

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
факультет
Перерабатывающих технологий и пищевых систем
наименование факультета

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.01 История России

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки (специальность) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства»

Форма обучения: Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026 г.

Автор:

Доцент
должность

Н.Г. Екатериничева
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Руководитель

образовательной программы,

Доцент
должность

С.А. Мордвинкин
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Право и социально-гуманитарные дисциплины»

Протокол № 9 от 05.05.2026 г.

Заведующий кафедрой
должность

Н.В. Кагальницкова
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины одобрена методической комиссией факультета Перерабатывающие технологии и товароведение

наименование факультета

Протокол № 10 от 07.05.2026 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова
инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является: формирование у студентов общегражданской идентичности, основанной на понимании исторического опыта строительства российской государственности на всех его этапах, понимании того, что на всем протяжении российской истории сильная центральная власть имела важнейшее значение для построения и сохранения единого культурно-исторического пространства национальной государственности.

Поставленная цель достигается освоением студентами базовых категорий и понятий исторической науки, изучением исторических закономерностей.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- сформировать у студентов цельный образ истории России с пониманием ее специфических проблем, синхронизировать российский исторический процесс с общемировым, а также развить умения работы с историческими источниками и научной литературой;
- помочь студенту овладеть знаниями исторических фактов – дат, мест, участников и результатов важнейших событий, а также исторических названий, терминов; усвоить исторические понятия, концепции; обратить особое внимание на периоды, когда Россия сталкивалась с серьезными историческими вызовами или переживала кризисы, рассмотреть вызвавшие их причины и предпосылки, а также пути преодоления; исторический опыт национальной и конфессиональной политики Российского государства на всех этапах его существования (включая периоды Российской империи и Советского Союза) по достижению межнационального мира и согласия, взаимного влияния и взаимопроникновения культур;
- выработать у студентов навыки и умения извлекать информацию из исторических источников, применять ее для решения познавательных задач; использовать приемы исторического описания (рассказ о событиях, процессах, явлениях) и объяснения (раскрытие причин и следствий событий, выявление в них общего и различного, определение их характера, классификация и др.);
- сформировать представление об оценках исторических событий и явлений, навыки критического мышления (умение определять и обосновывать свое отношение к историческим и современным событиям, их участникам);
- сформировать у будущих специалистов патриотически ориентированную политическую культуру на основе понимания исторических аспектов актуальных геополитических и социальных проблем, источников их возникновения и возможных путей их разрешения с учетом имеющегося у человечества исторического опыта;
- сформировать ответственность будущего специалиста за результаты своей деятельности, помочь определить собственные параметры его жизни, ценности и нормы поведения на производстве, в научных учреждениях, в предпринимательской деятельности и личном участии в общественных преобразованиях, а также нравственные ориентиры в разрешении глобальных проблем современности;
- сформировать у студентов представление об историческом пути российской цивилизации как неотъемлемой части мирового исторического процесса через изучение основных культурно-исторических эпох;
- сформировать у студентов целостное представление об основных периодах и тенденциях развития многонационального российского государства с древнейших времен по настоящее время;
- обучить студентов выделению, анализу наиболее существенных связей и признаков исторических явлений и процессов, систематизации и обобщению исторических источников, сведению отдельных и часто разрозненных фактов и событий в стройную систему достоверных знаний, выявлению причинно-следственных связей между ними, глубинных процессов, определяющих ход общественного развития, его движущие силы и

мотивацию;

- сформировать подход к истории российского государства как к непрерывному процессу обретения национальной идентичности, становления единого культурно-исторического пространства;
- выработать потребность в компаративистском подходе к оценке сходных процессов и явлений, таких как освоение новых территорий, строительство империи, складывание форм и типов государственности, организационных форм социума и др.;
- выработать сознательное оценочное отношение к историческим деятелям, процессам и явлениям, исключающее возможность возникновения внутренних противоречий и взаимоисключающих трактовок исторических событий, в том числе имеющих существенное значение для отдельных регионов России;
- выработать сознательное отношение к истории прошлого региона как основы для формирования исторического сознания, воспитания общегражданской идентичности и патриотизма.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Выявляет и анализирует особенности межкультурного взаимодействия, обусловленные различием социально-исторических, этических и ценностных систем	Знать основные исторические этапы развития общества, основные тенденции отечественной истории в контексте мировой истории с древнейших времен по настоящее время
		Уметь учитывать ценности мировой и российской культуры для развития навыков межкультурного диалога, использовать знание и понимание проблем человека в современном мире
		Владеть навыками определять и аргументировано представлять собственное отношение к дискуссионным проблемам истории, опираясь на знание мировой и российской истории, социокультурных традиций России и мира
	УК-5.2. Применяет основные категории исторической науки и философского мировоззрения к анализу специфики различных культурных сообществ	Знать основные даты, участников и результаты важнейших исторических событий
		Уметь ориентироваться в мировом историческом процессе, анализировать процессы и явления, происходящие в обществе, соотносить их с исторически возникшими мировоззренческими системами.

		Владеть навыками оценочной деятельности (умение определять и обосновывать свое отношение к историческим и современным событиям, их участникам)
	УК-5.3. Анализирует историю России в контексте мирового исторического и культурного развития	Знать место и роль России в истории человечества и в современном мире, наиболее существенные связи и признаки исторических явлений и процессов
		Уметь определять собственную позицию по отношению к окружающему миру, осознавать самобытность российской истории и ее непосредственную взаимосвязь с различными этическими, религиозными и ценностными системами, сообществами
		Владеть приемами исторического описания (рассказ о событиях, процессах, явлениях) и объяснения (раскрытие причин и следствий событий, выявление в них общего и различного, определение их характера, классификация и др.)

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.О.01 История России» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия						
Б1.О.01 История России	+					
Б1.О.02 Философия	+					
Б1.О.03 Основы российской государственности	+					
Б2.О.01(У) Ознакомительная практика		+				
Б2.О.02(У) Практика "Обучение служением"		+				
Б3.02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+	

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
УК-5	---	Б1.О.02 Философия	Б2.О.01(У) Ознакомительная практика
		Б1.О.03 Основы российской государственности	
			Б2.О.02(У) Практика "Обучение служением"
			Б3.02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

[illegible]

[illegible]

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

Тематический план дисциплины
с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Сессия	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч								Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся				Промежуточная аттестация	
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа		
Раздел 1. ОБЩИЕ ВОПРОСЫ КУРСА	1									
Тема 1. История как наука. Российская история как часть мировой истории.		2							2	4
Тема 2. Научная хронология и летосчисление в истории России.		2							2	4

Тема 3. Хронологические и географические границы Российской истории.		2							2		4
Раздел 2. НАРОДЫ И ГОСУДАРСТВА НА ТЕРРИТОРИИ СОВРЕМЕННОЙ РОССИИ В ДРЕВНОСТИ. РУСЬ В IX – ПЕРВОЙ ТРЕТИ XIII ВВ.	1										
Тема 4. Мир в древности и в раннем Средневековье		2							2		4
Тема 5. Образование государства Русь и особенности его развития до нач. XIII в.		2	2						4		8
Тема 6. Особенности общественного строя в период Средневековья в странах Европы и Азии		2							2		4
Раздел 3. РУСЬ В XIII–XV вв.	1										
Тема 7. Русские земли, Европа и мир в середине XIII — XV в. Противостояние Монгольской империи/Золотой Орде и европейским захватчикам.		2							2		4
Тема 8. Становление единого Русского (Московского) государства в XV в.		2	1						2		5

[illegible]

курсовая работа, курсовой проект, расчетно- графическая работа, контрольная работа								20			20
зачет, зачет с оценкой, экзамен										8	8
Итого по дисциплине		46	12	---	---	---	---	20	58	8	144

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)
с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1. ОБЩИЕ ВОПРОСЫ КУРСА	
Тема 1. История как наука. Российская история как часть мировой истории.	1.1. Становление науки истории. 1.2. Актуализация достижений российской исторической науки и российского образования в контексте мирового развития. Новейшие достижения исторической науки. 1.3. Методология исторической науки. Методы исторического исследования.
Тема 2. Научная хронология и летосчисление в истории России.	2.1. Предыстория российской государственности. История стран, народов, регионов, проживавших на современной территории России до ее существования, а также как часть российской истории. 2.2. История России как часть мировой истории. Необходимость изучения истории России во взаимосвязи с историей других стран и народов, в связи с основными событиями и процессами, оказавшими большое влияние на ход мировой истории.
Тема 3. Хронологические и географические границы Российской истории.	3.1. Принципы периодизации в истории. Древний мир, Средние века, Новая история, Новейшая история. Общее и особенное в истории разных стран и народов. 3.2. Хронология, периодизация, историческая география. Научная хронология и летосчисление в истории России. 3.3. Периодизация истории России в связи с основными этапами в развитии российской государственности от возникновения государства Русь в IX в. до современной Российской Федерации.
Раздел 2. НАРОДЫ И ГОСУДАРСТВА НА ТЕРРИТОРИИ СОВРЕМЕННОЙ РОССИИ В ДРЕВНОСТИ. РУСЬ В IX – ПЕРВОЙ ТРЕТИ XIII ВВ.	
Тема 4. Мир в древности и в раннем	4.1. Великое переселение народов и складывание восточной ветви славянства.

Средневековье	4.2. Племена и протогосударственные структуры на территории Восточноевропейской равнины.
Тема 5. Образование государства Русь и особенности его развития до нач. XIII в.	5.1. Образование государства, получившее название «Русь», или «Русская земля», с центром в Киеве. 5.2. Принятие христианства на Руси.
Тема 6. Особенности общественного строя в период Средневековья в странах Европы и Азии	6.1. Социально-экономический и общественно-политический строй Древнерусского государства. 6.2. Особенности общественного строя в период Средневековья в странах Европы и Азии.
Раздел 3. РУСЬ В XIII–XV вв.	
Тема 7. Русские земли, Европа и мир в середине XIII — XV в. Противостояние Монгольской империи/Золотой Орде и европейским захватчикам.	7.1. Татаро-монгольское нашествие и Русь. 7.2. Западные и южные русские земли в течение второй половины XIII — начала XV в. 7.3. Северо-Восточная Русь.
Тема 8. Становление единого Русского (Московского) государства в XV в.	8.1. Единое Русское (Московское) государство. 8.2. Распад Золотой Орды и крушение Византийской империи, влияние на возникновение и укрепление Московского государства.
Тема 9. Древнерусская культура, роль православия в становлении единого государства.	9.1. Роль в сохранении национально-государственной, культурной и духовной самобытности русского народа русской православной церкви. 9.2. Особенности древнерусской культуры.
Раздел 4. РОССИЯ В XVI–XVII вв.	
Тема 10. Россия и мир к началу эпохи Нового времени. Завершение объединения русских земель.	10.1. Россия и мир к началу эпохи Нового времени. 10.2. Завершение объединения русских земель.
Тема 11. Россия и мир в к. XVI–XVII вв. Эпоха Ивана IV Грозного и Смутное время в России	11.1. Царствование Ивана IV Грозного. 11.2. Смутное время в России. 11.3. Восстановление государственности в XVII в.
Раздел 5. Россия в XVIII веке	
Тема 12. Россия в эпоху преобразований Петра I	12.1. Преобразования в области государственного управления при Петре I. 12.2. Военная реформа Петра I. Внешняя политика Петра I. 12.3. Экономическое развитие при Петре I, 12.4. Государство и церковь в эпоху Петра I. Преобразования в области культуры и быта в эпоху Петра I.
Тема 13. Эпоха «дворцовых переворотов». 1725–1762 гг. Эпоха	13.1. Екатерина I и Петр II. 13.2. Правление Анны Иоанновны. Правление Елизаветы Петровны. 13.3. Правление Петра III. Внешняя политика России во

Екатерины II	второй четверти XVIII века. 13.4. Век Просвещения в Европе. "Просвещенный абсолютизм" Екатерины II. Внутренняя политика. 13.5. Внешняя политика Екатерины II. Великая Французская революция и ее влияние на Россию.
Тема 14. Русская культура XVIII в.	14.1. Эпоха Просвещения в России. 14.2. Живопись, архитектура, литература, театр в России в XVIII веке. 14.3. Развитие образования и создание условий для научных исследований при Петре. Развитие науки в России в XVIII веке.
Раздел 6. Российская империя в XIX – начале XX в.	
Тема 15. Российская империя и мир в XIX веке. Время Великих реформ, мировых конфликтов и национальных революций	15.1. Преобразования Александра I. Н. М. Карамзин и М. М. Сперанский: два полюса общественной мысли. 15.2. Внешняя политика России в начале XIX века. Отечественная война 1812 года. Венский конгресс и новое устройство Европы. 15.3. Царствование Николая I. Внешняя политика России в правление Николая I. Россия и европейские революции. 15.4. "Великие реформы" 1860–1870 гг. Кризис самодержавия. Преобразования Александра III: контрреформы или политика стабилизации? 15.5. Русская общественная мысль XIX века. 15.6. Внешняя политика России во второй половине XIX века. Французская республика. Парижская коммуна. Викторианская эпоха в Великобритании. Образование Германской империи. Гражданская война Севера и Юга в США
Тема 16. Российская империя и мир в 1900–1914 гг. Первая мировая война.	16.1. Россия на пороге XX в. Зарождение политических организаций и партий в России в конце XIX — начале XX в. 16.2. Образование колониальных империй XIX — начала XX в. 16.3. Первая русская революция. Партийная система России 1905–1917 гг. Представительная власть в России в 1906–1917 гг. 16.4. Правительство С. Ю. Витте и его реформы. Аграрная реформа П.А. Столыпина. 16.5. Первая мировая война и Россия. 16.6. Основные направления развития и достижения российской науки на рубеже XIX – XX вв. Золотой век и Серебряный век русской литературы. Развитие национальной культуры в Российской империи.
Раздел 7. РОССИЯ И СССР В СОВЕТСКУЮ ЭПОХУ (1917–1991)	
Тема 17. Актуальные вопросы развития России и СССР в 1917–1945 гг. Великая Российская революция	17.1. Великая российская революция (1917–1922) и ее основные этапы. 1917 год: от Февраля к Октябрю. Свержение самодержавия и попытки выхода из политического кризиса. Свержение Временного правительства, захват власти большевиками в октябре 1917 г.

(1917–1922) и ее основные этапы	17.2. Гражданская война как особый этап революции. 17.3. Революционная волна в Европе и мире после Первой мировой войны. Версальско-вашингтонская система. Внешняя политика СССР в 1920-е — 1930-е гг. 17.4. Переход к Новой экономической политике. 17.5. Создание СССР. Политическая борьба в СССР в 1920-е гг. Социальная политика и ее реализация в 1920-е гг. Политика советского руководства по отношению к церкви в 1920-1930-е гг. Культурное развитие в 1920-е гг.: политика ликвидации безграмотности. 17.6. «Великий перелом»: переход к политике форсированной индустриализации и коллективизации. Политические процессы в СССР в 1930-х гг. 17.7. Советский социум в 1930-е гг. Культурная революция, просвещение и образование в СССР в 1930-х гг.
Тема 18. Актуальные вопросы развития СССР в 1946 – 1991 гг.	18.1. Послевоенное восстановление экономики. «Поздний сталинизм» (1945–1953). 18.2. «Холодная война» и ее влияние на социально-экономическое развитие страны, военно-техническое противостояние с Западом. 18.3. «Оттепель» (вторая половина 1950-х — первая половина 1960-х гг.). Экономические и политические реформы периода «оттепели». 18.4. СССР — вторая экономика мира. Советское общество в период «позднего социализма»: приоритеты социальной политики. Конституция СССР 1977 г. и общественно-политическое развитие страны. 18.5. СССР и его роль в освобождении стран Африки и Азии от колониальной зависимости, отношения со странами «третьего мира». Политика СССР по отношению к странам социалистического содружества. Усиление внешнеполитических вызовов для СССР в первой половине 1980-х гг. 18.6. Развитие культуры и искусства СССР в послевоенный период. Культура СССР в период «перестройки»: политизация культурной сферы. 18.7. Период «перестройки» и распада СССР (1985–1991). Внешняя политика периода «перестройки»: «Новое мышление».
Тема 19. Великая Отечественная война 1941–1945 гг. Геноцид советского народа на оккупированных территориях в годы Великой Отечественной войны	19.1. Обострение международной ситуации в конце 1930-х гг. Мюнхенская конференция 1938 г. и ее последствия. Начало Второй мировой войны и захватническая политика Гитлера. 19.2. Нападение нацистской Германии на СССР: боевые действия летом 1941 — зимой 1941/42 гг. Наиболее значимые решения советского правительства по организации отпора врагу. Нацистский оккупационный режим: политика и практика геноцида советского народа нацистами и их пособниками. 19.3. Сражения на советско-германском фронте с весны 1942 г. до весны 1943 г. Жизнь советских граждан в тылу. Курская битва и окончательный переход стратегической инициативы

	к Красной армии. 19.4. Окончательное освобождение территории СССР и освободительный поход в Восточную и Центральную Европу. 19.5. Наиболее известные факты фальсификации истории, связанные с освободительной миссией Красной армии в Европе. 19.6. СССР и союзники: Формирование Антигитлеровской коалиции, ленд-лиз и проблема «второго фронта». Тегеранская, Ялтинская и Потсдамская конференции: формирование основ ялтинского послевоенного мироустройства. 19.7. Судебные процессы над главными военными преступниками: Нюрнбергский, Токийский, Хабаровский. Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны.
Раздел 8. Современная Российская Федерация (1991–2024)	
Тема 20. Россия в 1990-е гг.	20.1. Экономическое и социально-политическое развитие России в 1990-х гг. Экономический кризис 1998 г. и его последствия. 20.2. Новая роль религии и Церкви в постсоветской России. 20.3. Центробежные тенденции и их преодоление российским правительством. Складывание и особенности многопартийности 1990-х гг. 20.4. Внешняя политика России в 1990-е годы в условиях расширения НАТО на восток. Начало интеграционных процессов на постсоветском пространстве. 20.5. Культура России в конце XX – XXI вв.
Тема 21. Россия в XXI в.	21.1. Экономическое и социально-политическое развитие России в начале XXI в. 21.2. «Цифровой прорыв» — стремительное проникновение цифровых технологий во все отрасли жизни в России в нач. XXI в. 21.3. Политика построения инновационной экономики в России в нач. XXI в. 21.4. Внедрение в России «Болонской системы» образования: позитивные и негативные аспекты образовательной реформы.
Тема 22. Основные тенденции, проблемы и противоречия мировой истории к. XX - начала XXI в. Проблемы формирования новой системы международных отношений в нач. XXI в.	22.1. Постиндустриальное общество и информационная революция. Новые социальные и культурные проблемы. Новая научная картина мира. 22.2. Государства на постсоветском пространстве в Европе и Азии. Проблемы формирования новой системы международных отношений. 22.3. Внешняя политика в 2000–2024 гг. Внешнеполитические события 2014–2022 гг.: вступление мира в период «политической турбулентности». Воссоединение Крыма и Севастополя с Россией, создание ЛНР и ДНР. «Минские соглашения» и их судьба. 22.4. Феномен «цветных революций» в мире и на постсоветском пространстве. Нарастание напряженности во

	взаимоотношениях с США и их европейскими союзниками. 22.5. Помощь России законному правительству Сирии в борьбе с террористическими силами ИГИЛ (организация, запрещенная в РФ). Специальная военная операция на Украине. 22.6. Санкционное давление стран Запада на Россию, попытки ее изоляции от остального мира. 22.7. Вхождение в состав России Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Раздел 1. ОБЩИЕ ВОПРОСЫ КУРСА	Контрольная работа, собеседование
Тема 1. История как наука. Российская история как часть мировой истории.	Контрольная работа, собеседование
Тема 2. Научная хронология и летосчисление в истории России.	Контрольная работа, собеседование
Тема 3. Хронологические и географические границы Российской истории.	Контрольная работа, собеседование
Раздел 2. НАРОДЫ И ГОСУДАРСТВА НА ТЕРРИТОРИИ СОВРЕМЕННОЙ РОССИИ В	Контрольная работа, собеседование
ДРЕВНОСТИ. РУСЬ В IX – ПЕРВОЙ ТРЕТИ XIII ВВ.	Контрольная работа, собеседование
Тема 4. Мир в древности и в раннем Средневековье	Контрольная работа, собеседование
Тема 5. Образование государства Русь и особенности его развития до нач. XIII в.	Контрольная работа, собеседование
Тема 6. Особенности общественного строя в период Средневековья в странах Европы и Азии	Контрольная работа, собеседование
Раздел 3. РУСЬ В XIII–XV вв.	Контрольная работа, собеседование
Тема 7. Русские земли, Европа и мир в середине XIII — XV в. Противостояние Монгольской империи/Золотой Орде и европейским захватчикам.	Контрольная работа, собеседование
Тема 8. Становление единого Русского (Московского) государства в XV в.	Контрольная работа, собеседование
Тема 9. Древнерусская культура, роль православия в становлении единого государства.	Контрольная работа, собеседование
Раздел 4. РОССИЯ В XVI–XVII вв.	Контрольная работа, собеседование

Тема 10. Россия и мир к началу эпохи Нового времени. Завершение объединения русских земель.	Контрольная работа, собеседование
Тема 11. Россия и мир в к. XVI-XVII вв. Эпоха Ивана IV Грозного и Смутное время в России	Контрольная работа, собеседование
Раздел 5. Россия в XVIII веке	Контрольная работа, собеседование
Тема 12. Россия в эпоху преобразований Петра I	Контрольная работа, собеседование
Тема 13. Эпоха «дворцовых переворотов». 1725–1762 гг. Эпоха Екатерины II	Контрольная работа, собеседование
Тема 14. Русская культура XVIII в.	Контрольная работа, собеседование
Раздел 6. Российская империя в XIX – начале XX в.	Контрольная работа, собеседование
Тема 15. Российская империя и мир в XIX веке. Время Великих реформ, мировых конфликтов и национальных революций	Контрольная работа, собеседование
Тема 16. Российская империя и мир в 1900–1914 гг. Первая мировая война.	Контрольная работа, собеседование
Раздел 7. РОССИЯ И СССР В СОВЕТСКУЮ ЭПОХУ	Контрольная работа, собеседование
(1917–1991)	Контрольная работа, собеседование
Тема 17. Актуальные вопросы развития России и СССР в 1917-1945 гг. Великая Российская революция (1917–1922) и ее основные этапы	Контрольная работа, собеседование
Тема 18. Актуальные вопросы развития СССР в 1946 – 1991 гг.	Контрольная работа, собеседование
Тема 19. Великая Отечественная война 1941–1945 гг. Геноцид советского народа на оккупированных территориях в годы Великой Отечественной войны	Контрольная работа, собеседование
Раздел 8. Современная Российская Федерация (1991–2024)	Контрольная работа, собеседование
Тема 20. Россия в 1990-е гг.	Контрольная работа, собеседование
Тема 21. Россия в XXI в.	Контрольная работа, собеседование
Тема 22. Основные тенденции, проблемы и противоречия мировой истории к. XX - начала XXI в. Проблемы формирования новой системы международных отношений в нач. XXI в.	Контрольная работа, собеседование

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет с оценкой	
«Отлично»	Студент обнаруживает всестороннее, систематическое знание учебного материала, грамотно излагает свои мысли. Показывает глубокие знания основных исторических событий, этапов исторического процесса, владеет научной терминологией. Умеет на основе широкого исторического материала анализировать процессы и явления, происходящие в обществе в прошлом и настоящем. Умеет находить необходимые исторические источники, работать с ними, проводить критический анализ исторического источника и владеет другими приемами исторического исследования. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине.

«Хорошо»	Студент знает основные исторические события, термины и этапы исторического процесса, но в усвоении материала допущены незначительные пробелы и ошибки, изложение недостаточно систематизированное и последовательное. Понимает место России в мировой истории и специфику ее культурно-исторического пути. Умеет выявить причины, характер и итоги исторических событий и процессов, опираясь на историческую терминологию и исторические источники; проводить сравнительный анализ отечественной и всемирной истории, выявлять общие закономерности мирового исторического процесса. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний (повышенный) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине.
«Удовлетворительно»	Студент знает основные исторические события, сущность, формы, функции исторического знания. Умеет выявить причины, характер и итоги исторических событий и процессов. Но в усвоении материала имеются существенные пробелы, изложение недостаточно самостоятельное (пересказ учебника), несистематизированное, содержит существенные ошибки, в том числе в выводах, аргументация слабая, умения не проявлены, речь бедная. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий (пороговый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине.
«Неудовлетворительно»	Студент обнаруживает существенные пробелы в знаниях основного учебного материала, допускает принципиальные ошибки в изложении теоретического и фактологического материала. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине.

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. История России : учебник для вузов / под ред. Ю. А. Петрова. - Москва : Наука, 2024. - 521 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/read?id=452869>
2. История: от древних цивилизаций до конца XX в. / А.Б.Оришев, Тарасенко В.Н. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2021. - 276 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=366972>
3. Дианов, С. А. История России : учебно-методическое пособие / С. А. Дианов, Ю. В. Дианова, Ю. Е. Григорьевых. — Пермь : ПНИПУ, 2024. — 129 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/416492>.
4. Мунчаев, Ш. М. История России : учебник / Ш.М. Мунчаев. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Норма : ИНФРА-М, 2024. — 512 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2130355>.
5. Отечественная история : учебник / И.Н. Кузнецов. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 639 с. — Текст: электронный. - URL: <http://znanium.com/read?id=362429>
6. Шестаков, Ю. А. История государства и права России : учебное пособие / К.А. Шестаков. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2024. — 310 с. — (Высшее образование). — Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1915796>.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Без срока давности // безсрокадавности.рф
2. Библиотека электронных ресурсов исторического факультета МГУ // <http://www.hist.msu.ru/ER/index.html>
3. Военная история России // <http://www.genstab.ru/>
4. Государственная публичная историческая библиотека России // <https://www.shpl.ru/>
5. Документы XX века // <http://doc20vek.ru/>
6. Историческая электронная библиотечная система
7. Образовательно-просветительский портал «РИО-компас» // <https://compass.historyrussia.org/>
8. От Руси Древней до Империи Российской»// <http://lants.tellur.ru/history/>
9. Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина // <https://www.prilib.ru/>
10. Российская государственная библиотека // <https://www.rsl.ru/>
11. Русский гуманитарный Интернет-университет. Библиотека учебной и научной литературы // <http://ecsocman.hse.ru/text/21926872/>
12. Хронос: электронная историческая библиотека // <http://www.hrono.ru/>
13. Электронная историческая библиотека // <http://elib.shpl.ru/ru/nodes/9347-elektronnaya-biblioteka-gpib>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
- Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований. АнтиПлагат.ВУЗ.
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система. Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система. СПС «КонсультантПлюс».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить

положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступать к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: контрольная работа, собеседование

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета / зачета с оценкой. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета / зачета с оценкой (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено») / По результатам зачета с оценкой выставляется оценка («отлично» / «хорошо» / «удовлетворительно» / «неудовлетворительно»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория (Семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 334 ГК	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран настенный, кафедра с блоком управления мультимедийной

				системы
2	Учебная аудитория (Лекционный и семинарский типа), здание главного учебного корпуса, 425 ГК	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран настенный, кафедра с блоком управления мультимедийной системы
3	Учебная аудитория (Лекционный и семинарский типа), здание главного учебного корпуса, 430 ГК	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран настенный, кафедра с блоком управления мультимедийной системы
4	Учебная аудитория (Лекционный и семинарский типа), здание главного учебного корпуса, 333 ГК	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска меловая.
5	Учебная аудитория (Семинарский типа), здание главного учебного корпуса, 334 ГК	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран настенный, кафедра с блоком управления мультимедийной системы
6	Учебная аудитория (Лекционный и семинарский типа), здание главного	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран настенный, кафедра с блоком управления

	учебного корпуса, 430 ГК			мультимедийной системы
7	Учебная аудитория (Лекционный и семинарский типа), здание главного учебного корпуса, 333 ГК	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска меловая.
8	Учебная аудитория (Семинарский типа), здание главного учебного корпуса, 334 ГК	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран настенный, кафедра с блоком управления мультимедийной системы
9	Учебная аудитория (Лекционный и семинарский типа), здание главного учебного корпуса, 425 ГК	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран настенный, кафедра с блоком управления мультимедийной системы
10	Учебная аудитория (Лекционный и семинарский типа), здание главного учебного корпуса, 430 ГК	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран настенный, кафедра с блоком управления мультимедийной системы
11	Читальный зал, главный учебный комплекс, 302 корпус Д	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – компьютеры

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Перерабатывающих технологий и пищевых систем
наименование факультета

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.03 Основы российской государственности

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка
продукции растениеводства»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026 г.

Автор:

Старший преподаватель
должность

П. А. Мелихов
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Руководитель
образовательной программы,

Доцент
должность

Е. А. Скороходов
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Право и социально-гуманитарные дисциплины»

Протокол № 9 от 05.05.2026 г.

Заведующий кафедрой
должность

Н. В. Кагальникова
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета прикладной экономики и управления

Протокол № 10 от 07.05.2026 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова
инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

формирование у обучающихся системы знаний, навыков и компетенций, а также ценностей, правил и норм поведения, связанных с осознанием разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия, принадлежности к российскому обществу, развитием чувства патриотизма и гражданственности, формированием духовно-нравственного и культурного фундамента развитой и цельной личности, осознающей особенности исторического пути российского государства, самобытность его политической организации и сопряжение индивидуального достоинства и успеха с общественным прогрессом и политической стабильностью своей Родины.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- представить историю России в её непрерывном цивилизационном измерении, отразить её наиболее значимые особенности, принципы и актуальные ориентиры;
- раскрыть ценностно-поведенческое содержание чувства гражданственности и патриотизма, неотделимого от развитого критического мышления, свободного развития личности и способности независимого суждения об актуальном политико-культурном контексте;
- рассмотреть фундаментальные достижения, изобретения, открытия и свершения, связанные с развитием русской земли и российской цивилизации, представить их в актуальной и значимой перспективе, воспитывающей в гражданине гордость и сопричастность своей культуре и своему народу;
- представить ключевые смыслы, этические и мировоззренческие доктрины, сложившиеся внутри российской цивилизации и отражающие её многонациональный, многоконфессиональный и солидарный (общинный) характер;
- рассмотреть особенности современной политической организации российского общества, каузальную природу и специфику его актуальной трансформации, ценностное обеспечение традиционных институциональных решений и особую поливариантность взаимоотношений российского государства и общества в федеративном измерении;
- исследовать наиболее вероятные внешние и внутренние вызовы, стоящие перед лицом российской цивилизации и её государственностью в настоящий момент, обозначить ключевые сценарии её перспективного развития;
- обозначить фундаментальные ценностные принципы (константы) российской цивилизации (единство многообразия, суверенитет (сила и доверие), согласие и сотрудничество, любовь и ответственность, созидание и развитие), а также связанные между собой ценностные ориентиры российского цивилизационного развития (такие как стабильность, миссия, ответственность и справедливость)

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.1. Демонстрирует знания о разнообразии культур в процессе межкультурного взаимодействия, толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и	Знать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия, толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям

	культурным традициям	
	УК-5.2. Умеет применять на практике знания о разнообразии культур в процессе межкультурного взаимодействия, находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп, сознательно выбирать ценностные ориентиры и гражданскую позицию, аргументировано обсуждать и решать проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера	Уметь применять на практике знания о разнообразии культур в процессе межкультурного взаимодействия, находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп, сознательно выбирать ценностные ориентиры и гражданскую позицию, аргументировано обсуждать и решать проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера
	УК-5.3. Владеет практическими навыками анализа и учета разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия, проявления в своем поведении уважительного отношения к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира	Владеть практическими навыками анализа и учета разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия, проявления в своем поведении уважительного отношения к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.О.03 Основы российской государственности» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по специальности 38.05.02 Таможенное дело направленность (профиль) «Профиль не указан в УП».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс

УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия						
Б1.О.01 История России	+					
Б1.О.03 Основы российской государственности	+					
Б2.О.01(У) Ознакомительная практика			+			
Б2.О.02(У) Практика "Обучение служением"			+			
Б3.02 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						+

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
УК-5		Б1.О.01 История России	Б2.О.01(У) Ознакомительная практика Б2.О.02(У) Практика "Обучение служением" Б3.02 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

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

[illegible]

Зачет		4	4	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	72	72	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
	зачетные единицы	2	2	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

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

Тематический план дисциплины
с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Семестр	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч									Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся					Промежуточная аттестация	
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Тема 1. Что такое Россия	1	2							10		12
Тема 2. Российское государство-цивилизация									10		10
Тема 3. Российское мировоззрение и ценности российской цивилизации									12		12
Тема 4. Политическое устройство России			2						10		12
Тема 5. Вызовы будущего и развитие страны									12		12
Формы контроля по дисциплине:	1							10		4	14
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа								10			

зачет, экзамен	зачет с оценкой,									4	
Итого по дисциплине		2	2	---	---	---	---	10	54	4	72

**Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)
с указанием подлежащих изучению вопросов**

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Тема 1. Что такое Россия	Общая характеристика географических и природно-климатических условий России. Природные, экономические и демографические ресурсы России. Территория как пространственный базис существования и развития России. Основные этапы становления российской государственности. Россия – многонациональная и многоязыковая страна. Символы и герои России.
Тема 2. Российское государство-цивилизация	Цивилизация: понятие, сущность, подходы. Российское государство и российская цивилизация. Принципы российской государственности. Ценности и идеи российского государства-цивилизации. Ключевые особенности России как государства-цивилизации.
Тема 3. Российское мировоззрение и ценности российской цивилизации	Понятие, уровни и структура российского мировоззрения. Ценности российского государства и их классификация. Базисные российские традиционные ценности. Ценностные константы (принципы) российского мировоззрения. Мировоззрение как форма идеологии.
Тема 4. Политическое устройство России	Основы конституционного строя РФ. Структура и компетенция высших органов государственной власти в РФ. Российский федерализм. Конституционно-правовой статус личности в РФ. Российское гражданство: понятие, принципы, основания приобретения и утраты.
Тема 5. Вызовы будущего и развитие страны	Что такое будущее и основные подходы к его проектированию. Глобальные тренды развития современного миропорядка. Стратегические вызовы для России. Образы будущего России. Сценарии развития российского государства

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Тема 1. Что такое Россия	Доклад (сообщение).
Тема 2. Российское государство-цивилизация	

Тема 3. Российское мировоззрение и ценности российской цивилизации	
Тема 4. Политическое устройство России	
Тема 5. Вызовы будущего и развитие страны	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Панищев, А. Л. Основы российской государственности: учебное пособие / А. Л. Панищев. – Москва: ИНФРА-М, 2025. – 190 с. – (Высшее образование). – DOI 10.12737/2127018. – ISBN 978-5-16-019549-0. – Текст: электронный. – URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2175285>. – Режим доступа: по подписке.
2. Харичев, А. Д. Основы российской государственности: учебное пособие / А. Д.

Харичев, А. В. Полосин, А. В. Селезнева. – Москва: Издательский дом «Дело» РАНХиГС, 2024. – 448 с. – Библиотека ДНК России). – ISBN 978-5-85006-627-7. – Текст: электронный. – URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2184562>. – Режим доступа: по подписке.

3. Основы Российской государственности: учебник / А.Д. Гуляков, А.Ю. Саломатин, В.В. Горшуляк [и др.] / под ред. А. Д. Гулякова. – Москва: РИОР, ИНФРА-М, 2024. – 266 с. – (Высшее образование). – DOI: <https://doi.org/10.29039/01946-7>. – ISBN 978-5-369-01946-7. – Текст: электронный. – URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2123773>. – Режим доступа: по подписке.

4. Юхно, А. С. Основы российской государственности: учебно-методическое пособие / А. С. Юхно. – Москва: Издательский дом «Дело» РАНХиГС, 2023. – 116 с. – ISBN 9978-5-85006-544-7. – Текст: электронный. – URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2154988>. – Режим доступа: по подписке.

5. Ермоленко, Г. А. Основы российской государственности: практикум / Г. А. Ермоленко, С. Б. Кожевников. – Москва: МПГУ, 2023. – 150 с. – ISBN 978-5-4263-1266-1. – Текст: электронный. – URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2157545>. – Режим доступа: по подписке.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Российское общество «Знание». <https://znaniarussia.ru/cinema/collections/dnk-rossii>
2. СПС «Гарант»: <http://www.garant.ru>
3. СПС КонсультантПлюс: <http://www.consultant.ru>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
- Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Единая информационная система управления учебным процессом «ТАНДЕМ. Университет».
2. Adobe acrobat Reader DC – средство чтения формата PDF
3. Справочно-правовая система. СПС "КонсультантПлюс"
4. Автоматизированная информационно-библиографическая система. Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
5. СДО на базе платформы «Moodle (СДО ВолГАУ)»

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения

теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости

осуществляются на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относится: доклад (сообщение).

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория (Лекционного и семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 430 ГК	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран настенный, кафедра с блоком управления мультимедийной системы
2	Учебная аудитория (Семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 333 ГК	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран настенный, кафедра с блоком управления мультимедийной системы
3	Учебная аудитория (Лекционного и семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 333 ГК	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран настенный, кафедра с блоком управления мультимедийной системы
4	Учебная аудитория (Лекционного и семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 333 ГК	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран настенный, кафедра с блоком управления мультимедийной системы

5	Читальный зал, главный учебный комплекс, 302 корпус Д	Помещение для самостоятель ной работы обучающихся	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетск ий, д. 26	Комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – компьютеры

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем

_____Ю.В. Кузнецов

_____Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.05 Иностранный язык

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка
продукции растениеводства»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026 г.

Автор:

Доцент
должность

И.А Левченко
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Руководитель
образовательной программы,

Доцент
должность

С.А. Мордвинкин
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Иностранные языки»

Протокол № 9 от 05 мая 2026 г.

Заведующий кафедрой
должность

А.С. Захарова
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 07 мая 2026 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова
инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

формирование практического владения иностранным языком как вторичным средством общения в виде полного понимания содержания текстов при чтении и извлечении из них необходимой информации, а также участия в варьирующихся ситуациях устного и письменного общения с определенным коммуникативным намерением, относящихся к социально-общественной, учебно-производственной, страноведческой, бытовой и профессионально-ориентированной сферам деятельности. В процессе достижения этой цели реализуются образовательная и воспитательная цели, входящие составной частью в вузовскую программу гуманитаризации высшего образования и направленные на становление всесторонне развитой личности, обладающей способностью логически и креативно мыслить, умением собирать, анализировать и ранжировать информацию в зависимости от поставленной задачи, достаточной эрудицией в области историко-культурного наследия страны изучаемого языка, культурой речи.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- унифицировать полученные в школе умения и навыки чтения на расширенном языковом материале;
- совершенствовать эти навыки с целью подготовки к различным видам чтения;
- сформировать навыки понимания речи собеседника в ситуациях общения: реплики, клише, фразы, монологические высказывания (объем высказывания 200-240 слов при темпе речи до 200 слогов в минуту);
- развить навык диалогической речи: обмен репликами (объем не менее 4-5 высказываний);
- сформировать навык подготовки собственного сообщения (объем не менее 8-10 фраз. Темп речи – до 200 слогов в минуту).

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Имеет представление о порядке осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Знать правила произношения на иностранном языке, основные грамматические структуры, применяемые для осуществления коммуникации в устной и письменной формах на иностранном языке, лексику, необходимую для осуществления коммуникации в устной и письменной формах на иностранном языке в повседневных ситуациях и профессиональной деятельности
	УК-4.2. Умеет применять на практике знания о порядке осуществления деловой коммуникации в	Уметь переводить тексты профессиональной направленности с иностранного языка на русский язык и с русского языка на иностранный, читать литературу на

устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	иностранном языке с целью поиска информации, осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на иностранном языке в неофициальных и официальных коммуникативных ситуациях с учетом специфики профессиональной деятельности
УК-4.3. Владеет практическими навыками осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Владеть навыками работы с информацией на иностранном языке в устной и письменной формах (аннотация, реферат, тезисы, сообщения, частное письмо, деловое письмо, биография), диалогической и монологической речи на иностранном языке в сфере профессиональной деловой коммуникации

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.О.05 Иностранный язык» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)						
Б1.О.04 Русский язык и культура речи	+					
Б1.О.05 Иностранный язык	+					
Б2.О.01(У) Ознакомительная практика					+	
Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		+				

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной	Параллельно осваиваемые компоненты	Последующие компоненты образовательной

Промежуточная аттестация	8	4	4	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет	4	4	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет оценкой ^с	4	---	4	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	144	72	72	---	---	---	---	---	---	---	---	---
	зачетные единицы	4	2	2	---	---	---	---	---	---	---	---	---

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

Тематический план дисциплины
с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Сессия	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч								Промежуточная аттестация	Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся						
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Раздел 1. Личность студента и его будущая профессия	1			4				54			58
Раздел 2. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства	2			4				54			58
Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа	1,2							20			20

зачет, зачет с оценкой, экзамен	1,2									8	8
Итого по дисциплине		---	---	8	---	---	---	20	108	8	144

**Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)
с указанием подлежащих изучению вопросов**

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1. Личность студента и его будущая профессия	Тема 1. Знакомство. Моя биография и моя будущая профессия Тема 2. Моя учеба в аграрном университете. Рассказ об аграрном университете Тема 3. Сельское хозяйство
Раздел 2. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства	Тема 4. Растениеводство - важная отрасль с.-х. производства Тема 5. Технологии производства продукции растениеводства Тема 6. Технологии хранения и переработки продукции растениеводства Тема 7. Оборудование, используемое в производстве продуктов питания Тема 8. Маркировка и упаковка пищевых продуктов Тема 9. Хранение пищевых продуктов Тема 10. Переработка фруктов и овощей. Способы консервирования фруктов и овощей. Тема 11. Технология производства хлебобулочных изделий Тема 12. Кондитерские изделия. Кондитерская промышленность. Производство шоколада.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Раздел 1. Личность студента и его будущая	Контрольная работа, чтение и перевод

профессия	текста, лексико-грамматические упражнения, упражнения к тексту, реферирование текста, устный отчет
Раздел 2. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства	Контрольная работа, чтение и перевод текста, лексико-грамматические упражнения, упражнения к тексту, реферирование текста, устный отчет

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине
Зачет с оценкой	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и

	систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов

по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Волкова, Т. П. English for Bachelor's Degree Students (Английский язык для студентов-бакалавров): учебное пособие / Т. П. Волкова, А. В. Малаева, И. В. Смирнова. — Мурманск: МАУ, 2023 — Часть 1 — 2023. — 118 с. — ISBN 978-5-907368-60-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/407354>

2. Волкова, Т. П. English for Bachelor's Degree Students Английский язык для студентов-бакалавров: учебное пособие / Т. П. Волкова, А. В. Малаева, И. В. Смирнова. — Мурманск: МАУ, 2024 — Часть 2 — 2024. — 142 с. — ISBN 978-5-907368-68-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/464951>

3. Английский язык для бакалавров: учебно-методическое пособие / Е. И. Барабанова, В. Ю. Арбузова, Н. А. Бреднева [и др.]. — 2-е изд., доп. — Липецк: Липецкий ГПУ, 2021. — 72 с. — ISBN 978-5-907461-14-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/228668>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Автоматический онлайн словарь Рунета: официальный сайт. - Режим доступа: <http://www.multitran.ru>

2. Общедоступная многоязычная универсальная интернет - энциклопедия: официальный сайт. - Режим доступа: <http://en.wikipedia.org/wiki>

3. Сайт для изучающих английский язык: официальный сайт. - Режим доступа: <http://study-english.info>

4. Онлайн справочник по грамматике английского языка, теоретическая и практическая грамматика. официальный сайт. - Режим доступа <http://www.homeenglish.ru/Grammar.htm>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

- Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. ТАНДЕМ. Университет - единая информационная система управления учебным процессом

2. ПО Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Расширенный Band T:500- 999 Node 1 year Educational Renewal License

3. Приложение "МегаWeb" АИБС "МегаПро"

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести

конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня

освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляются на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: контрольная работа, чтение и перевод текста, лексико-грамматические упражнения, упражнения к тексту, реферирование текста, устный отчет

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета / зачета с оценкой. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета / зачета с оценкой (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено») / По результатам зачета с оценкой выставляется оценка («отлично» / «хорошо» / «удовлетворительно» / «неудовлетворительно»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория (Семинарско го типа), здание главного учебного корпуса, 335 ГК	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – мультимедийная система, компьютер, проектор, аудиосистема, экран, принтер кафедра, шкаф плакатница
2	Учебная аудитория (Семинарско го типа), здание главного учебного корпуса, 218 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – компьютер, шкаф плакатница
3	Учебная аудитория (Семинарско го типа), здание главного учебного корпуса, 220	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – компьютер, шкаф плакатница, стеллаж

	км			
4	Учебная аудитория (Лекционног о и семинарског о типа), здание главного учебного корпуса, 405 ГК	Помещение для самостоятельн о й работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – шкафы, информационные плакаты, стенды, стеллаж с методическими пособиями, ПК, принтер, МФУ, переплетная машинка

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем

_____Ю.В. Кузнецов

_____Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.06 Психология и педагогика

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка
продукции растениеводства»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026 г.

Авторы:

Заведующий кафедрой
должность
Доцент
должность
Доцент
должность

А.В. Черняева
инициалы фамилия
А.Г. Родина
инициалы фамилия
Ю.В. Шагина
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Руководитель
образовательной программы,

Доцент
должность

С.А. Мордвинкин
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Педагогика и методика проф. обучения»

Протокол № 9 от 05 мая 2026 г.

Заведующий кафедрой
должность

А.В. Черняева
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 07 мая 2026 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова
инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

овладение будущим специалистом современной системой знаний об истории и современном развитии психологии; формирование целостного представления о сущности и закономерностях развития личности; умение адекватно оценивать свои потенциальные возможности и определять перспективы их реализации в профессиональной и других сферах жизнедеятельности; понимание различных психологических ситуаций и умение самостоятельно находить оптимальные пути достижения сознательно поставленных целей.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- формирование и развитие представления о природе психики человека, соотношении природных и социальных факторов в становлении личности;
- использование психологических знаний о сущности, закономерностях и совершенствовании развития личности, навыков межличностного общения;
- понимание различных психологических ситуаций;
- формирование психологической и профессиональной компетенции.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Имеет представление о порядке осуществления социального взаимодействия и реализации свой роли в команде	Знать основы социального взаимодействия личности и группы применительно к сфере профессиональной деятельности
	УК-3.2. Умеет применять на практике знания о порядке осуществления социального взаимодействия и реализации свой роли в команде	Уметь использовать приемы социального взаимодействия личности и группы, в том числе самостоятельно осуществлять решение проблем, возникающих в профессиональной деятельности
	УК-3.3. Владеет практическими навыками осуществления социального взаимодействия и реализации свой роли в команде	Владеть навыками прогнозирования развития психологических явлений и последствий применительно к сфере профессиональной деятельности
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Имеет представление о порядке управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Знать порядок выстраивания и реализации траектории личностной самоорганизации и профессионального саморазвития, а также свои возможности и затруднения при реализации профессиональной деятельности
	УК-6.2. Умеет применять на практике знания о порядке управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в	Уметь эффективно применять на практике знания личностной самоорганизации и профессионального саморазвития с учетом приоритетных задач применительно к сфере профессиональной деятельности

	течение всей жизни	
	УК-6.3. Владеет практическими навыками управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Владеть навыками осознанного выстраивания приоритетов при планировании траектории личностного и профессионального саморазвития применительно к сфере профессиональной деятельности

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.О.06 Психология и педагогика» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде						
Б1.О.06 Психология и педагогика	+					
Б2.О.01(У) Ознакомительная практика		+				
Б2.О.02(У) Практика "Обучение служением"	+					
Б3.02 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					+	
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни						
Б1.О.06 Психология и педагогика	+					
Б2.О.01(У) Ознакомительная практика		+				
Б3.02 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					+	

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
УК-3; УК-6	-	-	Б2.О.01(У) Ознакомительная практика Б2.О.02(У) Практика "Обучение служением"
УК-3; УК-6	-	-	Б3.02 Выполнение и защита выпускной квалификационной

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

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Сессия	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч								Промежуточная аттестация	Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся						
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Раздел 1. Психология как система научных знаний		2							20		22
Тема 1. Психология как наука		2							10		12
Тема 2. Понятие о методе и методологии в психологии									10		10
Раздел 2. Основы общей психологии									10		10
Тема 3. Психические процессы, свойства и состояния									10		10
Раздел 3. Основные направления исследований психологии			6						67		73
Тема 4. Психология личности			2						20		22
Тема 5. Индивидуально-психологические особенности			2						27		29

Тема 6. Практическая психология			2						20		22
Раздел 4. Педагогика как система научных знаний									20		20
Тема 7. Педагогика как наука и ее методология									10		10
Тема 8. Практико-ориентированные образовательные технологии									10		10
Формы контроля по дисциплине:								10		9	19
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа								10			10
зачет, зачет с оценкой, экзамен										9	19
Итого по дисциплине		2	6	---	---	---	---	10	117	9	144

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)
с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1. Психология как система научных знаний	
Тема 1. Психология как наука	1.1. Предмет психологии и его становление. 1.2. Сравнительный анализ житейского и научного психологического знания. 1.3. Парадигмы и подходы психологии. 1.4. Основные модели познавательных процессов, свойств и состояний.
Тема 2. Понятие о методе и методологии в психологии	2.1. Методология по Б.М.Кедрову, К.К.Платонову, В.А. Ганзену. 2.2. Определение, краткая характеристика, требования к организации и проведению основных методов в психологии (клинические, экспериментальные, психометрические, генетические, особая группа). 2.3. Классификация методов по Б.Г.Ананьеву, А.Б.Орлову.
Раздел 2. Основы общей психологии	
Тема 3. Психические процессы, свойства и состояния	3.1. Мышление как высший уровень познавательных процессов. 3.2. Память как сквозной психический процесс. 3.3. Общее понятие о внимании. 3.4. Статус воображения как психического процесса.

	3.5. Теории восприятия. Восприятие как система перцептивных действия. 3.6. Место ощущений в системе психических процессов. 3.7. Эмоциональные процессы. 3.8. Воля и волевые процессы. 3.9. Психические состояния человека. Соотношение психических категорий: процесс – состояние – свойство. 3.10. Потребности. Теоретические подходы к пониманию потребностей.
Раздел 3. Основные направления исследований психологии	
Тема 4. Психология личности	4.1. Понятие личности, структура, активность и направленность, формирование и саморазвитие личности. 4.2. Множественность теорий личности. 4.3. Понятие психологического типа личности.
Тема 5. Индивидуально-психологические особенности	5.1. Характеристика темперамента как индивидуального свойства (типология ВНД по И.П. Павлову; свойства темперамента). 5.2. Рекомендации по адаптации согласно типам темперамента человека. Научное содержание понятия «характер». 5.3. Акцентуации характера человека. 5.4. Изучение профессионально важных качеств: методики диагностики темперамента, акцентуаций характера личности.
Тема 6. Практическая психология	6.1. Психология общения. Барьеры общения. 6.2. Психология конфликтов. 6.3. Психология стресса и стрессоустойчивого поведения. 6.4. Особенности психических самозащит личности. 6.5. Психология лидерства.
Раздел 4. Педагогика как система научных знаний	
Тема 7. Педагогика как наука и ее методология	7.1. Предмет педагогики и его становление. 7.2. Задачи и функции педагогики. 7.3. Сравнительный анализ педагогики среднего специального образования, педагогики высшей школы и производственной педагогики. 7.4. Содержание, методы и формы воспитательной работы
Тема 8. Практико-ориентированные образовательные технологии.	8.1. Формы организации обучения. 8.2. Методы осуществления образовательного процесса 8.3. Практико-ориентированный подход к обучению. Технологии. 8.4. Портфолио как метод оценивания результатов обучения.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование	Формы

разделов и/или тем дисциплины	оценочных средств текущего контроля
Раздел 1. Психология как система научных знаний	Выступление на семинаре, Тестовые задания.
Тема 1. Психология как наука	
Тема 2. Понятие о методе и методологии в психологии	
Раздел 2. Основы общей психологии	
Тема 3. Психические процессы, свойства и состояния	
Раздел 3. Основные направления исследований психологии	
Тема 4. Психология личности	
Тема 5. Индивидуально-психологические особенности	
Тема 6. Практическая психология	
Раздел 4. Педагогика как система научных знаний	
Тема 7. Педагогика как наука и ее методология	
Тема 8. Практико-ориентированные образовательные технологии	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на

	поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Осадчук, О. Л. Педагогика и психология профессионального образования. Практикум: учебное пособие / О. Л. Осадчук. — Омск: СибАДИ, 2020. — 288 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - Текст: электронный. - URL: <https://reader.lanbook.com/book/149546#16>
2. Столяренко, А. М. Психология и педагогика: учебник / А. М. Столяренко. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2023. - 543 с. - (Серия «Золотой фонд российских учебников»). - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.ru/read?id=437024>
3. Черняева, А. В. Психодиагностика: учебно-методическое пособие / А. А. Черняева; Волгоградский государственный университет, Инженерно-технологический факультет, Кафедра "Педагогика и методика профессионального обучения". - Изд. 2-е перераб. и доп. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2021. - 276 с. - Текст: электронный. - URL: <https://reader.lanbook.com/book/339245#2>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Библиотека цифрового образовательного контента. - Режим доступа: URL: <https://urok.apkpro.ru/>
2. Витрина симуляционных центров. - Режим доступа: URL: <https://education.apkpro.ru/simulators>
3. Государственная информационная система «Современная цифровая образовательная среда». - Режим доступа: URL: <https://online.edu.ru/>
4. Навигатор научно-методических разработок. - Режим доступа: URL:

<https://apkpro.guppros.ru/navigator/> 5. Портал психологических изданий PsyJournals.ru. - Режим доступа: URL: <https://psyjournals.ru/>

6. Портал ФГБНУ «Федеральный институт педагогических измерений». - Режим доступа: URL: <https://fipi.ru>

7. Цифровая экосистема дополнительного профессионального образования. - Режим доступа: URL: <https://education.apkpro.ru/courses/>

8. Электронная библиотека психологической и деловой литературы. - Режим доступа: URL: <http://http://www.koob.ru/>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

- Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. СДО на базе платформы «Moodle (СДО ВолГАУ)».
2. Система управления образовательным процессом «ТАНДЕМ. Университет».
3. Подписка на ПО Microsoft (Windows, Office Prof, и др.)
4. Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную

литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступать к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: выступление на семинаре, доклад (сообщение), контрольная работа, тестовые задания.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения экзамена (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка («отлично» / «хорошо» / «удовлетворительно» / «неудовлетворительно»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория (Лекционный и семинарский типа), здание главного учебного корпуса, 203 ГК	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, меловая доска, трибуна, тумба, проектор, ноутбук, интерактивная доска, акустическая система. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Co-став Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade; Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Educational 500-999 Node 2 year Educational Renewal License; Adobe acrobat Reader DC - средство чтения формата PDF - Freeware.
2	Учебная аудитория (Лекционный и семинарский типа), здание главного учебного корпуса, 206а ГК	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели
3	Учебная аудитория (Лекционный и семинарский типа), здание главного учебного корпуса, 203 ГК	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, меловая доска, трибуна, тумба, проектор, ноутбук, интерактивная доска, акустическая система. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Co-став Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade;

				Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Educational 500-999 Node 2 year Educational Renewal License; Adobe acrobat Reader DC - сред-ство чтения формата PDF - Freeware.
4	Читальный зал, здание главного учебного корпуса, 302 Д	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – компьютеры

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.10 Основы проектной деятельности

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка
продукции растениеводства»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026 г.

Автор:

старший преподаватель
должность

Д.А. Гребнева
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Руководитель
образовательной программы,

Доцент
должность

С.А. Мордвинкин
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Менеджмент и логистика в АПК»

Протокол № 9 от 05 мая 2026 г.

Заведующий кафедрой
должность

А.А. Карпова
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 07 мая 2026 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова
инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

формирование у обучающихся системы теоретических знаний и практических навыков определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- формирование системы теоретических знаний о порядке определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;

- изучение современных методов и принципов применения на практике знания о порядке определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;

- формирование умений и навыков определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Имеет представление о порядке определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Знать сущность, теории и методы проектной деятельности, порядок определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
	УК-2.2. Умеет применять на практике знания о порядке определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Уметь осуществлять анализ, определять ресурсы и ожидаемые результаты проекта, применять на практике знания о порядке определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
	УК-2.3. Владеет практическими навыками определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Владеть практическими навыками анализа, определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

	норм, имеющих ресурсы и ограничений	

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.О.10 Основы проектной деятельности» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства»

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений						
Б1.О.10 Основы проектной деятельности	+					
ФТД.01 Основы предпринимательской деятельности					+	
ФТД.02 Инновации в профессиональной деятельности					+	
Б2.О.01(У) Ознакомительная практика			+			
Б2.О.02(У) Практика "Обучение служением"			+			
Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					+	

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
УК-2	-	-	Б2.О.01(У) Ознакомительная практика
			Б2.О.02(У) Практика "Обучение служением"
			ФТД.01 Основы предпринимательской деятельности
			ФТД.02 Инновации в профессиональной деятельности
			Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

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

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по сессиям											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего		6	---	6	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Лекционные занятия		2	---	2	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Практические занятия		4	---	4	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего		98	---	98	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа		10	---	10	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		88	---	88	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация		4	---	4	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет		4	---	4	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет оценкой		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	108	---	108	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
	зачетные единицы	3	---	3	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

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

Тематический план дисциплины
с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Семестр	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч								Промежуточная аттестация	Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся						
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Тема 1. Общая характеристика проектной деятельности.	2	2							11		13
Тема 2. Основные участники проектов и внешнее окружение			2						11		13
Тема 3. Структуризация проектов			2						11		13
Тема 4. Основы анализа безубыточности проекта									11		11
Тема 5. Обоснование целесообразности проекта.									11		11
Тема 6. Основы управления рисками в проектах.									11		11
Тема 7. Основы управления командой и конфликтами в проектах.									11		11
Тема 8. Планирование и контроль проектов.									11		11
Формы контроля по дисциплине:	2										
курсовая работа, курсовой проект,								10			10

расчетно- графическая работа, контрольная работа											
зачет, зачет оценкой, экзамен										4	4
Итого по дисциплине	2	2	4	---	---	---	---	10	88	4	108

**Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)
с указанием подлежащих изучению вопросов**

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Тема 1. Общая характеристика проектной деятельности.	Понятие проекта и управления проектами. Характерные черты и признаки проекта. Классификация проектов. Задачи в управлении проектами. Цели и принципы управления проектами. Проект с точки зрения системного подхода. Жизненный цикл проекта.
Тема 2. Основные участники проектов и внешнее окружение	Участники проектной деятельности. Субъекты и объекты проектной деятельности. Окружающая среда и участники проекта.
Тема 3. Структуризация проектов	Понятие структуры проекта. Процесс структуризации проекта. Понятие организационной структуры проекта. Организационные основы управления проектами. Общие принципы построения организационной структуры проекта.
Тема 4. Основы анализа безубыточности проекта	Анализ безубыточности проекта. Точка безубыточности и порог рентабельности. Их виды. Постоянные и переменные затраты. Запас финансовой прочности проекта.
Тема 5. Обоснование целесообразности проекта.	Эффект от реализации проекта. Понятие и методы определения эффективности проекта. Альтернативные затраты. Поток денежных средств. Концепция изменения стоимости денег во времени. Дисконтирование. Интегральные показатели эффективности проекта.
Тема 6. Основы управления рисками в проектах.	Сущность экономического риска. Показатели риска. Факторы риска. Методы качественной и количественной оценки риска. Зоны риска. Способы снижения уровня риска. Принципы риск-менеджмента в проектах.
Тема 7. Основы управления командой и конфликтами в проектах.	Основные характеристики команды проекта. Принципы формирования команды проекта. Организационные аспекты формирования команды проекта. Эффективность команды проекта. Методы формирования команды проекта. Конфликт в команде проекта. Управление конфликтам.
Тема 8. Планирование и контроль проектов.	Метод сетевого планирования. Графики Ганта. Контроль выполнения проекта. Метод освоенного объема. Смета и бюджет проекта.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки
знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств

	текущего контроля
Тема 1. Общая характеристика проектной деятельности.	Коллоквиум.
Тема 2. Основные участники проектов и внешнее окружение	Коллоквиум.
Тема 3. Структуризация проектов	Коллоквиум.
Тема 4. Основы анализа безубыточности проекта	Коллоквиум.
Тема 5. Обоснование целесообразности проекта.	Коллоквиум.
Тема 6. Основы управления рисками в проектах.	Коллоквиум.
Тема 7. Основы управления командой и конфликтами в проектах.	Коллоквиум.
Тема 8. Планирование и контроль проектов.	Коллоквиум.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Тихомирова, О. Г. Управление проектами: практикум : учебное пособие / О.Г. Тихомирова. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 273 с. — Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1893799> .

2. Управление проектами : учебник / под ред. Н. М. Филимоновой, Н. В. Моргуновой, Н. В. Родионовой. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 349 с. — Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1914139> .

3. Фомичев, А. Н. Управление проектами : учебник для бакалавров / А. Н. Фомичев. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2023. - 257 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1996283> .

4. Цителадзе, Д. Д. Управление проектами : учебник / Д. Д. Цителадзе. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 361 с. — Текст : электронный. - URL:

<https://znanium.com/catalog/product/2038340>.

5.Поташева, Г. А. Управление проектами (проектный менеджмент) учебное пособие / Г. А. Поташева. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 224 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084497>

6.Попов, Ю. И. Управление проектами: учебное пособие / Ю.И. Попов, О.В. Яковенко. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 208 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2117169>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1.Журнал «Управление проектами. — Режим доступа: URL:<https://www.pmmagazine.ru>

2.Российская Ассоциация Управления Проектами COBHET. — Режим доступа: URL: <https://www.sovnet.ru>

3.Бюро проектов. — Режим доступа: URL:<https://www.projectbureau.ru>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
- Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1.Автоматизированная интегрированная библиотечная система (АИБС) «МегаПро». Приложение "МегаWeb" АИБС "МегаПро".

2.Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных текстах. АнтиПлагат.Вуз.

3.Справочная правовая система (СПС) КонсультантПлюс. СПС "КонсультантПлюс".

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удается

разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляются на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относится: коллоквиум.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Лекционная аудитория гидромелиоративный корпус, 406 кг	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, д. 33.	комплект учебной мебели, доска меловая, доска мультимедийная, оборудование и технические средства обучения – компьютер, экран, проектор, акустическая система, информационные стенды
2	Учебная лаборатория по менеджменту (компьютерный класс) гидромелиоративный корпус, 316 кг	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, д. 33.	комплект учебной мебели, доска меловая, доска мультимедийная, оборудование и технические средства обучения – интерактивная доска с видеопроектором, компьютеры, информационный стенд
3	Учебная лаборатория по менеджменту (компьютерный класс) гидромелиоративный корпус, 316 кг	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, д. 33.	комплект учебной мебели, доска меловая, доска мультимедийная, оборудование и технические средства обучения – интерактивная доска с видеопроектором, компьютеры, информационный стенд
4	Учебная лаборатория по менеджменту (компьютерный класс) гидромелиоративный корпус, 316 кг	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, д. 33.	комплект учебной мебели, доска меловая, доска мультимедийная, оборудование и технические средства обучения – интерактивная доска с видеопроектором, компьютеры, информационный стенд
5	Читальный зал, главный учебный комплекс, 302 корпус Д	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – компьютеры

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем

_____Ю.В. Кузнецов

_____Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.1.11 Безопасность жизнедеятельности

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026 г.

Автор:

Доцент
должность

Д.В. Сёмин
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Руководитель
образовательной программы,

Доцент
должность

С.А. Мордвинкин
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Безопасность жизнедеятельности»

Протокол № 9 от 05.05.2026 г.

Заведующий кафедрой
должность

М.А. Садовников
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 07.05.2026 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова
инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с

планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

Овладение теоретическими знаниями в области безопасности жизнедеятельности, а также приобретение умений и навыков применения теоретических знаний в практических ситуациях профессиональной деятельности.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- ознакомление с основными нормативными документами в области безопасности жизнедеятельности;
- изучение основных понятий в области безопасности жизнедеятельности;
- овладение методами создания безопасных условий жизнедеятельности;
- освоение научных знаний и приобретение умений и практических навыков в области безопасности жизнедеятельности.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Имеет представление о порядке создания и поддержания в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Знать основные опасности природного, антропогенного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека, а также основные причины травматизма на рабочем месте, профессиональных заболеваний, показатели безопасных и комфортных условий труда, пожаров, чрезвычайных ситуаций и пути их предупреждения
	УК-8.2. Умеет применять знания о порядке создания и поддержания в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Уметь принимать самостоятельные решения по определению возможных негативных последствий от опасностей природного, антропогенного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
	УК-8.3. Владеет практическими навыками создания и поддержания в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Владеть методами защиты в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

	при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций военных конфликтов	ситуаций и военных конфликтов

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.1.11 Безопасность жизнедеятельности» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции животноводства».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов						
Б1.2.ДВ. 23.1 Основы военной подготовки		+				
Б1.2.ДВ. 23.2 Основы гражданской обороны		+				
Б1.1.11 Безопасность жизнедеятельности	+					
Б4.1.1 Ознакомительная практика	+					
Б2.1 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы				+		

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
УК-8	---	Б4.1.1 Ознакомительная практика	Б1.2.ДВ.23.1 Основы военной подготовки
			Б1.2.ДВ.23.2 Основы гражданской обороны
			Б2.1 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

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

Вид учебной работы	Всего	Распределение часов по семестрам											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

	часов												
Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего	6	6	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Лекционные занятия	2	2	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Практические занятия	4	4	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего	98	98	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовая работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины	88	88	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация	4	4	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет	4	4	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	108	108	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
	зачетные единицы	3	3	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

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

Тематический план дисциплины
с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Семестр	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч				Итого
		Контактная работа (в	Самостоятельная работа обучающихся	Промежуточная аттес		

		рамках учебных занятий)									
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности на производстве.											
Тема 1. Правовые, нормативно-технические основы БЖД.			2						18		19
Тема 2. Производственная санитария и гигиена труда.		2	2						20		22
Тема 3. Техника безопасности и пожарная безопасность.										20	21
Раздел 2. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях.											
Тема 4. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях.										30	32
Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа								10			10
зачет, зачет с оценкой, экзамен											4
Итого по дисциплине		2	4	---	---	---	---	10	88	4	108

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)
с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности на производстве.	
Тема 1. Правовые, нормативно-технические основы БЖД.	Введение. Основы БЖД, основные понятия, термины и определения. Правовые, нормативно-технические и организационные основы управления БЖД. Управлению безопасностью жизнедеятельностью. Цель и содержание дисциплины БЖД, ее основные задачи, место и роль в подготовке специалиста. Законодательство о труде. Санитарные нормы и правила. Инструкция по охт. Экономические последствия и материальные затраты на обеспечение безопасности жизнедеятельности. Международное сотрудничество в области жизнедеятельности.
Тема 2. Производственная санитария и гигиена труда.	Системы обеспечения парам микроклимата. Контроль парам микроклимата. Системы обеспечения с воздуха: отопление, вентил кондиционирование; их устройство требования к ним. Освещение. Светильн источники света. Расчет освещ Заболевания и травматизм при несоблю требования к освещению. Характ состояния системы «человек-среда оби Вредные вещества, классификация, агрег состояние, пути поступления в орг человека, распределение и превра вредного вещества, действие вредных вещ чувствительность к ним. Нормиро содержания вредных веществ: пред допустимые, максимально ра среднесменные, среднесуточные концент Профессиональный отбор опера технических систем.
Тема 3. Техника безопасности и пожарная	Механические колебания. Виды вибрац

безопасность.	шума их воздействие на чел Нормирование. Действие шума на чел Нормирование акустического воздей Безопасность функциониро автоматизированных и роботизиров производств. Системы контроля требо безопасности и экологичности. Основы электробезопасности. Дей электрического тока на организм чел Факторы, влияющие на исход пора электрическим током. Схемы прикоснове токоведущим частям. Напря прикосновения. Шаговое напряж Мероприятия по защите от пора электрическим током. Классифи электроустановок. Защитное зазем Зануление. Защитное отключение. Основы пожаро - и взрывобезопасности. Общие сведения о процессе горения. Основные понятия и определения. Огнестойкость зданий и сооружений. Классификация пожаров. Опасные факторы пожара. Классификация зданий, сооружений, строений и помещений по пожарной и взрывопожарной опасности. Способы прекращения горения. Огнегасящие средства. Техника для тушения пожаров. Автоматическое обнаружение пожаров.
Раздел 2. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях.	
Тема 4. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях.	Основные понятия и опреде классификация ЧС и объектов экономи потенциальной опасности. Поража факторы источников ЧС техноге характера. Методика расчета возмо разрушений зданий и сооружений пр природного характера. Безопа жизнедеятельности в ЧС. Защита населения в ЧС. Методы защиты Единая государственная си предупреждения и ликвидации чрезвыч ситуаций (РСЧС); задачи и стру Территориальные подсистемы РСЧС. У управления и состав органов по урс Структура ГО в РФ и задачи. Цели, с назначение, организация прове привлекаемые силы при проведении способы их ведения. Методика о инженерной обстановки, Практические ра по оценке последствий ЧС на промышленном объ Первая помощь: временная остановка

	кровоотечений, наложение повязок, проведение искусственного дыхания и наружного массажа сердца, транспортировка больных с различными травмами, оказание первой помощи при ожогах, поражении электрическим током, травмах опорно-двигательного аппарата.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности на производстве.	Тестовые задания
Тема 1. Правовые, нормативно-технические основы БЖД.	Тестовые задания
Тема 2. Производственная санитария и гигиена труда.	Тестовые задания
Тема 3. Техника безопасности и пожарная безопасность.	Тестовые задания
Раздел 2. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях.	Тестовые задания
Тема 4. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях.	Тестовые задания

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке

	основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность): учебник для академического бакалавриата : в 2 ч. Ч. 1 / С. В. Белов. - 5-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2018. - 350 с.
2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность): учебник для академического бакалавриата : в 2 ч. Ч. 2 / С. В. Белов. - 5-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2018. - 362 с.
3. Занько, Н. Г. Безопасность жизнедеятельности : учебник / Н. Г. Занько, К. Р. Малаян, О. Н. Русак. — 17-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 704 с. — ISBN 978-5-8114-0284-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167385>
4. Кривошеин, Д. А. Безопасность жизнедеятельности / Д. А. Кривошеин, В. П. Дмитренко, Н. В. Горькова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 340 с. — ISBN 978-5-507-46280-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/305234> (дата обращения: 13.07.2023).
5. Попова, Т. В. Безопасность жизнедеятельности: [учеб. пособие] / Т. В. Попова. - Ростов н/Д.: Феникс, 2017. - 318 с.
6. Периодические издания: «Справочник специалиста по охране труда», «Безопасность в техносфере», «Охрана труда и техника безопасности в сельском хозяйстве».
7. Сугак, Е. Б. Безопасность жизнедеятельности (раздел «Охрана труда в строительстве»): учебное пособие / Е. Б. Сугак. — 2-е изд. — Москва: МИ-СИ – МГСУ, 2016. — 112 с. — ISBN 978-5-7264-1254-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90708>
8. Гузенко, Е. Ю. Безопасность жизнедеятельности: методические указания к выполнению практической работы по теме "Исследование метеорологических условий в производственных помещениях" для обучающихся по всем направлениям подготовки и специальностям высшего образования / Е. Ю. Гузенко, Т. С. Иванова, Ю. Л. Курганский; Волгоградский государственный аграрный университет, Кафедра "Безопасность жизнедеятельности". - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2023. - 24 с.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Официальный сайт Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Центральная научная сельскохозяйственная библиотека» (ФГБНУ ЦНСХБ) - Режим доступа: <http://www.cnshb.ru>.
2. Электронно-библиотечная система. - Режим доступа: <http://www.znaniyum.com>
3. Официальный сайт информационно-правовой системы «Гарант». - Режим доступа:

<http://base.garant.ru>

4. Информационный портал «Труд-Эксперт.Управление». - Режим доступа: <http://www.trudcontrol.ru>.

5. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии «Росстандарт» - Режим доступа: <http://www.gost.ru/wps/portal/>

6. Официальный сайт «ТехРегламент» - Режим доступа: <http://www.techreglament.ru/>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

- Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований. АнтиПлагиат.ВУЗ.

2. Автоматизированная информационно-библиографическая система. Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».

3. Справочно-правовая система. СПС «КонсультантПлюс».

4. Справочно-правовая система. Сопровождение комплекта справочника «Система ГАРАНТ».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную

литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: тестовые задания, -

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений

1	Учебная лаборатория (Лекционный и семинарский типа), здание главного учебного корпуса, 209 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Оборудование и технические средства обучения (рабочее место преподавателя, стол, стулья, трибуна, меловая доска, компьютерная техника (монитор, процессор, клавиатура, мультимедийная проектор), учебно-наглядные пособия (плакаты настенные), Люксметр Ю-16, модель кран-балки, огнетушители: порошковый, углекислотный, газоанализатор УГ-2, ЗИП для УГ-2 (реактивы), учебные стенды, вытяжной шкаф, стенд для определения шума, барометр, анемометр, мегомметр, омметр М-416 и М-372, барограф.
2	Учебная лаборатория (Лекционный и семинарский типа), здание главного учебного корпуса, 209 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Оборудование и технические средства обучения (рабочее место преподавателя, стол, стулья, трибуна, меловая доска, компьютерная техника (монитор, процессор, клавиатура, мультимедийная проектор), учебно-наглядные пособия (плакаты настенные), Люксметр Ю-16, модель кран-балки, огнетушители: порошковый, углекислотный, газоанализатор УГ-2, ЗИП для УГ-2 (реактивы), учебные стенды, вытяжной шкаф, стенд для определения шума, барометр, анемометр, мегомметр, омметр М-416 и М-372, барограф.
3	Учебная лаборатория (Лекционный и семинарский типа), здание главного учебного корпуса, 209 км	Учебная аудитория для проведения текущего	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Оборудование и технические средства обучения (рабочее место преподавателя, стол, стулья, трибуна, меловая доска, компьютерная техника (монитор, процессор, клавиатура, мультимедийная проектор), учебно-наглядные пособия (плакаты настенные), Люксметр Ю-16, модель кран-балки, огнетушители: порошковый, углекислотный, газоанализатор УГ-2, ЗИП для УГ-2 (реактивы), учебные стенды, вытяжной шкаф, стенд для определения шума, барометр, анемометр, мегомметр, омметр М-416 и М-372, барограф.

	семинарског о типа), здание главного учебного корпуса, 209 км	контроля и промежуточно й аттестации	26	меловая, компьютер техника (монитор, проц клавиатура, мультимедийная проектор), учебно-нагл пособия (плакаты настен Люксметр Ю-16, модель кран-балки, огнетушители: порошковый, углекислотный, газоанализатор УГ-2, ЗИП для УГ-2 (реактивы), учебные стенды, вытяжной шкаф, стенд для определения шума, барометр, анемометр, мегаомметр, омметр М- 416 и М-372, барограф.
4	Помещение для самостоятел ьной работы обучающихс я, здание главного учебного комплекса, 301 Д	Помещение для самостоятельно й работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, рабочие станции, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно- образовательной среде университета

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем

_____Ю.В. Кузнецов

_____Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.12 Физическая культура и спорт

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026 г.

Авторы:

Старший преподаватель

должность

Н.Б. Озёрина

инициалы фамилия

должность

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Руководитель

образовательной программы,

Доцент

должность

С.А.Мордвинкин

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Физическая культура и здоровье»

Протокол № 9 от 05.05.2026 г.

Заведующий кафедрой

должность

Т.Н. Власова

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 07.05.2026 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

Целью изучения дисциплины является формирование физической культуры личности путем овладения специальными знаниями, практическими умениями и навыками, обеспечивающими сохранение и укрепление здоровья, поддержание должного физического состояния организма, совершенствование психофизических способностей, необходимых в будущей профессиональной и социальной деятельности.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- освоение теоретических основ физической культуры, спорта и здорового образа жизни;
- овладение методикой применения средств физической культуры и спорта для оптимизации физического здоровья, профилактики психофизического утомления и профессиональных заболеваний.
- изучение методов самоконтроля при выполнении физических нагрузок.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Имеет представление о порядке поддержания и должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной профессиональной деятельности	Знать социально-биологические основы физической культуры; основные понятия и компоненты здорового образа жизни; оздоровительное воздействие двигательной активности на функциональные системы организма и профилактику заболеваний; средства и методы базовой, спортивной, оздоровительной, профессионально-прикладной физической культуры; методы и оценки физического развития и функциональной подготовленности
	УК-7.2. Умеет применять на практике знания о порядке поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Уметь оценивать физическое развитие и функциональное состояние организма; осуществлять подбор средств физической культуры различной направленности для обеспечения: - полноценной социальной деятельности; - психофизической подготовки к будущей профессиональной деятельности; - снижения профессионального утомления.
	УК-7.3. Владеет практическими навыками	Владеть методами комплексной оценки физической и функциональной

поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	подготовленности, навыками составления комплексов физических упражнений различной направленности: - для обеспечения полноценной социальной деятельности; - для подготовки к будущей профессиональной деятельности; - для снятия профессионального устоления.

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.О.12 Физическая культура и спорт» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Профиль не указан в УП».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности						
Б1.В.01 Элективные курсы по физической культуре и спорту	+	+	+			
Б1.О.12 Физическая культура и спорт	+					
Б2.О.01(У) Ознакомительная практика			+			
Б3.02 (Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					+	

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
УК -7	-	Б2.О.01 (У) Ознакомительная практика	Б3.02 (Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

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

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по сессиям											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего	4	4	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Лекционные занятия	2	2	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Практические занятия	2	2	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего	64	64	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовая работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа	10	10	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины	54	54	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация	4	4	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет	4	4	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	72	72	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
	зачетные единицы	2	2	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

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

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

[illegible]

[illegible]

Тема 12. Исследование показателей физического развития									4		4
Тема 13. Исследование показателей функционального состояния									4		4
Тема 14. Разработка комплекса утренней гигиенической гимнастики									2		2
Тема 15. Средства ППФП, необходимые для освоения профессии									4		4
Тема 16. Разработка примерного комплекс упражнений для снятия профессионального устомления. Разработка индивидуального режима двигательной активности											
Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно- графическая работа, контрольная работа										4	4
зачет, зачет с оценкой, экзамен		2	2	---	---	---	---	10	54	4	72
Итого по дисциплине		2	2	---	---	---	---	10	54	4	72

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)
с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Тема 1. Физическая культура в стране и обществе. Физическое воспитание.	Место и роль физической культуры в обществе. Основные понятия физической культуры. Средства физической культуры. Методы физического воспитания. Физическая культура личности. Физическая культура как учебная дисциплина в высших учебных заведениях.
Тема 2. Социально-биологические основы физической культуры.	Организм как единая саморазвивающаяся и саморегулирующаяся биологическая система. Физиологические системы организма. Рефлекторная природа двигательной деятельности. Двигательные умения и навыки, их формирование. Адаптация к физической нагрузке. Гипокинезия и гиподинамия. Влияние физической культуры на организм человека.
Тема 3. Врачебный контроль и самоконтроль в системе физической культуры. Педагогический контроль.	Виды врачебного контроля. Методы исследования физического развития и функционального состояния. Методы педагогического контроля. Самоконтроль при занятиях физической культурой.
Тема 4. Основы здорового образа жизни студентов. Формирование здоровьесберегающего пространства в вузе.	Понятие о здоровье. Понятие о здоровом образе жизни. Компоненты здорового образа жизни. Влияние вредных привычек на организм человека.
Тема 5. Психофизиологические основы учебного труда и	Психологические основы учебного труда студентов. Факторы, влияющие на психофизиологическое состояние студента. Утомление, усталость и переутомление студентов. Немедикаментозные средства регуляции психоэмоционального состояния студентов.
интеллектуальной деятельности.	Физические способности (качества) человека: выносливость, скоростные способности, силовые способности, ловкость, гибкость. Спортивная подготовка. Планирование спортивной подготовки. Массовый спорт. Единая спортивная классификация. Национальные виды спорта в спортивной

	классификации. Студенческий спорт и система студенческих соревнований. Спорт высших достижений. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений.
Тема 6. Общая физическая и спортивная подготовка в системе физической культуры. Спорт. Индивидуальный выбор спорта и систем физических упражнений. Особенности занятий избранным видом спорта.	Формы и организация самостоятельных занятий. Управление процессом самостоятельных занятий. Методические принципы самостоятельных занятий.
Тема 7. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.	Значение профессионально-прикладной физической культуры (ППФП) для трудовой деятельности. Требования к физической надежности и готовности выпускников аграрного вуза. Цели и задачи ППФП и факторы, определяющие ее содержание. Методика подбора средств ППФП. Производственная физическая культура (ПФК), цели и задачи, средства.
Тема 8. Формирование здоровьесберегающей профессиональной деятельности студентов и специалистов в системе физической культуры.	Олимпийские игры древней Греции. Возрождение Олимпийских игр современности. Достижения советских и российских спортсменов на Олимпийских играх.
Тема 9. История становления и развития олимпийского движения	Исторические предпосылки зарождения комплекса ГТО и БГТО. Актуальность комплекса ГТО на современном этапе. Нормативные требования комплекса ГТО.
Тема 10. История комплексов ГТО и БГТО. Новый всероссийский физкультурно-спортивный комплекс ГТО	Виды первой помощи. Первая помощь при травмах, кровотечениях и нарушениях сознания. Первая помощь при переохлаждениях, перегреваниях и других неотложных состояниях.
Тема 11. Неотложная помощь при спортивных травмах, заболеваниях и воздействии неблагоприятных факторов на занимающихся	Понятия антропометрии и соматоскопии. Измерение и оценка ростовых, весовых показателей. Расчеты индексов пропорциональности
Тема 12. Исследование показателей физического развития	Измерение и оценка ЧСС, артериального давления, реакции сердечно-сосудистой и дыхательной системы на функциональные пробы.
Тема 13. Исследование показателей функционального состояния	Изучение и подбор физических упражнений. Составление комплекса упражнений.
Тема 14. Разработка комплекса утренней гигиенической гимнастики	Характеристика особенностей труда специалистов конкретного профиля. Подбор средств физической культуры для подготовки к будущей профессиональной деятельности.
Тема 15. Средства ППФП, необходимые для освоения профессии	Характеристика видов профессионального утомления. Подбор

	средств физической культуры для снятия профессионального утомления. Разработка индивидуального режима двигательной активности с учетом уровня физической подготовленности, особенностей образа жизни и профессиональной деятельности.
Тема 16. Разработка примерного комплекса упражнений для снятия профессионального утомления. Разработка индивидуального режима двигательной активности	

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Тема 1. Физическая культура в стране и обществе. Физическое воспитание.	Тестовые задания.
Тема 2. Социально-биологические основы физической культуры.	Тестовые задания.
Тема 3. Врачебный контроль и самоконтроль в системе физической культуры. Педагогический контроль.	Тестовые задания.
Тема 4. Основы здорового образа жизни студентов. Формирование здоровьесберегающего пространства в вузе.	Тестовые задания.
Тема 5. Психофизиологические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности.	Тестовые задания.
Тема 6. Общая физическая и спортивная подготовка в системе физической культуры. Спорт. Индивидуальный выбор спорта и систем физических упражнений. Особенности занятий избранным видом спорта.	Тестовые задания.
Тема 7. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.	Тестовые задания.
Тема 8. Формирование здоровьесберегающей профессиональной деятельности студентов и специалистов в системе физической культуры.	Тестовые задания.
Тема 9. История становления и развития олимпийского движения	Тестовые задания.
Тема 10. История комплексов ГТО и БГТО. Новый всероссийский физкультурно-спортивный комплекс ГТО	Тестовые задания.
Тема 11. Неотложная помощь при спортивных травмах, заболеваниях и	Тестовые задания.

воздействии неблагоприятных факторов на занимающихся	
Тема 12. Исследование показателей физического развития	Индивидуальное задание
Тема 13. Исследование показателей функционального состояния	Индивидуальное задание
Тема 14. Разработка комплекса утренней гигиенической гимнастики	Индивидуальное задание
Тема 15. Средства ППФП, необходимые для освоения профессии	Индивидуальное задание
Тема 16. Разработка примерного комплекс упражнений для снятия профессионального утомления. Разработка индивидуального режима двигательной активности	Индивидуальное задание

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных

средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Казантинова, Г.М. Физическая культура студента: учебник / Г. М. Казантинова, Т.А. Чарова, Л.Б. Андрющенко; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Департамент научно-технологической политики и образования, Волгоградский государственный аграрный университет. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2019. - 304 с. – URL:<http://lib.volgau.com/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/78765>
2. Казантинова, Г. М. Теоретические основы физкультурного образования студентов аграрных вузов: учебное пособие / Г. М. Казантинова, И.А. Еременко, Т. Н. Власова, Н. А. Линева; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Департамент научно-технологической политики и образования, Волгоградский государственный аграрный университет. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015, - URL: 1 CD - R. – Текст: электронный.
3. Рабочая тетрадь по физической культуре / Т. Н. Власова, В. А. Кудинова, Е. А. Ряховская, Т. Н. Козлова; Волгоградский государственный аграрный университет. - Изд. 6-е, перераб. - Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2023. - 72 с.
URL: <http://lib.volgau.com/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/101333>.
4. Терминология физических упражнений. Правила составления комплексов: учебно-методическое пособие / Т. Н. Власова, Т. Н. Козлова, А. А. Бондарь; Волгоградский государственный аграрный университет. - Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2019. - 76 с. : [ил.]. - ISBN 978-5-4479-0216-2: 59,85. - URL: <http://lib.volgau.com/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/100326> .
5. Власова, Т.Н. Краткий теоретический курс по видам спорта и системам физических упражнений: учебное пособие / Т. Н. Власова [и др.] ; под общ. ред. Т. Н. Власовой; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Департамент научно-технологической политики и образования, Волгоградский государственный аграрный университет. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2019. - 112 с. –
URL: <http://lib.volgau.com/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/18277> .
- 6, Власова, Т. Н. Навальная, О.С. Физическая культура и спорт: методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по программа высшего образования. Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2024- 12 с.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Министерство спорта Российской Федерации. – Режим доступа: <https://minsport.gov.ru>
2. Библиотечно-информационные ресурсы. Волгоградская государственная академия физической культуры. – Режим доступа: <https://www.vgafk.ru/local/library-resources.php>
3. Комитет физической культуры и спорта Волгоградской области. – Режим доступа: <https://sport.volgograd.ru/>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
- Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований. АнтиПлагат.ВУЗ.
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система. Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система. СПС «КонсультантПлюс».
4. Справочно-правовая система. Сопровождение комплекта справочника «Система ГАРАНТ».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и

имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: тестовые задания.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебно-спортивное здание гидромелиоративного корпуса, зал волейбола 7 СК	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), ул. Казахская, д. 33	оборудование и технические средства обучения - мячи волейбольные, мячи футбольные, мячи гандбольные, антенна волейбольная, сетка волейбольная, футбольные ворота, разделительная сетка, помост
2	Учебно-спортивное здание гидромелиоративного	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), ул. Казахская, д. 33	оборудование и технические средства обучения - мячи баскетбольные, фермы баскетбольные, маты

	корпуса, зал баскетбола 6 СК	х консультаций		гимнастические, шведская стенка, скамейки гимнастические, скалодром
3	Учебно-спортивное здание гидромелиоративного корпуса, зал волейбола 7 СК	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), ул. Казахская, д. 33	оборудование и технические средства обучения - мячи волейбольные, мячи футбольные, мячи гандбольные, антенна волейбольная, сетка волейбольная, футбольные ворота, разделительная сетка, помост
4	Учебно-спортивное здание гидромелиоративного корпуса, лекционная аудитория 3 СК	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), ул. Казахская, д. 33	комплект учебной мебели, доска меловая, трибуна, оборудование и технические средства обучения – ростомер, весы напольные, ноутбук, мультимедийный проектор, стенды с наглядными пособиями.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем

_____Ю.В. Кузнецов

_____Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.14 Математика

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка
продукции растениеводства»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026 г.

Автор:

Доцент
должность

Д.И.Нестеренко
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Руководитель
образовательной программы,

Доцент
должность

С. А. Мордвинкин
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Высшая математика»

Протокол № 9 от 05.05.2026 г.г.

Заведующий кафедрой
должность

Ю.В.Клочков
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии электроэнергетического факультета

Протокол № 10 от 07.05.26 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н.Ефремова
инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

Целью изучения дисциплины «Математика» являются воспитание достаточно высокой математической культуры, привитие навыков современных видов математического мышления, использование математических методов и основ математического моделирования в практической деятельности. Это обусловлено тем, что непрерывно возрастающий поток информации требует использования математических методов в профессиональной деятельности при исследовании различных промышленных явлений и процессов.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- выработка у студентов методологической направленности, существенной для решения проблем в сфере пищевой промышленности;
- формирование у студентов логического мышления, умения точно формулировать задачу на основе исходных данных, способность выбирать формулы для решения задач, умения представлять информацию в графическом виде, делать выводы на основании полученных результатов вычислений;
- обучение студентов методам математического анализа и математической статистики, которые применяются в пищевой промышленности и позволяют извлекать необходимую информацию по результатам наблюдений и измерений.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ОПК-1.2 Осуществляет анализ и корректно использует математический аппарат при решении задач в области профессиональной деятельности	Знать основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры, аналитической геометрии, теории дифференциальных уравнений, теории вероятностей и математической статистики, численных методов; Уметь разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; Владеть методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов.
	ОПК-1.8 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	
	ОПК-1.12 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины

является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.О.14 Математика» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий						
Б1.О.13 Химия		+				
Б1.О.14 Математика		+				
Б1.О.15 Введение в профессиональную деятельность		+				
Б1.О.16 Физика		+				
Б1.О.17 Микробиология		+				
Б1.О.18 Сельскохозяйственная экология		+				
Б1.О.19 Информационные технологии в АПК		+				
Б1.О.20 Биохимия сельскохозяйственной продукции		+				
Б1.О.21 Ботаника		+				
Б1.О.22 Физиология растений		+				
Б1.О.23 Морфология и физиология сельскохозяйственных животных			+			
Б2.О.03(У) Технологическая практика			+			
Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					+	

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию

(разделов) дисциплины														
Промежуточная аттестация		9	---	---	9	-- -	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет		---	---	---	---	-- -	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой		---	---	---	---	-- -	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен		9	---	---	9	-- -	---	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудос- емкость	часы	144	---	---	144	-- -	---	---	---	---	---	---	---	---
	зачетные единицы	4	---	---	4	-- -	---	---	---	---	---	---	---	---

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

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Сессия	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч								Промежуточная аттестация	Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся						
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Раздел 1. Матричное исчисление		2	2						20		
Тема 1. Матрицы.		2							5		
Тема 2. Обратная матрица									5		
Тема 3. Системы линейных уравнений			2						10		
Раздел 2. Аналитическая геометрия		4							40		

Тема 4.Элементы векторной алгебры		2							10		
Тема 5.Элементы аналитической геометрии на плоскости		2							10		
Тема 6.Кривые второго порядка									10		
Тема 7.Элементы аналитической геометрии в пространстве											
Раздел 3. Основы математического анализа									67		
Тема 8. Последовательности и пределы			1						7		
Тема 9.Производная функции одной переменной		1							10		
Тема 10.Исследование функций при помощи производных		1							20		
Тема 11.Неопределенный интеграл									20		
Тема 12.Геометрическое применение определенного интеграла									10		
Формы контроля по дисциплине:											
контрольная работа								8			
экзамен										9	
Итого по дисциплине		2	6	---	---	---	---	8	127	9	144

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)
с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1. Матричное исчисление	
Тема 1. Матрицы.	Понятие матрицы, операции над матрицами, определитель матрицы.
Тема 2. Обратная матрица	Миноры и алгебраические дополнения матрицы, обратная матрица, ранг матрицы.
Тема 3. Системы линейных уравнений	Решение систем линейных алгебраических уравнений методом Крамера, обратной матрицы, Гаусса.
Раздел 2. Аналитическая геометрия	
Тема 4. Элементы векторной алгебры	Векторы, операции над векторами, скалярное векторное и смешанное произведение векторов.
Тема 5. Элементы аналитической геометрии на плоскости	Прямая на плоскости. Кривые 2-го порядка на плоскости.
Тема 6. Кривые второго порядка	Эллипс, окружность, парабола, гипербола.
Тема 7. Элементы аналитической геометрии в пространстве	Плоскость и прямая в пространстве.
Раздел 3. Основы математического анализа	
Тема 8. Последовательности и пределы	Предел функции, техника вычисления пределов. 1-ый и 2-ой замечательные пределы. Сравнение бесконечно малых. Непрерывность функции.
Тема 9. Производная функции одной переменной	Производная функции. Правила и формулы дифференцирования. Геометрический и физический смысл производной. Дифференциал функции. Правило Лопиталя.
Тема 10. Исследование функций при помощи производных	Монотонность, экстремум, выпуклость и точки перегиба функции. Асимптоты функции. Общая схема исследования функции.
Тема 11. Неопределенный интеграл	Неопределенный интеграл, его смысл и свойства. Непосредственное интегрирование. Метод подстановки в неопределенном интеграле. Метод интегрирования по частям в неопределенном интеграле. Интегрирование рациональных дробей. Интегрирование тригонометрических и иррациональных выражений

Тема 12.Геометрическое применение определенного интеграла	Определенный интеграл, формула Ньютона-Лейбница. Метод подстановки и интегрирования по частям в определенном интеграле. Геометрические и физические приложения определенного интеграла.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Раздел 1. Матричное исчисление	контрольная работа
Тема 1. Матрицы.	Тестирование
Тема 2. Обратная матрица	Тестирование
Тема 3.Системы линейных уравнений	Тестирование
Раздел 2. Аналитическая геометрия	контрольная работа
Тема 4.Элементы векторной алгебры	Тестирование
Тема 5.Элементы аналитической геометрии на плоскости	Тестирование
Тема 6.Кривые второго порядка	Тестирование
Тема 7.Элементы аналитической геометрии в пространстве	Тестирование
Раздел 3. Основы математического анализа	контрольная работа
Тема 8. Последовательности и пределы	Тестирование
Тема 9.Производная функции одной переменной	Тестирование
Тема 10.Исследование функций при помощи производных	Тестирование
Тема 11.Неопределенный интеграл	Тестирование
Тема 12.Геометрическое применение определенного интеграла	Тестирование

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	

«Отлично»	Выставляется студенту очной формы обучения, если обучающийся по итогам трех контрольных периодов набрал 91...100 баллов. Если студент освобожден от рейтинга, то оценка выставляется по итогам промежуточной аттестации, при условии безошибочного выполнения расчетно-графических работ и контрольных работ, согласно плана. Выставляется студенту заочной формы обучения, если обучающийся по итогам двух контрольных периодов набрал 91...100 баллов. Выставляется студенту, если он определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры; правильно решает практические задачи и анализирует полученный результат. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Выставляется студенту очной формы обучения, если обучающийся по итогам трех контрольных периодов набрал 78...90 баллов. Если студент освобожден от рейтинга, то оценка выставляется по итогам промежуточной аттестации, при условии выполнения расчетно-графических работ, в которой возможны незначительные недочеты, и контрольных работ, согласно плана. Выставляется студенту заочной формы обучения, если обучающийся по итогам двух контрольных периодов набрал 78...90 баллов. Выставляется студенту, если он допускает отдельные погрешности в ответе; правильно решает практические задачи без анализа полученного результата. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний (повышенный) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине.
«Удовлетворительно»	Выставляется студенту очной формы обучения, если обучающийся по итогам трех контрольных периодов набрал 61...77 баллов. Если студент освобожден от рейтинга, то оценка выставляется по итогам промежуточной аттестации, при условии выполнения расчетно-графических работ, в которых возможны незначительные недочеты или не выполненные задачи, и контрольных работ, согласно плана. Выставляется студенту заочной формы обучения, если

	обучающийся по итогам двух контрольных периодов набрал 61...77 баллов. Выставляется студенту, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала; практические задачи решаются не в полном объеме. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий (пороговый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине.
«Неудовлетворительно»	Выставляется студенту очной формы обучения, если обучающийся по итогам трех контрольных периодов набрал менее 61 балла. Если студент освобожден от рейтинга, то оценка выставляется по итогам промежуточной аттестации, в отсутствие выполненных расчетно-графических работ и контрольных работ, согласно плана. Выставляется студенту заочной формы обучения, если обучающийся по итогам двух контрольных периодов набрал менее 61 балла. Выставляется студенту, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине.

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Балдин, К. В. Высшая математика : учебник / К. В. Балдин, В. Н. Башлыков, А. В. Рукосуев. - 3-е изд., стер. - Москва : ФЛИНТА, 2021. - 360 с. - ISBN 978-5-9765-0299-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1588064>
2. Лакерник, А. Р. Высшая математика. Краткий курс : учебное пособие / А. Р. Лакерник. - Москва : Логос, 2020. - 528 с. - (Новая университетская библиотека). - ISBN 978-5-98704-523-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1214510>
3. Лурье, И. Г. Высшая математика. Практикум : учеб. пособие / И.Г. Лурье, Т.П. Фунтикова. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2018. — 160 с. - ISBN 978-5-9558-0281-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/935333>
4. Шипачев, В. С. Высшая математика : учебник / В.С. Шипачев. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 479 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/5394. - ISBN 978-5-16-010072-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1185673>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»,

необходимых для освоения дисциплины

1. Образовательный математический сайт: <http://exponenta.ru>
2. Единое окно доступа к информационным ресурсам. Математика. Режим доступа - <http://window.edu.ru>
3. Единый портал интернет-тестирования. Режим доступа - <http://i-exam.ru>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
- Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачки, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации), с аудиоинформацией (звукозаписи голоса, дидактического речевого материала), с аудио-и видеоинформацией (аудио-и видеозаписи, предметные экскурсии).
- Использование технологий асинхронного («offline») и синхронного («online») режима связи.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. СДО "Прометей", Анти-Плагат, ЗАО, Академические (образовательные) лицензии, Договор1/ВГСХА/10/08 от 09.10.2020, Виртуальные технологии в образовании, бессрочн., неогранич.
2. MathCAD University Department, РТС, Академические (образовательные) лицензии, Гос. Контракт, 09-07-03, 09.07.2009, СофтЛайн Трейд, ЗАО, бессрочн., 200 плавающие.
3. AutoCad EDU (20 мест), Autodesk, Академические (образовательные) лицензии, Сертификат, 10001495269, 03.01.2007, Autodesk, бессрочн., 20.
4. Scilab, Scilab Enterprises, Бесплатное ПО (Free), Freeware, <http://www.scilab.org/scilab/license>, Scilab Enterprises, бессрочн., неогранич.

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на

учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступать к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: контрольная работа, тестирование

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения экзамена (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка («отлично» / «хорошо» / «удовлетворительно» / «неудовлетворительно»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория (Лекционный о типа), здание главного учебного корпуса, 213 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	
2	Учебная аудитория (Лекционный о типа), здание главного учебного корпуса, 213 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	
3	Учебная аудитория (Лекционный о типа), здание главного учебного корпуса, 213 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	
4	Учебная аудитория (Лекционный о типа), здание главного учебного корпуса, 213 км	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет Перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.15 Введение в профессиональную деятельность

Кафедра «Технология перерабатывающих и пищевых производств»

Уровень высшего образования бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства»

Форма обучения заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград 2026

Автор:

доцент _____ В.П. Плотников
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства»

Доцент, к.с.х.н _____ С.А. Мордвинкин
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры
«Технология перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 9 _____ от _____ 05.05.2026 _____ г.
дата

Заведующий кафедрой _____ Е.А. Кузнецова
подпись *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета Перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 _____ от _____ 07.05.2026 _____ г.
дата

Председатель _____ Е.Н. Ефремова
методической комиссии факультета
подпись *инициалы фамилия*

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Учебная дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» раскрывает научно обоснованную систему организационных и технологических мероприятий по переработке сельскохозяйственной продукции,

Целью освоения дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» является ознакомление обучающихся с содержанием их будущей профессиональной деятельности, тем объемом знаний, умений, навыков, которые должны получить обучающиеся за время обучения в вузе, формирование системных представлений о будущей профессии, а также о теоретических основах, методологии, методах и практики исследования технологических процессов и закономерностей.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- ознакомление со структурой Волгоградского ГАУ и основными учебными, научными и производственными подразделениями;
- ознакомление студентов с историей возникновения и развития основных пищевых производств;
- прививание навыков поиска, обработки и анализа учебной, научной и специальной литературы;
- получение знаний по вопросам современного состояния переработки сельскохозяйственной продукции;
- ознакомление студентов с основными предприятиями по производству и переработке сельскохозяйственной продукции;
- формирование профессиональной этики (отношения людей в трудовых коллективах нравственные качества личности специалиста, которые обеспечивают наилучшее выполнение профессионального долга, особенности профессионального воспитания).

Изучение дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» направлено на формирование профессиональных компетенций, а также знаний, умений, навыков, необходимых для решений профессиональных задач в производственно- технологической деятельности.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов	ОПК-1.1 Демонстрирует базовые знания решения типовых задач профессиональной деятельности на основе знаний основных законов	<i>знать:</i> права и обязанности обучающихся в Университете и правила поведения с преподавателями, студентами; - область, объекты и задачи профессиональной деятельности

математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий.	специалиста
		<i>уметь:</i> пользоваться ФГОС ВО и ООП по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»; - использовать навыки в профессиональной деятельности специалиста
		<i>Владеть:</i> информацией по профессиональной деятельности и современным технологиям производства и переработки сельскохозяйственной продукции и умением применять практические навыки

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» (Б1.О.15) относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленность (профиль) Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Форма обучения	Курсы обучения*					
		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий							
Б1.О.13 Химия		+					
Б1.О.14 Математика		+					
Б1.О.15 Введение в профессиональную деятельность		+					
Б1.О.16 Физика		+					

Б1.О.17 Микробиология			+				
Б1.О.18 Сельскохозяйственная экология			+				
Б1.О.19 Информационные технологии в АПК			+				
Б1.О.20 Биохимия сельскохозяйственной продукции			+				
Б1.О.21 Ботаника			+				
Б1.О.22 Физиология растений			+				
Б1.О.23 Морфология и физиология сельскохозяйственных животных			+				
Б2.О.03(У) Технологическая практика			+	+			
Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					+		

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ОПК-1	-	Б1.О.13 Химия	Б1.О.17 Микробиология
		Б1.О.14 Математика	
		Б1.О.15 Введение в профессиональную деятельность	
			Б1.О.18 Сельскохозяйственная экология
			Б1.О.19 Информационные технологии в АПК
			Б1.О.20 Биохимия сельскохозяйственной продукции
			Б1.О.21 Ботаника
			Б1.О.22 Физиология растений

			Б1.О.23 Морфология и физиология сельскохозяйственных животных Б2.О.03(У) Технологическая практика Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
		Б1.О.16 Физика	

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

Заочная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по курсам*				
			1	2	3	4	5
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего**		8	-	8		-	-
Лекционные занятия		2	-	2		-	-
в том числе в форме практической подготовки		-	-	-		-	-
Практические (семинарские) занятия		-	-	-		-	-
в том числе в форме практической подготовки		-	-	-		-	-
Лабораторные занятия		6	-	6		-	
в том числе в форме практической подготовки		-	-	-		-	-
Самостоятельная работа обучающихся, всего**		127	-	127		-	-
Выполнение курсовой работы		-	-	-		-	-
Выполнение курсового проекта		-	-	-		-	-
Выполнение расчетно-графической работы		-	-	-		-	-
Выполнение реферата		-	-	-		-	-
Самостоятельное изучение разделов и тем		127	-	127		-	-
Промежуточная аттестация***		-	-	-		-	-
Экзамен		9	-	9-		-	-
Зачет с оценкой		-	-	-		-	-
Зачет			-	-		-	4
Курсовая работа / Курсовой проект		-	-	-		-	-
Общая трудоемкость	часов	144	-	144		-	-
	зачетных единиц	4	-	4		-	-

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самосто- ятель- ное изу- чение раздел- ов и тем
	Лекци- онные зани- я	в том числе в форме практи- ческой подгот- овки	Практи- ческие (семинар- ские) зани- я	в том числе в форме практи- ческой подгот- овки	Лабораторные зани- я	в том числе в форме практи- ческой подгот- овки	
Раздел 1. Общие вопросы профессиональной деятельности							
Тема 1. Введение в профессию. Выбор профессии. Классификация профессий		-	-	-	-	-	16
Тема 2. Организация образовательной деятельности в Волгоградском государственном аграрном университете, направленное на формирование высокопрофессиональных специалистов.	1	-	-	-	-	-	8
Тема 3. Основы государственной молодежной политики в сельском хозяйстве.		-	-	-		-	14
Тема 4. Этика деловых отношений в профессиональной деятельности		-	-	-		-	10
Тема 5. Средства общения. Невербальные средства общения. Имидж. Этикет			2				8
Тема 6. Самообразование и самовоспитание в системе подготовки к профессиональной деятельности							10
Раздел 2. Профессиональная деятельность в АПК и перерабатывающей промышленности							
Тема 1. Сельское хозяйство, как объект профессиональной деятельности	-	-	-	-		-	14
Тема 2. Развитие пищевой промышленности, как объекта профессиональной деятельности выпускника	-	-	-	-		-	10
Тема 3. Квалификационная характеристика технолога	-	-	2	-		-	10

сельскохозяйственного производства Должностные инструкции технолога							
Тема 4. Технология производства и переработки сельскохозяйственного сырья на продукты питания	1	-	-	-		-	18
Тема 5. Организация производства и переработки на основе предприятия «Сады Придонья»	-	-	-	-		-	-
Тема 6. Технологии будущего в сельском хозяйстве России			2				9
Итого	2	-	6	-		-	127

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)
с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1. Общие вопросы профессиональной деятельности	
Тема 1. Введение в профессию. Выбор профессии. Классификация профессий.	Выбор профессии. Общее представление о профессии. Определение понятия «профессия». Профессиональная компетентность.
Тема 2. Организация образовательной деятельности в Волгоградском государственном аграрном университете, направленное на формирование высокопрофессиональных специалистов.	Структура университета, учебные планы и общеобразовательные программы, история образования, ведущие ученые, преподаватели прошлых лет и сегодняшнего времени, знаменитые выпускники. ГОСТ по направлению подготовки.
Тема 3. Основы государственной молодежной политики в сельском хозяйстве.	Цели государственной молодежной политики. Трудоустройство, здоровье, участие в общественной жизни. Основные документы.
Тема 4. Этика деловых отношений в профессиональной деятельности	Принципы деловых отношений в России, основные проблемы становления этики деловых отношений. Принципы гражданина России. Понятие делового общения.
Тема 5. Средства общения .Невербальные средства общения . Имидж. Этикет	Вербальные и невербальные средства передачи информации. Манеры, комплименты, воздействие на людей. Деловое совещание, телефонные переговоры. выступление, общение с конфликтной личностью. Жесты, деловой

	этикет.
Тема 6. Самообразование и самовоспитание в системе подготовки к профессиональной деятельности	Организация самостоятельной работы в процессе учебы и профессиональной деятельности. Опыт работы ведущих специалистов страны и региона. Воспитание патриотизма, справедливости, умение проводить научные исследования.
Раздел 2. Профессиональная деятельность в АПК и перерабатывающей промышленности	
Тема 1. Сельское хозяйство, как объект профессиональной деятельности	Особенности сельского хозяйства. Показатели сельскохозяйственного производства. Классификация отраслей сельскохозяйственного производства. Специализация. Закономерности развития. Проблемы и пути их преодоления. Организационно-экономические основы.
Тема 2. Развитие пищевой промышленности, как объекта профессиональной деятельности выпускника	История развития, размещение предприятий, мясная и молочная промышленность, хлебопекарная и кондитерская промышленность. Роль питания в жизни человека. Значение компонентов пищевых продуктов.
Тема 3. Квалификационная характеристика технолога сельскохозяйственного производства. Должностные инструкции технолога	Характеристика профессиональной деятельности выпускников-бакалавров данного направления. Должностные инструкции технолога с.-х производства, инженера-технолога, фермера. Права и обязанности.
Тема 4. Технология производства и переработки сельскохозяйственного сырья на продукты питания	Классификация сырья, поступающего на переработку, технологический контроль, оценка качества сырья и произведенного продукта. Основные технологические операции.
Тема 5. Организация производства и переработки на основе предприятия «Сады Придонья»	История образования хозяйства. Производственная служба. Сельскохозяйственное производство. Выпускаемая продукция. Технология переработки. Социальная сфера. Лучшие специалисты.
Тема 6. Технологии будущего в сельском хозяйстве России	Задачи агротехнологий. Биоинженерия. Регенеративное сельское хозяйство, искусственный интеллект. Генная инженерия. Биологические альтернативы. Зеленые технологии и экологичное сельское хозяйство.

5. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Раздел 1. Общие вопросы профессиональной деятельности		Экзамен
Тема 1. Введение в профессию. Выбор профессии. Классификация профессий	Собеседование	
Тема 2. Организация образовательной деятельности в Волгоградском государственном аграрном университете, направленное на формирование высокопрофессиональных специалистов.	Собеседование доклад,	
Тема 3. Основы государственной молодежной политики в сельском хозяйстве.	Собеседование	
Тема 4. Этика деловых отношений в профессиональной деятельности	Собеседование	
Тема 5. Средства общения .Невербальные средства общения ю Имидж. Этикет	Собеседование, доклад	
Тема 6. Самообразование и самовоспитание в системе подготовки к профессиональной деятельности	Собеседование	
Раздел 2. Профессиональная деятельность в АПК и перерабатывающей промышленности		
Тема 1. .Сельское хозяйство, как объект профессиональной деятельности	Собеседование	
Тема 2. Развитие пищевой промышленности, как объекта профессиональной деятельности выпускника	Собеседование	
Тема 3. Квалификационная характеристика технолога сельскохозяйственного производства Должностные инструкции технолога	Собеседование	
Тема 4. Технология производства и переработки сельскохозяйственного сырья на продукты питания	Собеседование, доклад	
Тема 5. Организация производства и переработки на основе предприятия « Сады Придонья»	Собеседование	
Тема 6. Технологии будущего в сельском хозяйстве России	Собеседование	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	

«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне. Присутствие сформированной компетенции на продвинутом уровне свидетельствует о высоких результатах освоения дисциплины
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала. Демонстрирует самостоятельное применение знаний, умений и навыков при решении заданий, аналогичных тем, которые представлял преподаватель. Усвоил основную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате это подтверждает наличие сформированной компетенции на высоком (повышенном) уровне. Присутствие сформированной компетенции на повышенном уровне следует оценить как положительное и устойчиво закрепленное в практическом навыке
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях основного учебного материала. Понимает и умеет определить основные категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений и навыков к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем (решение было показано преподавателем). Знаком с основной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате следует считать, что компетенция сформирована, но ее уровень недостаточно высок (пороговый уровень). Поскольку выявлено наличие сформированной компетенции, ее следует оценивать

	положительно, но на низком уровне
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основного учебного материала. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений и навыков при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения. В результате это свидетельствует об отсутствии сформированной компетенции. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения дисциплины

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Богданов, В.Д. Общие принципы переработки сырья и введение в технологии производства продуктов питания / В.Д. Богданов, В.М. Дацун, М.В. Ефимова. – Изд. КамчатГТУ. 2007.- 215 с.
2. Дроздецкая, Г.В. Культура речи и деловое общение / Г.В. Дроздецкая, Н.В. Отургашева; СибАГС. – Новосибирск: Изд-во СибАГС, 2012 . – 191 с.
3. Кошеляев, В. В. Введение в профессиональную деятельность: учеб. пособие / В. В. Кошеляев. – Пенза: ПГАУ, 2020. – 154 с. (ЭБС Издательство «Лань»).
4. Личко, Н.М. «Технология переработки продукции растениеводства»/ Н.М. Личко. - М.: «Колос». - 2006. - 616 с.
5. Смирнов Г.Н. Этика деловых отношений: учебник. – М.: Проспект, 2006. – 179 с.
6. Сорокина, А.В. Основы делового общения: конспект лекций. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2004. – 222 с.
7. Сидельникова, Н.А. Основы профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие для направления подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / Н.А. Сидельникова, Е.П. Еременко; Белгородский ГАУ. – Белгород: Белгородский ГАУ, 2018. – 145 с.

8. Технологические основы производства и переработки продукции животноводства: Учебное пособие / Составители: проф. Н.Г. Макарецв, проф. Л.В. Топорова, проф. А.В. Архипов; Под ред. В.И. Фисинина, Н.Г. Макарецва. — М.: Изд-во МГТУ им. Н.Э. Баумана, 2003 — 808 с.

9. Широков Е.П. Хранение и переработка продукции растениеводства с основами стандартизации и сертификации: учебник. / Е. П. Широков, В.И. Полегаев. - Москва: Колос, 1999. – 254

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. [http:// www.e.lanbook.com](http://www.e.lanbook.com) – электронно-библиотечная система издательства «Лань»
2. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnsnb.ru
3. [http:// www. iprbooks.ru](http://www.iprbooks.ru) – электронно-библиотечная система «Iprbooks»
4. [http:// www. znaniy.com](http://www.znaniy.com) – электронно-библиотечная система научно-издательского центра «Инфра М»
5. Электронно-библиотечная система «Znaniy.com» – www.znaniy.com

8. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

- Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований «АнтиПлагат.ВУЗ».
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система «Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система СПС «КонсультантПлюс».
4. СДО «Тандем»
5. СПС Консультант Плюс

9. Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

Лекционные занятия. В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

Практические занятия.

Для того чтобы практические занятия приносили максимальную пользу, необходимо помнить, что упражнение и решение задач проводятся по вычитанному на лекциях материалу и связаны, как правило, с детальным разбором отдельных вопросов лекционного курса.

Следует подчеркнуть, что только после усвоения лекционного материала с определённой точки зрения (а именно с той, с которой он излагается на лекциях) он будет закрепляться на практических занятиях, как в результате обсуждения и анализа лекционного материала, так и с помощью решения проблемных ситуаций, задач. При этих условиях обучающийся не только хорошо усвоит материал, но и научится применять его на практике, а также получит дополнительный стимул (и это очень важно) для активной проработки лекции.

При самостоятельном решении задач нужно обосновать каждый этап решения, исходя из теоретических положений курса. Если обучающийся

видит

несколько путей решения проблемы (задачи), то нужно сравнить и выбрать самый рациональный. Полезно до начала вычислений составить краткий план решения проблемы (задачи). Решение проблемных задач или примеров следует излагать подробно, вычисления располагать в строгом порядке, отделяя вспомогательные вычисления от основных. Решения при необходимости нужно сопровождать комментариями, схемами, чертежами и рисунками. Следует помнить, что решение каждой учебной задачи должно доводиться до окончательного логического ответа, которого требует условие, и по возможности с выводом. Полученный ответ следует проверить способами, вытекающими из существа данной задачи. Полезно также (если возможно) решать несколькими способами и сравнить полученные результаты. Решение задач данного типа нужно продолжать до приобретения твердых навыков в их решении.

Самопроверка.

После изучения определённой темы по записям в конспекте и учебнику, а также решения достаточного количества соответствующих задач на практических занятиях и самостоятельно студенту рекомендуется, используя лист опорных сигналов, воспроизвести по памяти определения, выводы, формулы, формулировки основ положений и доказательств. Иногда недостаточность усвоения того или иного вопроса выясняется только при изучении дальнейшего материала. В этом случае надо вернуться назад и повторить плохо усвоенный материал. Важный критерий усвоения теоретического материала - умение решать задачи или пройти тестирование по пройденному материалу.

Консультации.

Если в процессе самостоятельной работы над изучением теоретического материала или при решении задач у студента возникают вопросы, разрешить которые самостоятельно не удастся, необходимо обратиться к преподавателю для получения у него разъяснений или указаний.

В своих вопросах обучающийся должен четко выразить, в чем он испытывает затруднения, характер этого затруднения. За консультацией следует обращаться и в случае, если возникнут сомнения в правильности ответов на вопросы

самопроверки.

Подготовка к экзамену.

Подготовка к экзамену способствует закреплению, углублению и обобщению знаний, получаемых в процессе обучения, а также применению их к решению практических задач. Готовясь к экзамену, обучающийся ликвидирует имеющиеся пробелы в знаниях, углубляет, систематизирует и упорядочивает свои знания. На экзамене обучающийся демонстрирует то, что он приобрел в процессе обучения по конкретной учебной дисциплине.

Требования к организации подготовки к экзамену те же, что и при занятиях в течение семестра. Во-первых, наличие хороших собственных конспектов. Даже в том случае, если была пропущена какая-либо лекция, необходимо вовремя ее восстановить (переписать ее на кафедре), обдумать,

снять возникшие вопросы для того, чтобы запоминание материала было осознанным. Во-вторых, при подготовке к экзамену у студента должен быть хороший учебник или конспект литературы, прочитанной по указанию преподавателя в течение семестра.

Вначале следует просмотреть весь материал по сдаваемой дисциплине, отметить для себя трудные вопросы. Обязательно в них разобраться.

Некоторые правила подготовки к экзамену:

- лучше сразу сориентироваться во всем материале и обязательно расположить весь материал согласно вопросам, эта работа может занять много времени, но все остальное — это уже технические детали (главное — это ориентировка в материале!);

- сама подготовка связана не только с «запоминанием». Подготовка также предполагает и переосмысление материала, и даже рассмотрение альтернативных идей;

- готовить «шпаргалки» полезно, но пользоваться ими рискованно.

Главный смысл подготовки «шпаргалок» — это систематизация и оптимизация знаний по данному предмету.

Методические рекомендации по выполнению контрольных работ

В образовательном процессе студентов контрольные работы используются как форма промежуточного и итогового контроля. По усмотрению преподавателя выполнение контрольной работы может быть поручено студенту в качестве домашнего задания. Контрольная работа является обязательным условием успешного освоения любой учебной дисциплины. В иных случаях контрольная работа может использоваться преподавателем как форма индивидуальной работы со студентом (например, для проверки его знаний по пропущенной теме).

Общие рекомендации по выполнению контрольных работ

Условия успешного выполнения контрольных работ включают:

- понимание цели (задачи), т.е. того, что должно быть выполнено. В том случае, если цель не ясна, необходимо уточнить ее у преподавателя.
- знание способа выполнения работы (задания) или литературных источников, ознакомление с которыми позволит этот способ найти.

Студенту необходимо хорошо усвоить материал в объеме учебника.

При самостоятельном изучении материала можно рекомендовать следующий порядок работы по каждому из разделов курса:

- 1) после общего ознакомления с требованиями программы и методическими указаниями обучающийся должен детально ознакомиться с той их частью, которая относится к изученному разделу;

- 2) при тщательном изучении данного раздела учебника следует внимательно ознакомиться с иллюстрациями и детально разобраться в них (для лучшего усвоения материала полезно ознакомиться с дополнительной литературой по этому разделу);

- 3) проверить путем самоконтроля усвоение прочитанного и законспектированного материала (критерием усвоения материала по каждому из разделов должно быть умение дать развернутый ответ на каждый

из вопросов, перечисленных в соответствующем разделе программы по кормопроизводству.

Кроме того, в конце каждого раздела методических указаний приведены вопросы, отвечая на которые, обучающийся может проверить, насколько полно им усвоен материал, изложенный в учебнике, лекциях.

При изучении курса обучающийся должен четко уяснить содержание предмета,

значение и задачи кормопроизводства, ее связи с другими дисциплинами.

10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Столовая. Ауд.204	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, стенды, плакаты, кафедра с блоком управления мультимедийной системы
2	Учебная аудитория для проведения практических занятий семинарского типа. Корпус столовой, 204. 102	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной и специализированной мебели, доска меловая, стенды, плакаты, компьютер, лабораторное оборудование, технические средства обучения – мультимедийный проектор. Лабораторное оборудование: анализаторы сырой клетчатки FIWE 3, анализатор влажности «Эвлас-2М», влагомер «Эвлар-5», анализатор влажности «Элекс-7».
3	Читальный зал, главный учебный комплекс, 302 корпус Д	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – компьютеры

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем

_____Ю.В. Кузнецов

_____Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.17. Микробиология

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка
продукции растениеводства»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026 г.

Автор:

Доцент
должность

Бочкова И. А.
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Руководитель
образовательной программы,

Доцент
должность

Мордвинкин С. А.
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Химия и микробиология»

Протокол № 9 от 05.05.2026 г.

Заведующий кафедрой
должность

Кузнецов Ю. В.
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 07.05.2026 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова
инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

является ознакомление студентов с основными методами микробиологии для использования в профессиональной деятельности.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- приобретение теоретических знаний по систематике, морфологическим и физиологическим особенностям основных групп микроорганизмов (бактерий, микроскопических грибов, вирусов, актиномицет), лабораторным методам исследования микробов;
- получение навыков экспериментальной работы с бактериальными формами микроорганизмов.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ОПК-1.4 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний теоретических основ микробиологии и проведения экспериментальных исследований по микробиологии	Знать: основные группы микроорганизмов, их особенности, методы культивирования и анализа Уметь: применять знания микробиологии при производстве, хранении и переработке продукции животноводства Владеть: современными методами лабораторного исследования микроорганизмов

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.О.17. Микробиология» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий						
Б1.О.13 Химия		+				
Б1.О.14 Математика		+				
Б1.О.15 Введение в профессиональную деятельность		+				
Б1.О.16 Физика		+				
Б1.О.17 Микробиология		+				
Б1.О.18 Сельскохозяйственная экология		+				

обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего													
Лекционные занятия		2	---	---	2	---	---	---	---	---	---	---	---
Практические занятия		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия		2	---	---	2	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего		100	---	---	100	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа		10	---	---	10	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		90	---	---	90	---	---	---	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация		4	---	---	4	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет		4	---	---	4	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	108	---	---	108	---	---	---	---	---	---	---	---
	зачетные единицы	3	---	---	3	---	---	---	---	---	---	---	---

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

Тематический план дисциплины
с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Сессия	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч			Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)	Самостоятельная работа обучающихся	Промежуточная аттестация	

[illegible]

Раздел 2. Микробиология пищевых продуктов				2					34		36
Тема 1. Понятие о микробиологическо й порче пищевого сырья и продуктов питания				2					18		20
Тема 2. Санитарно- микробиологическо е исследование пищевых продуктов									16		16
Формы контроля по дисциплине:								10		4	14
курсовая работа, курсовой проект, расчетно- графическая работа, контрольная работа								10			10
зачет, зачет с оценкой, экзамен										4	4
Итого по дисциплине		2	---	2	---	---	---	10	90	4	108

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)
с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1. Общая микробиология	
Тема 1. Понятие о микроорганизмах. Роль микроорганизмов в природе и жизни человека. Распространение микроорганизмов. Патогенные микроорганизмы.	1) критерии отнесения организмов к микробам; 2) разнообразие микроорганизмов; 3) роль микроорганизмов в природе и жизни человека; 4) распространение микробов в почве, воде, воздухе, пищевых продуктах, теле животных и человека; 5) понятие о патогенности и вирулентности; 6) факторы патогенности.
Тема 2. Систематика, классификация и номенклатура микроорганизмов. Морфология микроорганизмов.	1) критерии систематики и классификации микробов, основные таксономические единицы;

	2) определение вида, штамма, клона; 3) правила номенклатуры микроорганизмов; 4) понятие о чистой, смешанной и ассоциированной культуре. 5) микроскопическое исследования микроорганизмов; 6) классификация микробов по строению клетки; 7) размеры и форма бактерий; 8) строение и функции основных клеточных структур.
Тема 3. Спорообразование бактерий. Физиология микроорганизмов. Химический состав клетки. Питание бактерий. Метаболизм.	1) явление спорообразования у бактерий; 2) химический состав бактериальной клетки; 3) понятие о метаболизме, анаболизм и катаболизм, роль ферментов в бактериальной клетке; 4) пути поступления питательных веществ в клетку; 5) классификация бактерий по типу питания и получения энергии; 6) источники питания и факторы роста.
Тема 4. Дыхание микроорганизмов. Рост и размножение микробов. Основные принципы выращивания микроорганизмов.	1) особенности дыхания (биологического окисления) микробов; 2) классификация бактерий по типу дыхания; 3) продукты жизнедеятельности микроорганизмов; 4) особенности роста бактериальных клеток и популяций; 5) типы размножения микроорганизмов (бинарное деление, почкование, фрагментация, спорообразование, половой процесс); 6) кривая роста бактериальной популяции, фазы роста 7) основные принципы выращивания микробов.
Тема 5. Генетика микроорганизмов. Наследственность и изменчивость.	1) виды порчи продуктов питания; 2) причины и последствия порчи пищевых продуктов; 3) основные виды бактерий, дрожжей и плесеней, вызывающих порчу; 4) моделирование

	микробиологической порчи пищевых продуктов; 5) значение отдельных факторов на продолжительность хранения пищевых продуктов.
Раздел 2. Микробиология пищевых продуктов.	
Тема 6. Понятие о микробиологической порче пищевого сырья и продуктов питания	1) причины и последствия порчи пищевых продуктов; 2) основные виды бактерий, дрожжей и плесеней, вызывающих порчу; 3) моделирование микробиологической порчи пищевых продуктов; 4) значение отдельных факторов на продолжительность хранения пищевых продуктов.
Тема 7. Санитарно-микробиологическое исследование пищевых продуктов	1) пути попадания микроорганизмов в продукты питания; 2) факторы, влияющие на развитие микробов в питательных продуктах (химический состав и консистенция продукта, температура, pH, свободная вода, межвидовые взаимоотношения микробов); 3) медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. 4) основные методы лабораторного исследования микроорганизмов (микроскопические, бактериологические, биологические, серологические).

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Раздел 1. Общая микробиология	Отчет по лабораторной работе, Тестовые задания.
Тема 1. Понятие о микроорганизмах. Роль микроорганизмов в природе и жизни человека. Распространение микроорганизмов. Патогенные микроорганизмы.	Отчет по лабораторной работе, Тестовые задания.

Тема 2. Систематика, классификация и номенклатура микроорганизмов. Морфология микроорганизмов.	Отчет по лабораторной работе, Тестовые задания.
Тема 3. Спорообразование бактерий. Физиология микроорганизмов. Химический состав клетки. Питание бактерий. Метаболизм.	Отчет по лабораторной работе, Тестовые задания.
Тема 4. Дыхание микроорганизмов. Рост и размножение микробов. Основные принципы выращивания микроорганизмов.	Отчет по лабораторной работе, Тестовые задания.
Тема 5. Генетика микроорганизмов. Наследственность и изменчивость.	Отчет по лабораторной работе, Тестовые задания.
Раздел 2. Микробиология пищевых продуктов	Отчет по лабораторной работе, Тестовые задания.
Тема 1. Понятие о микробиологической порче пищевого сырья и продуктов питания	Отчет по лабораторной работе, Тестовые задания.
Тема 2. Санитарно-микробиологическое исследование пищевых продуктов	Отчет по лабораторной работе, Тестовые задания.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Шапиро, Я. С. Микробиология: учебное пособие / Я. С. Шапиро. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 308 с. – ISBN 978-5-8114-4755-8. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book>
2. Плешакова, В. И. Микробиология: учебное пособие / В. И. Плешакова, Н. А. Лещёва, Т. И. Лоренгель. - Омск: Омский ГАУ, 2019. - 75 с. - ISBN 978-5-89764-826-9. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/126624>
3. Госманов, Р.Г. Микробиология и иммунология / Р. Г. Госманов, А. И. Ибрагимова, А.К. Галиуллин. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 240с. – ISBN 978-5-8114-1440-6. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. –URL: <https://e.lanbook.com/book/168556> (дата обращения: 26.09.2021).
4. Микробиология: лабораторный практикум для обучающихся по направлениям подготовки: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, 35.03.07 Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции /Л.А. Минченко, И.В. Владимцева, С.А. Акимова. - Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2023.-84с.
5. Владимцева, И. В. Микробиология : Методические указания по выполнению лабораторных работ для обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария и по направлениям подготовки: 35.03.08 Водные биоресурсы и аквакультура, 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, 36.03.02 Зоотехния, 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / И. В. Владимцева, Л. А. Минченко. Том Часть 1. – Волгоград : Волгоградский государственный аграрный университет, 2022. – 36 с. – EDN UOWFNA.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Федеральный портал "Российское образование". Режим доступа:<https://www.edu.ru/>.
2. Электронно-библиотечная система Znanium. Режим доступа: <https://znanium.ru/>.
3. Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>.

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
 - Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.
- Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований «АнтиПлагат.ВУЗ»
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система «Приложение

«МегаWeb» АИБС «МегаПро»

3. Справочно-правовая система «ЭПС Система ГАРАНТ»

4. Справочно-правовая система «СПС КонсультантПлюс»

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к

практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: отчет по лабораторной работе, тестовые задания. Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 308 ГК	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели., аудиторная доска-1шт. (меловая), шкаф для хранения реактивов, раздаточного материала, шкаф с вытяжкой-3шт, комплект химической посуды и набор химических реактивов, микроскопы, весы аналитические, термостат счетчик колоний, микробиологический бокс, чашки Петри, питательные среды, холодильник.
2	Учебная лаборатория (Семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 308	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели., аудиторная доска-1шт. (меловая), шкаф для хранения реактивов, раздаточного материала, шкаф с вытяжкой-3шт, комплект химической посуды и набор

	ГК			химических реактивов, микроскопы, весы аналитические, термостат счетчик колоний, микробиологический бокс, чашки Петри, питательные среды, холодильник.
3	Учебная лаборатория (Семинарско го типа), здание главного учебного корпуса, 308 ГК	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточно й аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетски й, д. 26	Комплект учебной мебели., аудиторная доска-1шт. (меловая), шкаф для хранения реактивов, раздаточного материала, шкаф с вытяжкой-3шт , комплект химической посуды и набор химических реактивов, микроскопы, весы аналитические, термостат счетчик колоний, микробиологический бокс, чашки Петри, питательные среды, холодильник.
4	Учебная лаборатория (Семинарско го типа), здание главного учебного корпуса, 308 ГК	Помещение для самостоятельн ой работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетски й, д. 26	Комплект учебной мебели., аудиторная доска-1шт. (меловая), шкаф для хранения реактивов, раздаточного материала, шкаф с вытяжкой-3шт , комплект химической посуды и набор химических реактивов, микроскопы, весы аналитические, термостат счетчик колоний, микробиологический бокс, чашки Петри, питательные среды, холодильник.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет «Перерабатывающих технологий и пищевых систем»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.1.19 Информационные технологии в АПК

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка
продукции растениеводства»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026 г.

Автор:

Доцент

должность

Костенко В.К.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Руководитель

образовательной программы,

Доцент

должность

Е. А. Скороходов

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Информационные системы и технологии»

Протокол № 9 от 05.05.2026 г.

Заведующий кафедрой

должность

В.Н.Юшкин

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии эколого-мелиоративного факультета

Протокол № 10 от 07.05.2026 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н.Ефремова

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

целью изучения дисциплины «Цифровые технологии в агропромышленном комплексе» является формирование у студентов знаний общих принципов работы и получение практических навыков использования современных цифровых технологий для решения прикладных задач в АПК.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

освоение теоретических, методических и технологических основ цифровых технологий;

- изучение базовых понятий цифровых технологий, структуры и этапов информационного процесса, позволяющих решать задачи профессиональной деятельности;

- формирование навыков работы за компьютером в среде инструментальных средств реализации цифровых технологий.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий		
ОПК-7. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности		

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.1.19 Информационные технологии в АПК» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы,	Курс обучения

формирующие компетенцию	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий						
Б1.1.13 Химия		+				
Б1.1.14 Математика		+				
Б1.1.15 Введение в профессиональную деятельность		+				
Б1.1.16 Физика		+				
Б1.1.17 Микробиология		+				
Б1.1.18 Сельскохозяйственная экология		+				
Б1.1.19 Информационные технологии в АПК		+				
Б1.1.20 Биохимия сельскохозяйственной продукции		+				
Б1.1.21 Ботаника		+				
Б1.1.22 Физиология растений		+				
Б1.1.23 Морфология и физиология сельскохозяйственных животных			+			
Б4.1.2 Технологическая практика			+			
Б2.1 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					+	
ОПК-7. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности						
Б1.1.19 Информационные технологии в АПК		+				
Б4.1.2 Технологическая практика			+			
Б2.1 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					+	

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ОПК-1.		Б1.1.13 Химия	
		Б1.1.14 Математика	
		Б1.1.15 Введение в профессиональную деятельность	
		Б1.1.16 Физика	
		Б1.1.17 Микробиология	
		Б1.1.18 Сельскохозяйственная экология	
		Б1.1.19 Информационные технологии в АПК	
		Б1.1.20 Биохимия сельскохозяйственной	

проект						-								
Расчетно- графическая работа		---	---	---	---	-- -	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа		10	---	---	10	-- -	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельно е изучение тем (разделов) дисциплины		90	---	---	90	-- -	---	---	---	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация		4	---	---	4	-- -	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет		4	---	---	4	-- -	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой		---	---	---	---	-- -	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен		---	---	---	---	-- -	---	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудос- пособ- ность	часы	108	---	---	108	-- -	---	---	---	---	---	---	---	---
	зачетны е единиц ы	3	---	---	3	-- -	---	---	---	---	---	---	---	---

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

Тематический план дисциплины
с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

[illegible]

[illegible]

[illegible]

тема 8. «Умное землепользование». «Умное поле». «Умный сад». «Умная теплица». «Умная ферма (животноводство)»											
Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно- графическая работа, контрольная работа											
зачет, зачет с оценкой, экзамен											
Итого по дисциплине		2	---	2	---	---	---	10	90	4	108

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)
с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1. Технический прогресс в АПК России и мира	
тема 1. Понятие цифровых технологий. Цель и задачи цифровой трансформации сельского хозяйства	
тема 2. Современное состояние АПК в России и за рубежом. Необходимость перехода на цифровые технологии в АПК. Проблемы, препятствующие цифровизации. Необходимость перехода на цифровые технологии ведения бизнеса в АПК	
Раздел 2. Нормативно-правовое обеспечение цифровой трансформации АПК России	
тема 3. Государственная Программа развития цифровой экономики РФ: общие положения. Социально-экономические условия принятия Программы развития цифровой экономики РФ.	
тема 4. Законодательная и нормативная база цифровой трансформации АПК России. Указы Президента Российской Федерации,	

Постановления Правительства, Приказы Министерства сельского хозяйства.	
Раздел 3. Передовые цифровые технологии в АПК	
тема 5. «Интернет вещей». Искусственный интеллект. Технология «Блокчейн». Беспилотные устройства.	
тема 6. Виртуальная и дополненная реальность Роботы и роботизация. Большие данные (Big Data).	
Раздел 4. Прикладные аспекты внедрения цифровизации по отраслям АПК	
тема 7. Геоинформационные системы в сельском хозяйстве. Системы точного земледелия. Системы контроля и мониторинга на предприятиях агропромышленного комплекса.	
тема 8. «Умное землепользование». «Умное поле». «Умный сад». «Умная теплица». «Умная ферма (животноводство)»	

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Раздел 1. Технический прогресс в АПК России и мира	
тема 1. Понятие цифровых технологий. Цель и задачи цифровой трансформации сельского хозяйства	Собеседование.
тема 2. Современное состояние АПК в России и за рубежом. Необходимость перехода на цифровые технологии в АПК. Проблемы, препятствующие цифровизации. Необходимость перехода на цифровые технологии ведения бизнеса в АПК	Контрольная работа
Раздел 2. Нормативно-правовое обеспечение цифровой трансформации АПК России	
тема 3. Государственная Программа развития цифровой экономики РФ: общие положения. Социально-экономические условия принятия Программы развития цифровой экономики РФ.	Контрольная работа
тема 4. Законодательная и нормативная база цифровой трансформации АПК России. Указы Президента Российской Федерации, Постановления Правительства, Приказы Министерства сельского хозяйства.	Контрольная работа

Раздел 3. Передовые цифровые технологии в АПК	
тема 5. «Интернет вещей». Искусственный интеллект. Технология «Блокчейн». Беспилотные устройства.	Контрольная работа
тема 6. Виртуальная и дополненная реальность Роботы и роботизация. Большие данные (Big Data).	Собеседование.
Раздел 4. Прикладные аспекты внедрения цифровизации по отраслям АПК	
тема 7. Геоинформационные системы в сельском хозяйстве. Системы точного земледелия. Системы контроля и мониторинга на предприятиях агропромышленного комплекса.	Собеседование.
тема 8. «Умное землепользование». «Умное поле». «Умный сад». «Умная теплица». «Умная ферма (животноводство)»	Контрольная работа

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Федотова, Е. Л. Информатика : учебное пособие / Е.Л. Федотова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 453 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1200564. - ISBN 978-5-16-016625-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1200564>
2. Информационные системы и цифровые технологии : учебное пособие. Часть 2 / под общ. ред. проф. В.В. Трофимова и В.И. Кияева. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 270 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-109771-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1786660>
3. Федотова, Е. Л. Информационные технологии в науке и образовании : учебное пособие / Е.Л. Федотова, А.А. Федотов. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 335 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0884-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1891636>
4. Редькина, Н. С. Информационные технологии в вопросах и ответах : учебное пособие / Н.С. Редькина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 161 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-111070-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1908680>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnshb.ru
2. ЭБС «Лань» - www.e.lanbook.com;
3. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;
4. Электронно-библиотечная система «Znanium.com» – www.znanium.com

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

- Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise
2. Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 2 year Educational Renewal License
3. СДО «Прометей 5.0»
4. Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро»
5. ЭПС «Система ГАРАНТ»
6. СПС Консультант Плюс
7. ЭСНТИ «Техэксперт». «Нормы, правила, стандарты»

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания. Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: контрольная работа, собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного и семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 507 ГК	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	
2	Учебная лаборатория (Лекционного и семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 505 ГК	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	
3	Учебная лаборатория (Лекционного и семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 505 ГК	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем

_____Ю.В. Кузнецов

_____Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.1.22 Физиология растений

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026 г.

Автор:

Доцент
должность

Л.В.Лебедева
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Руководитель
образовательной программы,

Доцент
должность

С.А.Мордвинкин
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Почвоведение и общая биология»

Протокол № 9 от 05.05.2026 г.

Заведующий кафедрой
должность

Г.С.Егорова
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета агrobiотехнологий

Протокол № 10 от 07.05.2026 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н.Ефремова
инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

Приобретение студентами знаний, умений и навыков по использованию основных законов биологических дисциплин в профессиональной деятельности, освоение методических подходов оценки физиологического состояния и адаптационного потенциала растений, навыков выявления условий реализации потенциальной продуктивности лесных культур.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- диагностике физиологического состояния лесных растений и посевов;
- прогнозированию действия неблагоприятных факторов среды на урожайность лесных культур;
- освоению сложных физиолого-биохимических процессов, протекающих в растительном организме;
- познанию закономерностей жизнедеятельности растений на основе тесной связи с условиями внешней среды;
- научить студентов пониманию современного уровня развития физиологии растений и сложных физиолого-биохимических процессах, протекающих в растительном организме;
- управлению ростом и развитием растений в целях повышения урожая и его качества.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических и естественных наук с применением информационно-коммуникационных технологий	ОПК-1.10 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин в области физиологии растений для решения типовых задач профессиональной деятельности с применением информационно-коммуникационных технологий	Знать современные методы физиологии и биохимии растений, возможность использования для диагностики состояния растений в полевых условиях;
		Уметь анализировать физиологические особенности сельскохозяйственных культур, закономерности их онтогенеза, влияние факторов среды и возможности регулирования условий для реализации потенциальной продуктивности;
		Владеть методическими подходами оценки физиологического состояния и адаптационного потенциала сельскохозяйственных культур, навыками выявления условий реализации потенциальной продуктивности

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.1.22 Физиология растений» относится к дисциплинам

обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий						
Б1.1.13 Химия		+				
Б1.1.14 Математика		+				
Б1.1.15 Введение в профессиональную деятельность		+				
Б1.1.16 Физика		+				
Б1.1.17 Микробиология		+				
Б1.1.18 Сельскохозяйственная экология		+				
Б1.1.19 Информационные технологии в АПК		+				
Б1.1.20 Биохимия сельскохозяйственной продукции		+				
Б1.1.21 Ботаника		+				
Б1.1.22 Физиология растений		+				
Б1.1.23 Морфология и физиология сельскохозяйственных животных			+			
Б4.1.2 Технологическая практика			+			
Б2.1 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					+	

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ОПК-1	-	Б1.1.13 Химия Б1.1.14 Математика Б1.1.15 Введение в профессиональную деятельность Б1.1.16 Физика Б1.1.17 Микробиология Б1.1.18 Сельскохозяйственная экология Б1.1.19 Информационные технологии в АПК Б1.1.20 Биохимия сельскохозяйственной	Б1.1.23 Морфология и физиология сельскохозяйственных животных Б4.1.2 Технологическая практика Б2.1 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

[illegible]

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

Тематический план дисциплины
с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

[illegible]

зачет, зачет с оценкой, экзамен											
Итого по дисциплине		2	2	---	---	---	---	10	90	4	108

**Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)
с указанием подлежащих изучению вопросов**

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Тема 1. Физиология и биохимия растительной клетки. Водный обмен растений. Фотосинтез. Экология фотосинтеза.	Состав и строение растительной клетки. Функционирование растительной клетки. Водобмен растительной клетки. Структурная организация, химизм и энергетика фотосинтеза. Экология фотосинтеза.
Тема 2. Дыхание растений. Физиологические основы минерального питания растений. Рост и развитие растений. Приспособление и устойчивость растений.	Химизм и энергетика дыхания. Дыхание как центральное звено обмена веществ. Физиология поглощения, распределения и усвоения элементов минерального питания. Физиологические основы применения удобрений. Рост и его закономерности. Онтогенез и его регуляция. Устойчивость растений и ее диагностика. Устойчивость растений к абиотическим и биотическим факторам.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Тема 1. Физиология и биохимия растительной клетки. Водный обмен растений. Фотосинтез. Экология фотосинтеза.	Собеседование, Тестовые задания.
Тема 2. Дыхание растений. Физиологические основы минерального питания растений. Рост и развитие растений. Приспособление и устойчивость растений.	Собеседование, Тестовые задания.

**Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины**

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Кузнецов, В. В. Физиология растений : учебник для вузов / В. В. Кузнецов, Г. А. Дмитриева. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 893 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-20453-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].
2. Самко, Ю. Н. Физиология : учебное пособие / Ю.Н. Самко. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 144 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/3416. - ISBN 978-5-16-009659-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1843774>. — Режим доступа: по подписке.
3. Сухов, В. А. Методические указания по выполнению контрольных работ по дисциплине "Физиология растений" для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профили: Технология производства и переработки продукции растениеводства;

Технология производства и переработки продукции животноводства / В. А. Сухов, К. В. Шиянов, Л. В. Лебедева ; Волгоградский государственный аграрный университет, Агротехнологический факультет, Кафедра "Почвоведение и общая биология". - Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2021. - 32 с.

4. Сухов, В. А. Методические указания по проведению лабораторно-практических занятий по дисциплине "Физиология растений" для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции для профилей: Технология производства и переработки продукции растениеводства ; Технология производства и переработки продукции животноводства / В. А. Сухов, К. В. Шиянов, Л. В. Лебедева ; Волгоградский государственный аграрный университет, Кафедра "Почвоведение и общая биология". - Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2021. - 44 с.

5. Физиология и биохимия растений : учебное пособие / Н. С. Таймазова, М. Г. Муслимов, А. З. Шихмурадов, Г. И. АрнаUTOва. — Махачкала : ДаГГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2023. — 284 с. — ISBN 5-7944-0961-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Поисковые системы: Yandex, Rambler, Google, Mail.ru, Agropoisk.ru
2. Научная электронная библиотека e-library.ru (открытый доступ)
3. База данных «Флора сосудистых растений Центральной России» - <http://www.jcbi.ru/eco1/index.shtml> (открытый доступ)
4. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний (СЭБиЗ): <http://www.cnsnb.ru/akdil/default.htm> (открытый доступ)
5. Главный ботанический сад имени Н.В. Цицина РАН – www.gbsad.ru (открытый доступ)
6. Природа России. Национальный портал. - <http://www.priroda.ru/> (открытый доступ)
7. Центр охраны дикой природы: <http://biodiversity.ru/> (открытый доступ)
8. Открытый иллюстрированный атлас сосудистых растений России и сопредельных стран: <http://www.plantarium.ru/> (открытый доступ).

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
- Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1 Программное обеспечение для обнаружения заимствований. АнтиПлагат.ВУЗ.

2 Автоматизированная информационно-библиографическая система. Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».

3 Справочно-правовая система. СПС «КонсультантПлюс».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной

литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: собеседование, тестовые задания.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория (Лекционный о типа), здание главного учебного корпуса, 417 ГК	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, меловая доска, трибуна, тумба, проектор, ноутбук, интерактивная доска, акустическая система.
2	Учебная лаборатория (Лекционный о и семинарског о типа), здание главного	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Микроскопы «Микромед – Р1» (10 шт.), «Микромед – Р1-LED» (1 шт.), биноклярная налобная лупа «ЛБН-2,5» (1 шт.), предметные и покровные стекла,

	учебного корпуса, 423 ГК			принадлежности для микроскопирования, термостат, микроскопы, рефрактометр, фотоэлектрокалориметр, сахариметр, лабораторные весы, химическая посуда и реактивы. Комплект учебной мебели, меловая доска, трибуна, тумба.
3	Учебная лаборатория (Лекционный и семинарский типа), здание главного учебного корпуса, 423 ГК	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	
4	Учебная лаборатория (Лекционный и семинарский типа), здание главного учебного корпуса, 423 ГК	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	
5	Учебная лаборатория (Лекционный и семинарский типа), здание главного учебного корпуса, 423 ГК	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем

Ю.В. Кузнецов

07.05.2026 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.25 Безопасность производственных процессов в профессиональной
деятельности

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка
продукции растениеводства»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград
2026 г.

Автор:

Доцент

должность

Н.А. Злепкина

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Руководитель

образовательной программы,

Доцент

должность

С.А. Мордвинкин

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии производства и экспертиза товаров»

Протокол № 7 от 01.04.2026 г.

Заведующий кафедрой

должность

Е.Н. Ефремова

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 07.05.2026 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

формирование у обучающихся необходимых теоретических знаний о безопасности основных производственных процессов продовольственного сырья, пищевых токсикантах и использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- изучение безопасности производственных процессов производственного сырья и пищевых продуктов

- изучить характеристики основных пищевых токсикантов и показатели безопасно-сти при производстве и переработке продовольственного сырья;

- изучение требований производственной санитарии, техники безопасности, по-жарной безопасности, установленных нормативными актами, предъявляемыми к рабочим местам, помещениям, машинам, оборудованию, инструментам, исходным материалам,

- приобретение навыков разработки и реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-3. Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	ОПК-3.1 Понимает закономерности и особенности создания и поддержки безопасных условий выполнения производственных процессов	Знать: требования нормативно-технической документации к показателям безопасности во время производственных процессов сельскохозяйственной продукции.
	ОПК-3.2 Понимает основные приемы создания и поддержки безопасных условий выполнения производственных процессов	Уметь: Применять нормативно-техническую документацию к показателям безопасности во время производственных процессов сельскохозяйственной продукции
	ОПК-3.3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия во время производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Владеть: Теоретическими знаниями и практическими навыками поддержания безопасных условия во время производственных процессов сельскохозяйственной продукции

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов)

дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.О.25 Безопасность производственных процессов в профессиональной деятельности» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции животноводства».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ОПК-3. Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов						
Б1.О.25 Безопасность производственных процессов в профессиональной деятельности			+			
Б2.О.02(У) Технологическая практика			+			
Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					+	

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ОПК-3			Б2.О.02(У) Технологическая практика
			Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

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

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по сессиям											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего	8	---	---	---	---	8	---	---	---	---	---	---	---
Лекционные занятия	2	---	---	---	---	2	---	---	---	---	---	---	---

Практически е занятия	6	---	---	---	---	6	---	---	---	---	---	---	---
Лабораторны е занятия	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельна я работа обучающихся, всего	127	---	---	---	---	127	---	---	---	---	---	---	---
Курсовая работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графи ческая работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа	10	---	---	---	---	10	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятел ьное изучение тем (разделов) дисциплины	117	---	---	---	---	117	---	---	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация	9	---	---	---	---	9	---	---	---	---	---	---	---
Зачет	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен	9	---	---	---	---	9	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудо- емкост ь	часы	144	---	---	---	144	---	---	---	---	---	---	---
	зачетны е единиц ы	4	---	---	---	4	---	---	---	---	---	---	---

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

Тематический план дисциплины
с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Сессия	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч			Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)	Самостоятельная работа обучающихся	Промежуто чная аттестация	

[illegible]

Тема 7. Безопасность труда при производстве консервов									11		11
Тема 8. Безопасность труда при переработке мяса и мясной продукции			1						9		10
Тема 9. Безопасность труда при переработке молока и молочной продукции			1						9		10
Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа											
зачет, зачет с оценкой, экзамен	5									9	9
Итого по дисциплине		2	6	---	---	---	---	10	117	9	144

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)
с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1. Обеспечение безопасности технологических процессов и оборудования	
Тема 1. Теоретические основы безопасности производственных процессов продовольственного сырья и пищевых продуктов	Принципы, средства и методы обеспечения безопасности; Классификация загрязняющих веществ пищевых продуктов; Радиоактивное загрязнение; Общие требования предъявляемые к производственным процессам; Требования безопасности к производственному оборудованию.
Тема 2. Обеспечение безопасности при эксплуатации электроустановок	Действие электрического тока на организм человека. Первая помощь при его поражении; Факторы влияющие на степень поражения человека электрическим током; Меры защиты от поражения электрическим током.
Тема 3. Безопасность при эксплуатации	Общие требования безопасности;

оборудования работающего под давлением	Безопасная эксплуатация паровых и водонагревательных приборов; Безопасность эксплуатации компрессоров и холодильных установок.
Тема 4. Безопасность при проведении погрузочно-разгрузочных работ	Основные причины несчастных случаев при проведении погрузочно-разгрузочных работ; Организация безопасного проведения погрузочно-разгрузочных работ; Меры безопасности при эксплуатации грузоподъемных механизмов.
Раздел 2. Требования безопасности к технологическим процессам	
Тема 5. Безопасность труда при хранении и переработке зерна	Основные опасные и вредные производственные факторы. Безопасность работ в хранилищах зерна и других сыпучих продуктов. Обеспечение безопасной работы аспирационных и пневмотранспортных установках. Стационарное подъемно-транспортное оборудование. Оборудование для выделения металломагнитных примесей. Безопасность оборудования мукольного производства.
Тема 6. Безопасность труда при производстве сахара и кондитерских изделий	Опасные и вредные производственные факторы. Требования безопасности при производстве сахара, карамели, драже, конфет, ириса и т.д.
Тема 7. Безопасность труда при производстве консервов	Основные опасные и вредные производственные факторы. Безопасность технологических процессов.
Тема 8. Безопасность труда при переработке мяса и мясной продукции	Опасные и вредные производственные факторы. Обеспечение безопасности при переработке мяса и мясопродуктов. Закатка и упаковка мясопродуктов.
Тема 9. Безопасность труда при переработке молока и молочной продукции	Опасные и вредные производственные факторы. Обеспечение безопасности технологических процессов. Мойка оборудования, трубопроводов и емкостей. Механическая обработка молока и молочных продуктов. Тепловая обработка молока и молочных продуктов. Получение молочных продуктов.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля

Раздел 1. Обеспечение безопасности технологических процессов и оборудования	
Тема 1. Теоретические основы безопасности производственных процессов продовольственного сырья и пищевых продуктов	Тестирование
Тема 2. Обеспечение безопасности при эксплуатации электроустановок	Собеседование
Тема 3. Безопасность при эксплуатации оборудования работающего под давлением	Тестирование
Тема 4. Безопасность при проведении погрузочно-разгрузочных работ	Тестирование
Раздел 2. Требования безопасности к технологическим процессам	
Тема 5. Безопасность труда при хранении и переработке зерна	Тестирование
Тема 6. Безопасность труда при производстве сахара и кондитерских изделий	Собеседование
Тема 7. Безопасность труда при производстве консервов	Собеседование
Тема 8. Безопасность труда при переработке мяса и мясной продукции	Собеседование
Тема 9. Безопасность труда при переработке молока и молочной продукции	Тестирование

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена.

	Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. «Чепелев, Н. И. Производственная безопасность: лабораторный практикум : учебное пособие / Н. И. Чепелев. — Красноярск : КрасГАУ, 2020. — 208 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/187306>».

2. Губаненко, Г. А. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / Г. А. Губаненко, Т. Л. Камоза. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2019. - 196 с. - ISBN 978-5-7638-4098-8. - Текст : электронный. - URL: Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1819279>

3. Джум, Т. А. Санитария и гигиена питания : учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 544 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0475-8. - Текст : электронный. - URL: Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1211780>

4. Безопасность технологических процессов и производств : учебник / С. С. Борцо-ва, Л. Ф. Дроздова, Н. И. Иванов [и др.] ; под ред. Н. И. Иванова, И. М. Фадиной, Л. Ф. Дроздовой. - Логос, 2020. - 612 с. - ISBN 978-5-98704-844-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1211592>

5. Чепелев, Н. И. Охрана труда в сельскохозяйственном предприятии : учебное пособие / Н.И. Чепелев. — 2-е изд., испр. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 317 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-112218-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2133455> (дата обращения: 28.05.2025).

6. Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник для вузов / Т. Е. Бурова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 364 с. — ISBN 978-5-507-52305-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/447284>

7. Волостнова, А. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / А. Н. Волостнова, С. В. Китаевская, Н. К. Романова. — Казань : КНИТУ, 2022. — 124 с. — ISBN 978-5-7882-3296-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/477884>

8. Лесовская, М. И. Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / М.И. Лесовская, В.В. Матюшев, И.А. Чаплыгина. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 171 с. - ISBN 978-5-16-114586-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2239210>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Информационно-справочные и поисковые системы – Rambler, Yandex, Google;
2. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;
3. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnsnb.ru
4. Электронно-библиотечная система «Лань» - www.e.lanbook.com;
5. Электронно-библиотечная система «Znanium.com» – www.znanium.com.

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, не-обходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований «АнтиПлагиаТ.ВУЗ»
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система «Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро»
3. Справочно-правовая система «ЭПС Система ГАРАНТ»
4. Справочно-правовая система «СПС КонсультантПлюс»

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное

изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: собеседование, тестовые задания.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения экзамена (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка («отлично» / «хорошо» / «удовлетворительно» / «неудовлетворительно»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 213 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Аудитория 213 км: комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – плакаты, кафедра с блоком управления мультимедийной системы
2	Учебная лаборатория (Семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 313	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Аудитория 313 кф: комплект учебной мебели, прилавки, двухстворчатые шкафы, шкаф без подставки, стенды, муляжи, стеллажи, доска меловая, стенды, плакаты,

	кф			компьютер, технические средства обучения – мультимедийный проектор, экран, акустическая система. Лабораторное оборудование: упаковщик готовой продукции, кассовый аппарат, весы.
3	Учебная лаборатория (Семинарског о типа), здание главного учебного корпуса, 313 кф	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Аудитория 313 кф: комплект учебной мебели, прилавки, двухстворчатые шкафы, шкаф без подставки, стенды, муляжи, стеллажи, доска меловая, стенды, плакаты, компьютер, технические средства обучения – мультимедийный проектор, экран, акустическая система. Лабораторное оборудование: упаковщик готовой продукции, кассовый аппарат, весы.
4	Главный учебный комплекс, 405 Д	Помещение для самостоятельн ой работы обучающихся	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, рабочие станции, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образов ательной среде Организации.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем



Ю.В. Кузнецов

07.05.2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.26 Современные методы исследования сельскохозяйственного сырья

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка
продукции растениеводства»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026 г.

Автор:

Доцент

должность

Н.А. Злепкина

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Руководитель

образовательной программы,

Доцент

должность

С.А. Мордвинкин

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии производства и экспертиза товаров»

Протокол № 7 от 01.04.2026 г.

Заведующий кафедрой

должность

Е.Н. Ефремова

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 07.05.2026 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

формирование у обучающихся необходимых теоретических знаний о современных методах анализа сельскохозяйственного сырья, а так же приобретение практических навыков о физико-химических (инструментальных) методах исследования.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- изучить современные физические и физико-химические методы анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, их физико-химических, биологических и технологических возможностей;

- ознакомиться с оптимальными технологическими процессами для переработки сырья с максимальной пользой и наилучшими производственными показателями для получения продуктов высокого качества.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ОПК-4.2 Обосновывает и использует приборно - инструментальную базу при решении общепрофессиональных задач	Знать приборно-инструментальную базу при решении общепрофессиональных задач
	ОПК-4.3 Реализует в профессиональной деятельности	Уметь реализовать современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы
	ОПК-4.4 Применяет современные технологии в земледелии, почвоведении, агрохимии и использует их в профессиональной деятельности.	Владеть современными технологиями с использованием приборно-инструментальной базы в профессиональной деятельности.

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности						
Б1.О.26 Современные методы исследования сельскохозяйственного сырья			+			
Б1.О.27 Современные технологические процессы перерабатывающих производств			+			

Б2.О.02(У) Технологическая практика			+			
Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					+	

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ОПК-4		Б1.О.27 Современные технологические процессы перерабатывающих производств	Б2.О.02(У) Технологическая практика Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

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

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по сессиям											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего	8	---	---	---	---	---	8	---	---	---	---	---	---
Лекционные занятия	2	---	---	---	---	---	2	---	---	---	---	---	---
Практические занятия	---	---	---	---	---	---	---	-- -	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия	6	---	---	---	---	---	6	-- -	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего	127	---	---	---	---	---	127	-- -	---	---	---	---	---
Курсовая работа	---	---	---	---	---	---	---	-- -	---	---	---	---	---
Курсовой проект	---	---	---	---	---	---	---	-- -	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа	---	---	---	---	---	---	---	-- -	---	---	---	---	---

Контрольная работа	10	---	---	---	---	---	10	-- -	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины	117	---	---	---	---	---	117	-- -	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация	9	---	---	---	---	---	9	-- -	---	---	---	---	---
Зачет	---	---	---	---	---	---	---	-- -	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой	---	---	---	---	---	---	---	-- -	---	---	---	---	---
Экзамен	9	---	---	---	---	---	9	-- -	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	144	---	---	---	---	144	-- -	---	---	---	---	---
	зачетные единицы	4	---	---	---	---	4	-- -	---	---	---	---	---

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

Тематический план дисциплины
с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Сессия	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч							Промежуточная аттестация	Итого	
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся						
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа			Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины
Раздел 1. Методы отбора проб при контроле качества и безопасности сельскохозяйственной продукции		2		2					70		74

Тема 1. Метод газовой хроматографии		2		2					14		18
Тема 2. Основные физико-химических методов анализа									18		18
Тема 3. Метод титрования									18		18
Тема 4. Области применения физико-химических методов анализа									20		20
Раздел 2. Инструментальная база для однокомпонентного контроля качества сельскохозяйственной продукции и сырья				4					47		51
Тема 5. Приборы и система для определения жира									11		11
Тема 6. Анализаторы азота/белка									15		15
Тема 7. Приборы, используемые в методах исследований				2					11		13
Тема 8. Аналитические методы исследования состава продовольственных товаров. Сущность методов. Приготовление проб для анализа				2					10		12
Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа											
зачет, зачет с оценкой, экзамен											9
Итого по дисциплине		2	---	6	---	---	---	10	117	9	144

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1. Методы отбора проб при контроле качества и безопасности сельскохозяйственной продукции	
Тема 1. Метод газовой хроматографии	Специальные методы исследования пищевого сырья и готовой продукции; Общая характеристика современных подходов, приемов и методов определения комплекса свойств, качественного и количественного анализа компонентов продуктов питания.
Тема 2. Основные физико-химических методов анализа	Органолептические методы оценки качества. Физико-химические методы оценки качества. Методы, основанные на физических и физико-химических свойствах объектов исследования. Методы определения жиров, углеводов, азотсодержащих веществ, воды. Организация санитарно-микробиологического контроля производства
Тема 3. Метод титрования	Классификация оптических методов анализа. Эмиссионный спектральный анализ. Фотометрия пламени. Абсорбционный спектральный анализ.
Тема 4. Области применения физико-химических методов анализа	Потенциометрия. Сущность метода. Прямая и косвенная потенциометрия. Электроды и их классификация. Способы титрования.
Раздел 2. Инструментальная база для однокомпонентного контроля качества сельскохозяйственной продукции и сырья	
Тема 5. Приборы и система для определения жира	Характеристика загрязнителей животного и растительного сырья: источники, химическая природа, предельно-допустимые концентрации, сравнительная характеристика, продолжительность и точность методов анализа.
Тема 6. Анализаторы азота/белка	Аналитическая аппаратура общего назначения : хроматографы, микроскопы, спектрофотометры, рефрактометры, флуориметры, денситометры, поляриметры, фотоэлектроколориметры.
Тема 7. Приборы, используемые в методах	Инфракрасная спектрометрия

исследований	(исследования жирнокислого состава молочных продуктов, определения пестицидов в пищевых продуктах, контроля технологических процессов при переработке сырья); Микроскопия Реологический метод (оценка свойств мяса и мясопродуктов).
Тема 8. Аналитические методы исследования состава продовольственных товаров. Сущность методов. Приготовление проб для анализа	Характеристика загрязнителей животного и растительного сырья: источники, химическая природа, предельно-допустимые концентрации, сравнительная характеристика, продолжительность и точность методов анализа.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Раздел 1. Методы отбора проб при контроле качества и безопасности сельскохозяйственной продукции	
Тема1. Метод газовой хроматографии	Тестирование
Тема 2. Основные физико-химических методов анализа	Собеседование
Тема 3. Метод титрования	Тестирование
Тема 4. Области применения физико-химических методов анализа	Тестирование
Раздел 2. Инструментальная база для однокомпонентного контроля качества сельскохозяйственной продукции и сырья	
Тема 5. Приборы и система для определения жира	Собеседование
Тема 6. Анализаторы азота/белка	Собеседование
Тема 7. Приборы, используемые в методах исследований	Собеседование
Тема 8. Аналитические методы исследования состава продовольственных товаров. Сущность методов. Приготовление проб для анализа	Тестирование

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке

	основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. - Москва : Норма : ИНФРА-М, 2021. - 320 с. : ил. - (Ab ovo). - ISBN 978-5-91768-939-5. - Текст : электронный.- URL: Режим до-ступа : <https://znanium.com/catalog/product/1174607>

2. Криштафович, В. И. Товароведение и экспертиза продовольственных това-ров [Электронный ресурс] : Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафо-вич. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2013. - 592 с. - ISBN 978-5-394-02110-7. - Текст : электронный. - URL: Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/430222>

3. Леонов, О. А. Управление качеством : учебник / О. А. Леонов, Г. Н. Темасо-ва, Ю. Г. Вергазова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-2921-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/130492>

4. Мезенцева, Г. В. Контроль качества продовольственных товаров : учебное пособие / Г. В. Мезенцева. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 144 с. — ISBN 978-5-00032-377-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/117819>

5. Чалых, Т. И. Товароведение однородных групп непродовольственных това-ров : учебник / Т. И. Чалых, Е. Л. Пехташева, Е. Ю. Райкова и др. ; под ред. д.х.н., проф. Т. И. Чалых, к.т.н., доц. Н. В. Умалёновой. — 5-е изд., стер. - Москва : Изда-тельско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 760 с. - ISBN 978-5-394-04780-0. - Текст : электронный. - URL: Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1865739>

6. Григорян, Е. С. Товароведение : учебное пособие / Е. С. Григорян. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 265 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005764-4. - Текст : электронный. - URL: Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1013505>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Информационно-справочные и поисковые системы – Rambler, Yandex, Google;
2. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;
3. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnshb.ru
4. Электронно-библиотечная система «Лань» - www.e.lanbook.com;
5. Электронно-библиотечная система «Znanium.com» – www.znanium.com.

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного

процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований «АнтиПлагат.ВУЗ»

2. Автоматизированная информационно-библиографическая система «Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро»

3. Справочно-правовая система «ЭПС Система ГАРАНТ»

4. Справочно-правовая система «СПС КонсультантПлюс»

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью заметок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: собеседование, тестовые задания.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения экзамена (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка («отлично» / «хорошо» / «удовлетворительно» / «неудовлетворительно»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная	Учебная	400002, Россия, обл.	Аудитория 213 км:

	аудитория (Лекционный о типа), здание главного учебного корпуса, 213 км	аудитория для проведения учебных занятий	Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – плакаты, кафедра с блоком управления мультимедийной системы
2	Учебная лаборатория (Семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 313 кф	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Аудитория 313 кф: комплект учебной мебели, прилавки, двухстворчатые шкафы, шкаф без подставки, стенды, муляжи, стеллажи, доска меловая, стенды, плакаты, компьютер, технические средства обучения – мультимедийный проектор, экран, акустическая система. Лабораторное оборудование: упаковщик готовой продукции, кассовый аппарат, весы.
3	Учебная лаборатория (Семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 313 кф	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Аудитория 313 кф: комплект учебной мебели, прилавки, двухстворчатые шкафы, шкаф без подставки, стенды, муляжи, стеллажи, доска меловая, стенды, плакаты, компьютер, технические средства обучения – мультимедийный проектор, экран, акустическая система. Лабораторное оборудование: упаковщик готовой продукции, кассовый аппарат, весы.
4	Учебная лаборатория (Семинарского типа), здание главного учебного	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, рабочие станции, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к

	корпуса, 405 Д			электронной информационно-образов ательной среде Организации.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем

_____Ю.В. Кузнецов

_____Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.28 Основы научных исследований в профессиональной деятельности

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка
продукции растениеводства»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026 г.

Автор:

Заведующий кафедрой
должность

Е.А. Кузнецова
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Руководитель
образовательной программы,

Доцент
должность

С.А. Мордвинкин
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 9 от 05.05. 2026 г.

Заведующий кафедрой
должность

Е.А. Кузнецова
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 07 мая 2026 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова
инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

формирование у обучающихся базовых знаний, умений, навыков в области научных исследований, в том числе проектирования, представления, защиты и распространения результатов профессиональной и научно-исследовательской деятельности.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- формирование базовых знаний в области научных исследований;
- изучение классических и современных методов исследований и проектирования в профессиональной и научно-исследовательской деятельности;
- формирование умений и навыков представления, защиты и распространения результатов профессиональной и научно-исследовательской деятельности.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-5. Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ОПК-5.1 Демонстрирует базовые знания к участию в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции агропромышленного комплекса.	Знать основные законы и методы для проведения экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции агропромышленного комплекса.
	ОПК-5.2 Умеет применять на практике базовые знания в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции агропромышленного комплекса.	Уметь применять на практике базовые знания в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции агропромышленного комплекса.
	ОПК-5.3 Владеет практическими навыками в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции агропромышленного	Владеть практическими навыками в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции агропромышленного

	комплекса.	

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.О.28 Основы научных исследований в профессиональной деятельности» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ОПК-5. Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности						
Б1.О.28 Основы научных исследований в профессиональной деятельности			+			
Б2.О.03(У) Технологическая практика			+			
Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					+	

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ОПК-5	-	Б2.О.03(У) Технологическая практика	Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

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

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по сессиям											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего	8	---	---	---	---	---	8	---	---	---	---	---	---
Лекционные	2	---	---	---	---	---	2	---	---	---	---	---	---

занятия													
Практические занятия	6	---	---	---	---	---	6	---	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего	127	---	---	---	---	---	127	---	---	---	---	---	---
Курсовая работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа	10	---	---	---	---	---	10	---	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины	117	---	---	---	---	---	117	---	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация	9	---	---	---	---	---	9	---	---	---	---	---	---
Зачет	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет оценкой	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен	9	---	---	---	---	---	9	---	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	144	---	---	---	---	144	---	---	---	---	---	---
	зачетные единицы	4	---	---	---	---	4	---	---	---	---	---	---

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

Тематический план дисциплины
с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Сессия	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч			Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)	Самостоятельная работа обучающихся	Промежуточная аттестация	

[illegible]

курсовая работа, курсовой проект, расчетно- графическая работа, контрольная работа								10			10
зачет, зачет с оценкой, экзамен	6									9	9
Итого по дисциплине		2	6	---	---	---	---	10	117	9	144

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)
с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1. Общие сведения о науке и научных исследованиях	
Тема 1. Наука и ее роль в современном обществе	Понятие науки и предпосылки ее возникновения. Связь науки и философии. Современная наука и ее основные концепции. Роль науки в современном обществе
Тема 2. Наука и научные исследования	Цель, задачи и виды наук. Научные исследования и их классификация. Уровни научных исследований. Этапы проведения научных исследований
Тема 3. Методологические основы научных исследований	Методы и методология научных исследований. Всеобщие методы научных исследований. Общенаучные методы научных исследований. Специальные методы научных исследований
Раздел 2. Организация и порядок проведения научного исследования	
Тема 4. Выбор направления и обоснование темы научного исследования	Планирование научного исследования. Прогнозирование в научном исследовании. Выбор темы научного исследования. Техничко-экономическое обоснование темы научного исследования
Тема 5. Поиск, накопление и обработка научной информации	Поиск и сбор научной информации. Разметка исходных источников информации. Порядок ведения рабочих записей. Изучение научной литературы
Тема 6. Понятие и структура научной работы	Особенности научной работы. Этика научного труда. Композиция научной работы. Рубрикация научной работы
Тема 7. Порядок написания научной работы	Особенности подготовки структурных частей научной работы. Язык и стиль

	научной работы. Оформление структурных частей научной работы. Редактирование и «вылеживание» научной работы
Тема 8. Порядок оформления и защита научной работы	Результаты научных исследований и их анализ. Внедрение результатов научных исследований и их эффективность. Способы информирования научной общественности о результатах научных исследований. Особенности подготовки и защиты научных работ.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Раздел 1. Общие сведения о науке и научных исследованиях	Собеседование.
Тема 1. Наука и ее роль в современном обществе	Собеседование.
Тема 2. Наука и научные исследования	Собеседование.
Тема 3. Методологические основы научных исследований	Собеседование.
Раздел 2. Организация и порядок проведения научного исследования	Собеседование.
Тема 4. Выбор направления и обоснование темы научного исследования	Собеседование.
Тема 5. Поиск, накопление и обработка научной информации	Собеседование.
Тема 6. Понятие и структура научной работы	Собеседование.
Тема 7. Порядок написания научной работы	Собеседование.
Тема 8. Порядок оформления и защита научной работы	Собеседование.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	

«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные

	знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Асхаков, С. И. Основы научных исследований : учебное пособие / С. И. Асхаков. - Карачаевск : КЧГУ, 2020. - 348 с. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/161998>. - Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Кожухар, В. М. Основы научных исследований : учебное пособие / В. М. Кожухар. - Москва : Дашков и К, 2013. - 216 с. - ISBN 978-5-394-01711-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/415587>. - Режим доступа: по подписке.

3. Космин, В. В. Основы научных исследований (Общий курс) : учебное пособие / В. В. Космин. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. - 238 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. - (Высшее образование). - DOI: <https://doi.org/10.12737/1753-1>. - ISBN 978-5-369-01753-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1245074>. - Режим доступа: по подписке.

4. Кузнецов, И. Н. Основы научных исследований : учебное пособие для бакалавров / И. Н. Кузнецов. - 8-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 282 с. - ISBN 978-5-394-05255-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2083276>. - Режим доступа: по подписке.

5. Организация научно-исследовательской деятельности студентов: теоретико-прикладной аспект : учебное пособие / Н. П. Несговорова, В. Г. Савельев, Н. А. Неумывакина, Г. В. Иванцова. - Курган : КГУ, 2017. - 352 с. - ISBN 978-5-4217-0390-7. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/177885>. - Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Таршис, Л. Г. Основы исследовательской деятельности в области естественно-научного образования : учебное пособие / Л. Г. Таршис, Г. И. Таршис. - Екатеринбург : УрГПУ, 2007. - 135 с. - ISBN 5-7851-0645-0. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/158988>. - Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Шкляр, М. Ф. Основы научных исследований : учебное пособие для бакалавров / М. Ф. Шкляр. - 9-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 208 с. - ISBN 978-5-394-04708-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2083277>. - Режим доступа: по подписке.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnshhb.ru
2. ЭБС «Лань» - www.e.lanbook.com;
3. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;
4. Электронно-библиотечная система «Znanium.com» – www.znanium.com

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
- Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований. АнтиПлагат.ВУЗ.
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система. Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система. СПС «КонсультантПлюс».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического

задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относится: собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения экзамена (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка («отлично» / «хорошо» / «удовлетворительно» / «неудовлетворительно»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционный зал), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
2	Учебная лаборатория (Лекционный зал)	Учебная аудитория для проведения	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт	Комплект учебной мебели, доска магнитная,

	о типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	групповых и индивидуальны х консультаций	Университетский, д. 26	оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
3	Учебная лаборатория (Лекционног о типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточно й аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
4	Читальный зал, главный учебный комплекс, 302 корпус Д	Помещение для самостоятельно й работы обучающихся	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – компьютеры

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем

_____Ю.В. Кузнецов

_____Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.29 Экономика и организация производства на сельскохозяйственных и
пищевых предприятиях

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка
продукции растениеводства»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026 г.

Автор:

Доцент
должность

И.С. Корабельников
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Руководитель
образовательной программы,

Доцент
должность

С. А. Мордвинкин
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Экономическая безопасность»

Протокол № 9 от 05.05.2026 г.

Заведующий кафедрой
должность

Е. А. Колпакова
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 07.05.2026 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова
инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

формирование у студентов представлений об экономических процессах и явлениях, происходящих на уровне сельскохозяйственных и пищевых предприятий, а также организационно-экономической сущности их функционирования в условиях рыночной экономики, проявляющейся в ходе анализа и оценки системы экономических показателей. Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- ознакомление с ролью сельскохозяйственных и пищевых предприятий в экономике страны;
- изучение основных понятий в области экономики сельскохозяйственных и пищевых предприятий;
- овладение методами расчёта основных экономических показателей функционирования сельскохозяйственных и пищевых предприятий;
- развитие у обучающихся основ экономического мышления, позволяющего понимать процессы, происходящие на уровне сельскохозяйственных и пищевых предприятий, умений анализировать параметры их развития и использовать полученные знания в процессе принятия организационно-управленческих решений.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности	ОПК-6.1 Демонстрирует знания использования базовых знаний экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности	Знать экономику и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности, в том числе экономику и организацию производства на сельскохозяйственных и пищевых предприятиях
	ОПК-6.2 Использует знания использования базовых знаний экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности	Уметь реализовывать знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности, в том числе экономику и организацию производства на сельскохозяйственных и пищевых предприятиях
	ОПК-6.3 Владеет практическими навыками создания и поддержки безопасных условий выполнения производственных процессов	Владеть практическими навыками в использовании базовых знаний экономики и определении экономической эффективности в профессиональной деятельности, в том числе экономике и организации производства на сельскохозяйственных и пищевых предприятиях

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.О.29 Экономика и организация производства на сельскохозяйственных и пищевых предприятиях» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ОПК-6. Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности						
Б1.О.29 Экономика и организация производства на сельскохозяйственных и пищевых предприятиях			+			
Б2.О.03(У) Технологическая практика			+			
Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					+	

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ОПК-6	-	Б1.О.29 Экономика и организация производства на сельскохозяйственных и пищевых предприятиях	-
	-	Б2.О.03(У) Технологическая практика	-
	-		Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

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

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по сессиям											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего	4	---	---	---	---	4	---	---	---	---	---	---	---
Лекционные	2	---	---	---	---	2	---	---	---	---	---	---	---

занятия													
Практические занятия		2	---	---	---	---	2	---	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего		100	---	---	---	---	100	---	---	---	---	---	---
Курсовая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа		10	---	---	---	---	10	---	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		90	---	---	---	---	90	---	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация		4	---	---	---	---	4	---	---	---	---	---	---
Зачет		4	---	---	---	---	4	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	108	---	---	---	---	108	---	---	---	---	---	---
	зачетные единицы	3	---	---	---	---	3	---	---	---	---	---	---

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

Тематический план дисциплины
с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Сессия	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч			Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)	Самостоятельная работа обучающихся	Промежуточная аттестация	

			Лекционные занятия								
			Практические занятия								
			Лабораторные занятия								
			Курсовая работа								
			Курсовой проект								
			Расчетно-графическая работа								
			Контрольная работа								
			Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины								
Раздел 1. Сельскохозяйственные и пищевые предприятия в условиях рыночной экономики	5	1	1						20		21
Тема 1. Экономическая сущность и основные характеристики сельскохозяйственных и пищевых предприятий	5	1	1						10		11
Тема 2. Организационно-правовые и организационно-экономические формы функционирования сельскохозяйственных и пищевых предприятий	5								10		10
Раздел 2. Производственные ресурсы сельскохозяйственных и пищевых предприятий и эффективность их использования	5	1	1						70		71
Тема 3. Земельные ресурсы предприятий аграрного сектора экономики	5		1						10		11

Тема 4. Основные фонды и оборотные средства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	5								20		20
Тема 5. Трудовые ресурсы сельскохозяйственных и пищевых предприятий.	5								20		20
Тема 6. Финансовые результаты и деловая активность сельскохозяйственных и пищевых предприятий	5								20		20
Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа								10			10
зачет, зачет с оценкой, экзамен											
Итого по дисциплине		2	2	---	---	---	---	10	90	4	108

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)
с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1. Сельскохозяйственные и пищевые предприятия в условиях рыночной экономики	
Тема 1. Экономическая сущность и основные характеристики сельскохозяйственных и пищевых предприятий	Предприятие: понятие, признаки, цель и среда функционирования. Сельскохозяйственные и пищевые предприятия в структуре агропромышленного комплекса. Основы формирования и стадии развития предприятий.
Тема 2. Организационно-правовые и организационно-экономические формы	Правовые основы создания и функционирования предприятий.

функционирования сельскохозяйственных и пищевых предприятий	Организационно-правовые формы сельскохозяйственных и пищевых предприятий. Организационно-экономические формы сельскохозяйственных и пищевых предприятий.
Раздел 2. Производственные ресурсы сельскохозяйственных и пищевых предприятий и эффективность их использования	
Тема 3. Земельные ресурсы предприятий аграрного сектора экономики	Экономическая сущность и значение земельных ресурсов. Показатели использования земли. Направления и меры повышения эффективности использования земли.
Тема 4. Основные фонды и оборотные средства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	Понятие, значение, классификация и оценка основных фондов и оборотных средств. Показатели использования основных фондов и оборотных средств. Направления повышения эффективности использования основных фондов и оборотных средств.
Тема 5. Трудовые ресурсы сельскохозяйственных и пищевых предприятий.	Трудовые ресурсы и особенности их использования в аграрной сфере экономики. Показатели использования трудовых ресурсов и нормирование труда. Мотивация и оплата труда.
Тема 6. Финансовые результаты и деловая активность сельскохозяйственных и пищевых предприятий	Доходы и расходы предприятий. Финансовое состояние и финансовая устойчивость предприятий. Ликвидность и платежеспособность предприятий. Показатели деловой активности предприятий.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Раздел 1. Сельскохозяйственные и пищевые предприятия в условиях рыночной экономики	Коллоквиум, Тестовые задания.
Тема 1. Экономическая сущность и основные характеристики сельскохозяйственных и пищевых предприятий	Коллоквиум, Тестовые задания.
Тема 2. Организационно-правовые и организационно-экономические формы функционирования сельскохозяйственных и пищевых предприятий	Коллоквиум, Тестовые задания.
Раздел 2. Производственные ресурсы сельскохозяйственных и пищевых	Коллоквиум, Контрольная работа, Тестовые задания.

предприятий и эффективность их использования	
Тема 3. Земельные ресурсы предприятий аграрного сектора экономики	Коллоквиум, Контрольная работа, Тестовые задания.
Тема 4. Основные фонды и оборотные средства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	Коллоквиум, Контрольная работа, Тестовые задания.
Тема 5. Трудовые ресурсы сельскохозяйственных и пищевых предприятий.	Коллоквиум, Контрольная работа, Тестовые задания.
Тема 6. Финансовые результаты и деловая активность сельскохозяйственных и пищевых предприятий	Коллоквиум, Контрольная работа, Тестовые задания.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего

контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Минаков, И. А. Экономика сельскохозяйственного предприятия : учебник / под ред. И.А. Минакова. - 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. - 363 с. - Текст: электронный. URL: <https://znanium.com/catalog/product/1844279>
2. Организация производства и предпринимательство в АПК : учебник / под ред. д-ра экон. наук М.П. Тушканова, д-ра экон. наук А.Ф. Максимова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2023. - 296 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1984951>
3. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания : учебник / А. М. Фридман. - 4-е изд., стер. - Москва : Дашков и К, 2023. - 462 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/2085961>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. <https://minfin.gov.ru/>
2. <https://cbr.ru/>
3. <https://www.economy.gov.ru/>
4. <https://www.nalog.gov.ru/>
5. <https://rosstat.gov.ru/>
6. www.ivr.ru

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

- Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем,

необходимых для освоения дисциплины:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Единая информационная система управления учебным процессом «ТАНДЕМ. Университет».

2. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Расширенный Band T:500- 999 Node 2 year Educational Renewal License

3. Adobe acrobat Reader DC – средство чтения формата PDF

4. СПС "КонсультантПлюс"

5. Приложение "МегаWeb" АИБС "МегаПро"

6. СДО на базе платформы «Moodle (СДО ВолГАУ)».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины.

Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые

вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: коллоквиум, контрольная работа, тестовые задания.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень

сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Семинарского типа), здание гидромелиоративного корпуса, 312 кг	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), ул. Казахская, д. 33	комплект учебной мебели, доска меловая, интерактивная трибуна, проектор, экран, акустическая система.
2	Учебная аудитория (Лекционного типа), здание гидромелиоративного корпуса, 404 кг	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), ул. Казахская, д. 33	комплект учебной мебели, доска меловая, мультимедийное оборудование, персональные компьютеры, интерактивная доска с видеопроектором.
3	Учебная аудитория (Лекционного и семинарского типа), здание гидромелиоративного корпуса, 308 кг	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), ул. Казахская, д. 33	Комплект учебной мебели, рабочее место преподавателя (кафедра); учебно-информационные стенды; доска меловая, доска мультимедийная, оборудование и технические средства обучения (интерактивная доска с видеопроектором, компьютеры).
4	Учебная аудитория (Лекционного и семинарского типа), здание	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), ул. Казахская, д. 33	Комплект учебной мебели, рабочее место преподавателя (кафедра); учебно-информационные стенды;

	гидромелиоративного корпуса, 308 кг			доска меловая, доска мультимедийная, оборудование и технические средства обучения (интерактивная доска с видеопроектором, компьютеры).
5	Помещение для самостоятельной работы обучающихся. Главный учебный комплекс, 302 Д	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, Университетский проспект, д. 26, 3 этаж, комната 9 167,2 м².	Комплект учебной мебели, рабочие станции, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде Организации.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем

_____Ю.В. Кузнецов

_____Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.01 Элективные курсы по физической культуре и спорту

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка
продукции растениеводства»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026 г.

Авторы:

Старший преподаватель

должность

Н.Б. Озёрина

инициалы фамилия

должность

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Руководитель

образовательной программы,

Доцент

должность

С.А.Мордвинкин

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Физическая культура и здоровье»

Протокол № 9 от 05.05.2026 г.

Заведующий кафедрой

должность

Т.Н. Власова

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 07.05.2026 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

Целью изучения дисциплины является формирование физической культуры личности путем применения специальных знаний, практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, поддержание должного физического состояния организма, совершенствование психофизических способностей, необходимых в будущей профессиональной и социальной деятельности.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- освоение практических основ физической культуры, спорта и здорового образа жизни;
- овладение средствами физической культуры и спорта для оптимизации физического здоровья, физической подготовленности, профилактики психофизического утомления и профессиональных заболеваний;
- освоение и применение средств самоконтроля за самочувствием, физическим развитием и подготовленностью при выполнении физических нагрузок

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.В.01 Элективные курсы по физической культуре и спорту» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Профиль не указан в УП».

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Имеет представление о порядке поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Знать социально-биологические основы физической культуры; основные понятия и компоненты здорового образа жизни; оздоровительное воздействие двигательной активности на функциональные системы организма и профилактику заболеваний; средства и методы базовой, спортивной, оздоровительной, профессионально-прикладной физической культуры; методы оценки физического развития и функциональной подготовленности.
	УК-7.2. Умеет применять на практике знания о порядке поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения	Уметь оценивать физическое развитие и функциональное состояние организма; осуществлять подбор средств физической культуры различной направленности для обеспечения:

полноценной социальной и профессиональной деятельности	- полноценной социальной деятельности; - психофизической подготовки к будущей профессиональной деятельности; - снижения профессионального утомления.
УК-7.3. Владеет практическими навыками поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Владеть методами комплексной оценки физической и функциональной подготовленности, навыками составления комплексов физических упражнений различной направленности: - для обеспечения полноценной социальной деятельности; - для подготовки к будущей профессиональной деятельности; - для снятия профессионального утомления.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности						
Б1.В.01 Элективные курсы по физической культуре и спорту	+	+	+			
Б1.О.12 Физическая культура и спорт	+					
Б2.О.01 (У) Ознакомительная практика			+			
Б3.02. (Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					+	

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
УК -7	-	Б2.О.01 (У) Ознакомительная практика	Б3.02 (Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

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

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по сессиям											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего		12	2	2	2	2	2	2	---	---	---	---	---	---
Лекционные занятия		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Практические занятия		12	2	2	2	2	2	2	---	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего		292	58	58	58	58	26	34	---	---	---	---	---	---
Курсовая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		292	58	58	58	58	26	34	---	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация		24	4	4	4	4	4	4	---	---	---	---	---	---
Зачет		24	4	4	4	4	4	4	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	328	64	64	64	64	32	40	---	---	---	---	---	---
	зачетные единицы	9.11	1.78	1.78	1.78	1.78	0.89	1.11	---	---	---	---	---	---

	Ы													

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

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Сессия	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч								Промежуточная аттестация	Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся						
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Тема 1. Введение в вид спорта «легкая атлетика».			2								2
Входной контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.									4		4
Тема 2. Техника бега на короткие дистанции.									4		4
Тема 3. Техника бега на средние и длинные дистанции.									4		4
Тема 4. Техника спортивной ходьбы.									4		4
Тема 5. Техника эстафетного бега.									4		4
Тема 6. Техника прыжков в длину									4		4
Тема 7. Введение в вид спорта «Акробатика»			2								2

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Тема 66. Обучение и совершенствования техники выполнения ОРУ с мячом в движении.									4		4
Тема 67. Обучение и совершенствования техники выполнения бросков.									4		4
Тема 68. Обучение и совершенствования техники и тактики игры.									4		4
Тема 69. Обучение и совершенствования передвижений в защите.									4		4
Тема 70. Совершенствование техники бега на короткие дистанции.									4		4
Тема 71. Совершенствование техники кроссового бега.									4		4
Тема 72. Совершенствование физических качеств скоростных и скоростно-силовых качеств, выносливости.									4		4
Тема 73. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.									4		4
Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа											
зачет, зачет с оценкой, экзамен										24	24
Итого по дисциплине		---	12	---	---	---	---	---	292	24	328

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)
с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Тема 1. Введение в вид спорта «легкая атлетика».	Исторические этапы развития легкой атлетики. Определение понятия «Легкая атлетика». Классификация видов легкой атлетики.
Входной контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	
Тема 2. Техника бега на короткие дистанции.	Методы развития быстроты у легкоатлетов. Значение старта и стартового разгона в беге на короткие дистанции. Правила соревнований в беге на короткие дистанции.
Тема 3. Техника бега на средние и длинные дистанции.	Методы развития выносливости у легкоатлетов. Правила соревнований в беге на средние и длинные дистанции на стадионе и в легкоатлетическом манеже.
Тема 4. Техника спортивной ходьбы.	Правила соревнований по спортивной ходьбе. Ошибки в технике при обучении спортивной ходьбы. Оборудование и подготовка мест проведения соревнований по спортивной ходьбе.
Тема 5. Техника эстафетного бега.	Классификация эстафетного бега. Правила соревнований в эстафетном беге на стадионе и в легкоатлетическом манеже.
Тема 6. Техника прыжков в длину	Классификация прыжков в длину. Фазы прыжков в длину с разбега. Правила соревнований в прыжках в длину с разбега
Тема 7. Введение в вид спорта «Акробатика»	Понятие акробатика. Виды акробатики. Акробатические упражнения-элементы.
Тема 8. Базовые элементы акробатики: перекаты, кувырки.	Группировка с захватом ног. Перекаты назад в группировке. Кувырки вперед, назад, кувырок через плечо, кувырки вправо, влево.
Тема 9. Базовые элементы акробатики: равновесия.	Статические равновесия. Равновесия на обеих или одной ноге; на носках, на пятках, на колене, на голове и др. Равновесия с поднятым, отведенным, повернутым и т.п. свободным звеном тела

Тема 10. Базовые элементы акробатики: прыжки.	Виды прыжков. Прыжки на двух ногах, на одной ноге. Прыжки с поворотами и без поворотов. Прыжки ноги вместе, ноги врозь. Прыжок согнув ноги, прыжки со сменой ног. Прыжковые комбинации
Тема 11. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	
Тема 12. Введение в вид спорта «Настольный теннис».	Краткая история развития настольного тенниса. Техника безопасности в зале для игры в настольный теннис. Оборудование для игры в настольный теннис (площадка, размеры и разметка стола, цвет стола, сетка). Форма (одежда) для игры в настольный теннис. Основные правила игры в настольный теннис.
Тема 13. Обучение способам хватки ракетки (европейская, азиатская). Обучение стойкам теннисиста и перемещениям во время игры.	Ракетка (сэндвич, шипы). Отличие ракетки для игры горизонтальной и вертикальной хваткой. Стойки теннисиста, применяемые шаги и перемещения во время игры.
Тема 14. Обучение и совершенствование техники плоского удара.	Плоский удар. Краткая характеристика плоского удара. Применение плоского удара
Тема 15. Обучение и совершенствование техники ударов срезка, подрезка слева и справа.	Краткая характеристика ударов срезка, подрезка слева и справа. Техника выполнения ударов срезка, подрезка слева и справа. Применение ударов в игре.
Тема 16. Обучение и совершенствование техники удара накат слева и справа.	Краткая характеристика удара накат слева и справа. Техника выполнения ударов. Применение ударов в игре.
Тема 17. Обучение и совершенствование техники подачи подрезкой справа и слева.	Краткая характеристика подачи - подрезка слева и справа. Техника выполнения подачи - подрезка слева и справа. Применение подачи в игре.
Тема 18. Совершенствование техники бега на короткие дистанции.	Бег по прямой 60 м. Бег с ускорением 60 м. Бег с высоким подниманием бедра и загребающей постановкой ноги на дорожку 30 м. Бег с отведением бедра назад и захлестыванием голени 30 м. Бег прыжковыми шагами 60 м
Тема 19. Совершенствование техники бега на средние и длинные дистанции.	Бег на средние дистанции: - бег на 600 м; - бег на 800 м. Бег по виражу с различной скоростью. Бег при входе в поворот. Бег при выходе с поворота. Равномерный бег со средней скоростью 400 м. Бег 2000 м, 3000 м.
Тема 20. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	Тема 20. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.

Тема 21. Совершенствование техники бега в различных вариациях.	Бег с ускорением и загребающей постановкой ноги на дорожку. Бег с высоким подниманием бедра. Семенящий бег. Бег с отведением бедра назад и захлестыванием голени. Бег прыжковыми шагами
Тема 22. Обучение и совершенствование техники бега с высокого старта.	Бег с невысокой скоростью по стадиону. Бег по стадиону с ускорением по прямой и замедлением на вираже. Бег со средней скоростью. Бег по повороту беговой дорожки с различной скоростью. Бег при входе в поворот и при выходе с поворота. Набегание на финиш при различном положении туловища. Бег с разной скоростью: средняя; субмаксимальная; максимальная.
Тема 23. Совершенствование техники спортивной ходьбы.	Медленная ходьба. Ходьба медленная и ускоренная на отрезках 50-60 м. Ходьба медленная и ускоренная на отрезках 100-120 м. Ходьба ускоренная на отрезках 150-200 м.
Тема 24. Совершенствование техники прыжков в длину.	Техника прыжков в длину с места, «согнув ноги», «прогнувшись», «ножницы». Имитация маховых движений и отталкивания. Прыжки в длину с места в яму с песком.
Тема 25. Введение в вид спорта «волейбол».	История возникновения и развития волейбола. Официальные правила игры. FIVB. Подсчет очков в волейболе. Техника и тактика игры в волейбол.
Тема 26. Основные стойки, передвижения и исходные положения волейболиста.	Стойка для выполнения атакующего удара или блокирования. Стойка для приёма подачи. Стойка для приёма мяча от атакующего удара или отскочившего от блока, Исходное положение для приёма мяча сверху двумя руками. Исходное положение для приёма мяча снизу двумя руками. Исходное положение для блокирования.
Тема 27. Обучение и совершенствование техники передачи мяча сверху двумя руками вперед.	Передача сверху двумя руками вперед, над собой, назад.
Тема 28. Обучение и совершенствование техники приёма мяча снизу двумя руками.	Приём мяча снизу двумя руками: приём подачи, приём в защите и приём передачу для атакующего удара.
Тема 29. Обучение и совершенствование техники подачи мяча.	Подача мяча: нижняя прямая подача; верхняя прямая подача.
Тема 30. Обучение и совершенствование техники атакующего удара.	Атакующий удар: прямой атакующий удар; разбег; прыжок; удар по мячу; приземление.
Тема 31. Обучение и совершенствование техники блокирования.	Виды блокирования. Техника и тактика блокирования.

Тема 32. Обучение и совершенствование системы игры в защите «углом вперёд», «углом назад».	Система игры в защите «углом вперёд», «углом назад». Моделирование игровой ситуации и выполнение технических действий.
Тема 33. Развитие общей физической и специальной подготовки волейболиста.	Развитие общей физической и специальной подготовки волейболиста. Упражнения для развития: быстроты простой двигательной реакции волейболиста; скоростной выносливости; прыгучести (взрывной силы); гибкости. Комбинированная «круговая тренировка» на занятиях по волейболу. Упражнения для укрепления мышц и связок голеностопного сустава и стопы
Тема 34. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	
Тема 35. Введение в вид спорта «атлетизм».	Краткая история возникновения и развития атлетизма. Возрастные ограничения в атлетизме. Пауэрлифтинг как вид спорта. Оборудование, основные правила. Техника безопасности при занятии пауэрлифтингом.
Тема 36. Обучение и совершенствование техники выполнения упражнений с отягощением.	Основы выполнения упражнений с отягощениями. Техника выполнения упражнений. Оптимальные и рациональные движения. Техника безопасности при выполнении упражнений в силовой тренировке при работе с отягощениями. Выбор веса отягощения и других параметров тренировки.
Тема 37. Обучение и совершенствование техники выполнения упражнений для мышц рук.	Упражнение для трицепсов - «французский жим», бицепсов с упором в колено. Техника выполнения простых базовых упражнений для мышц пояса верхних конечностей.
Тема 38. Обучение и совершенствование техники приседа со штангой в различных вариациях.	Техника приседа со штангой на груди. Техника приседа со штангой на спине. Техника приседа со штангой с паузой.
Тема 39. Обучение и совершенствование техники становой тяги.	Виды становой тяги. Становая тяга в различных видах спорта. Классическая становая тяга. Хват грифа. Техника выполнения становой тяги.
Тема 40. Обучение и совершенствование техники жима лежа с паузой.	Техника жима лежа с паузой. Жим лежа с паузой на груди. Жим лежа с паузой на заданном расстоянии.
Тема 41. Обучение и совершенствование техники дожима в положении лежа.	Техника дожима в положении лежа. Дожим лежа с использованием различного инвентаря

Тема 42. Совершенствование техники бега на короткие дистанции.	Бег по прямой 60 м. Бег с ускорением 60 м. Бег с высоким подниманием бедра и загребавшей постановкой ноги на дорожку 30 м. Бег с отведением бедра назад и захлестыванием голени 30 м. Бег прыжковыми шагами 60 м.
Тема 43. Совершенствование техники бега на средние и длинные дистанции.	Бег на средние дистанции: - бег на 600 м; - бег на 800 м. Бег по виражу с различной скоростью. Бег при входе в поворот. Бег при выходе с поворота. Равномерный бег со средней скоростью 400 м. Бег 2000 м, 3000 м.
Тема 44. Совершенствование техники прыжков в длину.	Техника прыжков в длину с места, «согнув ноги», «прогнувшись», «ножницы». Имитация маховых движений и отталкивания. Прыжки в длину с места в яму с песком и с разбега
Тема 45. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	Тема 45. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.
Тема 46. Совершенствование техники бега на короткие дистанции.	Бег по прямой 60 м. Бег с ускорением 60 м. Бег с высоким подниманием бедра и загребавшей постановкой ноги на дорожку 30 м. Бег с отведением бедра назад и захлестыванием голени 30 м. Бег прыжковыми шагами 60 м.
Тема 47. Совершенствование техники кроссового бега.	Техника кроссового бега. Кроссовый бег по пересеченной местности 2000 м., 3000 м.
Тема 48. Совершенствование физических качеств.	Упражнения на развитие силовых, скоростных, скоростно-силовых способностей, ловкости, гибкости, выносливости
Тема 49. Введение в вид спорта «борьба/фитнес».	Исторические предпосылки развития борьбы. Основные отличия греко-римской борьбы от вольной. Основные отличия борьбы самбо от дзюдо. Основные технические элементы в борьбе. Техника безопасности на занятиях борьбой. /Исторические предпосылки развития фитнес-аэробики. Основные понятия фитнес – аэробики. Сочетание движений рук и ног. Классическая аэробика. Степ-аэробика. Техника безопасности на занятиях фитнес-аэробикой.
Тема 50. Обучение и совершенствование:	Основные виды перемещений в борьбе: разворот или принятие положения тела под углом к атаке противника, шаг, подшаг, отшаг, шаг с подшагом, подскок, отскок, прыжок и другие. / Движения ногами в фитнес-аэробике: March,

	Open step, Step touch, Heel touch, Leg curl, Toe touch, Grapevine, V-step. Выполнение под музыкальное сопровождение.
перемещений в борцовской стойке /элементов классической аэробики (движение ногами).	Техника упражнения «проход в ноги» и защита от него. Имитация прохода в ноги в борцовской стойке: на правую ногу; на левую ногу. Отброс ног назад. Отброс ног в сторону. Отброс-проход. / Техника движений рук в фитнес-аэробике. Основные позиции рук. Координирование движений рук.
Тема 51. Обучение и совершенствование:	Техника кувырков. Группировка с захватом ног. Перекаты назад в группировке. Кувырки вперед, назад, кувырок через плечо, кувырки вправо, влево. / Сочетания движений рук и ног в классической аэробике. Связки элементов в классической аэробике. Выполнение под музыкальное сопровождение.
упражнения «проход в ноги» и защиты от него/элементов классической аэробики (движения руками).	Упражнения для развития силы борца. Упражнения для обучения «борцовскому мосту». / Упражнения первой части комплекса классической аэробики. Выполнение без музыкального сопровождения.
Тема 52. Обучение и совершенствование:	Упражнений для укрепления «борцовского моста» / совершенствование комплекса классической аэробики под музыкальное сопровождение.
разновидностей кувырков/ сочетания движений рук и ног в классической аэробике.	Упражнения для развития гибкости, силы, «взрывной силы», выносливости борца. Упражнения для укрепления мышц и связок голеностопного сустава и стопы / комплекс ОФП в фитнес аэробике для развития и коррекции осанки, для развития пояса нижних и верхних конечностей, мышц брюшного пресса. Выполнение комплекса под музыкальное сопровождение.
Тема 53. Обучение упражнению «борцовский мост»/ изучение комплекса классической аэробики.	Примерный комплекс комбинированной «круговой тренировки» на занятиях по борьбе / примерный комплекс комбинированной «круговой тренировки» на занятиях по фитнес-аэробике.
Тема 54. Совершенствование упражнению «борцовский мост», упражнений борца для укрепления моста/ совершенствование комплекса классической аэробики.	
Тема 55. Совершенствование физических качеств борца /обучение и совершенствование комплекса ОФП в	

фитнес аэробике.	
Тема 56. «Круговая тренировка» на занятиях по борьбе / фитнес-аэробике.	
Тема 57. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	
Тема 58. Введение в вид спорта «баскетбол».	Исторические предпосылки развития баскетбола. FIBA. Правила в баскетболе. Техника и тактика игры в баскетбол.
Тема 59. Обучение и совершенствование основных стоек, перемещений и исходных положений баскетболиста.	Виды стоек баскетболиста. Виды перемещений. Виды исходных положений
Тема 60. Обучение и совершенствование техники ведения мяча.	
Тема 61. Обучение и совершенствование техники разновидностей поворотов.	Техника поворотов вперед и назад на месте с собственным подсчетом; на месте в целом с собственным подсчетом; на месте с освобождением от опеки условного (пассивного) защитника. Техника поворотов на месте с последующим переходом в движение заданным способом.
Тема 62. Обучение и совершенствование техники разновидностей остановок баскетболиста.	Остановки баскетболиста: имитация шагов остановки с места; удлиненный шаг – прыжок сзади стоящей ноги с приходом на всю стопу; чередование разновидностей остановки двумя шагами в ситуативных условиях.
Тема 63. Обучение и совершенствование техники упражнений без предмета.	Техника упражнений без предмета в баскетболе. Виды упражнений: прыжки вверх-вперед толчком одной и приземлением на одну ногу; передвижение приставными шагами; передвижения с разной скоростью; в одном и в разных направлениях; передвижение в стойке баскетболиста; остановка прыжком после ускорения; остановка в один шаг после ускорения; остановка в два шага после ускорения; повороты на месте, повороты в движении; имитация защитных действий против игрока нападения; имитация действий атаки против игрока защиты.
Тема 64. Совершенствование физических качеств баскетболиста.	Упражнения для развития простой двигательной реакции баскетболиста, скоростной выносливости, для развития стартовой скорости, прыгучести (взрывной силы). Упражнения для укрепления мышц и связок голеностопного сустава и стопы.
Тема 65. Обучение и совершенствования техники выполнения ловли и передачи мяча	Ведение мяча одной рукой и попеременно правой и левой руками, ведение за

одной, двумя руками.	спиной, перед собой. Передачи мяча одной и двумя руками от груди и из-за головы
Тема 66. Обучение и совершенствования техники выполнения ОРУ с мячом в движении.	Техника выполнения ОРУ с мячом в движении
Тема 67. Обучение и совершенствования техники выполнения бросков.	Техника выполнения бросков
Тема 68. Обучение и совершенствования техники и тактики игры.	Техника упражнений без мяча. Техника упражнений с мячом. Основы тактики игры. Учебная игра
Тема 69. Обучение и совершенствования передвижений в защите.	Перемещение в защитной стойке по диагонали назад. Перемещение в защите бегом. Перемещение небольшими шагами в одну и другую стороны.
Тема 70. Совершенствование техники бега на короткие дистанции.	Бег по прямой 60 м. Бег с ускорением 60 м. Бег с высоким подниманием бедра и загребавшей постановкой ноги на дорожку 30 м. Бег с отведением бедра назад и захлестыванием голени 30 м. Бег прыжковыми шагами 60 м.
Тема 71. Совершенствование техники кроссового бега.	Техника кроссового бега. Кроссовый бег по пересеченной местности 2000 м., 3000 м.
Тема 72. Совершенствование физических качеств скоростных и скоростно-силовых качеств, выносливости.	Упражнения для развития силы, выносливости, «взрывной силы», скоростно-силовых качеств. Упражнения для укрепления мышц и связок голеностопного сустава и стопы. Комплекс ОФП.
Тема 73. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Тема 1. Введение в вид спорта «легкая атлетика».	Тестовые задания, Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы, конспект занятия
Входной контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	
Тема 2. Техника бега на короткие дистанции.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 3. Техника бега на средние и длинные дистанции.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 4. Техника спортивной ходьбы.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы

Тема 5. Техника эстафетного бега.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 6. Техника прыжков в длину	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 7. Введение в вид спорта «Акробатика»	Тестовые задания
Тема 8. Базовые элементы акробатики: перекаты, кувырки.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 9. Базовые элементы акробатики: равновесия.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 10. Базовые элементы акробатики: прыжки.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 11. Контроль общей физической функционального состояния.	подготовленности, физического развития и
Тема 12. Введение в вид спорта «Настольный теннис».	Тестовые задания
Тема 13. Обучение способам хватки ракетки (европейская, азиатская). Обучение стойкам теннисиста и перемещениям во время игры.	Нормативы по виду спорта
Тема 14. Обучение и совершенствование техники плоского удара.	Нормативы по виду спорта
Тема 15. Обучение и совершенствование техники ударов срезка, подрезка слева и справа.	Нормативы по виду спорта
Тема 16. Обучение и совершенствование техники удара накат слева и справа.	Нормативы по виду спорта
Тема 17. Обучение и совершенствование техники подачи подрезкой справа и слева.	Нормативы по виду спорта
Тема 18. Совершенствование техники бега на короткие дистанции.	Нормативы по виду спорта
Тема 19. Совершенствование техники бега на средние и длинные дистанции.	Нормативы по виду спорта
Тема 20. Контроль общей физической функционального состояния.	подготовленности, физического развития и
Тема 21. Совершенствование техники бега в различных вариациях.	Нормативы по виду спорта
Тема 22. Обучение и совершенствование техники бега с высокого старта.	Нормативы по виду спорта
Тема 23. Совершенствование техники спортивной ходьбы.	Нормативы по виду спорта
Тема 24. Совершенствование техники прыжков в длину.	Нормативы по виду спорта
Тема 25. Введение в вид спорта «волейбол».	Тестовые задания, Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 26. Основные стойки, передвижения и исходные положения волейболиста.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 27. Обучение и совершенствование техники передачи мяча сверху двумя	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы

руками вперед.	
Тема 28. Обучение и совершенствование техники приёма мяча снизу двумя руками.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 29. Обучение и совершенствование техники подачи мяча.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 30. Обучение и совершенствование техники атакующего удара.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 31. Обучение и совершенствование техники блокирования.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 32. Обучение и совершенствование системы игры в защите «углом вперёд», «углом назад».	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 33. Развитие общей физической и специальной подготовки волейболиста.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 34. Контроль общей физической функционального состояния.	подготовленности, физического развития и
Тема 35. Введение в вид спорта «атлетизм».	Тестовые задания
Тема 36. Обучение и совершенствование техники выполнения упражнений с отягощением.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 37. Обучение и совершенствование техники выполнения упражнений для мышц рук.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 38. Обучение и совершенствование техники приседа со штангой в различных вариациях.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 39. Обучение и совершенствование техники становой тяги.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 40. Обучение и совершенствование техники жима лежа с паузой.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 41. Обучение и совершенствование техники дожима в положении лежа.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 42. Совершенствование техники бега на короткие дистанции.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 43. Совершенствование техники бега на средние и длинные дистанции.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 44. Совершенствование техники прыжков в длину.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 45. Контроль общей физической функционального состояния.	подготовленности, физического развития и
Тема 46. Совершенствование техники бега на короткие дистанции.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы

Тема 47. Совершенствование техники кроссового бега.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 48. Совершенствование физических качеств.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 49. Введение в вид спорта «борьба/фитнес».	Тестовые задания
Тема 50. Обучение и совершенствование: перемещений в борцовской стойке /элементов классической аэробики (движение ногами).	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 51. Обучение и совершенствование: упражнения «проход в ноги» и защиты от него/элементов классической аэробики (движения руками).	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 52. Обучение и совершенствование: разновидностей кувырков/ сочетания движений рук и ног в классической аэробике.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 53. Обучение упражнению «борцовский мост»/ изучение комплекса классической аэробики.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 54. Совершенствование упражнению «борцовский мост», упражнений борца для укрепления моста/ совершенствование комплекса классической аэробики.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 55. Совершенствование физических качеств борца /обучение и совершенствование комплекса ОФП в фитнес аэробике.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 56. «Круговая тренировка» на занятиях по борьбе / фитнес-аэробике.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 57. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 58. Введение в вид спорта «баскетбол».	Тестовые задания
Тема 59. Обучение и совершенствование основных стоек, перемещений и исходных положений баскетболиста.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 60. Обучение и совершенствование техники ведения мяча.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 61. Обучение и совершенствование техники разновидностей поворотов.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 62. Обучение и совершенствование техники разновидностей остановок	Нормативы по виду спорта, контрольные

баскетболиста.	нормативы
Тема 63. Обучение и совершенствование техники упражнений без предмета.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 64. Совершенствование физических качеств баскетболиста.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 65. Обучение и совершенствования техники выполнения ловли и передачи мяча одной, двумя руками.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 66. Обучение и совершенствования техники выполнения ОРУ с мячом в движении.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 67. Обучение и совершенствования техники выполнения бросков.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 68. Обучение и совершенствования техники и тактики игры.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 69. Обучение и совершенствования передвижений в защите.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 70. Совершенствование техники бега на короткие дистанции.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 71. Совершенствование техники кроссового бега.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 72. Совершенствование физических качеств скоростных и скоростно-силовых качеств, выносливости.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 73. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания,

	успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Рабочая тетрадь по физической культуре / Т. Н. Власова, В. А. Кудинова, Е. А. Ряховская, Т. Н. Козлова; Волгоградский государственный аграрный университет. - Изд. 5-е, перераб. - Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2020. - 64 с. –
URL: <http://lib.volgau.com/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/101333>.
2. Терминология физических упражнений. Правила составления комплексов: учебно-методическое пособие / Т. Н. Власова, Т. Н. Козлова, А. А. Бондарь; Волгоградский государственный аграрный университет. - Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2019. - 76 с. : [ил.]. - ISBN 978-5-4479-0216-2 : 59,85. -
URL: <http://lib.volgau.com/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/100326>.
3. Власова, Т.Н. Краткий теоретический курс по видам спорта и системам физических упражнений: учебное пособие / Т. Н. Власова [и др.] ; под общ. ред. Т. Н. Власовой; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Департамент научно-технологической политики и образования, Волгоградский государственный аграрный университет. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2017. - 112 с. –
URL: <http://lib.volgau.com/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/18277>.
6. Власова, Т.Н. Методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине «Элективные курсы по физической культуре и спорту» (волейбол): учебно-методическое пособие / Т.Н. Власова, Т.Н. Козлова, А.В. Чернецов, Л.И. Зуб. – Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоград ГАУ, 2021. – 96с.
4. Власова, Т.Н. Методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине «Элективные курсы по физической культуре и спорту» (настольный теннис): учебно-методическое пособие / Т.Н. Власова, Т.Н. Козлова, Л.И. Зуб. – Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоград ГАУ, 2021. – 80с.
5. Власова, Т.Н. Методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине «Элективные курсы по физической культуре и спорту» (фитнес): учебно-методическое пособие / Т.Н. Власова, Т.Н. Козлова, О.С. Навальная, Е.А. Пажаева. – Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоград ГАУ, 2022. – 124 с.
9. Власова, Т.Н. Методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине

«Элективные курсы по физической культуре и спорту» (баскетбол): учебно-методическое пособие / Т.Н. Власова, Т.Н. Козлова, Н.А. Линева, С.Ю. Линева, О.С. Навальная – Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоград ГАУ, 2022. – 92 с.

6. Власова, Т.Н. Методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине «Элективные курсы по физической культуре и спорту» (борьба): учебно-методическое пособие / Т.Н. Власова, Т.Н. Козлова, В.С. Дьяконов, Е.А. Пажаева. – Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоград ГАУ, 2022. – 88 с.

7. Власова Т.Н., Навальная О.С. Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов «Элективные курсы по физической культуре и спорту». – Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2023, 16 с.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Министерство спорта Российской Федерации. – Режим доступа:

<https://minsport.gov.ru>

2. Библиотечно-информационные ресурсы. Волгоградская государственная академия физической культуры. – Режим доступа: <https://www.vgafk.ru/local/library-resources.php>

3. Комитет физической культуры и спорта Волгоградской области. – Режим доступа: <https://sport.volgograd.ru/>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

- Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований. АнтиПлагат. ВУЗ.

2. Автоматизированная информационно-библиографическая система. Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».

3. Справочно-правовая система. СПС «КонсультантПлюс».

4. Справочно-правовая система. Сопровождение комплекта справочника «Система ГАРАНТ».

/

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной

литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; б) структурировать лекционный материал с помощью заметок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступать к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: тестовые задания, нормативы по виду спорта,

контрольные нормативы, конспект занятия

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебно-спортивное здание гидромелиоративного корпуса, зал волейбола 7 СК	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), ул. Казахская, д. 33	оборудование и технические средства обучения - мячи волейбольные, мячи футбольные, мячи гандбольные, антенна волейбольная, сетка волейбольная, футбольные ворота, разделительная сетка, помост
2	Учебно-спортивное здание гидромелиоративного корпуса, зал баскетбола 6 СК	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), ул. Казахская, д. 33	оборудование и технические средства обучения - мячи баскетбольные, фермы баскетбольные, маты гимнастические, шведская стенка, скамейки гимнастические, скалодром
3	Учебно-спортивное здание гидромелиоративного корпуса, зал волейбола 7 СК	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), ул. Казахская, д. 33	оборудование и технические средства обучения - мячи волейбольные, мячи футбольные, мячи гандбольные, антенна волейбольная, сетка волейбольная, футбольные ворота, разделительная сетка, помост
4	Учебно-спортивное здание гидромелиоративного корпуса, лекционная аудитория 3 СК	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), ул. Казахская, д. 33	комплект учебной мебели, доска меловая, трибуна, оборудование и технические средства обучения – ростомер, весы

				напольные, ноутбук, мультимедийный проектор, стенды с наглядными пособиями
5	Читальный зал, главный учебный комплекс, 301 корпус Д	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, рабочие станции, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем

_____Ю.В. Кузнецов

_____Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.02 Земледелие с основами почвоведения и агрохимии

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2026 г.

Автор:

Доцент
должность

Губина Л.В.
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Руководитель
образовательной программы,

Доцент
должность

Мордвинкин С.А.
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Земледелие и агрохимия»

Протокол № 9 от 05.05.2026 г.

Заведующий кафедрой
должность

Борисенко И.Б.
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета агrobiотехнологий

Протокол № 10 от 07.05.2026 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Ефремова Е.Н.
инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

формирование представлений, теоретических знаний и практических умений и навыков по основам земледелия, почвоведения и агрохимии, на которых базируются технологии по производству продукции растениеводства

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- по земледелию: разработка, освоение и внедрение севооборотов, биологические особенности сорных растений и меры борьбы с ними, научно-обоснованные системы обработки почвы;
- по основам почвоведения: определение основных типов почв, их состав и свойства, способы поддержания и повышения плодородия, разработка мероприятий по защите почв от деградации;
- по основам агрохимии: изучить свойства удобрений, расчеты доз удобрений, сроки и способы внесения удобрений.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1. Способен разрабатывать систему мероприятий по производству продукции растениеводства	ПК-1.1 Способен обосновывать выбор сортов сельскохозяйственных культур и разрабатывать системы севооборотов для повышения урожайности и производства продукции растениеводства с высокими технологическими показателями качества	Знать основы земледелия, почвоведения и агрохимии, необходимые для разработки системы мероприятий по производству продукции растениеводства
	ПК-1.2 Способен разрабатывать агротехнические мероприятия для повышения урожайности и производства продукции растениеводства с высокими технологическими показателями качества	Уметь использовать знания по земледелию, почвоведению и агрохимии при разработке системы мероприятий по производству продукции растениеводства
	ПК-1.3 Способен разрабатывать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая	Владеть навыками использования знаний по земледелию, почвоведению и агрохимии при разработке системы мероприятий по производству продукции растениеводства
ПК-2. Способен управлять реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства	ПК-2.1 Способен определять потребность в семенах, удобрениях, средствах защиты растений, контролировать освоение и соблюдение севооборотов	Знать основы земледелия, почвоведения и агрохимии, необходимые для управления реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства

	ПК-2.2 Способен целенаправленно формировать уровень урожайности и технологическое качество продукции растениеводства за счет использования адекватных агротехнических мероприятий	Уметь формировать уровень урожайности и технологическое качество продукции растениеводства за счет использования адекватных агротехнических мероприятий
	ПК-2.3 Способен контролировать ход уборки, послеуборочной доработки продукции растениеводства и закладки ее на хранение	Владеть навыками контроля хода уборки, послеуборочной доработки продукции растениеводства и закладки ее на хранение

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.В.02 Земледелие с основами почвоведения и агрохимии» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ПК-1. Способен разрабатывать систему мероприятий по производству продукции растениеводства						
Б1.В.02 Земледелие с основами почвоведения и агрохимии			+			
Б1.В.04 Технология производства продукции растениеводства			+			
Б1.В.10 Кормопроизводство			+			
Б2.В.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности				+		
Б2.В.02(П) Преддипломная практика					+	
Б3.01.(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					+	
ПК-2. Способен управлять реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства						
Б1.В.02 Земледелие с основами почвоведения и агрохимии			+			
Б1.В.03 Семеноводство полевых культур				+		
Б2.В.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности				+		
Б2.В.02(П) Преддипломная практика					+	
Б3.01.(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					+	

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ПК-1.	-	Б1.В.04 Технология производства продукции растениеводства	Б2.В.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
	-	Б1.В.10 Кормопроизводство	Б2.В.02(П) Преддипломная практика
	-	-	Б3.01.(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПК-2.	-	-	Б1.В.03 Семеноводство полевых культур
	-	-	Б2.В.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
	-	-	Б2.В.02(П) Преддипломная практика
	-	-	Б3.01.(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
	-	-	

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

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по сессиям											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках	4	---	---	---	---	4	---	---	---	---	---	---	---

учебных занятий), всего													
Лекционные занятия	2	---	---	---	---	2	---	---	---	---	---	---	---
Практические занятия	2	---	---	---	---	2	---	---	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего	64	---	---	---	---	64	---	---	---	---	---	---	---
Курсовая работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины	64	---	---	---	---	64	---	---	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация	4	---	---	---	---	4	---	---	---	---	---	---	---
Зачет	4	---	---	---	---	4	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	72	---	---	---	72	---	---	---	---	---	---	---
	зачетные единицы	2	---	---	---	2	---	---	---	---	---	---	---

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

Тематический план дисциплины
с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Сессия	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч			Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)	Самостоятельная работа обучающихся	Промежуточная аттестация	

[illegible]

Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа											
зачет, зачет с оценкой, экзамен										4	4
Итого по дисциплине		2	2	---	---	---	---	---	64	4	72

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)
с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1. Почвоведение	
Тема 1. Агрофизические и биологические показатели почвенного плодородия, регулирование и пути их улучшения.	Происхождение, состав и свойства почвы Понятие о почве и её плодородии. Происхождение почвы. Общая схема почвообразовательного процесса. Факторы почвообразования. Взаимосвязь факторов почвообразования. Почвообразующие породы как основа минеральной части почвы. Плодородие почвы.
Тема 2. Водный, воздушно-тепловой режимы почвы, пути и методы их регулирования.	Гранулометрический состав почв. Физические свойства почвы. Водно-физические свойства почвы. Воздушный режим почвы. Тепловые свойства почв.
Раздел 2. Земледелие	
Тема 3. Научные основы земледелия.	Общее земледелие. Факторы жизни растений и законы земледелия. Земные и космические факторы жизни растений как материальная основа земледелия. Законы земледелия как основа системного подхода к земледелию. Оптимизация жизни с. х. растений. Методы повышения плодородия и окультуривания почвы.
Тема 4. Сорные растения и система мер борьбы с ними	Понятие о сорных растениях, засорителях и их происхождение. Вред, причиняемый сорняками. Уровни вредоносности сорняков. Биологические особенности сорных растений. Классификация

	сорняков. Краткая характеристика основных групп сорных растений. Мероприятия по предупреждению засоренности полей. Истребительные мероприятия борьбы с сорняками.
Тема 5. Севооборот и его значение. Научные основы построения полевых севооборотов.	Основные понятия и определения. Отношение с.-х. растений к бессменным повторным посевам. Принципы оценки и ценность различных культур в качестве предшественников в зависимости от конкретных условий. Пары, их классификация и роль в севообороте. Размещение полевых культур и паров в севообороте. Классификация севооборотов. Проектирование и составление схем севооборота по структуре посевных площадей. Составление плана освоения и ротационной таблицы проектируемого севооборота.
Тема 6. Научные основы обработки почвы.	Задачи обработки почвы при различных уровнях интенсификации земледелия. Технологические операции при обработке почвы и научные основы их применения. Приемы и орудия обработки почвы. Технологические свойства почвы и их влияние на качество обработки. Технология обработки почвы. Приемы основной обработки почвы. Система обработки почвы в севообороте.
Раздел 3. Агрохимия	
Тема 7. Основы агрохимии	Основы питания растений. Питание растений и методы его регулирования. Химические элементы, необходимые растениям. Соотношение элементов питания в растениях и их вынос с урожаем.
Тема 8. Определение потребности с.-х. культур в удобрениях на планируемую урожайность	Содержание и формы питательных элементов в почве, их доступность растениям. Виды удобрений и способы их применения. Определение потребности с.-х. культур в удобрениях.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Раздел 1. Почвоведение	

Тема 1. Агрофизические и биологические показатели почвенного плодородия, регулирование и пути их улучшения.	Индивидуальное домашнее задание
Тема 2. Водный, воздушно-тепловой режимы почвы, пути и методы их регулирования.	Индивидуальное домашнее задание
Раздел 2. Земледелие	
Тема 3. Научные основы земледелия.	Индивидуальное домашнее задание
Тема 4. Сорные растения и система мер борьбы с ними	Индивидуальное домашнее задание
Тема 5. Севооборот и его значение. Научные основы построения полевых севооборотов.	Индивидуальное домашнее задание
Тема 6. Научные основы обработки почвы.	Индивидуальное домашнее задание
Раздел 3. Агрохимия	
Тема 7. Основы агрохимии	Индивидуальное домашнее задание
Тема 8. Определение потребности с.-х. культур в удобрениях на планируемую урожайность	Индивидуальное домашнее задание

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные

	знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Агрохимия : учебное пособие для вузов / Г. Г. Романов, Г. Я. Елькина, А. А. Юдин, Н. Т. Чеботарев ; под редакцией Е. Д. Лодыгина. — 2- изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-9567-2. — Текст : электронный // Лань : электроннобиблиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/200495>
2. Земледелие: учебник / под ред. Проф. Г.И.Баздырева.-Москва: ИНФРА-М, 2022.-608с. — (Высшее образование. Бакалавриат).
3. Земледелие с основами почвоведения и агрохимии. Учебник/ Г.И. Баздырев, А.Ф. Сафонов – М. : КолосС, 2009. – 415 с.
4. Земледелие с основами почвоведения и агрохимии : учебное пособие / составители М. Б. Батуева [и др.]. — Улан-Удэ : Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова, 2022. — 162 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/284315> — Режим доступа: для авториз. Пользователей
5. Земледелие: учебное пособие / А.И. Беленков, Ю.Н. Плескачев, В.А.Николаев, И.В.Кривцов, М.А.Мазиров. – Москва : ИНФРА-М, 2024. -237 с. + доп. Материалы [Электронный ресурс]. – (Высшее образование). – DOI 102737/16176.
6. Обработка почвы в Нижнем Поволжье : учеб. Пособие/ Ю.Н.Плескачев ; ФГБОУ ВПО Волгогр. ГАУ. – Волгоград: Изд-во ВолГАУ, 2015.-88с. – 80,45.
7. Почвоведение с основами агрохимии: лабораторный практикум: учебное пособие / О.А.Ульянова, Н.Л. Кураченко. – Москва: ИНФРА-М, 2024.-263с. – (Высшее образование).

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. базы данных официального сайта ФГБУ «СПЕЦЦЕНТРУЧЕТ В АПК» Министерства сельского хозяйства Российской Федерации - <http://www.specagro.ru/#/>
2. базы данных direct.farm - <https://direct.farm/knowledge/plant>
3. базы данных Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии «Росстандарт» <https://www.gost.ru/pendata>
4. СельхозПортал.РФ - https://xn--80ajgpcpbhks4a4g.xn--p1ai/analiz-posevnyh-ploshhadej/?region_id=2208
5. «Сельхозтехника» (автоматизированная справочная система) . <http://www.agrobase.ru>.

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
- Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические

материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований. АнтиПлагат.ВУЗ.
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система. Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система. СПС «КонсультантПлюс».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя

освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляются на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относится: контрольная работа.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория (Лекционный тип), здание главного учебного корпуса, 417 ГК	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска интерактивная, оборудование и технические средства обучения – аудитория оборудована настенными логотипами, плакатами и коллекцией удобрений, литературой компанией ЗАО «ФосАгро»
2	Учебная аудитория (Лекционный тип) и	Учебная аудитория для проведения групповых и	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д.	Комплект учебной мебели, доска меловая, доска интерактивная, кафедра, оборудование

	семинарског о типа), здание главного учебного корпуса, 227 ГК	индивидуальны х консультаций	26	и технические средства обучения –, персональный компьютер встроенный в трибуну, проектор, экран, аудиосистема, книжный стеллаж, аудитория оборудована настенными логотипами с с.-х. техникой концерна «Тракторные заводы»
3	Учебная аудитория (Лекционног о и семинарског о типа), здание главного учебного корпуса, 227 ГК	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточно й аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, доска интерактивная, кафедра, оборудование и технические средства обучения –, персональный компьютер встроенный в трибуну, проектор, экран, аудиосистема, книжный стеллаж, аудитория оборудована настенными логотипами с с.-х. техникой концерна «Тракторные заводы»
4	Учебная аудитория (Лекционног о и семинарског о типа), здание главного учебного корпуса, 227 ГК	Помещение для самостоятельно й работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран настенный, кафедра с блоком управления мультимедийной системы
5	Читальный зал, главный учебный комплекс, 302 корпус Д	Помещение для самостоятельно й работы обучающихся	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – компьютеры

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем

_____Ю.В. Кузнецов

_____Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.03 Семеноводство полевых культур

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка
продукции растениеводства»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026 г.

Автор:

Доцент
должность

Мордвинкин С.А.
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Руководитель
образовательной программы,

Доцент
должность

С.А. Мордвинкин
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 9 от 05.05.2026 г.

Заведующий кафедрой
должность

Е.А. Кузнецова
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 07.05.2026 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова
инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

формирование теоретических и практических знаний о семеноводстве полевых культур.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- изучение теоретических основ семеноводства;
- изучение сущности и технологии сортосмены и сортообновления;
- изучение системы семеноводства отдельных культур;
- изучение технологии производства высококачественных семян;
- изучение технологических основ послеуборочной обработки семян;
- изучение сортовой и семенной контроль в семеноводстве;
- изучение основы хранения семян.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-2. Способен управлять реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства	ПК-2.1 Демонстрирует знания порядка управления реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства	Знать основы семеноводства полевых культур, необходимые для управления реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства, в том числе методы расчета в общей потребности в семенах
	ПК-2.2 Умеет применять на практике знания порядка управления реализацией технологическим процессом производства продукции растениеводства	Уметь использовать знания в области о семеноводства полевых культур, необходимые для управления реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства, в том числе определять качество посевного материала с использованием стандартных методов, определять посевную годность и общую потребность в семенах, составлять заявки на приобретение семенного и посадочного материала
	ПК-2.3 Владеет практическими навыками управления реализацией технологическим процессом производства	Владеть навыками использования знаний в области семеноводства полевых культур, необходимые для управления реализацией технологического процесса производства продукции

	продукции растениеводства	растениеводства, в том числе определять потребность в семенах, осуществлять общий контроль реализации технологического процесса производства продукции растениеводства

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.В.03 Семеноводство полевых культур» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ПК-2. Способен управлять реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства						
Б1.В.02 Земледелие с основами почвоведения и агрохимии			+			
Б1.В.03 Семеноводство полевых культур				+		
Б2.В.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности				+		
Б2.В.02(П) Преддипломная практика					+	
Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					+	

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ПК-2.Способен управлять реализацией технологического процесса	Б1.В.02 Земледелие с основами почвоведения	Б1.В.03 Семеноводство полевых культур Б2.В.01(П)	Б2.В.02(П) Преддипломная практика Б3.01(Д)

производства продукции растениеводства	и агрохимии	Практика получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	по Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

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

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по сессиям											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего	10	---	---	---	---	---	---	10	---	---	---	---	---
Лекционные занятия	4	---	---	---	---	---	---	4	---	---	---	---	---
Практические занятия	6	---	---	---	---	---	---	6	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего	161	---	---	---	---	---	---	161	---	---	---	---	---
Курсовая работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно- графическая работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельно е изучение тем (разделов) дисциплины	161	---	---	---	---	---	---	161	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация	9	---	---	---	---	---	---	9	---	---	---	---	---
Зачет	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен	9	---	---	---	---	---	---	9	---	---	---	---	---
Общая я	часы	180	---	---	---	---	---	180	---	---	---	---	---

Тема 6 Организация первичного семеноводства									10		10
Тема 7 Технология выращивания и нормативы на качество сортовых семян и посадочного материала (ГОСТы) на семена									10		10
Раздел 2. Сортовой контроль семян с-х растений											
Тема 1 Система сертификации семян с-х растений в РФ									10		10
Тема 2 Семенной контроль									10		10
Тема 3 Сортовой контроль как составная часть сертификации семян.			1						10		11
Тема 4 Апробация зерновых культур			1						11		12
Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа											
зачет, зачет с оценкой, экзамен											
Итого по дисциплине		4	6	---	---	---	---	---	161	9	180

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)
с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1. Семеноводство	

Тема 1 История и организация семеноводства	Изучение истории развития семеноводства. Цели и задачи семеноводства. Изучение развития семеноводства в дореволюционной России, в период СССР, развитие семеноводства после распада СССР и современный период. Этапы развития семеноводства. Развитие семеноводства как науки и как отрасли сельскохозяйственного производства.
Тема 2 Теоретические основы семеноводства	Теоретические основы семеноводства Генетика и семеноведение как теоретические основы семеноводства. Причины ухудшения сортовых качеств семян. Влияние экологической депрессии.
Тема 3 Сорт и гетерозисный гибрид, как основные объекты семеноводства.	Сорт и гетерозисный гибрид, как основные объекты семеноводства. Классификация сортов и гибридов по происхождению и способам выведения. Требования, предъявляемые к сортам и гибридам.
Тема 4 Особенности отбора в семеноводстве.	Особенности отбора в семеноводстве. 1. Поддержание генетической идентичности сортов, продуктивности и урожайных качеств сортов с различным типом размножения. 2. Схемы первичного семеноводства 3. Контроль качества работ, документация и упаковка семян.
Тема 5 Экологические основы промышленного семеноводства	Экологические основы промышленного семеноводства 1. Экологическая разнокачественность 2. Урожай и посевные качества семян.
Тема 6 Организация первичного семеноводства	1. Первичное семеноводство оригинальных семян. 2. Документация в первичном семеноводстве.
Тема 7 Технология выращивания и нормативы на качество сортовых семян и посадочного материала (ГОСТы) на семена	Технология выращивания и нормативы на качество сортовых семян и посадочного материала (ГОСТы на семена) 1. Основные элементы семеноводческой агротехники. 2. Влияние способов выращивания семян на их урожайные свойства и качество. 3. Сроки и способы уборки семенных посевов.
Раздел 2. Сортной контроль семян с-х	

растений	
Тема 1 Система сертификации семян с-х растений в РФ	Система сертификации семян сельскохозяйственных растений в РФ 1. Цели и задачи сертификации семян. 2. Система сертификации 3. Действие сертификата.
Тема 2 Семенной контроль	Семенной контроль Терминология семенного контроля. Определение чистоты семян. Всхожесть семян Масса 1000 семян.
Тема 3 Сортовой контроль как составная часть сертификации семян.	Сортовой контроль как составная часть сертификации семян. 1. Сортовой контроль 2. Грунтовой сортовой контроль 3. Документация сортовых семян.
Тема 4 Апробация зерновых культур	Апробация зерновых

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Раздел 1. Семеноводство	
Тема 1 История и организация семеноводства	Собеседование.
Тема 2 Теоретические основы семеноводства	Собеседование.
Тема 3 Сорт и гетерозисный гибрид, как основные объекты семеноводства.	Деловая (ролевая) игра, Собеседование.
Тема 4 Особенности отбора в семеноводстве.	Собеседование.
Тема 5 Экологические основы промышленного семеноводства	Собеседование.
Тема 6 Организация первичного семеноводства	Собеседование.
Тема 7 Технология выращивания и нормативы на качество сортовых семян и посадочного материала (ГОСТы) на семена	Собеседование.
Раздел 2. Сортовой контроль семян с-х растений	Собеседование.
Тема 1 Система сертификации семян с-х растений в РФ	Собеседование.
Тема 2 Семенной контроль	Собеседование.
Тема 3 Сортовой контроль как составная часть сертификации семян.	Собеседование.

Тема 4 Апробация зерновых культур	Доклад (сообщение)

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой,

	рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Васько, В.Т. Основы семеноведения полевых культур. [Электронный ресурс] : Учебные пособия — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2022. — 304 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/3195> — Загл. с экрана.

2. Пыльнев, В.В. Практикум по селекции и семеноводству полевых культур. [Электронный ресурс] : Учебные пособия — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2014. — 448 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/42197> — Загл. с экрана.

3. Терехова, В.И. Методическое пособие для выполнения лабораторных занятий и самостоятельной работы по теме: "Нормативно-правовая база семеноводства". [Электронный ресурс] : Учебно-методические пособия / В.И. Терехова, А.В. Мешков, С.В. Пустовалова. — Электрон. дан. — Мичуринск : Мичуринский ГАУ, 2019. — 40 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/47080> — Загл. с экрана.

4. Романенко, Н.Г. Комментарий к Федеральному закону от 17 декабря 1997 г. № 149-ФЗ «О семеноводстве» (постатейный). [Электронный ресурс] / Н.Г. Романенко, Т.А. Скворцова. — Электрон. дан. — М. : Юстицинформ, 2019. — 144 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/10659> — Загл. с экрана.

3. Мешков, А.В. Методическое пособие для выполнения лабораторных занятий и самостоятельной работы по теме: «Биология цветения и опыления овощных культур в связи с вопросами семеноводства». [Электронный ресурс] : Учебно-методические пособия / А.В. Мешков, С.В. Пустовалова, В.И. Терехова. — Электрон. дан. — Мичуринск : Мичуринский ГАУ, 2021. — 62 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/47078> — Загл. с экрана.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Информационно-справочные и поисковые системы – Rambler, Yandex, Google;
2. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;
3. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnsnb.ru

4. Электронно-библиотечная система «Лань» - www.e.lanbook.com;
5. Электронно-библиотечная система «Znaniy.com» – www.znaniy.com.

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

- Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu:Office365; Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade). Контракт 636/223/21 от 13.12.2021 до 31.12.2022;
2. ТАНДЕМ. Университет - единая информационная система управления учебным процессом. Договор 478/223/21 от 12.10.2021, бессрочный;
3. АнтиПлагат. Вуз. Лиц. договор 4240 от 08.11.2021 до 25.11.2022;
4. Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 2 year Educational Renewal License. Сублиц. договор КИС-1278- 2020 от 24.11.2020 до 24.11.2022;
5. СДО "Прометей". Договор 1/ВГСХА/10 /08 от 13.10.2008, бессрочный;
6. Приложение "MegaWeb" АИБС "MegaПро". Лиц. Договор 8714 от 17.11.2014, бессрочный.

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом

вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: деловая (ролевая) игра, доклад (сообщение), ситуационные задания.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения экзамена (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка («отлично» / «хорошо» / «удовлетворительно» / «неудовлетворительно»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование объектов (помещений) для проведения практики	Адрес (местоположение) объектов (помещений) для проведения практики	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для проведения лекций Главный учебный комплекс, 106 км	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
2	Учебная аудитория для проведения лекций Главный учебный комплекс, 107 км	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая.
3	Учебная аудитория для проведения лекций Главный учебный комплекс, 210 км	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая.
4	Лекционная Главный учебный комплекс, 213 км	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, кафедра мультимедийная, акустическая система.
5.	Лаборатория товароведения и товарной экспертизы Главный учебный комплекс, 313 кф	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая, информационные стенды, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, компьютер, монитор, акустическая система. прилавки, стеллажи, центрифуга, шкаф с муляжами.
6	Лекционная аудитория Главный учебный комплекс, 242	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска маркерная , оборудование и технические средства обучения – шкаф для хранения и подзарядки ноутбуков, телевизор, LED панель, трибуна интерактивная , акустическая система, ноутбуки, усилитель-распределитель
7	Учебная аудитория Главный учебный комплекс, 301 корпус Д	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – шкафы, информационные плакаты, стенды, стеллаж с методическими пособиями, ПК, принтер, МФУ, переплетная машинка

8	Учебная аудитория Главный учебный комплекс, 405 корпус Д	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	комплект учебной и специализированной мебели, оборудование и технические средства обучения – мультимедийная доска, колонки, экран на треноге, информационные стенды, компьютеры, мультимедийный проектор
9	Учебная аудитория Главный учебный комплекс, 301 корпус Д	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – шкафы, информационные плакаты, стенды, стеллаж с методическими пособиями, ПК, принтер, МФУ, переплетная машинка

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем

_____Ю.В. Кузнецов

_____Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.04 Технология производства продукции растениеводства

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка
продукции растениеводства»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026 г.

Автор:

Доцент
должность

Мордвинкин С.А.
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Руководитель
образовательной программы,

Доцент
должность

С.А. Мордвинкин
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 9 от 05.05.2026 г.

Заведующий кафедрой
должность

Е.А. Кузнецова
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 07.05.2026 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова
инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

- усвоение студентами знаний о народнохозяйственном значении как широко возделываемых, так и перспективных для Волгоградской области полевых культур, их классификации и биологических особенностях;
- знания адаптивных технологий возделывания сельскохозяйственных культур и готовность реализовать их в условиях производства для получения запланированных урожаев с высоким качеством растениеводческой продукции.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- изучение биологии и современных технологий выращивания основных сельскохозяйственных культур;
- увеличение урожайности и валовых сборов сельскохозяйственных культур в острозасушливых условиях Волгоградской области;
- улучшение качества продукции возделываемых полевых культур.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1. Способен разрабатывать систему мероприятий по производству продукции растениеводства	ПК-1.1 Демонстрирует знания порядка разработки системы мероприятий по производству продукции растениеводства	Знать основы технологии производства продукции растениеводства, при разработке системы мероприятий по производству продукции растениеводства, в том числе информацию, необходимую для разработки элементов системы земледелия и технологий возделывания сельскохозяйственных культур
	ПК-1.2 Умеет применять на практике знания порядка разработки системы мероприятий по производству продукции растениеводства	Уметь использовать знания в области технологии производства продукции растениеводства, при разработке системы мероприятий по производству продукции растениеводства, в том числе применять полученную информацию для разработки элементов системы земледелия и технологий возделывания сельскохозяйственных культур
	ПК-1.3 Владеет практическими навыками разработки системы мероприятий по	Владеть навыками использования знаний в области технологии производства продукции растениеводства, при разработке

	производству продукции растениеводства	системы мероприятий по производству продукции растениеводства, в том числе приемами разработки элементов систем земледелия и технологий возделывания сельскохозяйственных культур

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.В.04 Технология производства продукции растениеводства» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ПК-1. Способен разрабатывать систему мероприятий по производству продукции растениеводства						
Б1.В.02 Земледелие с основами почвоведения и агрохимии			+			
Б1.В.04 Технология производства продукции растениеводства			+			
Б1.В.10 Кормопроизводство			+			
Б2.В.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности				+		
Б2.В.02(П) Преддипломная практика					+	
Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					+	

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ПК-1. Способен разрабатывать систему мероприятий по производству продукции растениеводства	-	Б1.В.02 Земледелие с основами почвоведения и агрохимии Б1.В.04 Технология производства продукции растениеводства Б1.В.10 Кормопроизводство	Б2.В.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Б2.В.02(П) Преддипломная практика Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по сессиям											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего	8	---	---	---	---	8	---	---	---	---	---	---	---
Лекционные занятия	2	---	---	---	---	2	---	---	---	---	---	---	---
Практические занятия	6	---	---	---	---	6	---	---	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего	163	---	---	---	---	163	---	---	---	---	---	---	---
Курсовая работа	30	---	---	---	---	30	---	---	---	---	---	---	---

Курсовой проект	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины	133	---	---	---	---	133	---	---	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация	9	---	---	---	---	9	---	---	---	---	---	---	---
Зачет	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен	9	---	---	---	---	9	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	180	---	---	---	180	---	---	---	---	---	---	---
	зачетные единицы	5	---	---	---	5	---	---	---	---	---	---	---

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

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Сессия	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч								Промежуточная аттестация	Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся						
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
1. Адаптивная агротехнология озимых культур		1	1						13		15
2. Адаптивная агротехнология яровых культур		1	1						20		22

3. Адаптивная агротехнология зернобобовых культур			2						20		22
4. Адаптивная агротехнология масличных культур			2						20		22
5. Адаптивная агротехнология Клубнеплодов и корнеплодов									20		20
6. Адаптивная агротехнология бахчевых культур									20		20
7. Семеноведение									20		20
Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа											
зачет, зачет с оценкой, экзамен											
Итого по дисциплине		2	6	---	30	---	---	---	133	9	180

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)
с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
1. Адаптивная агротехнология озимых культур	Адаптивная агротехнология озимых культур Зерновые хлеба, значение и распространение. Фазы роста, этапы органогенеза, стадии развития, условия для их прохождения. Различия озимых и яровых культур по требованиям к условиям произрастания. Зимостойкость. Закалка и контроль за ходом перезимовки озимых хлебов. Озимая пшеница.

	История и значение культуры. Требования озимой пшеницы к факторам внешней среды. Технология выращивания. Качество зерна и пути его повышения. Озимый ячмень: Значение и распространение. Особенности роста и развития озимого ячменя. Технология выращивания.
2. Адаптивная агротехнология яровых культур	Адаптивная агротехнология яровых культур Яровой ячмень. Значение, биологические особенности. Технология выращивания. Овес. Важнейшие культурные виды. Рожь. Морфологические признаки растения. Кукуруза Технология выращивания. Сорго. Технологии выращивания. Просо. Гречиха Особенности биологии и агротехники.
3. Адаптивная агротехнология зернобобовых культур	Адаптивная агротехнология зернобобовых культур Зернобобовые культуры. Значение зернобобовых культур, биологическая фиксация азота Горох. Требования к условиям произрастания. Технология выращивания. Отличительные признаки видов и групп.
4. Адаптивная агротехнология масличных культур	Адаптивная агротехнология подсолнечника Масличные культуры. Значение и распространение. Подсолнечник Биологические особенности. Технология выращивания подсолнечника. Рапс озимый. Значение, распространение. Биологические особенности. Технология выращивания. Адаптивная агротехнология льна масличного Значение и распространение льна масличного. Классификация льна. Биологические особенности. Технология

	выращивания.
6. Адаптивная агротехнология Клубнеплодов и корнеплодов	Адаптивная агротехнология картофеля Клубнеплоды. Значение и распространение. Картофель. Особенности роста и развития, требования к условиям произрастания. Технология выращивания. Приемы обновления посадочного материала Летние посадки картофеля на юге РФ Адаптивная агротехнология корнеплодов Корнеплоды. Значение и распространение. Сахарная свекла Особенности роста и развития, требования к факторам внешней среды. Технология выращивания и семеноводство сахарной свеклы.
7. Адаптивная агротехнология бахчевых культур	Адаптивная агротехнология бахчевых Значение и распространение, требования к условиям произрастания. Технология выращивания арбуза, дыни и тыквы.
8. Семеноведение	Семеноведение. Всхожесть. Энергия прорастания

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
1. Адаптивная агротехнология озимых культур	Собеседование, Тестовые задания.
2. Адаптивная агротехнология яровых культур	Собеседование, Тестовые задания.
3. Адаптивная агротехнология зернобобовых культур	Собеседование, Тестовые задания.
4. Адаптивная агротехнология масличных культур	Собеседование, Тестовые задания.

5. Адаптивная агротехнология Клубнеплодов и корнеплодов	Собеседование, Тестовые задания.
6. Адаптивная агротехнология бахчевых культур	Собеседование, Тестовые задания.
7. Семеноведение	Собеседование, Тестовые задания.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой,

	рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Кирюшин В.И. Агротехнологии (Учебник) / В.И. Кирюшин, С.В. Кирюшин. – Санкт – Петербург, Москва, Краснодар: Изд. Лань, 2015
2. Торилов, В. Е. Производство продукции растениеводства : учебное пособие для вузов / В. Е. Торилов, О. В. Мельникова. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 512 с. — ISBN 978-5-8114-8263-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.
3. Посыпанов, Г.С. Растениеводство [электронный ресурс] / Г.С. Посыпанов, В.Е. Долгодворов, Б.Х. Жерухов. - электрон, тестовые дан. - М.: НИЦ ИН- ФРА-М, 2015. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2/php?book=495875>
4. Производство продукции растениеводства: курс лекций / В.М. Иванов, Н.И. Тихонов. – Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2017. – 280 с.
5. Практикум по растениеводству: / В.М. Иванов, Г.А. Медведев, Е.В. Мищенко и др. - Волгоград: ФГОУ ВПО Волгоградская ГСХА, 2011. - 428 с.
6. Таланов, И. П. Растениеводство. Практикум : учебное пособие для академического бакалавриата / И. П. Таланов. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 281 с.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Единое окно доступа к образовательным ресурсам [Электронный ресурс]. – URL: (window.edu.ru)
2. ЭБС Лань (e.lanbook.com)
3. ЭБС Знаниум (znanium.com)
4. Научная электронная библиотека www.eLIBRARY.RU
5. Сайт журнала «Сельскохозяйственные вести» –agri-news.ruzhurnal
6. Сайт Информационно-практического журнала «Аграрий Плюс» - www.agrariyplus.ru
7. Сайт журнала «Аграрная тема» –www.agro-tema.narod.ru

8. Сайт Международного журнала «Сельскохозяйственные вести» – www.agrinews.spb.ru
9. Сайт Ежедневное Аграрное обозрение – agroobzor.ru/korm/
10. Агропортал Farmit.ru – www.farmit.ru
11. Сайт Агро Журнал – www.AgroJour.ru
12. Сайт журнала «Новое сельское хозяйство» – www.nsh.ru/products/books/kormovye_kultury
13. Сайт журнала «Главный агроном» – delpress.ru
14. Официальный портал Министерства сельского хозяйства Российской

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

- Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVSE IY Academic Edition Enterprise – контракт № 760/223/20 от 15.12.2020 до 15.12.2021
2. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 2 year Educational Renewal License - Сублиц. договор КИС-1278-2020 от 24.11.2020 до 24.11.2022
3. АнтиПлагат. Вуз - Лиц. Договор № 2953 от 12.10.2020 до 22.11.2021
4. СДО «Прометей 5.0» - Договор №2/ВГАУ/10/20 от 09.10.2020, бессроч.
5. Приложение «MeraWeb» АИБС «МегаПро» - лицензионный договор № 8714 от 17.11.2014., бессроч.
6. Электронно-библиотечная система ВолГАУ. - Режим доступа: URL: <http://lib.volgau.com/MegaPro/Web>
7. Электронная библиотечная система Znanium. - Режим доступа: URL: <https://znanium.com/catalog>
8. Электронная библиотека психологической и деловой литературы. - Режим доступа: URL: <http://http://www.koob.ru>

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые

вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляются на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: собеседование, тестовые задания.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма

проведения экзамена (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка («отлично» / «хорошо» / «удовлетворительно» / «неудовлетворительно»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование объектов (помещений) для проведения практики	Адрес (местоположение) объектов (помещений) для проведения практики	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для проведения лекций Главный учебный комплекс, 106 км	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
2	Учебная аудитория для проведения лекций Главный учебный комплекс, 107 км	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая.
3	Учебная аудитория для проведения лекций Главный учебный комплекс, 210 км	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая.
4	Лекционная Главный учебный комплекс, 213 км	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, кафедра мультимедийная, акустическая система.
5.	Лаборатория товароведения и товарной экспертизы Главный учебный комплекс, 313 кф	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая, информационные стенды, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, компьютер, монитор, акустическая система. прилавки, стеллажи, центрифуга, шкаф с муляжами.
6	Лекционная аудитория Главный учебный комплекс, 242	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска маркерная , оборудование и технические средства обучения – шкаф для хранения и подзарядки ноутбуков, телевизор, LED панель, трибуна интерактивная , акустическая система, ноутбуки, усилитель-распределитель
7	Учебная аудитория Главный учебный комплекс, 301	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр.	комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – шкафы, информационные

	корпус Д	Университетский, д. 26	плакаты, стенды, стеллаж с методическими пособиями, ПК, принтер, МФУ, переплетная машинка
8	Учебная аудитория Главный учебный комплекс, корпус Д 405	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	комплект учебной и специализированной мебели, оборудование и технические средства обучения – мультимедийная доска, колонки, экран на треноге, информационные стенды, компьютеры, мультимедийный проектор
9	Учебная аудитория Главный учебный комплекс, корпус Д 301	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – шкафы, информационные плакаты, стенды, стеллаж с методическими пособиями, ПК, принтер, МФУ, переплетная машинка

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем

Ю.В. Кузнецов

07.05.2026 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.05 Производство продукции животноводства

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград 2026 г.

Автор:

Доцент

должность

В.В.Клещевникова

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Руководитель

образовательной программы,

Доцент

должность

С.А.Мордвинкин

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии производства и экспертиза товаров»

Протокол № 7 от 01.04.26 г.

Заведующий кафедрой

должность

Е.Н.Ефремова

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 07.05.26 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н.Ефремова

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

формирование теоретических и практических знаний о биологических и хозяйственных особенностях сельскохозяйственных животных разных видов, их внутривидовых различиях, закономерностях формирования у них продуктивности, зависимости продуктивности и качества продукции животных от различных факторов, технологии приготовления кормов, технологиях производства продукции, получаемой от животных разных видов.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- изучить биологические и хозяйственные особенности сельскохозяйственных животных;
- факторы, влияющие на продуктивность сельскохозяйственных животных;
- изучить интенсивные технологии производства продукции скотоводства, свиноводства, овцеводства, с.-х. птицы и коневодства;
- факторы, влияющие на продуктивность сельскохозяйственных животных;
- изучить генетические основы разведения сельскохозяйственных животных
- особенности кормления разных видов сельскохозяйственных животных.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-3. Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	ПК-3.4 Способен оценивать особенности различной продукции животноводства как объекта переработки	Знать свойства продукции животноводства разных видов (молоко, продукты убоя животных, продукты птицеводства и др.); Уметь оценивать особенности различной продукции животноводства как объекта переработки Владеть методами оценки и контроля продукции на этапе переработки

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.В.05 Производство продукции животноводства» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ПК-3. Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции						

Б1.В.05 Производство продукции животноводства			+			
Б1.В.06 Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства				+		
Б1.В.08 Процессы и аппараты перерабатывающих производств					+	
Б1.В.09 Оборудование перерабатывающих производств					+	
Б1.В.11 Технология замораживания сельскохозяйственного сырья				+		
Б1.В.12 Технология производства безалкогольных напитков				+		
Б1.В.13 Технология хранения сельскохозяйственной продукции				+		
Б1.В.14 Технология хранения и переработки масличного сырья			+			
Б1.В.15 Технологические основы консервирования пищевых продуктов				+		
Б1.В.16 Технология переработки сельскохозяйственной продукции					+	
Б1.В.17 Технология бродильных производств					+	
Б1.В.20 Технология производства алкогольной продукции				+		
Б1.В.21 Производство хлебобулочных и макаронных изделий					+	
Б1.В.22 Технология производства кондитерских изделий					+	
Б2.В.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности				+		
Б2.В.02(П) Преддипломная практика					+	
Б2.О.03(П) Технологическая практика				+		
Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					+	

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ПК-3		Б1.В.14 Технология хранения и переработки масличного сырья	Б1.В.06 Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства
			Б1.В.08 Процессы и аппараты перерабатывающих производств
			Б1.В.09 Оборудование перерабатывающих производств

		Б1.В.11 Технология замораживания сельскохозяйственного сырья
		Б1.В.12 Технология производства безалкогольных напитков
		Б1.В.13 Технология хранения сельскохозяйственной продукции
		Б1.В.15 Технологические основы консервирования пищевых продуктов
		Б1.В.16 Технология переработки сельскохозяйственной продукции
		Б1.В.17 Технология бродильных производств
		Б1.В.20 Технология производства алкогольной продукции
		Б1.В.21 Производство хлебобулочных и макаронных изделий
		Б1.В.22 Технология производства кондитерских изделий
		Б2.В.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
		Б2.В.02(П) Преддипломная практика
		Б2.О.03(П) Технологическая практика
		Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

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

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по сессиям											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего	20	---	---	---	---	6	14	---	---	---	---	---	---
Лекционные	6	---	---	---	---	2	4	---	---	---	---	---	---

занятия													
Практические занятия	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия	14	---	---	---	---	4	10	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего	255	---	---	---	---	98	157	---	---	---	---	---	---
Курсовая работа	30	---	---	---	---	---	30	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины	225	---	---	---	---	98	127	---	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация	13	---	---	---	---	4	9	---	---	---	---	---	---
Зачет	4	---	---	---	---	4	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен	9	---	---	---	---	---	9	---	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	288	---	---	---	108	180	---	---	---	---	---	---
	зачетные единицы	8	---	---	---	3	5	---	---	---	---	---	---

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

Тематический план дисциплины
с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Сессия	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч			Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)	Самостоятельная работа обучающихся	Промежуточная аттестация	

[illegible]

Тема 9. Овчинно-шубная, смушковая, мясная и молочная продуктивность овец.									8		8
Тема 10. Кормление, содержание и стрижка овец.									8		8
Тема 11. Значение, современное состояние и перспективы развития отрасли птицеводства. Виды, породы и кроссы сельскохозяйственной птицы. Оценка сельскохозяйственной птицы по продуктивности.									8		8
Тема 12. Яичная и мясная продуктивность сельскохозяйственной птицы. Оценка сельскохозяйственной птицы по продуктивности									8		8
Тема 13. Коневодство. Молочная и мясная продуктивность лошадей									8		8
Раздел 3. Отрасли животноводства с основами кормления сельскохозяйственных животных				4					35		39
Тема 14. Понятие о питательности корма. Оценка питательности кормов по химическому составу				2					18		20
Тема 15. Нормированное кормление сельскохозяйственных животных				2					17		19

Раздел 4. Скотоводство, свиноводство и технологии производства молока, говядины и свинины		4		6					98		108
Тема 16. Воспроизводство стада скота. Планирование осеменений, запусков, отелов.		2							16		18
Тема 17. Молочная продуктивность и ее факторы. Оценка и учет молочной продуктивности коров.		2		2					18		22
Тема 18. Мясная продуктивность и ее факторы. Мясная продуктивность и ее оценка.				2					16		18
Тема 19. Породы свиней.									16		16
Тема 20. Воспроизводство стада свиней. Репродуктивные качества свиноматок									16		16
Тема 21. Технологические схемы производства свинины. Расчет циклограммы				2					16		18
Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно- графическая работа, контрольная работа					30						30
зачет, зачет с оценкой, экзамен										13	13
Итого по дисциплине		6	---	14	30	---	---	---	225	13	288

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)
с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1. Разведение сельскохозяйственных животных	
Тема 1. Основы разведения сельскохозяйственных животных	Происхождение и одомашнивание сельскохозяйственных животных. Генетические основы разведения сельскохозяйственных животных
Тема 2. Порода и ее структура. Отбор и подбор в животноводстве	Подбор животных. Порода и ее структура. Методы разведения сельскохозяйственных животных.
Тема 3. Конституция и экстерьер сельскохозяйственных животных	Конституция и экстерьер крупного рогатого скота, свиней
Тема 4. Основные породы крупного рогатого скота	Значение отрасли скотоводства. Породы молочного направления продуктивности. Породы мясного направления продуктивности. Породы комбинированного направления продуктивности.
Тема 5. Индивидуальное развитие животных	Рост и развитие сельскохозяйственных животных.
Раздел 2. Отдельные отрасли животноводства. Продуктивность сельскохозяйственных животных	
Тема 6. Значение и состояние отрасли овцеводства. Породы овец.	Народнохозяйственное значение отрасли овцеводства и его состояние. Продуктивные и биологические особенности овец. Характеристика тонкорунного овцеводства. Характеристика полутонкорунного овцеводства. Характеристика полугрубошерстного овцеводства. Краткая характеристика грубошерстного овцеводства.
Тема 7. Шерстная продуктивность овец.	Типы шерстных волокон. Группы и виды шерсти. Химический состав и физические свойства шерсти. Руно и его элементы. Технические свойства шерсти. Виды шерстного сырья и основные группы овечьей шерсти. Основные физико-технические и технологические свойства шерсти. Засоренность и дефекты шерсти.
Тема 8. Рациональная организация стада овец.	Структура стада. Оборот стада.
Тема 9. Овчинно-шубная, смушковая, мясная и молочная продуктивность овец.	Классификация овчин. Первичная обработка, консервирование и хранение. Смушки. Первичная обработка смушек. Баранина. Понятие о мясной продуктивности овец. Состав и свойства молока. Факторы, влияющие на молочную продуктивность. Технология переработки овечьего молока.
Тема 10. Кормление, содержание и стрижка овец.	Основные корма для овец. Кормление молодняка Зимнее содержание овец. Летнее пастбищное содержание овец.

	Нагул и откорм овец. Стрижка овец. Классировка шерсти.
Тема 11. Значение, современное состояние и перспективы развития отрасли птицеводства. Виды, породы и кроссы сельскохозяйственной птицы. Оценка сельскохозяйственной птицы по продуктивности.	Значение птицеводства как отрасли сельского хозяйства. Продукция птицеводства, ее характеристика. Биологические и хозяйственные особенности птицы. Система организации племенных и промышленных хозяйств. Виды, породы и кроссы сельскохозяйственной птицы. Химический состав и питательная ценность яиц. Товарные качества яиц. Транспортировка и хранение яиц. Определение качества яиц.
Тема 12. Яичная и мясная продуктивность сельскохозяйственной птицы. Оценка сельскохозяйственной птицы по продуктивности	Яйценоскость и факторы ее определяющие. Учет и оценка яичной продуктивности. Понятие о мясной продуктивности с.-х. птицы. Показатели мясной продуктивности. Анатомическая разделка. Мясная продуктивность птицы. Требования к упитанности птицы.
Тема 13. Коневодство. Молочная и мясная продуктивность лошадей	Хозяйственно-биологические особенности лошадей.
Раздел 3. Отрасли животноводства с основами кормления сельскохозяйственных животных	
Тема 14. Понятие о питательности корма. Оценка питательности кормов по химическому составу	Понятие о кормах, кормовых средствах и их классификация. Химический состав кормов и тела животного.
Тема 15. Нормированное кормление сельскохозяйственных животных	Нормы кормления. Типы кормления. Рационы. Кормление крупного рогатого скота. Кормление свиней. Кормление овец.
Раздел 4. Скотоводство, свиноводство и технологии производства молока, говядины и свинины	
Тема 16. Воспроизводство стада скота. Планирование осеменений, запусков, отелов.	Особенности размножения скота. Техника разведения. Организация и проведение отела. Технология выращивания ремонтного молодняка. Планирование удоя по группе коров, закрепленных за дояркой
Тема 17. Молочная продуктивность и ее факторы. Оценка и учет молочной продуктивности коров.	Состав молока и его пищевое значение. Факторы, влияющие на молочную продуктивность. Оценка и учет молочной продуктивности.
Тема 18. Мясная продуктивность и ее факторы. Мясная продуктивность и ее оценка.	Морфологический и химический состав мяса, его пищевое значение. Факторы, влияющие на мясную продуктивность. Основные показатели мясной продуктивности крупного рогатого скота, качества мяса, схемы разубки туш животных разных видов.
Тема 19. Породы свиней.	Классификация свиней. Крупная белая порода, ее роль в создании пород свиней. Породы свиней России. Породы свиней Ближнего Зарубежья и Зарубежные породы.
Тема 20. Воспроизводство стада свиней. Репродуктивные качества	Понятие о воспроизводстве. Выявление охоты и случка свиней. Организация и проведение опоросов. Выращивание поросят. Репродуктивные качества

свиноматок	свиноматок.
Тема 21. Технологические схемы производства свинины. Расчет циклограммы	Схемы производства свинины в свиноводческих хозяйствах. Расчет циклограммы.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Раздел 1. Разведение сельскохозяйственных животных	
Тема 1. Основы разведения сельскохозяйственных животных	Собеседование.
Тема 2. Порода и ее структура. Отбор и подбор в животноводстве	Собеседование.
Тема 3. Конституция и экстерьер сельскохозяйственных животных	Отчет по лабораторной работе,
Тема 4. Основные породы крупного рогатого скота	Собеседование.
Тема 5. Индивидуальное развитие животных	Отчет по лабораторной работе
Раздел 2. Отдельные отрасли животноводства. Продуктивность сельскохозяйственных животных	
Тема 6. Значение и состояние отрасли овцеводства. Породы овец.	Собеседование.
Тема 7. Шерстная продуктивность овец.	Собеседование.
Тема 8. Рациональная организация стада овец.	Собеседование.
Тема 9. Овчинно-шубная, смушковая, мясная и молочная продуктивность овец.	Собеседование.
Тема 10. Кормление, содержание и стрижка овец.	Собеседование.
Тема 11. Значение, современное состояние и перспективы развития отрасли птицеводства. Виды, породы и кроссы сельскохозяйственной птицы. Оценка сельскохозяйственной птицы по продуктивности.	Собеседование.
Тема 12. Яичная и мясная продуктивность сельскохозяйственной птицы. Оценка сельскохозяйственной птицы по продуктивности	Собеседование.
Тема 13. Коневодство. Молочная и мясная продуктивность лошадей	Собеседование.
Раздел 3. Отрасли животноводства с основами кормления сельскохозяйственных животных	
Тема 14. Понятие о питательности корма. Оценка питательности кормов по химическому составу	Собеседование.
Тема 15. Нормированное кормление	Собеседование.

сельскохозяйственных животных	
Раздел 4. Скотоводство, свиноводство и технологии производства молока, говядины и свинины	
Тема 16. Воспроизводство стада скота. Планирование осеменений, запусков, отелов.	Собеседование.
Тема 17. Молочная продуктивность и ее факторы. Оценка и учет молочной продуктивности коров.	Собеседование.
Тема 18. Мясная продуктивность и ее факторы. Мясная продуктивность и ее оценка.	Собеседование.
Тема 19. Породы свиней.	Собеседование.
Тема 20. Воспроизводство стада свиней. Репродуктивные качества свиноматок	Собеседование.
Тема 21. Технологические схемы производства свинины. Расчет циклограммы	Собеседование.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные

	вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов

по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Маслова, Н. А. Животноводство : 2019-08-27 / Н. А. Маслова. — Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2017. — 330 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123375>
2. Родионов, Г. В. Основы животноводства : учебник / Г. В. Родионов, Ю. А. Юлдашбаев, Л. П. Табакова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 564 с. — ISBN 978-5-8114-3824-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:<https://e.lanbook.com/book/130495>
3. Чикалев, А. И. Производство и переработка продукции животноводства : учебник / А. И. Чикалев, Ю. А. Юлдашбаев. - Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2021. - 188 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-906818-03-Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/10721034>.
4. Танана, Л. А. Разведение сельскохозяйственных животных и основы селекции / Танана Л.А., Караба В.И. - Минск :РИПО, 2017. - 267 с.: ISBN 978-985-503-661-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/948673>.
5. Чикалев, А. И. Разведение с основами частной зоотехнии : учебник / А. И. Чикалёв, Ю. А. Юлдашбаев, Ф. Р. Фейзуллаев. — Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2019. — 256 с. - ISBN 978-5-906923-50-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1002665>
6. Калашников, А.П. Нормы и рационы кормления сельскохозяйственных животных: справочное пособие (часть1). Крупный рогатый скот /А.П.Калашников, Н.И.Клейменов, В.В.Щеглов.-М.:Знание, 2003.-367с.
7. Клещевникова, В.В. Производство продукции животноводства методические указания по проведению лабораторных занятий по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» / В.В. Клещевникова, В.В. Пономарев, И.Н Яковлева: ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ - Волгоград : Изд-во ВолГАУ, ИПК «Нива», 2016.-48с.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Информационно-справочные и поисковые системы – Rambler, Yandex, Google;
2. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;
3. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnshb.ru
4. Электронно-библиотечная система «Лань» - www.e.lanbook.com;
5. Электронно-библиотечная система «Znanium.com» – www.znanium.com.

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки),

интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований «АнтиПлагат.ВУЗ»

2. Автоматизированная информационно-библиографическая система «Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро»

3. Справочно-правовая система «ЭПС Система ГАРАНТ»

4. Справочно-правовая система «СПС КонсультантПлюс»

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его

преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляются на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относится: отчет по лабораторной работе, собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета / экзамена. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета / экзамена (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено») / По результатам

экзамена выставляется оценка («отлично» / «хорошо» / «удовлетворительно» / «неудовлетворительно»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Лекционная аудитория Главный учебный комплекс, 316 кф	Аудитория для лекционных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска меловая
2	Лаборатория товароведения и товарной экспертизы Главный учебный комплекс, 313 кф	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, информационные стенды, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, компьютер, монитор, акустическая система. прилавки, стеллажи, центрифуга, шкаф с муляжами
3	Лаборатория товароведения и экспертизы однородных групп продовольственных товаров Главный учебный комплекс, 308 кф	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, информационные стенды, оборудование и технические средства обучения – лаборатория исследования молока, весы электронные, контрольно-кассовый аппарат, миксер «М-1», нитратометр «Нитрат-тест», плита электрическая, поляриметр «Вини», рефрактометр, телевизор ЖК 42 «Supra», упаковщик готовой продукции, устройство для определения влажности «АМ-2», фризер для мороженого, сепаратор «Салют», центрифуга, сушильный шкаф «ШАС», Блендер

				погружной Haier HB-501
4	Лаборатория технологии сельскохозяйственной продукции животного происхождения Главный учебный комплекс, 301 кф	Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – телевизор ЖК 42 «Supra» шкаф с муляжами и наглядными пособиями, информационные стенды

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет «Перерабатывающие технологии и пищевые системы»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем

_____Ю.В. Кузнецов

_____Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.06 Механизация и автоматизация технологических процессов
растениеводства и животноводства

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка
продукции растениеводства»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026 г.

Авторы:

Доцент

должность

Е.Т. Русяева

инициалы фамилия

Профессор

должность

О.А. Федорова

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Руководитель

образовательной программы,

Доцент

должность

С.А. Мордвинкин

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технические системы в АПК»

Протокол № 9 от 05.05.2026 г.

Заведующий кафедрой

должность

Р.А. Косульников

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета «Перерабатывающие технологии и пищевые системы»

Протокол № 10 от 07.05.2026 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

формирование у обучающихся базовых знаний, умений, навыков в области механизации и автоматизации технологических процессов растениеводства и животноводства, в том числе способен реализовывать технологии производства сельскохозяйственной продукции

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- формирование базовых знаний в области механизации и автоматизации технологических процессов растениеводства и животноводства;

-изучение механизации и автоматизации технологических процессов растениеводства и животноводства для реализации технологии производства сельскохозяйственной продукции;

-формирования умений и навыков по решению практических задач для реализации технологии производства сельскохозяйственной продукции, связанных с механизацией и автоматизацией технологических процессов растениеводства и животноводства.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-3. Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции		Знать устройство и технологический процесс работы машин и оборудования, применяемых в современных технологиях производства сельскохозяйственной продукции с учетом общих правил безопасности при выполнении работ с использованием средств механизации и автоматизации производственных процессов
	ПК-3.1	Способен обоснованно применять современные средства автоматизации и механизации в растениеводстве и животноводстве; выбирать машины и технологическое оборудование для комплексной механизации производственных процессов в животноводстве.
	оценивать особенности различной продукции растениеводства как объекта хранения	Владеть методикой разработки и внедрения мероприятий по комплексной механизации производственных процессов в растениеводстве и животноводстве, применяя методы выбора технологического оборудования для комплексной механизации производственных процессов в растениеводстве и животноводстве

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.В.06 Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль)

«Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ПК-3. Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции						
Б1.В.05 Производство продукции животноводства			+			
Б1.В.06 Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства				+		
Б1.В.08 Процессы и аппараты перерабатывающих производств					+	
Б1.В.09 Оборудование перерабатывающих производств					+	
Б1.В.11 Технология замораживания сельскохозяйственного сырья				+		
Б1.В.12 Технология производства безалкогольных напитков				+		
Б1.В.13 Технология хранения сельскохозяйственной продукции				+		
Б1.В.14 Технология хранения и переработки масличного сырья			+			
Б1.В.15 Технологические основы консервирования пищевых продуктов				+		
Б1.В.16 Технология переработки сельскохозяйственной продукции					+	
Б1.В.17 Технология бродильных производств					+	
Б1.В.20 Технология производства алкогольной продукции				+		
Б1.В.21 Производство хлебобулочных и макаронных изделий					+	
Б1.В.22 Технология производства кондитерских изделий					+	
Б2.В.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности				+		
Б2.В.02(П) Преддипломная практика					+	
Б2.О.04(П) Технологическая практика				+		
Б3.01(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					+	

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ПК-3	Б1.В.05 Производство продукции животноводства Б1.В.14 Технология хранения и переработки масличного сырья	Б1.В.11 Технология замораживания сельскохозяйственного сырья	Б1.В.08 Процессы и аппараты перерабатывающих производств
		Б1.В.12 Технология производства безалкогольных напитков	Б1.В.09 Оборудование перерабатывающих производств
		Б1.В.13 Технология хранения сельскохозяйственной продукции	Б1.В.16 Технология переработки сельскохозяйственной продукции
		Б1.В.15 Технологические основы консервирования пищевых продуктов	Б1.В.17 Технология бродильных производств
		Б1.В.20 Технология производства алкогольной продукции	Б1.В.21 Производство хлебобулочных и макаронных изделий
		Б2.В.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Б1.В.22 Технология производства кондитерских изделий
		Б2.О.04(П) Технологическая практика	Б2.В.02(П) Преддипломная практика
			Б3.01(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

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

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по сессиям											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего		4	---	---	---	---	---	---	4	---	---	---	---	---
Лекционные занятия		2	---	---	---	---	---	---	2	---	---	---	---	---
Практические занятия		2	---	---	---	---	---	---	2	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего		131	---	---	---	---	---	---	131	---	---	---	---	---
Курсовая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		131	---	---	---	---	---	---	131	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация		9	---	---	---	---	---	---	9	---	---	---	---	---
Зачет		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен		9	---	---	---	---	---	---	9	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	144	---	---	---	---	---	---	144	---	---	---	---	---
	зачетные единицы	4	---	---	---	---	---	---	4	---	---	---	---	---

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

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

[illegible]

Раздел 2. «Механизация и автоматизация производственных процессов в животноводстве»		2							64		66
Тема 5. Общие сведения о животноводческих фермах.									16		16
Тема 6. Механизация приготовления кормосмесей и раздачи кормов.									16		16
Тема 7. Механизация технологических процессов в животноводстве.		2							16		18
Тема 8.Способы контроля и автоматическое управление технологическими процессами в животноводстве									16		16
Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно- графическая работа, контрольная работа											
зачет, зачет с оценкой, экзамен										9	9
Итого по дисциплине		2	2	---	---	---	---	---	131	9	144

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)
с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1. «Технология и системы машин для возделывания с/х культур»	
Тема 1. Энергетические средства и операционная технология в растениеводстве.	Трактора, их назначение, отечественное тракторостроение. Классификация тракторов по назначению, тяговому усилию, типу тракторов по ходовой части, остову и двигателю. Общее устройство тракторов. Автомобили, их назначение. Классификация автомобилей по назначению на: пассажирские, грузовые, специальные и специализированные. Колесная формула и система обозначения (индикация). Общее устройство автомобиля. Общее устройство двигателей внутреннего сгорания.
Тема 2. Механизация основных технологических процессов в растениеводстве	Задачи и виды обработки почвы. Виды механической обработки почвы. Машины для основной и поверхностной обработки почвы. Механизация внесения удобрений. Механизация посева и уборки с/х культур. Требования техники безопасности при эксплуатации тракторов, автомобилей, сельскохозяйственных машин.
Тема 3. Механизация заготовки и приготовления кормов.	Общие понятия применяемых процессов; виды кормов. Механизация заготовки и приготовления грубых, сочных и концентрированных кормов: применяемые методы измельчения и приготовления кормов; машины и технологическое оборудование применяемое для измельчения и приготовления различных видов кормов.
Тема 4. Автоматизация производственных процессов в растениеводстве	Классификация процессов сельскохозяйственного производства с точки зрения автоматизации. Энергетические средства и системы машин как объект автоматического управления. Общие правила безопасности при выполнении работ с использованием средств механизации и автоматизации производственных

	процессов
Раздел 2. «Механизация и автоматизация производственных процессов в животноводстве»	
Тема 5. Общие сведения о животноводческих фермах.	Общие сведения о животноводческих фермах. Классификация животноводческих предприятий. Понятие ПТЛ, генеральный план, виды зданий и сооружений на фермах.
Тема 6. Механизация приготовления кормосмесей и раздачи кормов.	Механизация заготовки смесей. Дозирование кормов: дозаторы кормов; смесители кормов. Кормоприготовительные цехи: машины и технологическое оборудование применяемых в кормоприготовительных цехах. Варианты доставки и раздачи кормов в животноводческие помещения.
Тема 7. Механизация технологических процессов в животноводстве.	Комплексная механизация технологических процессов: классификация машин и оборудования для подготовки и раздачи кормов. Системы водоснабжения животноводческих ферм и пастбищ. Автоматические поилки для животных и птицы: поилки для крупного рогатого скота, овец, коз, свиней, лошадей и птицы. Системы удаления и утилизации навоза. Технические средства для удаления навоза из животноводческих ферм.
Тема 8. Способы контроля и автоматическое управление технологическими процессами в животноводстве	Особенности автоматизации технологических процессов в животноводстве. Использование автоматизированных систем управления и компьютерной техники. Электронная система управлением стадом. Электронные системы идентификации в животноводстве. Электронные системы в технологии содержания животных

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Раздел 1. «Технология и системы машин для возделывания с/х культур»	Собеседование.
Тема 1. Энергетические средства и операционная технология в растениеводстве.	
Тема 2. Механизация основных технологических процессов в растениеводстве	
Тема 3. Механизация заготовки и приготовления кормов.	
Тема 4. Автоматизация производственных процессов в растениеводстве	Собеседование.
Раздел 2. «Механизация и автоматизация производственных процессов в животноводстве»	
Тема 5. Общие сведения о животноводческих фермах.	
Тема 6. Механизация приготовления кормосмесей и раздачи кормов.	
Тема 7. Механизация технологических процессов в животноводстве.	
Тема 8. Способы контроля и автоматическое управление технологическими процессами в животноводстве	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов

	обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Гапонова, В. Е. Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства : учебно-методическое пособие / В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев, Е. И. Слезко. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 88 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/304742>
2. Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства : учебное пособие / Е. В. Янзина, М. А. Канаев, А. С. Грецов [и др.]. — Самара : СамГАУ, 2022. — 195 с. — ISBN 978-5-88575-667-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/244628>
3. Механизация и автоматизация технологических процессов в АПК : учебное пособие / составитель Е. А. Ладыгин. — Персиановский : Донской ГАУ, 2022. — 254 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/314996>
4. Панова, Т. В. Операционные технологии и процессы в растениеводстве, животноводстве и гидромелиорации : учебное пособие / Т. В. Панова. — Брянск : Брянский ГАУ, 2020. — 53 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/172090>
5. Труфляк, Е. В. Цифровые технологии в сельском хозяйстве и городской среде : учебник для вузов / Е. В. Труфляк. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 448 с. — ISBN 978-5-507-48980-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/401024>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Видео «Навозоудаление на ферме». Режим доступа: <https://ok.ru/video/309860239902>
2. Почвообрабатывающие машины Ростсельмаш. Режим доступа: <https://ok.ru/video/5695955733052>
3. Видео «Технология машинного доения». Режим доступа: <https://ok.ru/video/1565853168>
4. Видео «Что такое точное земледелие» <https://dzen.ru/video/watch/602035cc53bb652e6acbdab1>
5. Видео «Точное земледелие - точный подход»

<https://rutube.ru/video/9ab5b7a6ae735ebcbc7770e699815ba6/?r=plwd>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
- Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Автоматизированная справочная система «Сельхозтехника» <http://www.agrobase.ru/>
2. Приложение "MegaWeb" АИБС "MegaPro". Автоматизированная интегрированная библиотечная система (АИБС) «MegaPro» <https://reestr.minsvyaz.ru/reestr/73703/>
3. Справочная правовая система (СПС) КонсультантПлюс <https://reestr.minsvyaz.ru/reestr/65186/>

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям

рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относится: собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения экзамена (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка («отлично» / «хорошо» / «удовлетворительно» / «неудовлетворительно»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория (Лекционный и семинарский типа),	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт	комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – кафедра, проектор, компьютер, аудиоколонки, экран, стенды

	здание главного учебного корпуса, 320 км		Университетск ий, д. 26	Ростсельмаш
2	Учебная лаборатория (Лекционног о и семинарског о типа), здание главного учебного корпуса, 308 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальны х консультаций	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская) , пр-кт Университетск ий, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – планшет-разрезы: увеличитель крутящего момента трактора ДТ-75; генераторная установка; система охлаждения; детали шатунно-поршневой группы; агрегаты системы питания дизельного двигателя: МТЗ- 80 (Беларус 800) – УТН-5; Кировец – ЯМЗ; газораспределительный механизм; распределитель гидросистемы; агрегаты системы смазки; аккумуляторная батарея и стартер. Учебные макеты: двигатель Д-240; коробка передач ДТ-75 (ВТ-100); корзина сцепления; ТНВД; планетарный механизм ДТ- 75; головка блока цилиндров; пусковой двигатель; воздушный фильтр; тормозной кран; кривошипно-шатунный механизм 2-х-тактного двигателя; ведомый диск сцепления; карбюратор; гидроусилитель руля; гидроаккумулятор; увеличитель сцепного веса
3	Учебная лаборатория (Лекционног о и семинарског о типа), здание главного учебного корпуса, 308 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточно й аттестации	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская) , пр-кт Университетск ий, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – планшет-разрезы: увеличитель крутящего момента трактора ДТ-75; генераторная установка; система охлаждения; детали шатунно-поршневой группы; агрегаты системы питания дизельного двигателя: МТЗ- 80 (Беларус 800) – УТН-5;

				Кировец – ЯМЗ; газораспределительный механизм; распределитель гидросистемы; агрегаты системы смазки; аккумуляторная батарея и стартер. Учебные макеты: двигатель Д-240; коробка передач ДТ-75 (ВТ-100); корзина сцепления; ТНВД; планетарный механизм ДТ-75; головка блока цилиндров; пусковой двигатель; воздушный фильтр; тормозной кран; кривошипно-шатунный механизм 2-х-тактного двигателя; ведомый диск сцепления; карбюратор; гидроусилитель руля; гидроаккумулятор; увеличитель сцепного веса
4	Учебная лаборатория (Семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 303 км	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – лабораторные установки, барометр анероид, термометры, насос вакуумный Комовского, анемометр-термометр цифровой ИСП-МГ 4.01, шкаф-ниша

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет Перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем

_____Ю.В. Кузнецов

_____Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.10 Кормопроизводство

Кафедра «Технология перерабатывающих и пищевых производств»

Уровень высшего образования бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства»

Форма обучения заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград 2026

Автор(ы):

<u>доцент</u>	_____	<u>В.П. Плотников</u>
<i>должность</i>	<i>подпись</i>	<i>инициалы фамилия</i>

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства»

Доцент, к.с.х.н	_____	<u>С.А. Мордвинкин</u>
<i>должность</i>	<i>подпись</i>	<i>инициалы фамилия</i>

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры
«Технология перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 9 от 05.05.2026г.
дата

Заведующий кафедрой	_____	<u>Е.А. Кузнецова</u>
<i>подпись</i>	<i>инициалы фамилия</i>	

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 07.05.2026г.
дата

Председатель		
методической комиссии факультета	_____	<u>Е.Н. Ефремова</u>
<i>подпись</i>	<i>инициалы фамилия</i>	

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Учебная дисциплина «Кормопроизводство» раскрывает научно обоснованную систему организационных и технологических мероприятий по производству, переработке и хранению кормов, способствует формированию у будущих специалистов глубокого понимания кормопроизводства как основополагающей отрасли сельского хозяйства,

Целью изучения дисциплины является формирование теоретических знаний и практической подготовки по вопросам прогрессивных технологий производства высококачественных кормов для сельскохозяйственных животных.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- изучение биологических и экологических особенностей растений сенокосов и пастбищ, полевых культур, их кормовой и хозяйственной оценки;
- изучение методов обследования сенокосов и пастбищ, их характеристики приемов использования кормовых угодий;
- участие в разработке новых методов, способов заготовки кормов.
- научить разрабатывать зеленый конвейер. Рассчитывать потребности в кормах и их баланс.

--дать знания современных технологий возделывания кормовых культур для конкретных почвенно-климатических условий

Изучение дисциплины кормопроизводство направлено на формирование профессиональных компетенций, а также знаний, умений, навыков, необходимых для решений профессиональных задач в производственно-технологической деятельности:

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1 Способен разрабатывать систему мероприятий по производству продукции растениеводства	ПК-1.3 Способен разрабатывать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая	<i>Знать:</i> ботанический состав сенокосов и пастбищ, луговое и полевое кормопроизводство; кормовые севообороты, экологические и биологические особенности растений кормовых угодий, силосных, зерно - кормовых культур; кормовую и хозяйственную оценку культурных и дикорастущих трав; их питательную ценность; организацию и приемы рационального использования.
		<i>Уметь:</i> использовать существующие технологии в приготовлении кормов, логично и последовательно обосновать

		принятие технологических решений на основе полученных знаний, распознать произрастающие на кормовых угодьях кормовые растения, вредные и ядовитые растения для животных, подобрать травы для составления пастбищной и сенокосной травосмеси.
		<i>Владеть:</i> методами заготовки и хранения различных видов кормов; принципами рационального использования природных ресурсов и охраны труда

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Кормопроизводство» (Б1.В.10) относится к дисциплинам Блока 1 «Дисциплины (модули)» часть, формируемая участниками образовательных отношений учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленность (профиль) Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Форма обучения	Курсы обучения*					
		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ПК-1 Способен разрабатывать систему мероприятий по производству продукции растениеводства							
Б1.В.10 Кормопроизводство				+			
Б1.В.02 Земледелие с основами почвоведения и агрохимии				+			
Б1.В.04 Технология производства продукции растениеводства				+			
Б2.В.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности				+			

Б2.В.02(П) Преддипломная практика					+		
Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					+		

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ПК-1	-	Б1.В.02 Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	Б2.В.02(П) Преддипломная практика
		Б1.В.04 Технология производства продукции растениеводства	
		Б2.В.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

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

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по курсам*				
		1	2	3	4	5
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего**	8	-	-	8	-	-
Лекционные занятия	2	-	-	2	-	-
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-	-	-	-
Практические (семинарские) занятия	-	-	-	-	-	-
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-	-	-	-
Лабораторные занятия	6	-	-	6	-	-
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, всего**	96	-	-	96	-	-
Выполнение курсовой работы	-	-	-	-	-	-
Выполнение курсового проекта	-	-	-	-	-	-
Выполнение расчетно-графической работы	-	-	-	-	-	-
Выполнение реферата	-	-	-	-	-	-
Самостоятельное изучение разделов и тем	96	-	-	96	-	-
Промежуточная аттестация***	-	-	-	-	-	-

Экзамен		-	-	-	-	-	-
Зачет с оценкой		-	-	-	-	-	-
Зачет		4	-	-	4	-	-
Курсовая работа / Курсовой проект		-	-	-	-	-	-
Общая трудоемкость	часов	108	-	-	108	-	-
	зачетных единиц	3	-	-	3	-	-

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины
с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самосто- ятель- ное изу- чение разд- елов и тем
	Лекци- онные зани- я	в том числе в форме практи- ческой подгот- овки	Практи- ческие (семинар- ские) зани- я	в том числе в форме практи- ческой подгот- овки	Лабора- торные зани- я	в том числе в форме практи- ческой подгот- овки	
Раздел 1. Полевое кормопроизводство 1							
Тема 1. «Кормопроизводство как наука и отрасль сельского хозяйства. Общие сведения о кормах	0,5	-	-	-	-	-	10
Тема 2.«Классификация кормовых угодий РФ»	0,5	-	-	-	-	-	14
Тема 3. «Использование полевых культур на кормовые цели»	0,5	-	-	-	1	-	10
Тема 4. Зернофуражные культуры и. зернобобовые культуры	0,5	-	-	-	1	-	10
Тема 5. Силосные культуры							
Раздел 2. Луговое кормопроизводство 1							
Тема 1. Кормовые растения сенокосов и пастбищ	-	-	-	-	1	-	14
Тема 2. Поверхностное и коренное улучшение сенокосов и пастбищ	-	-	-	-	1	-	10
Тема 3. Рациональное использование сенокосов и пастбищ	-	-	-	-	1	-	10
Тема 4 .Технология заготовки кормов	-	-	-	-	1	-	18
	-	-	-	-		-	14
Итого	2	-	-	-	6	-	96

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1. Полевое кормопроизводство	
Тема 1. «Кормопроизводство как наука и отрасль сельского хозяйства. Общие сведения о кормах»	Краткая история развития кормопроизводства Методы оценки питательности кормов Кормопроизводство как отрасль и как наука
Тема 2. «Классификация кормовых угодий РФ»	Зеленые корма Сочные корма Грубые корма Концентрированные корма Жизненные формы растений сенокосов и пастбищ
Тема 3. «Использование полевых культур на кормовые цели»	Многолетние травы, их роль и использование в кормопроизводстве
Тема 4. Зерновые и зернобобовые культуры	Значение зерновых и зернобобовых культур в кормопроизводстве Особенности технологии возделывания на кормовые цели ячменя, тритикале, проса Плющение и консервирование влажного зерна Технология заготовки зерносенажа Использование зернобобовых культур в кормопроизводстве Особенности технологии возделывания на кормовые цели гороха, вики, люпина
Тема 5. Силосные культуры	Кукуруза. Подсолнечник.. Сорго.. Рапс .Кормовая капуста.
Раздел 2. Луговое кормопроизводство	
Тема 1. Кормовые растения сенокосов и пастбищ	Оценка кормовых растений. Кормовая характеристика основных растений сенокосов и пастбищ
Тема 2. Поверхностное и коренное улучшение сенокосов и пастбищ	Технические мероприятия на сенокосах и пастбищах. Улучшение и регулирование водного режима. Агротехнические приемы повышающие урожайность сенокосов и пастбищ.
Тема 3. Рациональное использование сенокосов и пастбищ	Загонная система скормливания. Организация зеленого конвейера

Тема 4 .Технология заготовки кормов	Теоретические основы сушки трав. Теоретические основы силосования. Заготовка сена. Сенаж. Технология заготовки витаминных кормов. Применение химических консервантов. Организация кормовой базы в хозяйствах

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Раздел 2. Полевое кормопроизводство		Зачет
Тема 1. «Кормопроизводство как наука и отрасль сельского хозяйства. Общие сведения о кормах»	Собеседование выполнение ЛПЗ,	
Тема 2.«Классификация кормовых угодий РФ»	Собеседование выполнение ЛПЗ, доклад,	
Тема 3. «Использование полевых культур на кормовые цели	Собеседование	
Тема 4. Зернофуражные культуры и. зернобобовые культуры	Собеседование выполнение ЛПЗ,	
Тема 5. Силосные культуры		
Раздел 1. Луговое кормопроизводство		
Тема 1. Кормовые растения сенокосов и пастбищ	Защита работы,	
Тема 2. Поверхностное и коренное улучшение сенокосов и пастбищ	Собеседование выполнение ЛПЗ,	
Тема 3. Рациональное использование сенокосов и пастбищ	Собеседование выполнение ЛПЗ,	
Тема 4 .Технология заготовки кормов	Собеседование выполнение ЛПЗ,	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	

«Зачтено»	теоретическое содержание учебного материала освоено студентом в полном объеме, без пробелов, необходимые практические навыки в основном сформированы, однако они могут быть недостаточными: качество выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному
«Не зачтено»	теоретическое содержание материала освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство заданий не выполнено, либо качество их выполнения очень низкое

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Коломейченко, В. В. Кормопроизводство : учебник / В. В. Коломейченко. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 656 с. — ISBN 978-5-8114-1683-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: <https://e.lanbook.com/book/168732>
2. Киселева, Л. В. Кормопроизводство : методические указания / Л. В. Киселева, О. П. Кожевникова. — Самара : СамГАУ, 2018. — 36 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123531>
3. Кшникаткина, А. Н. Кормопроизводство : методические указания / А. Н. Кшникаткина, Е. А. Зуева, А. А. Галиуллин. — Пенза : ПГАУ, 2018. — 107 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131067>
4. Кшникаткина, А. Н. Кормопроизводство : методические указания / А. Н. Кшникаткина, Е. А. Зуев. — Пенза : ПГАУ, 2017. — 63 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131114>
5. Плотников, В.П.. Кормопроизводство: учебное пособие / В.П. Плотников, С. А. Мордвинкин, Н.Ю. Петров, Е.А. Кузнецова, Е.Н. Ефремова, В.Н. Павленко. — Волгоград : ВолГАУ «Нива», 2023. — 123 с..
6. Шульгина, О. А. Кормопроизводство : учебное пособие / О. А. Шульгина, Д. В. Шерер. — Кемерово : Кузбасская ГСХА, 2017. — 693 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143018>
7. Региональное кормопроизводство : учебное пособие для вузов / В. Н. Наумкин, А. Н. Крюков, А. Г. Демидова [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 328 с. — ISBN 978-5-8114-5593-5. — Текст :

электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:
<https://e.lanbook.com/book/152607>

8. Кормопроизводство : учебно-методическое пособие / составитель В. В. Смирнова. — пос. Караваяево : КГСХА, 2016. — 102 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133567>
9. Торилов, В. Е. Практикум по луловому кормопроизводству : учебное пособие / В. Е. Торилов, Н. М. Белоус. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6354-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146887>
10. Луловодство и кормопроизводство : учебное пособие / составители С. И. Коконув, Т. Н. Рялова. — Ижевск : Ижевская ГСХА, 2016. — 123 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133979>
11. Михалев, С. С. Кормопроизводство : учебное пособие / С. С. Михалев, Н. Н. Лазарев. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 288 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010777-6. - Текст : электронный. — URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=358174>
12. Кормопроизводство, кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов: учебное пособие / С.И. Николаев, О.В. Чепрасова, В.В. Шкаленко [и др.] - Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2018. - 148 с. - Текст : электронный.
URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=335792>

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. [http:// www.e.lanbook.com](http://www.e.lanbook.com) – электронно-библиотечная система издательства «Лань»
2. [http:// www. iprbooks.ru](http://www.iprbooks.ru) – электронно-библиотечная система «Iprbooks»
3. [http:// www. znanium.com](http://www.znanium.com) – электронно-библиотечная система научно-издательского центра «Инфра М» –
4. [http://www. foodis.ru](http://www.foodis.ru) (Общепит: информационный сайт).

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований «АнтиПлагиат.ВУЗ».

2. Автоматизированная информационно-библиографическая система «Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».

3. Справочно-правовая система СПС «КонсультантПлюс».

9. Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

Лабораторные занятия.

Для того чтобы лабораторные занятия приносили максимальную пользу, необходимо помнить, что упражнение и решение задач проводятся по вычитанному на лекциях материалу и связаны, как правило, с детальным разбором отдельных вопросов лекционного курса.

Следует подчеркнуть, что только после усвоения лекционного материала с определённой точки зрения (а именно с той, с которой он излагается на лекциях) он будет закрепляться на практических и лабораторных занятиях, как в результате обсуждения и анализа лекционного материала, так и с помощью решения проблемных ситуаций, задач. При этих условиях обучающийся не только хорошо усвоит материал, но и научится применять его на практике, а также получит дополнительный стимул (и это очень важно) для активной проработки лекции.

При самостоятельном решении задач нужно обосновать каждый этап решения, исходя из теоретических положений курса. Если обучающийся видит

несколько путей решения проблемы (задачи), то нужно сравнить и выбрать самый рациональный. Полезно до начала вычислений составить краткий план решения проблемы (задачи). Решение проблемных задач или примеров следует излагать подробно, вычисления располагать в строгом порядке, отделяя вспомогательные вычисления от основных. Решения при необходимости нужно сопровождать комментариями, схемами, чертежами и рисунками. Следует помнить, что решение каждой учебной задачи должно доводиться до окончательного логического ответа, которого требует условие, и по возможности с выводом. Полученный ответ следует проверить способами, вытекающими из существа данной задачи. Полезно также (если возможно) решать несколькими способами и сравнить полученные результаты. Решение задач данного типа нужно продолжать до приобретения твердых навыков в их решении.

Самопроверка.

После изучения определённой темы по записям в конспекте и учебнику, а также решения достаточного количества соответствующих задач на практических занятиях и самостоятельно студенту рекомендуется, используя лист опорных сигналов, воспроизвести по памяти определения, выводы, формулы, формулировки основ положений и доказательств. Иногда недостаточность усвоения того или иного вопроса выясняется только при изучении дальнейшего материала. В этом случае надо вернуться назад и повторить плохо усвоенный материал. Важный критерий усвоения теоретического материала - умение решать задачи или пройти тестирование по пройденному материалу.

Консультации.

Если в процессе самостоятельной работы над изучением теоретического материала или при решении задач у студента возникают вопросы, разрешить которые самостоятельно не удастся, необходимо обратиться к преподавателю для получения у него разъяснений или указаний.

В своих вопросах обучающийся должен четко выразить, в чем он испытывает затруднения, характер этого затруднения. За консультацией следует обращаться и в случае, если возникнут сомнения в правильности ответов на вопросы

самопроверки.

Подготовка к зачету.

Подготовка к зачету способствует закреплению, углублению и обобщению знаний, получаемых в процессе обучения, а также применению их к решению практических задач. Готовясь к зачету, обучающийся ликвидирует имеющиеся пробелы в знаниях, углубляет, систематизирует и упорядочивает свои знания. На зачете обучающийся демонстрирует то, что он приобрел в процессе обучения по конкретной учебной дисциплине.

Требования к организации подготовки к зачету те же, что и при занятиях в течение семестра. Во-первых, наличие хороших собственных конспектов. Даже в том случае, если была пропущена какая-либо лекция, необходимо вовремя ее восстановить (переписать ее на кафедре), обдумать, снять возникшие вопросы для того, чтобы запоминание материала было осознанным. Во-вторых, при подготовке к зачету у студента должен быть хороший учебник или конспект литературы, прочитанной по указанию преподавателя

в

течение

семестра.

Вначале следует просмотреть весь материал по сдаваемой дисциплине, отметить для себя трудные вопросы. Обязательно в них разобраться.

Некоторые правила подготовки к зачету:

- лучше сразу сориентироваться во всем материале и обязательно расположить весь материал согласно вопросам, эта работа может занять много времени, но все остальное — это уже технические детали (главное — это ориентировка в материале!);
- сама подготовка связана не только с «запоминанием». Подготовка также предполагает и переосмысление материала, и даже рассмотрение альтернативных идей;

- готовить «шпаргалки» полезно, но пользоваться ими рискованно.

Главный смысл подготовки «шпаргалок» — это систематизация и оптимизация знаний по данному предмету.

Методические рекомендации по выполнению контрольных работ

В образовательном процессе студентов контрольные работы используются как форма промежуточного и итогового контроля. По усмотрению преподавателя выполнение контрольной работы может быть поручено студенту в качестве домашнего задания. Контрольная работа является обязательным условием успешного освоения любой учебной дисциплины. В иных случаях контрольная работа может использоваться преподавателем как форма индивидуальной работы со студентом (например, для проверки его знаний по пропущенной теме). **Общие рекомендации по выполнению контрольных работ** Условия успешного выполнения контрольных работ включают: - понимание цели (задачи), т.е. того, что должно быть выполнено. В том случае, если цель не ясна, необходимо уточнить ее у преподавателя. - знание способа выполнения работы (задания) или литературных источников, ознакомление с которыми позволит этот способ найти.

Студенту необходимо хорошо усвоить материал в объеме учебника. При самостоятельном изучении материала можно рекомендовать следующий порядок работы по каждому из разделов курса: 1) после общего ознакомления с требованиями программы и методическими указаниями обучающийся должен детально ознакомиться с той их частью, которая относится к изученному разделу; 2) при тщательном изучении данного раздела учебника следует внимательно ознакомиться с иллюстрациями и детально разобраться в них (для лучшего усвоения материала полезно ознакомиться с дополнительной литературой по этому разделу); 3) проверить путем самоконтроля усвоение прочитанного и законспектированного материала (критерием усвоения материала по каждому из разделов должно быть умение дать развернутый ответ на каждый из вопросов, перечисленных в соответствующем разделе программы по кормопроизводству.

Кроме того, в конце каждого раздела методических указаний приведены вопросы, отвечая на которые, обучающийся может проверить, насколько полно им усвоен материал, изложенный в учебнике, лекциях. При изучении курса обучающийся должен четко уяснить содержание предмета, значение и задачи кормопроизводства, ее связи с другими дисциплинами.

10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Столовая, ауд. 204	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр.	Комплект учебной мебели, доска меловая, стенды,

		Университетский, д. 26	плакаты, кафедра с блоком управления мультимедийной системы
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Корпус столовой 204	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной и специализированной мебели, доска меловая, стенды, плакаты, компьютер, технические средства обучения – мультимедийный проектор. Лабораторное оборудование: анализаторы сырой клетчатки FIWE 3, анализатор влажности «Эвлас-2М», влагомер «Эвлар-5», анализатор влажности «Элекс-7».

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем

_____Ю.В. Кузнецов

_____Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.12 Технология производства безалкогольных напитков

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка
продукции растениеводства»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026 г.

Автор:

Доцент
должность

Мордвинкин С.А.
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (направленность)

Руководитель
образовательной программы,

Доцент
должность

С.А. Мордвинкин
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 9 от 05.05.2026 г.

Заведующий кафедрой
должность

Е.А. Кузнецова
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 07.05.2026 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова
инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

формирование у обучающихся комплекса знаний в соответствии с современными достижениями науки, направленными на совершенствование технологии безалкогольных напитков, организацию их производства на научной основе и проведение его контроля с целью обеспечения высокого качества и безопасности вырабатываемой продукции

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции;
- использовать нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-3. Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	ПК-3.1 Демонстрирует знания порядка технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Знать основы технологии производства безалкогольных напитков, необходимые при реализации технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, в том числе сырьевые ресурсы безалкогольной промышленности
	ПК-3.2 Умеет применять на практике знания порядка технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Уметь использовать знания в области технологии производства безалкогольных напитков, при реализации технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, в том числе оценивать особенности различной сельскохозяйственной продукции как объекта переработки.
	ПК-3.3 Владеет практическими навыками реализации технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Владеть навыками использования знаний в области технологии производства безалкогольных напитков, при реализации технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, в том числе оценки качества сырья для производства безалкогольных Напитков.

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины

является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.В.12 Технология бродильных производств» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Профиль не указан в УП».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ПК-3. Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции						
Б1.В.05 Производство продукции животноводства		+				
Б1.В.06 Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства			+			
Б1.В.08 Процессы и аппараты перерабатывающих производств				+		
Б1.В.09 Оборудование перерабатывающих производств				+		
Б1.В.11 Технология замораживания сельскохозяйственного сырья			+			
Б1.В.12 Технология производства безалкогольных напитков			+			
Б1.В.13 Технология хранения сельскохозяйственной продукции			+			
Б1.В.14 Технология хранения и переработки масличного сырья		+				
Б1.В.15 Технологические основы консервирования пищевых продуктов			+			
Б1.В.16 Технология переработки сельскохозяйственной продукции				+		
Б1.В.17 Технология бродильных производств				+		
Б1.В.20 Технология производства алкогольной продукции			+			
Б1.В.21 Производство хлебобулочных и макаронных изделий				+		
Б1.В.22 Технология производства кондитерских изделий				+		

Б2.О.04(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности				+		
Б2.В.01(П) Преддипломная практика					+	
Б2.В.02(П) Технологическая практика				+		
Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					+	

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ПК-3 Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Б1.В.06 Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	Б1.В.05 Производство продукции животноводства Б1.В.08 Процессы и аппараты перерабатывающих производств Б1.В.09 Оборудование перерабатывающих производств Б1.В.13 Технология хранения сельскохозяйственной продукции Б1.В.14 Технология хранения и переработки масличного сырья Б1.В.15 Технологические основы консервирования пищевых продуктов Б1.В.21 Производство хлебобулочных и макаронных изделий	Б1.В.11Технология замораживания сельскохозяйственного сырья Б1.В.13Технология хранения сельскохозяйственной продукции Б1.В.16Технология переработки сельскохозяйственной продукции Б1.В.22Технология производства кондитерских изделий Б2.О.04(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Б2.В.01(П) Преддипломная практика Б2.В.02(П) Технологическая практика Б3.01(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических

часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по сессиям											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего		10	---	---	---	---	---	---	---	---	10	---	---	---
Лекционные занятия		4	---	---	---	---	---	---	---	---	4	---	---	---
Практические занятия		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия		6	---	---	---	---	---	---	---	---	6	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего		125	---	---	---	---	---	---	---	---	125	---	---	---
Курсовая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		125	---	---	---	---	---	---	---	---	125	---	---	---
Промежуточная аттестация		9	---	---	---	---	---	---	---	---	9	---	---	---
Зачет			---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен		---	---	---	---	---	---	---	---	---	9	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	144	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
	зачетные единицы	4	---	---	---	---	---	---	---	---	4	---	---	---

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием

Тема 1 Органолептический контроль качества									10		10
Тема 2 Физико- химический контроль качества									10		10
Формы контроля по дисциплине:										9	9
курсовая работа, курсовой проект, расчетно- графическая работа, контрольная работа											
зачет, зачет с оценкой, экзамен											
Итого по дисциплине		4	---	6	---	---	---	---	125	9	144

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)
с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1 Введение	
Тема 1 Цели и задачи дисциплины	Цель. Задачи дисциплины. Перспективы развития
Тема 2 Краткая история	История развития безалкогольных напитков
Раздел 2 Технология производства	
Тема 1. Классификация и характеристика безалкогольных напитков	- сокосодержащие напитки; - напитки на зерновом сырье; - напитки на пряно-ароматическом растительном сырье; - напитки на ароматизаторах (эссенциях и ароматных спиртах); - напитки брожения; - напитки специального назначения; - столовые воды.
Тема 2 Сырье для производства безалкогольных напитков	Разновидности сырья для производства безалкогольных напитков
Тема 3. Приготовление соков	Получение соков Консервирование соков
Тема 4 Приготовление сахарного сиропа и колера	Приготовление сиропа Приготовление колера
Тема 5 Производство безалкогольных	Производство газированных

напитков	безалкогольных напитков Производство негазированных безалкогольных напитков Напитки специального назначения
Раздел 3 Контроль качества	
Тема 1 Органолептический контроль качества	Органолептический анализ безалкогольной продукции
Тема 2 Физико-химический контроль качества	Анализ физико-химических показателей безалкогольных напитков

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Раздел 1 Введение	Собеседование.
Тема 1 Цели и задачи дисциплины	Собеседование.
Тема 2 Краткая история	Собеседование.
Раздел 2 Технология производства	Отчет по лабораторной работе, Собеседование.
Тема 1. Классификация и характеристика безалкогольных напитков	Собеседование.
Тема 2 Сырье для производства безалкогольных напитков	Отчет по лабораторной работе, Собеседование.
Тема 3. Приготовление соков и настоев из растительного сырья	Отчет по лабораторной работе, Собеседование.
Тема 4 Приготовление сахарного сиропа и колера	Отчет по лабораторной работе, Собеседование.
Тема 5 Производство безалкогольных напитков	Отчет по лабораторной работе, Собеседование.
Раздел 3 Контроль качества	Отчет по лабораторной работе,
Тема 1 Органолептический контроль качества	Отчет по лабораторной работе,
Тема 2 Физико-химический контроль качества	Отчет по лабораторной работе,

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,

приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине

«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Гаврюшина, И. В. Технология бродильных производств : учебное пособие / И. В. Гаврюшина, Е. А. Зуева. — Пенза : ПГАУ, 2017. — 90 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131094>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-4316-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/138158>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Сенченко, М. А. Технология бродильных производств : учебное пособие / М. А. Сенченко. — Ярославль : Ярославская ГСХА, 2018. — 84 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131317>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-2381-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/109628>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-2415-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-2257-9. — Текст : электронный // Лань : электроннобиблиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/99117>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-3798-6. — Текст : электронный // Лань : электроннобиблиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123667>. — Режим

доступа: для авториз. пользователей.

6. Степовой, А. В. Традиции и инновации в технологии безалкогольных напитков : монография / А. В. Степовой, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-3753-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123668>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Технология бродильных и сахаристых производств. Лабораторный практикум : учебное пособие / В. А. Голыбин, В. А. Федорук, Н. А. Матвиенко, Л. Н. Путилина. — Воронеж : ВГУИТ, 2017. — 63 с. — ISBN 978-5-00032-245-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/106793>. — Режим доступа: для авториз. пользователей

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Информационно-справочные и поисковые системы – Rambler, Yandex, Google;

2. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;
3. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnsnb.ru
4. Электронно-библиотечная система «Лань» - www.e.lanbook.com;
5. Электронно-библиотечная система «Znaniy.com» – www.znaniy.com.

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

- Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu:Office365; Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade). Контракт 636/223/21 от 13.12.2021 до 31.12.2022;
2. ТАНДЕМ. Университет - единая информационная система управления учебным процессом. Договор 478/223/21 от 12.10.2021, бессрочный;
3. АнтиПлагиат. Вуз. Лиц. договор 4240 от 08.11.2021 до 25.11.2022;
4. Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 2 year Educational Renewal License. Сублиц. договор КИС-1278- 2020 от 24.11.2020 до 24.11.2022;
5. СДО "Прометей". Договор 1/ВГСХА/10 /08 от 13.10.2008, бессрочный;
6. Приложение "МегаWeb" АИБС "МегаПро". Лиц. Договор 8714 от 17.11.2014, бессрочный.

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений

дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью заметок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной

работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляются на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: контрольная работа, ситуационные задания.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование объектов (помещений) для проведения практики	Адрес (местоположение) объектов (помещений) для проведения практики	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для проведения лекций Главный учебный комплекс, 106 км	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
2	Учебная аудитория для проведения лекций Главный учебный комплекс, 107 км	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая.
3	Учебная аудитория для проведения лекций Главный учебный комплекс, 210 км	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая.
4	Лекционная Главный учебный комплекс, 213 км	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, кафедра мультимедийная, акустическая система.
5.	Лаборатория товароведения и товарной экспертизы Главный учебный комплекс, 313 кф	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая, информационные стенды, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, компьютер, монитор, акустическая система. прилавки, стеллажи, центрифуга, шкаф с муляжами.
6	Лекционная аудитория Главный учебный комплекс, 242	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д.	комплект учебной мебели, доска маркерная, оборудование и технические средства обучения – шкаф для хранения и подзарядки

		26	ноутбуков, телевизор, LED панель, трибуна интерактивная, акустическая система, ноутбуки, усилитель-распределитель
7	Учебная аудитория Главный учебный комплекс, 301 корпус Д	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – шкафы, информационные плакаты, стенды, стеллаж с методическими пособиями, ПК, принтер, МФУ, переплетная машинка
8	Учебная аудитория Главный учебный комплекс, 405 корпус Д	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	комплект учебной и специализированной мебели, оборудование и технические средства обучения – мультимедийная доска, колонки, экран на треноге, информационные стенды, компьютеры, мультимедийный проектор
9	Учебная аудитория Главный учебный комплекс, 301 корпус Д	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – шкафы, информационные плакаты, стенды, стеллаж с методическими пособиями, ПК, принтер, МФУ, переплетная машинка

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем

_____Ю.В. Кузнецов

_____Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.13 Технология хранения сельскохозяйственной продукции

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка
продукции растениеводства»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026 г.

Автор:

Профессор
должность

Н.Ю. Петров
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Руководитель
образовательной программы,

Доцент
должность

С.А. Мордвинкин
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 9 от 05.05. 2026 г.

Заведующий кафедрой
должность

Е.А. Кузнецова
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 07 мая 2026 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова
инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

формирование знаний, умений и практических навыков в осуществлении приемки, хранения и проведения контроля качества сельскохозяйственной продукции

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- изучение показателей качества сельскохозяйственной продукции;
- изучение принципов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции;
- изучение основных технологических процессов хранения сельскохозяйственной продукции;
- изучение технологического оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;
- освоение методик оценки качества сельскохозяйственной продукции.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-3. Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	ПК-3.1 Демонстрирует знания порядка технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Знать основы технологии хранения сельскохозяйственной продукции, необходимые при реализации технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, в том числе: - факторы, влияющих на сохранность, а также на потери массы и качества сельскохозяйственной продукции при хранении; - принципы, способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции; - технологии хранения сельскохозяйственной продукции; - пути сокращения потерь массы и качества продукции при хранении; - основные типы и виды хранилищ, их устройство и правила эксплуатации; - классификацию, устройств и принципы работы машин и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции..
	ПК-3.2 Умеет применять на практике знания	Уметь использовать знания в области технологии хранения

	порядка технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	сельскохозяйственной продукции, при реализации технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, в том числе: - подбирать оптимальные параметры процессов хранения сельскохозяйственной продукции; - организовывать и проводить процессы хранения сельскохозяйственной продукции; - подбирать оптимальные принципы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции; - контролировать параметры хранения и изменять их при отклонении от нормы. - производить подбор оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; - проводить количественно-качественный учет продукции при хранении.
	ПК-3.3 Владеет практическими навыками реализации технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Владеть навыками использования знаний в области технологии хранения сельскохозяйственной продукции, при реализации технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, в том числе методами оценки результатов хранения сельскохозяйственной продукции с учетом потерь массы и качества

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.В.13 Технология хранения сельскохозяйственной продукции» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ПК-3. Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции						
Б1.В.05 Производство продукции животноводства			+			
Б1.В.06 Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства				+		
Б1.В.08 Процессы и аппараты перерабатывающих производств					+	
Б1.В.09 Оборудование перерабатывающих производств					+	
Б1.В.11 Технология замораживания сельскохозяйственного сырья				+		
Б1.В.12 Технология производства безалкогольных напитков				+		
Б1.В.13 Технология хранения сельскохозяйственной продукции				+		
Б1.В.14 Технология хранения и переработки масличного сырья			+			
Б1.В.15 Технологические основы консервирования пищевых продуктов				+		
Б1.В.16 Технология переработки сельскохозяйственной продукции					+	
Б1.В.17 Технология бродильных производств					+	
Б1.В.20 Технология производства алкогольной продукции				+		
Б1.В.21 Производство хлебобулочных и макаронных изделий					+	
Б1.В.22 Технология производства кондитерских изделий					+	
Б2.В.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности				+		
Б2.В.02(П) Преддипломная практика					+	
Б2.О.04(П) Технологическая практика				+		
Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					+	

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ПК-3	Б1.В.05 Производство продукции	Б1.В.06 Механизация и автоматизация	Б1.В.08 Процессы и аппараты

	животноводства	технологических процессов растениеводства и животноводства	перерабатывающих производств
	Б1.В.14 Технология хранения и переработки масличного сырья	Б1.В.11 Технология замораживания сельскохозяйственного сырья	Б1.В.09 Оборудование перерабатывающих производств
		Б1.В.12 Технология производства безалкогольных напитков	Б1.В.16 Технология переработки сельскохозяйственной продукции
		Б1.В.13 Технология хранения сельскохозяйственной продукции	Б1.В.17 Технология бродильных производств
		Б1.В.15 Технологические основы консервирования пищевых продуктов	Б1.В.21 Производство хлебобулочных и макаронных изделий
		Б1.В.20 Технология производства алкогольной продукции	Б1.В.22 Технология производства кондитерских изделий
		Б2.В.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Б2.В.02(П) Преддипломная практика
		Б2.О.04(П) Технологическая практика	Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

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

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по сессиям											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего	16	---	---	---	---	---	---	10	6	---	---	---	---
Лекционные	6	---	---	---	---	---	---	4	2	---	---	---	---

занятия													
Практические занятия	4	---	---	---	---	---	---	---	4	---	---	---	---
Лабораторные занятия	6	---	---	---	---	---	---	6	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего	259	---	---	---	---	---	---	94	165	---	---	---	---
Курсовая работа	30	---	---	---	---	---	---	---	30	---	---	---	---
Курсовой проект	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины	229	---	---	---	---	---	---	94	135	---	---	---	---
Промежуточная аттестация	13	---	---	---	---	---	---	4	9	---	---	---	---
Зачет	4	---	---	---	---	---	---	4	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен	9	---	---	---	---	---	---	---	9	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	288	---	---	---	---	---	---	108	180	---	---	---
	зачетные единицы	8	---	---	---	---	---	---	3	5	---	---	---

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

Тематический план дисциплины
с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Сессия	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч			Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)	Самостоятельная работа обучающихся	Промежуточная аттестация	

		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Тема 1. Введение в технологию хранения сельскохозяйственной продукции	7	2							32		34
Тема 2. Физиолого-биохимические основы хранения продукции									32		32
Тема 3. Технология хранения зерна и семян			2						32		34
Тема 4. Хранение плодовоовощной продукции				2					32		34
Тема 5. Хранение технических и масличных культур				2					32		34
Тема 6. Хранение кормов и продукции животного происхождения	8	2	2						34		38
Тема 7. Современные технологии и контроль качества при хранении		2		2					35		39
Формы контроля по дисциплине:	8										
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа					30						30
зачет, зачет с оценкой, экзамен	8									13	13
Итого по дисциплине		6	4	6	30	---	---	---	229	13	288

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)
с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Тема 1. Введение в технологию хранения сельскохозяйственной продукции	1. Цели и задачи дисциплины. Основные понятия. 2. Классификация сельскохозяйственной продукции по условиям хранения. 3. Нормативные документы и стандарты в области хранения.
Тема 2. Физиолого-биохимические основы хранения продукции	1. Дыхание, созревание и старение продукции. 2. Влияние влажности, температуры и газового состава. 3. Микробиологические и энтомологические факторы порчи.
Тема 3. Технология хранения зерна и семян	1. Подготовка зерна к хранению (очистка, сушка, кондиционирование). 2. Режимы и способы хранения (напольное, силосное, вентилируемое). 3. Борьба с вредителями и болезнями зерна.
Тема 4. Хранение плодовоовощной продукции	1. Особенности хранения овощей, фруктов и ягод. 2. Холодильное хранение и регулируемая газовая среда (РГС). 3. Технологии хранения картофеля, корнеплодов и капусты.
Тема 5. Хранение технических и масличных культур	1. Особенности хранения подсолнечника, рапса, сои. 2. Предотвращение окисления и прогоркания масел.
Тема 6. Хранение кормов и продукции животного происхождения	1. Технологии хранения сена, силоса, комбикормов. 2. Особенности хранения молока, мяса, яиц. 3. Санитарно-гигиенические требования к хранилищам.
Тема 7. Современные технологии и контроль качества при хранении	1. Автоматизированные системы мониторинга. 2. Методы оценки качества хранящейся продукции. 3. Инновационные методы хранения (вакуумная упаковка, модифицированная

	атмосфера).

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Тема 1. Введение в технологию хранения сельскохозяйственной продукции	Собеседование.
Тема 2. Физиолого-биохимические основы хранения продукции	Собеседование.
Тема 3. Технология хранения зерна и семян	Собеседование.
Тема 4. Хранение плодоовощной продукции	Собеседование.
Тема 5. Хранение технических и масличных культур	Собеседование.
Тема 6. Хранение кормов и продукции животного происхождения	Собеседование.
Тема 7. Современные технологии и контроль качества при хранении	Собеседование.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные

	знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом

	успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Манжесова. В. И. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 704 с.
2. Муха В.Д Технология производства, хранения, переработки продукции растениеводства и основы земледелия. - М. : КолосС, 2007.
3. Медведева, З. М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / З. М. Медведева, Н. Н. Шипилин, С. А. Бабарыкина. — Новосибирск : НГАУ, 2015. — 340 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71641>.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnshb.ru
2. ЭБС «Лань» - www.e.lanbook.com;
3. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;
4. Электронно-библиотечная система «Znanium.com» – www.znanium.com

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

- Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований «Ан-тиПлагат.ВУЗ».
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система «Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система СПС «КонсультантПлюс».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и

анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета / экзамена. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета / экзамена (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено») / По результатам экзамена выставляется оценка («отлично» / «хорошо» / «удовлетворительно» / «неудовлетворительно»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционный зал), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
2	Учебная лаборатория (Лекционный зал), здание главного учебного корпуса, 107 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
3	Учебная лаборатория	Учебная аудитория для	400002, Россия, г. Волгоград (обл.	комплект учебной мебели, доска

	(Лекционный о типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	проведения групповых и индивидуальны х консультаций	Волгоградская), пр- кт Университетский, д. 26	магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
4	Учебная лаборатория (Лекционный о типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточно й аттестации	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр- кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
5	Читальный зал, главный учебный комплекс, 302 корпус Д	Помещение для самостоятельно й работы обучающихся	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – компьютеры

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем

_____Ю.В. Кузнецов

_____Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.14 Технология хранения и переработки масличного сырья

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026 г.

Автор:

Доцент
должность

Мордвинкин С.А.
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Руководитель
образовательной программы,

Доцент
должность

С.А. Мордвинкин
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 9 от 05.05.2026 г.

Заведующий кафедрой
должность

Е.А. Кузнецова
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 07.05.2026 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова
инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

формирование представлений, знаний, умений в области хранения и переработки масличного сырья с учетом его качества, изучение повышения эффективности переработки маслосемян и расширения ассортимента выпускаемой продукции.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

дать обучающимся всесторонние знания о хранении и подготовки сырья к переработке, организации и ведении технологических процессов переработки масличного сырья в готовую продукцию; - научить обучающихся осуществлять анализ качества и технологических свойств масличного сырья; - подготовить обучающихся к применению знаний о масличном сырье и основном технологическом оборудовании при обосновании технологий производства, хранения и переработки маслосемян.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-3. Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	ПК-3.1 Демонстрирует знания порядка технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Знать основы технологии хранения и переработки масличного сырья, необходимые при реализации технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, в том числе, характеристику масличного сырья и растительных масел, основные принципы хранения масличных семян, подготовку масличных семян к переработке, способы получения растительных масел.
	ПК-3.2 Умеет применять на практике знания порядка технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Уметь использовать знания в области технологии хранения и переработки масличного сырья, при реализации технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, в том числе получение растительных масел прессованием и экстракцией, очистку и хранение растительных масел
	ПК-3.3 Владеет практическими навыками реализации технологии производства, хранения	Владеть навыками использования знаний в области технологии хранения и переработки масличного сырья, при реализации технологии производства, хранения и

	и переработки сельскохозяйственной продукции	переработки сельскохозяйственной продукции, в том числе хранение масличных семян, производство растительных масел прессованием и экстракцией, очистку и хранение растительных масел

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.В.14 Технология хранения и переработки масличного сырья» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ПК-3. Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции						
Б1.В.05 Производство продукции животноводства			+			
Б1.В.06 Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства				+		
Б1.В.08 Процессы и аппараты перерабатывающих производств					+	
Б1.В.09 Оборудование перерабатывающих производств					+	
Б1.В.11 Технология замораживания сельскохозяйственного сырья				+		
Б1.В.12 Технология производства безалкогольных напитков				+		
Б1.В.13 Технология хранения сельскохозяйственной продукции				+		
Б1.В.14 Технология хранения и переработки масличного сырья			+			
Б1.В.15 Технологические основы консервирования пищевых продуктов				+		
Б1.В.16					+	

Технология переработки сельскохозяйственной продукции						
Б1.В.17 Технология бродильных производств					+	
Б1.В.20 Технология производства алкогольной продукции				+		
Б1.В.21 Производство хлебобулочных и макаронных изделий					+	
Б1.В.22 Технология производства кондитерских изделий					+	
Б2.О.04(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности				+		
Б2.В.01(П) Преддипломная практика					+	
Б2.В.02(П) Технологическая практика				+		
Б3.01(Д) ационной работы					+	

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ПК-3. Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	-	Б1.В.05 Производство продукции животноводства Технология хранения и переработки масличного сырья	Б1.В.06 Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства Б1.В.08 Процессы и аппараты перерабатывающих производств Б1.В.09 Оборудование перерабатывающих производств Б1.В.11 Технология замораживания сельскохозяйственного сырья

			Б1.В.12 Технология производства безалкогольных напитков Б1.В.13 Технология хранения сельскохозяйственной продукции Б1.В.15 Технологические основы консервирования пищевых продуктов Б1.В.16 Технология переработки сельскохозяйственной продукции Б1.В.17 Технология бродильных производств Б1.В.20 Технология производства алкогольной продукции Б1.В.21 Производство хлебобулочных и макаронных изделий Б1.В.22 Технология производства кондитерских изделий Б2.О.04(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Б2.В.01(П) Преддипломная практика Б2.В.02(П) Технологическая практика Б3.01(Д) ционной работы

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

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по сессиям											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего		8	---	---	---	---	8	---	---	---	---	---	---	---
Лекционные занятия		2	---	---	---	---	2	---	---	---	---	---	---	---
Практические занятия		6	---	---	---	---	6	---	---	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего		127	---	---	---	---	127	---	---	---	---	---	---	---
Курсовая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		127	---	---	---	---	127	---	---	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация		9	---	---	---	---	9	---	---	---	---	---	---	---
Зачет		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен		9	---	---	---	---	9	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	144	---	---	---	---	144	---	---	---	---	---	---	---
	зачетные единицы	4	---	---	---	---	4	---	---	---	---	---	---	---

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

[illegible]

Тема 6. Первичная и комплексная очистка растительных масел и их хранение.									27		27
Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа											
зачет, зачет с оценкой, экзамен											
Итого по дисциплине		2	6	---	---	---	---	---	127	9	144

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)
с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1. Хранение масличного сырья	
Тема 1 История и тенденций развития переработки масличных семян	История и тенденций развития переработки масличных семян. Значение переработки масличных семян. Производство растительных масел – одна из ведущих отраслей пищевой промышленности. История развития переработки масличных семян. Современное состояние маслодобывающей отрасли в России. Производство растительных масел в Нижнем Поволжье.
Тема 2. Характеристика масличного сырья и растительных масел.	Характеристика масличного сырья и растительных масел. Классификация масличного сырья. Технологические свойства различного масличного сырья и требования к его качеству. Химический состав и физические свойства растительных масел, их пищевая и техническая ценность. Классификация

	растительных масел. Требования к качеству пищевых и технических растительных масел.
Тема 3. Основные принципы хранения масличных семян. Подготовка масличных семян к переработке	Основные принципы хранения масличных семян. Подготовка масличных семян к переработке. Основные этапы подготовки масличных семян к хранению. Очистка семян от примесей. Кондиционирование семян по влажности. Типы сушилок и общие схемы сушки. Режимы и способы хранения, процессы, протекающие в масличных семенах в этот период. Калибровка семян по размеру. Обрушивание семян и разделение рушанки на фракции. Машины для обрушивания масличных семян. Измельчение ядра. Механизм процесса измельчения. Влаготепловая обработка маслосодержащего сырья.
Раздел 2. Переработка масличного сырья	
Тема 4 Получение растительных масел прессовым способом.	Получение растительных масел прессовым способом. Оборудование для прессового способа получения масел. Классификация прессов для отжима масла. Факторы, влияющие на выход и качество масла при отжиге. Оборудование для первичной очистки прессового масла. Требования, предъявляемые к растительному маслу.
Тема 5. Получение растительных масел экстракционным способом	Получение растительных масел экстракционным способом. Особенности экстракционного способа получения растительных масел. Прямая экстракция и условия для ее применения. Подготовка маслосодержащего сырья к экстракции. Виды органических растворителей, их достоинства и недостатки. Получение мисцеллы. Обработка мисцеллы и обезжиренного остатка. Способы экстракции растительных масел. Отгонка растворителя из шрота и подготовка его к хранению. Конденсация и рекуперация растворителя.
Тема 6. Первичная и комплексная очистка растительных масел и их хранение.	Первичная и комплексная очистка

	растительных масел и их хранение. Очистка растительных масел от механических примесей. Гидротация фосфолипидов и получение фосфолипидного концентрата. Рафинация. Фальсификация растительных масел.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Раздел 1. Хранение масличного сырья	Собеседование.
Тема 1 История и тенденций развития переработки масличных семян	Собеседование.
Тема 2. Характеристика масличного сырья и растительных масел.	Собеседование.
Тема 3. Основные принципы хранения масличных семян. Подготовка масличных семян к переработке	Собеседование.
Раздел 2. Переработка масличного сырья	Собеседование.
Тема 4 Получение растительных масел прессовым способом.	Собеседование.
Тема 5. Получение растительных масел экстракционным способом	Собеседование.
Тема 6. Первичная и комплексная очистка растительных масел и их хранение.	Собеседование.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает

	сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов

по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Земсков В. И. Производство растительных масел в условиях сельскохозяйственных предприятий малой мощности : учебное пособие / В. И. Земсков, И. Ю. Александров. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 252 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169207>. - ISBN 978-5-8114-2981-3. — Текст : электронный.
2. Ваншин В. В. Производство растительных масел : учеб. пособие / В. В. Ваншин. — Оренбург : ОГУ, 2023. — 243 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/98071>.— ISBN 978-5-7410-1384-7. — Текст : электронный.
3. Лабораторный практикум по дисциплине "Технология переработки маслосемян" / сост. О.А.Новикова [и др.]. — Курск : Изд-во Курской ГСХА, 2022. — 112 с. 3. Рудаков О. Б. Технохимический контроль жиров и жирозаменителей : учеб. пособие / О. Б. Рудаков. — Санкт-Петербург : Лань, 2011. — 576 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4130>.— ISBN 978-5-8114-1147-4. — Текст : электронный.
4. Технология отрасли : приемка, обработка и хранение масличных семян : учебник / С. К. Мустафаев [и др.] - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2022. - 248 с.
5. Технология отрасли. Производство растительных масел : учебник / Е.П. Корнева, Е.П. Мартовщук.- Санкт-Петербург : Гиорд, 2023. — 352 с.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Информационно-справочные и поисковые системы – Rambler, Yandex, Google;

2. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;
3. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnshb.ru
4. Электронно-библиотечная система «Лань» - www.e.lanbook.com;
5. Электронно-библиотечная система «Znanium.com» – www.znanium.com.

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

- Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu:Office365; Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade). Контракт 636/223/21 от 13.12.2021 до 31.12.2022;
2. ТАНДЕМ. Университет - единая информационная система управления учебным процессом. Договор 478/223/21 от 12.10.2021, бессрочный;
3. АнтиПлагиат. Вуз. Лиц. договор 4240 от 08.11.2021 до 25.11.2022;
4. Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 2 year Educational Renewal License. Сублиц. договор КИС-1278- 2020 от 24.11.2020 до 24.11.2022;
5. СДО "Прометей". Договор 1/ВГСХА/10 /08 от 13.10.2008, бессрочный;
6. Приложение "MegaWeb" АИБС "MegaПро". Лиц. Договор 8714 от 17.11.2014, бессрочный.

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относится: собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения экзамена (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка («отлично» / «хорошо» / «удовлетворительно» / «неудовлетворительно»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование объектов (помещений) для проведения практики	Адрес (местоположение) объектов (помещений) для проведения практики	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для проведения лекций Главный учебный комплекс, 106 км	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
2	Учебная аудитория для проведения лекций Главный учебный комплекс, 107 км	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая.
3	Учебная аудитория для проведения лекций Главный учебный комплекс, 210 км	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая.
4	Лекционная Главный учебный комплекс, 213 км	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, кафедра мультимедийная, акустическая система.
5.	Лаборатория товароведения и товарной	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр.	комплект учебной мебели, доска меловая, информационные стенды, оборудование и технические средства

	экспертизы Главный учебный комплекс, 313 кф	Университетский, д. 26	обучения – проектор, экран, компьютер, монитор, акустическая система. прилавки, стеллажи, центрифуга, шкаф с муляжами.
6	Лекционная аудитория Главный учебный комплекс, 242	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска маркерная, оборудование и технические средства обучения – шкаф для хранения и подзарядки ноутбуков, телевизор, LED панель, трибуна интерактивная, акустическая система, ноутбуки, усилитель- распределитель
7	Учебная аудитория Главный учебный комплекс, 301 корпус Д	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – шкафы, информационные плакаты, стенды, стеллаж с методическими пособиями, ПК, принтер, МФУ, переплетная машинка
8	Учебная аудитория Главный учебный комплекс, 405 корпус Д	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	комплект учебной и специализированной мебели, оборудование и технические средства обучения – мультимедийная доска, колонки, экран на треноге, информационные стенды, компьютеры, мультимедийный проектор
9	Учебная аудитория Главный учебный комплекс, 301 корпус Д	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – шкафы, информационные плакаты, стенды, стеллаж с методическими пособиями, ПК, принтер, МФУ, переплетная машинка

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем

_____Ю.В. Кузнецов

_____Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.15 Технологические основы консервирования пищевых продуктов

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка
продукции растениеводства»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026 г.

Автор:

Доцент
должность

Мордвинкин С.А.
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Руководитель
образовательной программы,

Доцент
должность

С.А. Мордвинкин
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 9 от 05.05.2026 г.

Заведующий кафедрой
должность

Е.А. Кузнецова
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 07.05.2026 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова
инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

формирование и усвоение обучающимися теоретических знаний в области консервирования сельскохозяйственной продукции, реализации эффективных методов переработки сельскохозяйственного сырья и производства консервированных продуктов.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- изучить теоретические знания в области консервирования пищевого сырья;
- сформировать навыки анализа технологий консервирования пищевого сырья и оценки их эффективности;
- освоить навыки современных методов оценки свойств сырья и качества консервированной продукции.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-3. Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	ПК-3.1 Демонстрирует знания порядка технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Знать основы технологии хранения и переработки масличного сырья, необходимые при реализации технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, в том числе, характеристику масличного сырья и растительных масел, основные принципы хранения масличных семян, подготовку масличных семян к переработке, способы получения растительных масел.
	ПК-3.2 Умеет применять на практике знания порядка технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Уметь использовать знания в области технологии хранения и переработки масличного сырья, при реализации технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, в том числе получение растительных масел прессованием и экстракцией, очистку и хранение растительных масел
	ПК-3.3 Владеет практическими навыками реализации технологии производства, хранения и переработки	Владеть навыками использования знаний в области технологии хранения и переработки масличного сырья, при реализации технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной

	сельскохозяйственной продукции	продукции, в том числе хранение масличных семян, производство растительных масел прессованием и экстракцией, очистку и хранение растительных масел

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.В.15 Технологические основы консервирования пищевых продуктов» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ПК-3. Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции						
Б1.В.05 Производство продукции животноводства			+			
Б1.В.06 Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства				+		
Б1.В.08 Процессы и аппараты перерабатывающих производств					+	
Б1.В.09 Оборудование перерабатывающих производств					+	
Б1.В.11 Технология замораживания сельскохозяйственного сырья				+		
Б1.В.12 Технология производства безалкогольных напитков				+		
Б1.В.13 Технология хранения сельскохозяйственной продукции				+		
Б1.В.14 Технология хранения и переработки масличного сырья			+			
Б1.В.15 Технологические основы консервирования пищевых продуктов				+		
Б1.В.16 Технология переработки сельскохозяйственной продукции					+	

Б1.В.17 Технология бродильных производств					+	
Б1.В.20 Технология производства алкогольной продукции				+		
Б1.В.21 Производство хлебобулочных и макаронных изделий					+	
Б1.В.22 Технология производства кондитерских изделий					+	
Б2.О.04(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности				+		
Б2.В.01(П) Преддипломная практика					+	
Б2.В.02(П) Технологическая практика				+		
Б3.01(Д) ционной работы					+	

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ПК-3. Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	-	Б1.В.05 Производство продукции животноводства Технология хранения и переработки масличного сырья	Б1.В.06 Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства Б1.В.08 Процессы и аппараты перерабатывающих производств Б1.В.09 Оборудование перерабатывающих производств Б1.В.11 Технология замораживания сельскохозяйственного сырья Б1.В.12 Технология

			производства безалкогольных напитков Б1.В.13 Технология хранения сельскохозяйственной продукции Б1.В.15 Технологические основы консервирования пищевых продуктов Б1.В.16 Технология переработки сельскохозяйственной продукции Б1.В.17 Технология бродильных производств Б1.В.20 Технология производства алкогольной продукции Б1.В.21 Производство хлебобулочных и макаронных изделий Б1.В.22 Технология производства кондитерских изделий Б2.О.04(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Б2.В.01(П) Преддипломная практика Б2.В.02(П) Технологическая практика Б3.01(Д) ционной работы

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

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по сессиям											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего		4	---	---	---	---	---	---	4	---	---	---	---	---
Лекционные занятия		2	---	---	---	---	---	---	2	---	---	---	---	---
Практические занятия		2	---	---	---	---	---	---	2	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего		100	---	---	---	---	---	---	100	---	---	---	---	---
Курсовая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		100	---	---	---	---	---	---	100	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация		4	---	---	---	---	---	---	4	---	---	---	---	---
Зачет		4	---	---	---	---	---	---	4	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	108	---	---	---	---	---	---	108	---	---	---	---	---
	зачетные единицы	3	---	---	---	---	---	---	3	---	---	---	---	---

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

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

[illegible]

оценкой, экзамен											
Итого по дисциплине		2	2	---	---	---	---	---	100	4	108

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)
с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Способы и технология консервирования	Способы и технология консервирования
Физические методы консервирования	Физические методы консервирования
Технология приготовления соков	Технология приготовления соков
Химические методы консервирования.	Химические методы консервирования.
Физико-химические методы консервирования	Физико-химические методы консервирования
Биохимические методы консервирования	Биохимические методы консервирования
Производство чипсов и картофельного крахмала.	Производство чипсов и картофельного крахмала.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Способы и технология консервирования	Собеседование.
Физические методы консервирования	Собеседование.
Технология приготовления соков	Собеседование.
Химические методы консервирования.	Собеседование.
Физико-химические методы консервирования	Собеседование.
Биохимические методы консервирования	Собеседование.
Производство чипсов и картофельного крахмала.	Собеседование.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Основы консервирования пищевых продуктов : учебное пособие / А. И. Машанов, В. В. Матюшев, Н. А. Величко [и др.]. — Красноярск : КрасГАУ, 2023. — 270 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/149601>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Шокина, Ю. В. Общая технология и научные основы консервирования пищевого сырья. Краткий курс лекций : учебное пособие для вузов / Ю. В. Шокина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-8114-8476-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/176889>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Киселева, Т. Ф. Технохимический контроль производства плодово-ягодных консервов : учебное пособие / Т. Ф. Киселева, Ю. Ю. Миллер, Е. А. Вечтомов. —

Кемерово : КемГУ, 2017. — 134 с. — ISBN 978-5-89289-997-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/103923>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Магомедов, М. Г. Производство плодоовощных консервов и продуктов здорового питания : учебник / М. Г. Магомедов. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1849-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168864>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Щеколдина, Т. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья : учебное пособие для спо / Т. В. Щеколдина, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 208 с. — ISBN 978-5-8114-6432-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147355>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки: учебное пособие / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 284 с. — ISBN 978-5-8114-3705-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123681>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

2. Научная электронная библиотека e-library.ru (открытый доступ)

3. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний (СЭБиЗ): <http://www.cnsnb.ru/akdil/default.htm> (открытый доступ)

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

- Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise

2. Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 2 year Educational Renewal License

3. СДО «Прометей 5.0»

4. Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро»

5. ЭПС «Система ГАРАНТ»

6. СПС Консультант Плюс

7. ЭСНТИ «Техэксперт». «Нормы, правила, стандарты»

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений

дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью заметок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной

работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляются на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относится: собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование объектов (помещений) для проведения практики	Адрес (местоположение) объектов (помещений) для проведения практики	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для проведения лекций Главный учебный комплекс, 106 км	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
2	Учебная аудитория для проведения лекций Главный учебный комплекс, 107 км	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая.
3	Учебная аудитория для проведения лекций Главный учебный комплекс, 210 км	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая.
4	Лекционная Главный учебный комплекс, 213 км	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, кафедра мультимедийная, акустическая система.
5.	Лаборатория товароведения и товарной экспертизы Главный учебный комплекс, 313 кф	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая, информационные стенды, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, компьютер, монитор, акустическая система. прилавки, стеллажи, центрифуга, шкаф с муляжами.
6	Лекционная аудитория Главный учебный комплекс, 242	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д.	комплект учебной мебели, доска маркерная, оборудование и технические средства обучения – шкаф для хранения и подзарядки

		26	ноутбуков, телевизор, LED панель, трибуна интерактивная , акустическая система, ноутбуки, усилитель-распределитель
7	Учебная аудитория Главный учебный комплекс, 301 корпус Д	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – шкафы, информационные плакаты, стенды, стеллаж с методическими пособиями, ПК, принтер, МФУ, переплетная машинка
8	Учебная аудитория Главный учебный комплекс, 405 корпус Д	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	комплект учебной и специализированной мебели, оборудование и технические средства обучения – мультимедийная доска, колонки, экран на треноге, информационные стенды, компьютеры, мультимедийный проектор
9	Учебная аудитория Главный учебный комплекс, 301 корпус Д	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – шкафы, информационные плакаты, стенды, стеллаж с методическими пособиями, ПК, принтер, МФУ, переплетная машинка

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет Перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.16 Технология переработки сельскохозяйственной продукции

Кафедра «Технология перерабатывающих и пищевых производств»

Уровень высшего образования бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства»

Форма обучения заочная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград 2026

Автор(ы):

доцент
должность

_____ *подпись*

В.П. Плотников
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства»

Доцент, к.с.х.н
должность

_____ *подпись*

С.А.Мордвинкин
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технология перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 9 от 05.05.2026г.
_____ *дата*

Заведующий кафедрой

_____ *подпись*
фамилия

Е.А. Кузнецова
инициалы

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 _____ от 77.05.2026 г.
_____ *дата*

Председатель
методической комиссии факультета

Е.Н.Ефремова

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Учебная дисциплина «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» раскрывает научно обоснованную систему организационных и технологических мероприятий по переработке растениеводческой и животноводческой продукции, способствует формированию у будущих специалистов понимания важности процесса переработки сельскохозяйственной продукции.

Целью изучения дисциплины является формирование у студентов теоретических и практических навыков по управлению технологическими процессами от приема и сдачи сырья на перерабатывающие предприятия и первичной переработки продуктов растениеводства и животноводства до реализации готовой продукции.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- изучить технологию переработки продуктов растениеводства и животноводства на основе микробиологических процессов;
- физические, химические и другие способы воздействия на сырье животного и растительного происхождения;
- методы определения качества, условия хранения продуктов переработки сельскохозяйственной продукции;
- стандартизацию и сертификацию продуктов переработки;

Изучение дисциплины «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» направлено на формирование профессиональных компетенций, а также знаний, умений, навыков, необходимых для решений профессиональных задач в производственно- технологической деятельности.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-3 Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	ПК-3.5 Способен перерабатывать растительное сырье в готовую продукцию на основе использования современных технологий и оборудования	<i>Знать</i> способы переработки с/х продукции, качественные и технологические показатели, пищевую и биологическую ценность продуктов переработки.
		<i>Уметь</i> использовать технологии переработки продукции растениеводства и животноводства, квалифицированно учитывать факторы, влияющие на качество продуктов переработки в своей практической деятельности.
		<i>Владеть</i> современными технологиями переработки

		продукции растениеводства и животноводства, техникой определения пищевой, биологической, энергетической ценности продуктов переработки.

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» (Б1.В.16) относится к дисциплинам Блока 1 «Дисциплины (модули)» часть, формируемая участниками образовательных отношений учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленность (профиль)- Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Форма обучения	Курсы обучения*					
		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ПК-3 Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции							
Б1.В.16 «Технология переработки сельскохозяйственной продукции»					+		
Б1.В.05 Производство продукции животноводства				+			
Б1.В.06 Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства				+			
Б1.В.08 Процессы и аппараты перерабатывающих производств				+			
Б1.В.09Оборудование перерабатывающих				+			

производств							
Б1.В.11 Технология замораживания сельскохозяйственного сырья					+		
Б1.В.12 Технология производства безалкогольных напитков				+			
Б1.В.13 Технология хранения сельскохозяйственной продукции				+	+		
Б1.В.14 Технология хранения и переработки масличного сырья				+			
Б1.В.15 Технологические основы консервирования пищевых продуктов				+			
Б1.В.17 Технология бродильных производств				+			
Б1.В.20 Технология производства алкогольной продукции					+		
Б1.В.21 Производство хлебобулочных и макаронных изделий					+		
Б1.В.22 Технология производства кондитерских изделий					+		
Б2.О.04(П) Технологическая практика					+		

Б2.В.01(П)Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности				+			
Б2.В.02(П)Преддиплом ная практика							
Б3.01 (Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					+		

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ПК-3	Б1.В.05. Производство продукции животноводства	Б1.В.11 Технология замораживания сельскохозяйственного сырья	Б3.01 (Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
	Б1.В.06 Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	Б1.В.13 Технология хранения сельскохозяйственной продукции	
	Б1.В.08 Процессы и аппараты перерабатывающих производств	Б1.В.20 Технология производства алкогольной продукции	
	Б1.В.09 Оборудование перерабатывающих производств	Б1.В.21 Производство хлебобулочных и макаронных изделий	
	Б1.В.12 Технология производства безалкогольных напитков	Б1.В.22Технология производства кондитерских изделий	
	Б1.В.13Технология хранения сельскохозяйственной продукции	Б2.О.04(П)Технологическая практика	
	Б1.В.14 Технология хранения и переработки масличного сырья		

Б1.В.15 Технологические основы консервирования пищевых продуктов	
Б1.В.17 Технология бродильных производств	

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

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по курсам*				
		1	2	3	5 зимняя	5 летняя
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего**	14	-	-	-	6	8
Лекционные занятия	4	-	-	-	2	2
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-	-	-	-
Практические (семинарские) занятия	-	-	-	-	-	-
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-	-	-	-
Лабораторные занятия	10	-	-	-	4	6
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, всего**	261	-	-	-	98	163
Выполнение курсовой работы	-	-	-	-	-	40
Выполнение курсового проекта	-	-	-	-	-	-
Выполнение расчетно-графической работы	-	-	-	-	-	-
Выполнение реферата	-	-	-	-	-	-
Самостоятельное изучение разделов и тем		-			-	
Промежуточная аттестация***	-	-	-	-	-	-
Экзамен	13	-	-	-	-	13
Зачет с оценкой	-	-	-	-	-	-
Зачет			-	-	+	-
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-	-	-	-	-
Общая трудоемкость	часов	288	-		104-	184
	зачетных единиц	8	-		3	-5

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

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Сам осто ятел ьное изуч ение разд елов и тем
	Лекцио нные занятия	в том числе в форме практич еской подгото вки	Практи ческие (семина рские) занятия	в том числе в форме практич еской подгото вки	Лабора торные занятия	в том числе в форме практич еской подгото вки	
Раздел 1.Технология переработки животноводческой продукции							
Тема 1. Молоко как сырье для перерабатывающей промышленности	2				2		14
Тема 2 Технология получения доброкачественного молока. Хранение, транспортировка, пороки и фальсификация							10
Тема 3. Технология производства кисломолочных напитков							20
Тема 4. Технология производства сыра							18
Тема 5. Животные как сырье для мясной промышленности.					2		18
Тема 6. Технология производства колбас							14
Тема 7. Переработка продукции овцеводства							14
Тема 8.Переработка продукции птицеводства							23
Раздел 2.Технология переработки растениеводческой продукции							
Тема 1. Организация переработки сельскохозяйственной продукции	2				4		8
Тема 2. . Переработка зерна в муку и крупу							8
Тема 3. Технология получения растительных масел на производстве							8
Тема 4 . Теоретические основы консервирования плодоовощного сырья					2		10
Тема 5.Консервирование овощей (квашение капусты, соление огурцов и томатов)..							14
Тема 6.Технология производства							14

соков из плодов и овощей							
Тема 7. Технология переработки картофеля других корнеплодов							14
Тема 8. Овощные натуральные и закусочные консервы							14
Итого по дисциплине	4				10		221

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)
с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1.Технология переработки животноводческой продукции	
Тема 1. Молоко как сырье для перерабатывающей промышленности	1.Ценность молока, как пищевого продукта 2. Факторы, влияющие на качество молока 3.Общая схема переработки молока
Тема 2. Технология получения доброкачественного молока. Хранение, транспортировка, пороки и фальсификация	1. Первичная обработка молока 2. Охлаждение и хранение молока 3. Основные пороки молока 4. Технология производства питьевого молока
Тема 3. Технология производства молочнокислых напитков	1. Характеристика молочнокислых продуктов 2.Способы получения молочнокислых продуктов 3. Оценка качества произведенных продуктов
Тема 4. Технология производства сыра	1.Общая схема операций по производству сыра 2.Виды сыров 3. Оценка качества и хранение сыров
Тема 5. Животные, как сырье для мясной промышленности	1.Пищевая и биологическая ценность мяса, факторы, влияющие на качество мяса.

	2. Основы технологии переработки мяса 3. Виды мясных продуктов
Тема 6. Технология производства колбас	1. Виды колбасных изделий 2. Технологические операции по производству вареных, копченых колбас и изделий 3. Оценка качества колбасных изделий, хранение
Тема 7. Переработка продукции овцеводства	1. Характеристика шерсти 2. Виды овчин 3. Технологические схемы обработки овчин
Тема 8. Переработка продукции птицеводства	1. Переработка яиц разных видов птицы 2. Определение качества продукции 3. Технология убоя птицы и переработки на крупных предприятиях
Раздел 2. Технология переработки растениеводческой продукции	
Тема 1. Организация переработки сельскохозяйственной продукции	1. Сельскохозяйственные культуры, идущие на переработку 2. Биохимические процессы в процессе переработки 3. Типы перерабатывающих предприятий в России и в Волгоградской области
Тема 2. . Переработка зерна в муку и крупу	1. Мукомольное и крупяное производство 2. Основные операции размола зерна в муку. Определение качества. 3. Ассортимент выпускаемой крупы.
Тема 3. Технология получения растительных масел на производстве	1. Технология переработки подсолнечника 2. Технология переработки горчицы, рыжика 3. Оценка качества масла
Тема 4 . Теоретические основы консервирования плодоовощного сырья	1. Принципы и методы консервирования 2. Технологические свойства плодоовощного сырья 3. Подготовка продукции к консервированию
Тема 5. Консервирование овощей (квашение капусты, соление огурцов и томатов)	1. Овощные консервы 2. Технология производства квашеной капусты 3. Переработка томатов
Тема 6. Технология производства соков из плодов и овощей	1. Ассортимент соков 2. Технологический процесс производства натуральных соков 3. Оценка качества и хранение соков
Тема 7. Технология переработки картофеля других корнеплодов	1. Требования, предъявляемые к сортам картофеля для переработки. 2. Производство крахмала 3. Виды картофельной продукции
Тема 8. Овощные натуральные и закусочные консервы	. Натуральные овощные (зеленый горошек, перец сладкий) 2. Салаты и винегреты. Овощные

	маринады пастеризованные 3. Томатопродукты. Маринады

5. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Раздел 1.Технология переработки животноводческой продукции		
Тема 1. Молоко как сырье для перерабатывающей промышленности	Защита и выполнение ЛПЗ,	
Тема 2 Технология получения доброкачественного молока и фальсификация	ока. Хранение, транспортировка, доклад, собеседование	портировка, пороки
Тема 3. Технология производства кисломолочных напитков		Экзамен
Тема 4. Технология производства сыра		
Тема 5. Животные как сырье для мясной промышленности.		
Тема 6. Технология производства колбас		
Тема 7. Переработка продукции овцеводства		
Тема 8. Переработка продукции птицеводства		
Раздел 2.Технология переработки растениеводческой продукции		
Тема 1. Организация переработки сельскохозяйственной продукции	Защита и выполнение ЛПЗ,	
Тема 2. . Переработка зерна в муку и крупу	доклад. собеседование	
Тема 3. Технология получения растительных масел на производстве		Экзамен
Тема 4 . Теоретические основы консервирования плодощного сырья		Курсовая работа
Тема 5. Консервирование овощей (квашение капусты, соленье огурцов и томатов)..		
Тема 6. Технология производства соков из плодов и овощей		
Тема 7. Технология переработки картофеля других корнеплодов		
Тема 8. Овощные натуральные и закусочные консервы		

Шкала и критерии оценивания оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне. Присутствие сформированной компетенции на продвинутом уровне свидетельствует о высоких результатах освоения дисциплины
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала. Демонстрирует самостоятельное применение знаний, умений и навыков при решении заданий, аналогичных тем, которые представлял преподаватель. Усвоил основную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате это подтверждает наличие сформированной компетенции на высоком (повышенном) уровне. Присутствие сформированной компетенции на повышенном уровне следует оценить как положительное и устойчиво закрепленное в практическом навыке
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях основного учебного материала. Понимает и

	умеет определить основные категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений и навыков к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем (решение было показано преподавателем). Знаком с основной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате следует считать, что компетенция сформирована, но ее уровень недостаточно высок (пороговый уровень). Поскольку выявлено наличие сформированной компетенции, ее следует оценивать положительно, но на низком уровне
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основного учебного материала. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений и навыков при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения. В результате это свидетельствует об отсутствии сформированной компетенции. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения дисциплины
Курсовая работа	
«Отлично»	Обозначена проблема и обоснована ее актуальность. Сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция. Выводы сформулированы. Тема раскрыта полностью. Работа выполнена творчески, самостоятельно. Соблюдены требования к оформлению работы. Расчетная часть выполнена верно. Даны правильные ответы на вопросы при защите курсовой работы
«Хорошо»	Основные требования к курсовой работе в целом выполнены, но при этом допущены отдельные недочеты. Обозначена проблема и обоснована ее актуальность. Сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему, однако не изложена собственная позиция. Выводы сформулированы. Работа

	выполнена самостоятельно. В целом соблюдены требования к оформлению работы. В расчетной части незначительные ошибки. Даны неточные ответы на дополнительные вопросы.
«Удовлетворительно»	Имеются существенные отступления от требований к курсовой работе. Тема освещена частично. Имеются неточности в расчетной части. Отсутствует логическая последовательность в суждениях. Допущены фактические ошибки при ответе на дополнительные вопросы. Отсутствуют выводы. Имеются недостатки в оформлении работы.
«Неудовлетворительно»	Тема курсовой работы не раскрыта. Обнаруживается существенное непонимание проблемы. Работа выполнена самостоятельно. Расчетная часть выполнена неверно. Работа вовремя не представлена.
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине.
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное

	применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Личко, Н.М. «Технология переработки продукции растениеводства»/ Н.М. Личко. - М.: «Колос». - 2006. - 616 с.

2. Щеглов, Н.Г. Технология консервирования плодов и овощей: учебно-практическое пособие/Н.Г. Щеглов. – М.: Издательство «Палеотип»: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко». – 2002. – 380 с.

3. Технологические основы производства и переработки продукции животноводства: Учебное пособие / Составители: проф. Н.Г. Макарец, проф. Л.В. Топорова, проф. А.В. Архипов; Под ред. В.И. Фисинина, Н.Г. Макареца. — М.: Изд-во МГТУ им. Н.Э. Баумана, 2003 — 808 с. ISBN 5-7038-2037-5

4. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.И. Манжесов [и др.] ; под общ. ред. В.И. Манжесова. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 624 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102608>.

6. Технология хранения и переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс]: курс лекций / сост. А.А. Тарасов. - Курск: Курская ГСХА, 2016. - 172 с.- Режим доступа: Локальная сеть. Электронный каталог.

7. Никифорова, Т.А. Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодовоовощной продукции и виноградарства [Электронный ресурс]: учеб. пособие. Часть 1 / Т.А. Никифорова. - Электрон. текст. дан. — Оренбург: ОГУ, 2017. - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.r>

8. Чикалев, А.И. Производство и переработка продукции животноводства/Чикалев А.И., Юлдашбаев Ю.А. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 186 с.: 60х90 1/16 (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-906818-03-4- Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/536126>

9. Широков Е.П. Хранение и переработка продукции растениеводства с основами стандартизации и сертификации: учебник. Ч. 1. Картофель, плоды, овощи / Е. П. Широков, В.И. Полегаев. - Москва: Колос, 1999. – 254

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. [http:// www.e.lanbook.com](http://www.e.lanbook.com) – электронно-библиотечная система издательства «Лань»
2. [http:// www. iprbooks.ru](http://www.iprbooks.ru) – электронно-библиотечная система «Iprbooks»
3. [http:// www. znanium.com](http://www.znanium.com) – электронно-библиотечная система научно-издательского центра «Инфра М» –
4. [http://www. foodis.ru](http://www.foodis.ru) (Общепит: информационный сайт).
5. Задачи мукомольного производства. URL: [http://hleb-produkt.ru/zerno/ 559-zadachi-mukomolnogo-proizvodstva.htm](http://hleb-produkt.ru/zerno/559-zadachi-mukomolnogo-proizvodstva.htm)
6. Послеуборочная обработка зерна. URL: <http://biofile.ru/bio/18362.html>.
7. Технология производства растительного масла. URL: <http://hromax.ru/>
8. Режимы и способы хранения картофеля, овощей и плодов. URL: <http://webkonspect.com/?room=profile&id=18121&labelid=210355>.

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise
2. Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 2 year Educational Renewal License
3. СДО «Тандем Волгау»
4. Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро»
5. ЭПС «Система ГАРАНТ»
6. СПС Консультант Плюс
7. ЭСНТИ «Техэксперт». «Нормы, правила, стандарты»

9. Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

Методические указания по подготовке доклада (сообщения)

Доклад (сообщение) – продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической или научно-исследовательской темы. Цель выполнения доклада (сообщения) состоит в том, чтобы научить обучающихся связывать теорию с практикой, пользоваться литературой, привить умение публично излагать сложные вопросы.

Работа обучающегося над докладом (сообщением) состоит из следующих этапов: выбор темы, накопление информационного материала, подготовка доклада (сообщения), выступление.

Прежде чем приступить к подбору соответствующей литературы, целесообразно наметить общий предварительный план доклада (сообщения). План не следует излишне детализировать. В нем перечисляются основные (центральные) вопросы темы в логической последовательности. Перечень основных вопросов заканчивается краткими выводами, которые представляют обобщение важнейших положений, выдвинутых и рассмотренных в докладе (сообщении). При работе над докладом (сообщением) необходимо внимательно изучить соответствующую теме литературу, включая монографии, а также материалы, публикуемые в журналах и сети Интернет.

Когда обучающийся в достаточной степени накопил и изучил материал по соответствующей теме, он принимается за его систематизацию. Внимательно перечитывая свой конспект, обучающийся располагает материал в той последовательности, которая представляется ему наиболее стройной и целесообразной. Одновременно обучающийся фиксирует собственные мысли, которые он считает нужным изложить в тексте доклада (сообщения).

Основному тексту в докладе (сообщении) предшествует введение. В нем необходимо показать значение, актуальность рассматриваемой проблемы, обоснованность причины выбора темы. Кроме того, следует отметить, в каких произведениях известных ученых рассматривается изучаемая проблема. В основной части работы большое внимание следует уделить глубокому теоретическому освещению как темы в целом, так и отдельных ее вопросов, правильно увязать теоретические положения с практикой, конкретным

фактическим материалом. Представление доклада (сообщения) должно иметь мультимедийное сопровождение.

После обсуждения доклада (сообщения) в группе работа обучающегося оценивается преподавателем.

Методические указания по подготовке к коллоквиуму

Коллоквиум представляет собой средство контроля усвоения учебного материала раздела дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися. Целью коллоквиума является формирование у обучающегося навыков анализа теоретических проблем на основе самостоятельного изучения учебной и научной литературы. На коллоквиум выносятся, как правило, наиболее крупные и проблемные теоретические вопросы.

От обучающегося требуется:

- владение изученным в ходе учебного процесса материалом, относящимся к рассматриваемой проблеме;
- знание разных точек зрения, высказанных в литературе по соответствующей проблеме, умение сопоставлять их между собой;
- наличие собственного мнения по обсуждаемым вопросам и умение его аргументировать.

Коллоквиум – это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний обучающихся, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у обучающегося в процессе изучения учебного материала. Однако коллоквиум не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного материала, пробудить у обучающегося стремление к чтению дополнительной литературы. Коллоквиум может проводиться в устной или письменной форме.

Подготовка к коллоквиуму предполагает несколько этапов. Подготовка к коллоквиуму начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения коллоквиума. Как правило, на самостоятельную подготовку к коллоквиуму обучающемуся отводится 2-3 недели. Подготовка включает в себя изучение рекомендованной литературы и (по указанию преподавателя) конспектирование важнейших источников. Коллоквиум

проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым обучающимся или беседы в небольших группах (3-5 человек). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, контролирует конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. Проведение коллоквиума позволяет обучающемуся приобрести опыт работы над первоисточниками.

Методические указания к выполнению курсовой работы

Курсовая работа, как форма текущей аттестации, является одним из разделов самостоятельной работы студентов. Цель выполнения курсовой работы – закрепить и углубить знания по предмету, выработать умения, применить теоретические знания для самостоятельного решения практических задач по технологии переработки сельскохозяйственной продукции, на основе применения инновационных технологий содержания, кормления.

При выполнении курсовой работы студенты должны решить следующие задачи:

- проработать современную литературу, выделив прогрессивные технологии переработки сельскохозяйственной продукции, используя отечественный и зарубежный опыт;
- сделать необходимые расчеты для конкретного хозяйства с учетом природно-экономических особенностей региона;
- наметить пути совершенствования существующих технологий, разработать мероприятия по интенсификации производственных процессов;
- обосновать экономическую эффективность разработанных мероприятий.

Для каждой темы предлагается отдельный вариант решения, который выдается каждому обучающемуся преподавателем. Выбранная тема курсовой работы согласовывается с преподавателем – руководителем работы. Желательно выполнять курсовую работу по данным хозяйства, где студент проходил производственную практику..

Студенту предоставляется право выбрать тему курсовой работы из утвержденного перечня или предложить свою тему.

Темы и перечень решаемых вопросов в ней должны быть актуальными, иметь практическую направленность. При выполнении курсовой работы студенты используют знания и навыки, полученные при изучении смежных дисциплин. Оформление рукописи. Титульный лист выполняется на формате А4, где указывается учебное заведение, название кафедры, тема, фамилия, имя, отчество исполнителя и проверяющего, год выполнения. Титульный лист является первым листом курсовой работы. Он оформляется по образцу. Далее размещается задание, затем содержание работы с указанием страниц каждого раздела и далее изложение материала каждого раздела. Общий объем курсовой работы 30- 40 страниц машинописного текста.

Курсовая работа излагается машинописным (компьютерного набора) текстом Times New Roman 14 на одной стороне стандартных листов белой бумаги формата А 4. Размеры полей (мм): левое – 30, правое – 10, верхнее – 15, нижнее – 20. Расстояние между строками – 1 интервал. Абзацный отступ – 0,5 см.

При выполнении курсовой работы рекомендуется подобрать литературу по выбранной теме и изучить ее, подготовить разделы «Введение» и «Обзор литературы» и только после этого приступить к выполнению разделов.

Переносы слов в заголовках разделов и подразделов не допускаются.

Подразделы нумеруют арабскими цифрами в пределах каждого раздела..

Таблицы нумеруются арабскими цифрами последовательно в пределах разделов работы. Например: Таблица 1.2 – вторая таблица первого раздела; таблица 4.4 – четвертая таблица четвертого раздела и т.д. В таблицах и тексте курсовой работы не допускается произвольных сокращений. Разрешается использовать только принятые ГОСТом сокращения: т – тонна, ц – центнер, кг – килограмм, г – грамм, см - сантиметр, л – литр, мл – миллилитр, м – метр, км – километр, ч – час, мин. – минута, га – гектар и др. После этих сокращений точки не ставятся. Точка ставится после сокращения «руб.» - рубль, «г.» - год.

Иллюстрации (рисунки, , фотографии, и др). именуются рисунками, которые нумеруются последовательно в пределах раздела арабскими цифрами. Каждый рисунок сопровождается названием. Название помещают под рисунком в одну строчку с его номером.

Нумерация страниц курсовой работы – сквозная. Страницы нумеруют арабскими цифрами, которые ставятся внизу, в средней части. На титульном листе и задании нумерация страниц не производится. Нумерация начинается с номера 3 (раздел «Содержание»). В список литературы включаются те источники, на которые есть ссылка в курсовой работе. Список составляется в алфавитном порядке.

Курсовая работа после проверки руководителем и устранения отмеченных недостатков защищается перед комиссией на кафедре до начала экзаменационной сессии.

На основе сообщения студента и заключения руководителя комиссия оценивает качество курсовой работы, доклада и ответов на вопросы.

*Методические рекомендации обучающимся по подготовке к
промежуточной аттестации (экзамен).*

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена. Данная форма промежуточной аттестации включает в себя вопросы и задания, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний и степень сформированности умений и навыков. Форма проведения экзамена (устная или письменная) определяется преподавателем. Экзамен проводится по билетам, охватывающим весь пройденный материал дисциплины, включая вопросы, отведенные для самостоятельного изучения. По результатам экзамена выставляется оценка («отлично» / «хорошо» / «удовлетворительно» / «неудовлетворительно»).

Подготовка обучающегося к экзамену включает в себя три этапа:

1. Самостоятельная работа в течение семестра.
2. Непосредственная подготовка в дни, предшествующие экзамену, по темам дисциплины.
3. Подготовка к ответу на вопросы и задания, содержащиеся в билетах экзамена.

При подготовке к экзамену необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рабочую программу дисциплины, рекомендуемую литературу. Основное в подготовке к сдаче экзамена – повторение материала дисциплины, по которому

необходимо сдавать экзамен. При подготовке к сдаче экзамена весь объем работы должен распределяться равномерно по дням, отведенным для подготовки к экзамену. В период подготовки к экзамену обучающийся вновь обращается к уже изученному (пройденному) учебному материалу. Для обеспечения полноты ответа на вопросы к экзамену и лучшего запоминания теоретического материала рекомендуется составлять план ответа на вопросы. Это позволит сэкономить время для подготовки непосредственно перед экзаменом за счет обращения не к литературе, а к своим записям.

10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебный корпус в столовой, ауд. 204	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, стенды, плакаты, кафедра с блоком управления мультимедийной системы
2	Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий. Корпус столовой 102, 204	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной и специализированной мебели, доска меловая, стенды, плакаты, компьютер, технические средства обучения – мультимедийный проектор. Лабораторное оборудование: анализаторы сырой клетчатки FIWE 3, анализатор влажности «Эвлас-2М», влагомер «Эвлар-5», анализатор влажности «Элекс-7».

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем

_____Ю.В. Кузнецов

_____Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.17 Технология бродильных производств

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка
продукции растениеводства»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026 г.

Автор:

Доцент
должность

Мордвинкин С.А.
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Руководитель
образовательной программы,

Доцент
должность

С.А. Мордвинкин
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 9 от 05.05.2026 г.

Заведующий кафедрой
должность

Е.А. Кузнецова
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 07.05.2026 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова
инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

– формирование теоретических знаний и практических навыков, позволяющих выполнять производственно-технологическую деятельность на предприятиях, связанных с производством напитков и продуктов питания на основе использования бродильных технологий.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- сформировать системные знания о сырье, используемом в бродильных производствах, процессах брожения и их использования для производства напитков и продуктов питания;
- развивать навыки использования процессов брожения для производства напитков и продуктов питания;
- подготовить к производственно-технологическому виду профессиональной деятельности.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-3. Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	ПК-3.1 Демонстрирует знания порядка технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Знать основы технологии переработки сельскохозяйственной продукции, необходимые при реализации технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, в том числе: способы переработки с/х продукции, качественные и технологические показатели, пищевую и биологическую ценность продуктов переработки.
	ПК-3.2 Умеет применять на практике знания порядка технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Уметь использовать знания в области технологии переработки сельскохозяйственной продукции, при реализации технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, в том числе: использовать технологии переработки продукции растениеводства и животноводства, квалифицированно учитывать факторы, влияющие на качество продуктов переработки в своей практической деятельности.
	ПК-3.3 Владеет практическими навыками реализации	Владеть навыками использования знаний в области технологии переработки сельскохозяйственной

	технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	продукции, при реализации технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, в том числе современными технологиями переработки продукции растениеводства и животноводства, техникой определения пищевой, биологической, энергетической ценности продуктов переработки.

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.В.17 Технология бродильных производств» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ПК-3. Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции						
Б1.В.05 Производство продукции животноводства			+			
Б1.В.06 Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства				+		
Б1.В.08 Процессы и аппараты перерабатывающих производств					+	
Б1.В.09 Оборудование перерабатывающих производств					+	
Б1.В.11 Технология замораживания сельскохозяйственного сырья				+		
Б1.В.12 Технология производства безалкогольных напитков				+		
Б1.В.13 Технология хранения сельскохозяйственной продукции				+		
Б1.В.14 Технология хранения и переработки масличного сырья			+			
Б1.В.15				+		

Технологические основы консервирования пищевых продуктов						
Б1.В.16 Технология переработки сельскохозяйственной продукции					+	
Б1.В.17 Технология бродильных производств					+	
Б1.В.20 Технология производства алкогольной продукции				+		
Б1.В.21 Производство хлебобулочных и макаронных изделий					+	
Б1.В.22 Технология производства кондитерских изделий					+	
Б2.О.04(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности				+		
Б2.В.01(П) Преддипломная практика					+	
Б2.В.02(П) Технологическая практика				+		
Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					+	

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ПК-3. Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции		Б1.В.05 Производство продукции животноводства Б1.В.06 Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства Б1.В.08 Процессы и аппараты перерабатывающих производств Б1.В.09	Б1.В.11 Технология замораживания сельскохозяйственного сырья Б1.В.13 Технология хранения сельскохозяйственной продукции Б1.В.16 Технология переработки сельскохозяйственной продукции Б1.В.20 Технология производства

Раздел 2 Технология производства											
Тема 1 Технология производства пива		2			2				18		22
Тема 2 Технология Спирта									16		16
Тема 3 Виноделие		2			2				20		34
Тема 4 Технология хлебопекарных дрожжей									14		14
Тема 5. Технология кваса									16		16
Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа											
зачет, зачет с оценкой, экзамен											
Итого по дисциплине		4	---	4	---	---	---	---	96	4	108

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)
с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1. Введение	
Тема 1 Цели и задачи дисциплины	Цель. Задачи дисциплины. Перспективы развития
Тема 2 Краткая история	История развития безалкогольных напитков
Раздел 2 Технология производства	
Тема 1 Технология производства пива	Характеристика пива как напитка Химический состав пива Характеристика воды Технология производства пива
Тема 2 Технология Спирта	Технология производства спирта
Тема 3 Виноделие	История виноделия Основные сорта винограда Мира Классификация вин Технология производства виноградных вин

	Виды болезней вина
Тема 4 Технология хлебопекарных дрожжей	Теоретические основы накопления дрожжевой массы Технология производства дрожжей
Тема 5. Технология кваса	Характеристика квасов Технология производства кваса

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Раздел 1. Введение	Собеседование.
Тема 1 Цели и задачи дисциплины	Собеседование.
Тема 2 Краткая история	Собеседование.
Раздел 2 Технология производства	Доклад (сообщение), Отчет по лабораторной работе, Собеседование.
Тема 1 Технология производства пива	Доклад (сообщение), Отчет по лабораторной работе, Собеседование.
Тема 2 Технология Спирта	Отчет по лабораторной работе, Собеседование.
Тема 3 Виноделие	Доклад (сообщение), Отчет по лабораторной работе, Собеседование.
Тема 4 Технология хлебопекарных дрожжей	Отчет по лабораторной работе, Собеседование.
Тема 5. Технология кваса	Доклад (сообщение), Отчет по лабораторной работе, Собеседование.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине

«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Гаврюшина, И. В. Технология бродильных производств : учебное пособие / И. В. Гаврюшина, Е. А. Зуева. — Пенза : ПГАУ, 2021. — 90 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131094>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-4316-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/138158>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Сенченко, М. А. Технология бродильных производств : учебное пособие / М. А. Сенченко. — Ярославль : Ярославская ГСХА, 2022. — 84 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131317>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Белокурова, Е. С. Ячмень пивоваренный : монография / Е. С. Белокурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 124 с. — ISBN 978-5-8114-3648-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119612>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Гордеева, Л. А. Методы получения промышленных штаммов микроорганизмов : учебное пособие / Л. А. Гордеева, И. С. Милентьева, Н. С. Величкович. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 90 с. — ISBN 978-5-8353-2697-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162605>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Новикова, И. В. Основы дегустации напитков : учебное пособие / И. В. Новикова, О. Ю. Мальцева, Н. В. Зуева. — Воронеж : ВГУИТ, 2021. — 228 с. — ISBN 978-5-00032-420-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143264>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-2381-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/109628>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-2415-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-2257-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/99117>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-3798-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123667>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Степовой, А. В. Традиции и инновации в технологии безалкогольных напитков : монография / А. В. Степовой, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-3753-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123668>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
11. Технология бродильных и сахаристых производств. Лабораторный практикум : учебное пособие / В. А. Голыбин, В. А. Федорук, Н. А. Матвиенко, Л. Н. Путилина. — Воронеж : ВГУИТ, 2022. — 63 с. — ISBN 978-5-00032-245-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/106793>. — Режим доступа: для авториз. пользователей. 17
12. Хозиев, А. М. Производство дрожжей : учебно-методическое пособие / А. М. Хозиев, В. Б. Цугкиева, Э. В. Рамонова ; составители А. М. Хозиев [и др.]. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2021. — 224 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134559>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Информационно-справочные и поисковые системы – Rambler, Yandex, Google;
2. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;
3. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnsnb.ru
4. Электронно-библиотечная система «Лань» - www.e.lanbook.com;
5. Электронно-библиотечная система «Znaniy.com» – www.znaniy.com.

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
- Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав

Desktop Edu:Office365; Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade). Контракт 636/223/21 от 13.12.2021 до 31.12.2022;

2.ТАНДЕМ. Университет - единая информационная система управления учебным процессом. Договор 478/223/21 от 12.10.2021, бессрочный;

3. АнтиПлагат. Вуз. Лиц. договор 4240 от 08.11.2021 до 25.11.2022;

4. Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 2 year Educational Renewal License. Сублиц. договор КИС-1278- 2020 от 24.11.2020 до 24.11.2022;

5. СДО "Прометей". Договор 1/ВГСХА/10 /08 от 13.10.2008, бессрочный;

6. Приложение "МегаWeb" АИБС "МегаПро". Лиц. Договор 8714 от 17.11.2014, бессрочный.

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желателен оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и

имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: доклад (сообщение), отчет по лабораторной работе, собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование объектов (помещений) для проведения практики	Адрес (местоположение) объектов (помещений) для проведения практики	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для проведения лекций Главный учебный комплекс, 106 км	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
2	Учебная аудитория для проведения лекций Главный учебный комплекс, 107 км	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая.

3	Учебная аудитория для проведения лекций Главный учебный комплекс, 210 км	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая.
4	Лекционная Главный учебный комплекс, 213 км	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, кафедра мультимедийная, акустическая система.
5.	Лаборатория товароведения и товарной экспертизы Главный учебный комплекс, 313 кф	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая, информационные стенды, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, компьютер, монитор, акустическая система. прилавки, стеллажи, центрифуга, шкаф с муляжами.
6	Лекционная аудитория Главный учебный комплекс, 242	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска маркерная , оборудование и технические средства обучения – шкаф для хранения и подзарядки ноутбуков, телевизор, LED панель, трибуна интерактивная , акустическая система, ноутбуки, усилитель-распределитель
7	Учебная аудитория Главный учебный комплекс, 301 корпус Д	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – шкафы, информационные плакаты, стенды, стеллаж с методическими пособиями, ПК, принтер, МФУ, переплетная машинка
8	Учебная аудитория Главный учебный комплекс, 405 корпус Д	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	комплект учебной и специализированной мебели, оборудование и технические средства обучения – мультимедийная доска, колонки, экран на треноге, информационные стенды, компьютеры, мультимедийный проектор
9	Учебная аудитория Главный учебный комплекс, 301 корпус Д	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – шкафы, информационные плакаты, стенды, стеллаж с методическими пособиями, ПК, принтер, МФУ, переплетная машинка

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем

_____Ю.В. Кузнецов

_____Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.18 Контроль качества продукции растениеводства

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026 г.

Автор:

Старший преподаватель
должность

А.Г. Борисова
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Руководитель

образовательной программы,

Доцент
должность

С.А. Мордвинкин
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 9 от 05.05. 2026 г.

Заведующий кафедрой
должность

Е.А. Кузнецова
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 07 мая 2026 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова
инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

формирование профессиональных компетенций обучающихся в области оценки качества сельскохозяйственной продукции растительного происхождения, обеспечении эффективного контроля технологических процессов производства и хранения растительной продукции, а также минимизации рисков её порчи и снижения потребительских свойств.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- формирование теоретической базы знаний в области классификации видов продукции растениеводства, факторов формирования качества и методов оценки качества сельскохозяйственных культур;
- освоение методик определения показателей качества сырья и готовой продукции растениеводства (зерна, овощей, фруктов, картофеля и др.);
- овладение методами лабораторного анализа образцов растений и продуктов переработки для выявления отклонений от нормативов и стандартов;
- изучение нормативных документов, регламентирующих качество и безопасность продукции растениеводства (ГОСТы, технические регламенты).

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-4. Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПК-4.1 Демонстрирует знания контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	знать: контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки уметь: применять современные методики инструментального анализа для исследования химического состава, физических свойств и биологической ценности продуктов владеть: навыками практической работы с аналитическим оборудованием и приборами, используемыми в лабораториях пищевого профиля

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.В.18 Контроль качества продукции растениеводства» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс

ПК-4. Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки						
Б1.В.07 Основы ветеринарии, ветеринарно-санитарной экспертизы			+			
Б1.В.18 Контроль качества продукции растениеводства				+		
Б1.В.19 Товароведение продукции растениеводства			+			
Б1.В.ДВ.02.01 Методы обеспечения контроля качества растениеводческой продукции					+	
Б1.В.ДВ.02.02 Экспертиза пищевой продукции полученной из генетически модифицированных источников					+	
Б2.В.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности				+		
Б2.В.02(П) Преддипломная практика					+	
Б2.О.04(П) Технологическая практика				+		
Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					+	

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ПК-4	Б1.В.07 Основы ветеринарии, ветеринарно-санитарной экспертизы	Б1.В.18 Контроль качества продукции растениеводства	Б1.В.ДВ.02.01 Методы обеспечения контроля качества растениеводческой продукции
	Б1.В.19 Товароведение продукции растениеводства	Б2.В.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Б1.В.ДВ.02.02 Экспертиза пищевой продукции полученной из генетически модифицированных источников
		Б2.О.04(П) Технологическая практика	Б2.В.02(П) Преддипломная практика
			Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

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

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по сессиям											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего		4	---	---	---	---	---	---	---	4	---	---	---	---
Лекционные занятия		2	---	---	---	---	---	---	---	2	---	---	---	---
Практические занятия		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия		2	---	---	---	---	---	---	---	2	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего		64	---	---	---	---	---	---	---	64	---	---	---	---
Курсовая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		64	---	---	---	---	---	---	---	64	---	---	---	---
Промежуточная аттестация		4	---	---	---	---	---	---	---	4	---	---	---	---
Зачет		4	---	---	---	---	---	---	---	4	---	---	---	---
Зачет с оценкой		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	72	---	---	---	---	---	---	---	72	---	---	---	---
	зачетные единицы	2	---	---	---	---	---	---	---	2	---	---	---	---

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

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем	Сессия	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч			Итого
		Контактная	Самостоятельная работа	Учебная	

[illegible]

Тема 5. Качество овощной продукции. Критерии выбора сортовых качеств. Органолептическая оценка свежих овощей.									8		
Тема 6. Показатели качества плодов и ягод. Методы определения зрелости. Оценка товарности яблок, груш, ягод.									8		
Тема 7. Безопасность продукции растениеводства. Санитарно- гигиеническое нормирование. Проверка наличия остаточных пестицидов.									8		
Тема 8. Организация производственного контроля. Отбор проб и методы анализа. Составление акта отбора проб.									8		
Тема 9. Сертификаци я и маркировка продукции.									8		
Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно- графическая работа, контрольная работа											
зачет, зачет с оценкой, экзамен											
Итого по дисциплине		2	---	2	---	---	---	---	64	4	72

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Тема 1. Основы контроля качества. Понятие качества продукции. Нормативная база	Понятие качества продукции и факторы, определяющие его уровень. Виды контроля качества продукции: входной, операционный, выходной. Основные цели и задачи контролирующего персонала. Нормативные документы и стандарты, используемые при контроле качества (ГОСТ, ТУ, СТО и др.).
Тема 2. Классификация и характеристика продукции растениеводства. Анализ зерновых культур.	Классификация продукции растениеводства по происхождению, назначению и другим признакам. Особенности различных групп сельскохозяйственной продукции. Характеристика основных типов зерновых культур (пшеница, рожь, овес и др.).
Тема 3. Основные показатели качества зерна. Определение влажности. Определение примесей.	Ключевые характеристики зерна (чистота, влажность, зараженность насекомыми и грибковыми заболеваниями). Методы определения влажности зерна. Нормы допустимых уровней примесей в зернофуражных культурах.
тема 4. Качество семян. Оценка всхожести и энергии прорастания. Лабораторное определение всхожести семян.	Понятия всхожести и энергии прорастания семян. Значимость этих показателей для урожайности и жизнеспособности посевов. Стандартные условия и сроки испытания семян.
Тема 5. Качество овощной продукции. Критерии выбора сортовых качеств. Органолептическая оценка свежих овощей.	Качественные признаки овощной продукции: цвет, форма, вкус, консистенция. Важнейшие сортообразующие признаки овощей. Требования к качеству свежей овощной продукции.
Тема 6. Показатели качества плодов и ягод. Методы определения зрелости. Оценка товарности яблок, груш, ягод.	Биохимические изменения во фруктах и ягодах при созревании. Признаки полной спелости плодов и ягод. Категории плодовой продукции по товарному виду.
Тема 7. Безопасность продукции растениеводства. Санитарно-гигиеническое нормирование. Проверка наличия остаточных пестицидов.	Регламентированные предельно-допустимые концентрации вредных веществ. Опасность превышения остаточного количества пестицидов и других токсичных соединений. Перечень разрешенных препаратов и способы

	защиты окружающей среды.
Тема 8. Организация производственного контроля. Отбор проб и методы анализа. Составление акта отбора проб.	Этапы производственного контроля: первичный осмотр, лабораторные анализы, финальный контроль. Алгоритм правильного отбора проб для последующего анализа. Методы физико-химического анализа.
Тема 9. Сертификация и маркировка продукции.	Порядок прохождения обязательной и добровольной сертификации продукции. Маркировка продукции в соответствии с требованиями законодательства. Процедура декларирования качества и безопасности продукции.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Тема 1. Основы контроля качества. Понятие качества продукции. Нормативная база	Собеседование.
Тема 2. Классификация и характеристика продукции растениеводства. Анализ зерновых культур.	Собеседование.
Тема 3. Основные показатели качества зерна. Определение влажности. Определение примесей.	Собеседование.
тема 4. Качество семян. Оценка всхожести и энергии прорастания. Лабораторное определение всхожести семян.	Собеседование.
Тема 5. Качество овощной продукции. Критерии выбора сортовых качеств. Органолептическая оценка свежих овощей.	Собеседование.
Тема 6. Показатели качества плодов и ягод. Методы определения зрелости. Оценка товарности яблок, груш, ягод.	Собеседование.
Тема 7. Безопасность продукции растениеводства. Санитарно-гигиеническое нормирование. Проверка наличия остаточных пестицидов.	Собеседование.
Тема 8. Организация производственного контроля. Отбор проб и методы анализа. Составление акта отбора проб.	Собеседование.
Тема 9. Сертификация и маркировка продукции.	Собеседование.

**Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины**

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Брыкина Н.Г., Бережнова Е.А. Оценка качества продукции растениеводства : учебник / Н.Г. Брыкина, Е.А. Бережнова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 318 с. — ISBN 978-5-534-16358-9.
2. Гуреев И.В. Организация и проведение экспертизы качества продукции растениеводства : учебное пособие / И.В. Гуреев. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2023. — 200 с. — ISBN 978-5-222-40123-7.
3. Пономарев А.Б. Технология производства и контроль качества продукции растениеводства : учеб.-методич. пособие / А.Б. Пономарев. — СПб.: Лань, 2023. — 260 с. — ISBN 978-5-8114-9465-3.
4. Панфилов О.Ф. Методы оценки качества продовольственных товаров : учебно-методическое пособие / О.Ф. Панфилов. — М.: Дашков и Ко, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-394-04358-1.

5. Кулагин В.И. Сертификация и стандартизация продукции растениеводства : справочное пособие / В.И. Кулагин. — Краснодар : КубГАУ, 2022. — 180 с.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnshb.ru
2. ЭБС «Лань» - www.e.lanbook.com;
3. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;
4. Электронно-библиотечная система «Znanium.com» – www.znaniy.com

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

- Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований «Ан-тиПлагат.ВУЗ».
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система «Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система СПС «КонсультантПлюс».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную

литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступать к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относится: собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений

1	Учебная лаборатория (Лекционный о типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
2	Учебная лаборатория (Лекционный о типа), здание главного учебного корпуса, 107 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
3	Учебная лаборатория (Лекционный о типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
4	Учебная аудитория (Лекционный о типа), здание главного учебного корпуса, 213 км	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, компьютер, акустическая система.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем

_____Ю.В. Кузнецов

_____Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.19 Товароведение продукции растениеводства

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026 г.

Автор:

Заведующий кафедрой
должность

Е.А. Кузнецова
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Руководитель
образовательной программы,

Доцент
должность

С.А. Мордвинкин
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 9 от 05.05.2026 г.

Заведующий кафедрой
должность

Е.А. Кузнецова
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 07 мая 2026 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова
инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

формирование теоретических знаний и практических навыков в области оценки потребительской стоимости, качества, ассортимента продукции растениеводства, организации проведения товароведной экспертизы продукции растениеводства.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- изучение основных нормативных документов в области товароведения продукции растениеводства;
- изучение ассортимента и потребительских свойств продукции растениеводства, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;
- овладение методами стандартных испытаний по определению показателей качества продукции растениеводства.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-4. Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПК-4.1 Демонстрирует знания контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Знать: методы контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
	ПК-4.2 Умеет применять на практике знания контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Уметь: применять на практике знания контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
	ПК-4.3 Владеет практическими навыками контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Владеть: практическими навыками контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.В.19 Товароведение продукции растениеводства» относится к

дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ПК-4. Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки						
Б1.В.07 Основы ветеринарии, ветеринарно-санитарной экспертизы			+			
Б1.В.18 Контроль качества продукции растениеводства				+		
Б1.В.19 Товароведение продукции растениеводства			+			
Б1.В.ДВ.02.01 Методы обеспечения контроля качества растениеводческой продукции					+	
Б1.В.ДВ.02.02 Экспертиза пищевой продукции полученной из генетически модифицированных источников					+	
Б2.О.04(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности				+		
Б2.В.02(П) Преддипломная практика					+	
Б2.О.04(П) Технологическая практика				+		
Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					+	

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ПК-4	-	Б1.В.07 Основы ветеринарии, ветеринарно-санитарной экспертизы	Б1.В.18 Контроль качества продукции растениеводства
			Б1.В.ДВ.02.01 Методы обеспечения контроля качества растениеводческой продукции
			Б1.В.ДВ.02.02 Экспертиза пищевой продукции полученной из генетически

работа														
Самостоятельно е изучение тем (разделов) дисциплины		96	---	---	---	---	---	96	---	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация		4	---	---	---	---	---	4	---	---	---	---	---	---
Зачет		4	---	---	---	---	---	4	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Обща я трудо- емкос ть	часы	108	---	---	---	---	---	108	---	---	---	---	---	---
	зачетны е единиц ы	3	---	---	---	---	---	3	---	---	---	---	---	---

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

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

[illegible]

Тема 3. Товароведение свежих плодов овощей и картофеля.		2	2						16		20
Тема 4. Товароведение продуктов переработки плодоовощной продукции									16		16
Тема 5. Товароведение зерна.									16		16
Тема 6. Товароведение зерномучных товаров, хлебобулочных и макаронных изделий.		2		2					16		20
Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно- графическая работа, контрольная работа	6										
зачет, зачет с оценкой, экзамен	6									4	4
Итого по дисциплине		4	---	4	---	---	---	---	96	4	108

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)
с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Тема 1. Теоретические основы товароведения.	Предмет и задачи товароведения. Классификация товаров. Химический состав продовольственных и сельскохозяйственных товаров (вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, азотистые вещества, витамины, ферменты, органические кислоты).

	Пищевые добавки. Маркировка товарной продукции.
Тема 2. Потребительские свойства и качество товаров.	Методы исследования и нормирования качества сельскохозяйственных продуктов. Основы хранения сельскохозяйственных продуктов Процессы, протекающие в сельскохозяйственных продуктах при хранении
Тема 3. Товароведение свежих плодов овощей и картофеля.	Пищевая ценность. Классификация свежих овощей. Нормирование качества. Условия хранения.
Тема 4. Товароведение продуктов переработки плодоовощной продукции	Классификация переработанных овощей и плодов. Технология производства. Пищевая ценность. Нормирование качества. Условия хранения и транспортирования.
Тема 5. Товароведение зерна.	Строение зерновки, классификация зерна, химический состав. Определение типового состава, показателей качества.
Тема 6. Товароведение зерномучных товаров, хлебобулочных и макаронных изделий.	Пищевая ценность, классификация, условия хранения и товарная оценка муки, крупы, пищевых концентратов, хлебобулочных, макаронных изделий

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Тема 1. Теоретические основы товароведения.	Собеседование.
Тема 2. Потребительские свойства и качество товаров.	Собеседование.
Тема 3. Товароведение свежих плодов овощей и картофеля.	Собеседование.
Тема 4. Товароведение продуктов переработки плодоовощной продукции	Собеседование.
Тема 5. Товароведение зерна.	Собеседование.
Тема 6. Товароведение зерномучных товаров, хлебобулочных и макаронных изделий.	Собеседование.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник [для СПО] / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2015. - 192 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-4468-2318-5
2. Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров : учебник / Л. П. Нилова. - 2-е изд. - М. : ИНФРА-М, 2011. - 448 с. : ил. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-004440-8
3. Терещенко, В. П. Товароведение продовольственных товаров (практикум) : учеб.пособие / В. П. Терещенко, М. Н. Альшевская. - СПб. : Лань, 2014. - 240 с. : ил. - (Учебники для вузов.Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-1773-5
4. Тимофеева В. А.Товароведение продовольственных товаров : учебник для СПО / В. А. Тимофеева. - Изд. 11-е, доп. и перераб. - Ростов н/Д. : Феникс, 2012. - 480 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-18974-0
5. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учеб.пособие / Т. Н. Иванова [и др.]. - М. : ИНФРА-М, 2015. - 240 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-

16-009974-3

6. Товароведение и экспертиза потребительских товаров : учебник / В. В. Шевченко [и др.]. - Изд. 2-е, перераб. и доп. - М. : ИНФРА-М, 2011. - 752 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-003476-8

7. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учеб.пособие / К. В. Эзергайль [и др.] ; ФГБОУ ВПО Волгогр. ГАУ. - Волгоград : Изд-во ВолГАУ, 2013. - 208 с.

8. Товароведение, экспертиза в таможенном деле : учеб.пособие / А. В. Виноградова [и др.] ; под общ. ред. Е. Л. Богдановой. - СПб. : Троицкий мост, 2013. - 392 с. : ил. - ISBN 978-5-4377-0022-8

9. Щербаков В. Г. Биохимия и товароведение масличного сырья : [учебник для студ. вузов] / В. Г. Щербаков, В. Г. Лобанов. - 6-е изд., перераб. и доп. - М. : КолосС, 2012. - 392 с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов вузов). - ISBN 978-5-9532-0448-4

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnshb.ru

2. ЭБС «Лань» - www.e.lanbook.com;

3. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;

4. Электронно-библиотечная система «Znaniium.com» – www.znaniium.com

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

- Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований. АнтиПлагат.ВУЗ.

2. Автоматизированная информационно-библиографическая система. Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».

3. Справочно-правовая система. СПС «КонсультантПлюс».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью заметок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень

сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
2	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
3	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
4	Читальный зал, главный учебный комплекс, 302 корпус Д	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – компьютеры

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем

_____Ю.В. Кузнецов

_____Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.20 Технология производства алкогольной продукции

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка
продукции растениеводства»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026 г.

Автор:

Старший преподаватель
должность

А.Г. Борисова
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Руководитель
образовательной программы,

Доцент
должность

С.А. Мордвинкин
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 9 от 05.05.2026 г.

Заведующий кафедрой
должность

Е.А. Кузнецова
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 07 мая 2026 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова
инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

формирование глубоких теоретических знаний и практических навыков у студентов в области технологии изготовления алкогольных напитков различного типа, обеспечивающих выпуск конкурентоспособной продукции высокого качества и соответствующей стандартам безопасности.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- изучение основ технологий производства спиртосодержащих изделий, включая процессы ферментации, дистилляции, фильтрации, выдержки и розлива;
- усвоение принципов подбора исходного сырья, водоподготовки и технологического оборудования, применяемых в производстве алкогольных напитков;
- формирование представлений о современных тенденциях развития отрасли и инновационных технологиях, используемых в виноделии, пивоварении, коньячном деле и ликёроводечном производстве;
- освоение приёмов и способов оптимизации производственных процессов, направленных на повышение качества конечной продукции и снижение издержек.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-3. Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	ПК-3.1 Демонстрирует знания и умения по порядку реализации технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Знать: законодательные и нормативные акты, регулирующие производство, хранение и переработку сельскохозяйственной продукции.
		Уметь: Осуществлять мониторинг состояния хранящейся продукции и предотвращать возможные потери. Использовать средства механизации и автоматизации для повышения эффективности производства и сокращения трудовых затрат. Владеть: навыками эксплуатации специализированного оборудования и механизмов для обработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.В.20 Технология производства алкогольной продукции» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ПК-3. Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции						
Б1.В.05 Производство продукции животноводства			+			
Б1.В.06 Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства				+		
Б1.В.08 Процессы и аппараты перерабатывающих производств					+	
Б1.В.09 Оборудование перерабатывающих производств					+	
Б1.В.11 Технология замораживания сельскохозяйственного сырья				+		
Б1.В.12 Технология производства безалкогольных напитков				+		
Б1.В.13 Технология хранения сельскохозяйственной продукции				+		
Б1.В.14 Технология хранения и переработки масличного сырья			+			
Б1.В.15 Технологические основы консервирования пищевых продуктов				+		
Б1.В.16 Технология переработки сельскохозяйственной продукции					+	
Б1.В.17 Технология бродильных производств					+	
Б1.В.20 Технология производства алкогольной продукции				+		
Б1.В.21 Производство хлебобулочных и макаронных изделий					+	
Б1.В.22 Технология производства кондитерских изделий					+	
Б2.В.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности				+		
Б2.В.02(П) Преддипломная практика					+	
Б2.О.04(П) Технологическая практика				+		
Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					+	

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ПК-3	Б1.В.05 Производство	Б1.В.06 Механизация и автоматизация	Б1.В.08 Процессы и аппараты

	продукции животноводства	технологических процессов растениеводства и животноводства	перерабатывающих производств
	Б1.В.14 Технология хранения и переработки масличного сырья	Б1.В.11 Технология замораживания сельскохозяйственного сырья	Б1.В.09 Оборудование перерабатывающих производств
		Б1.В.12 Технология производства безалкогольных напитков	Б1.В.16 Технология переработки сельскохозяйственной продукции
		Б1.В.13 Технология хранения сельскохозяйственной продукции	Б1.В.17 Технология бродильных производств
		Б1.В.15 Технологические основы консервирования пищевых продуктов	Б1.В.21 Производство хлебобулочных и макаронных изделий
		Б1.В.20 Технология производства алкогольной продукции	Б1.В.22 Технология производства кондитерских изделий
		Б2.В.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Б2.В.02(П) Преддипломная практика
		Б2.О.04(П) Технологическая практика	Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

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

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по сессиям											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего	4	---	---	---	---	---	---	---	4	---	---	---	---
Лекционные занятия	2	---	---	---	---	---	---	---	2	---	---	---	---
Практические занятия	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Лабораторные	2	---	---	---	---	---	---	---	2	---	---	---	---

занятия													
Самостоятельная работа обучающихся, всего	131	---	---	---	---	---	---	---	131	---	---	---	---
Курсовая работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины	131	---	---	---	---	---	---	---	131	---	---	---	---
Промежуточная аттестация	9	---	---	---	---	---	---	---	9	---	---	---	---
Зачет	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен	9	---	---	---	---	---	---	---	9	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	144	---	---	---	---	---	---	144	---	---	---	---
	зачетные единицы	4	---	---	---	---	---	---	4	---	---	---	---

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

Тематический план дисциплины
с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Сессия	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч			Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)	Самостоятельная работа обучающихся	Промежуточная аттестация	

[illegible]

[illegible]

оценкой, экзамен											
Итого по дисциплине		2	---	2	---	---	---	---	131	9	144

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)
с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Тема 1. Введение в технологию алкогольной продукции. История развития. Современное состояние рынка.	Исторические корни и эволюция производства алкогольных напитков. Современные тенденции и сегменты рынка алкогольной продукции. Общая классификация алкогольной продукции.
Тема 2. Сырье для производства алкогольной продукции. Виды сырья. Анализ сырья. Подготовка сырья к производству.	Типы сырья, используемые в производстве алкоголя (виноград, злаковые культуры, картофель, фрукты и ягоды). Влияние качества сырья на конечный продукт. Подготовка сырья перед началом технологического процесса.
Тема 3. Водоподготовка. Свойства воды. Физико-химические свойства. Методы очистки воды.	Вода как важнейший компонент алкогольных напитков. Физико-химические характеристики питьевой воды и её влияние на качество продукта. Основные методы очистки и улучшения качества воды.
Тема 4. Ферментативный процесс. Спиртовое брожение. Оценка активности дрожжей. Процесс сбраживания сахаристых растворов.	Процессы ферментации в приготовлении алкоголя. Механизм спиртового брожения и роль микроорганизмов. Оценка активности дрожжей и выбор штаммов.
Тема 5. Производство вина. Типология виноградных вин. Ассортиментные группы. Винодельческие операции. Колеровка и купажирование.	Технология производства красного, белого и игристого вина. Различные типы вин и особенности их производства. Купажирование и колеровка вин.
Тема 6. Технология пива. Соложение. Приготовление сусла. Пивоваренные этапы.	Подробности соложения и приготовление пивного сусла. Последовательность этапов производства пива. Роль рецептуры и оборудования в пивоваренном процессе.
Тема 7. Коньяк и бренди. Производственный цикл. Сенсорный анализ. Специфика производства и старения.	Отличительные черты коньячного производства. Особенности производства бренди. Стадии созревания и специфика возраста напитка.
Тема 8. Производство водки и спирта. Оборудование для перегонки. Технологическая схема. Направления	Технические аспекты производства крепких алкогольных напитков. Современные аппараты для ректификации

совершенствования.	и дистилляции. Улучшение качества и вкуса спирта.
Тема 9. Упаковка и хранение алкогольной продукции. Требования к упаковке. Современные упаковочные материалы. Складские режимы хранения.	Основные формы и типы упаковки алкогольной продукции. Влияние условий хранения на стабильность и срок годности напитка. Оптимальные складские условия и логистика поставок.
Тема 10. Экологическая и экономическая эффективность. Экономия ресурсов. Пути энергосбережения. Утилизация отходов производства.	Вопросы экологии в производстве алкогольной продукции. Ресурсосберегающие технологии и экономия энергоресурсов. Утилизация и вторичное использование отходов производства.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Тема 1. Введение в технологию алкогольной продукции. История развития. Современное состояние рынка.	Собеседование.
Тема 2. Сырье для производства алкогольной продукции. Виды сырья. Анализ сырья. Подготовка сырья к производству.	Собеседование.
Тема 3. Водоподготовка. Свойства воды. Физико-химические свойства. Методы очистки воды.	Собеседование.
Тема 4. Ферментативный процесс. Спиртовое брожение. Оценка активности дрожжей. Процесс сбраживания сахаристых растворов.	Собеседование.
Тема 5. Производство вина. Типология виноградных вин. Ассортиментные группы. Винодельческие операции. Колеровка и купажирование.	Собеседование.
Тема 6. Технология пива. Соложение. Приготовление сусла. Пивоваренные этапы.	Собеседование.
Тема 7. Коньяк и бренди. Производственный цикл. Сенсорный анализ. Специфика производства и старения.	Собеседование.
Тема 8. Производство водки и спирта. Оборудование для перегонки. Технологическая схема. Направления совершенствования.	Собеседование.
Тема 9. Упаковка и хранение алкогольной продукции. Требования к	Собеседование.

упаковке. Современные упаковочные материалы. Складские режимы хранения.	
Тема 10. Экологическая и экономическая эффективность. Экономия ресурсов. Пути энергосбережения. Утилизация отходов производства.	Собеседование.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории

	дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Антипов, С.Т. Технология бродильных производств : учебник / С.Т. Антипов, В.Н. Стабников. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Агропромиздат, 2022. — 480 с. — ISBN 978-5-9909312-8-5.
2. Борисенко, Э.М. Технология спирта : учебник / Э.М. Борисенко. — Москва : Высшая школа, 2022. — 368 с. — ISBN 978-5-06-011678-2.
3. Жданович, А.Д. Основы пивоварения : учебник / А.Д. Жданович. — Новосибирск : Новосибирский институт пивоварения и биотехнологии, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-94621-548-6.
4. Сергеев, А.П. Основы виноделия : учебное пособие / А.П. Сергеев. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2022. — 240 с. — ISBN 978-5-4486-1024-3.
5. Цыганова, Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, алкогольных и безалкогольных напитков : учебник / Т.Б. Цыганова. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-16-016635-2.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnshb.ru
2. ЭБС «Лань» - www.e.lanbook.com;
3. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;
4. Электронно-библиотечная система «Znanium.com» – www.znanium.com

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного

процесса по дисциплине:

- Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

- Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований «Ан-тиПлагат.ВУЗ».

2. Автоматизированная информационно-библиографическая система «Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».

3. Справочно-правовая система СПС «КонсультантПлюс».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После

усвоения теоретического материала необходимо приступать к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения экзамена (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка («отлично» / «хорошо» / «удовлетворительно» / «неудовлетворительно»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
2	Учебная	Учебная	400002, Россия, обл.	комплект учебной

	лаборатория (Лекционный о типа), здание главного учебного корпуса, 107 км	аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
3	Учебная лаборатория (Лекционный о типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
4	Учебная аудитория (Лекционный о типа), здание главного учебного корпуса, 213 км	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, компьютер, акустическая система.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем

_____Ю.В. Кузнецов

_____Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.21 Производство хлебобулочных и макаронных изделий

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка
продукции растениеводства»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026 г.

Автор:

Доцент
должность

А.Г. Мельников
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Руководитель
образовательной программы,

Доцент
должность

С.А. Мордвинкин
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Перерабатывающие технологии и продовольственная безопасность»

Протокол № 9 от 05 мая 2026 г.

Заведующий кафедрой
должность

Е.А. Зенина
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 07 мая 2026 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова
инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

формирование у обучающихся базовых знаний, умений, навыков в области реализации технологии производства хлебобулочных и макаронных изделий.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- ознакомление с основными документами в области качества хлебобулочных и макаронных изделий;
- изучение основных понятий в технологии производства хлебобулочных и макаронных изделий;
- овладение технологиями производства хлебобулочных и макаронных изделий.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-3. Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	ПК-3.1 Демонстрирует знания порядка технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Знать основы производства хлебобулочных и макаронных изделий, необходимые при реализации технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, в том числе, классификацию хлебобулочных и макаронных изделий; технологии производства хлебобулочных и макаронных изделий.
	ПК-3.2 Умеет применять на практике знания порядка технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Уметь использовать знания в области производства хлебобулочных и макаронных изделий, при реализации технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, в том числе определять расход сырья и рассчитывать рецептуры для хлебобулочных и макаронных изделий.
	ПК-3.3 Владеет практическими навыками реализации технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Владеть навыками использования знаний в области производства хлебобулочных и макаронных изделий, при реализации технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, в том числе технологиями производства и методами управления технологическими процессами при переработке растительного сырья.

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины

является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.В.21 Производство хлебобулочных и макаронных изделий» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ПК-3. Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции						
Б1.В.05 Производство продукции животноводства			+			
Б1.В.06 Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства				+		
Б1.В.08 Процессы и аппараты перерабатывающих производств					+	
Б1.В.09 Оборудование перерабатывающих производств					+	
Б1.В.11 Технология замораживания сельскохозяйственного сырья				+		
Б1.В.12 Технология производства безалкогольных напитков				+		
Б1.В.13 Технология хранения сельскохозяйственной продукции				+		
Б1.В.14 Технология хранения и переработки масличного сырья			+			
Б1.В.15 Технологические основы консервирования пищевых продуктов				+		
Б1.В.16 Технология переработки сельскохозяйственной продукции					+	
Б1.В.17 Технология бродильных производств					+	
Б1.В.20 Технология производства алкогольной продукции				+		
Б1.В.21 Производство хлебобулочных и макаронных изделий					+	
Б1.В.22 Технология производства кондитерских изделий					+	
Б2.В.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности				+		
Б2.В.02(П) Преддипломная практика					+	
Б2.О.04(П) Технологическая практика				+		
Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					+	

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ПК-3	Б1.В.05 Производство продукции животноводства	Б1.В.08 Процессы и аппараты перерабатывающих производств	Б2.В.02(П) Преддипломная практика
	Б1.В.06 Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	Б1.В.09 Оборудование перерабатывающих производств	Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
	Б1.В.11 Технология замораживания сельскохозяйственного сырья		
	Б1.В.12 Технология производства безалкогольных напитков		
	Б1.В.13 Технология хранения сельскохозяйственной продукции		
	Б1.В.14 Технология хранения и переработки масличного сырья		
	Б1.В.15 Технологические основы консервирования пищевых продуктов		
	Б1.В.16 Технология переработки сельскохозяйственной продукции		
	Б1.В.17 Технология бродильных производств		
	Б1.В.20 Технология производства алкогольной продукции		
	Б1.В.22 Технология производства кондитерских изделий		
	Б2.В.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности		

	Б2.О.04(П) Технологическая практика	

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

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по сессиям											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего		8	---	---	---	---	---	---	---	---	---	8	---	---
Лекционные занятия		4	---	---	---	---	---	---	---	---	---	4	---	---
Практические занятия		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия		4	---	---	---	---	---	---	---	---	---	4	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего		96	---	---	---	---	---	---	---	---	---	96	---	---
Курсовая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		96	---	---	---	---	---	---	---	---	---	96	---	---
Промежуточная аттестация		4	---	---	---	---	---	---	---	---	---	4	---	---
Зачет		4	---	---	---	---	---	---	---	---	---	4	---	---
Зачет с оценкой		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	108	---	---	---	---	---	---	---	---	---	108	---	---
	зачетные единицы	3	---	---	---	---	---	---	---	---	---	3	---	---

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

Тематический план дисциплины
с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Сессия	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч								Промежуточная аттестация	Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся						
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Раздел 1. Технология хлебопекарного производства	10	2		2					48		52
Тема 1. Сырье хлебопекарного производства, основное и дополнительное, его свойства	10	1							12		13
Тема 2. Технологические схемы производства хлебобулочных изделий	10	1							12		13
Тема 3. Качество хлеба, факторы на него влияющие, пути его повышающие	10			1					12		13
Тема 4. Дефекты и болезни хлеба, пути их предотвращения	10			1					12		13
Раздел 2. Технология макаронного производства	10	2		2					48		52

Тема 5. Введение в технологию макаронного производства	10	1							12		13
Тема 6. Сырье для производства макаронных изделий	10	1							12		13
Тема 7. Основные стадии процесса производства макаронных изделий	10			1					12		13
Тема 8. Контроль качества макаронных изделий	10			1					12		13
Формы контроля по дисциплине:	10										
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа	10										
зачет, зачет с оценкой, экзамен	10									4	4
Итого по дисциплине	10	4	---	4	---	---	---	---	96	4	108

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)
с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1. Технология хлебопекарного производства	
Тема 1. Сырье хлебопекарного производства, основное и дополнительное, его свойства	Виды и свойства основного сырья. Требования, предъявляемые к основному сырью. Виды и свойства дополнительного сырья. Требования, предъявляемые к дополнительному сырью.
Тема 2. Технологические	Последовательность и назначение отдельных

схемы производства хлебобулочных изделий	технологических операций. Прием основного и дополнительного сырья. Хранение муки. Просеивание, магнитная очистка и взвешивание муки. Хранение и подготовка дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления теста. Понятие о рецептуре. Дозирование сырья, замес и образование теста. Виды замеса и процессы, протекающие при замесе. Брожение теста. Процессы, протекающие при брожении. Способы интенсификации брожения теста. Роль продуктов брожения в формировании вкуса и аромата хлеба. Влияние компонентов рецептуры на процессы, протекающие при брожении. Способы приготовления теста. Выпечка хлебобулочных изделий. Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке.
Тема 3. Качество хлеба, факторы на него влияющие, пути его повышающие	Контроль выхода хлебобулочных изделий на предприятии. Расчет фактического выхода хлеба. Качество хлебобулочных изделий. Качественные показатели хлебобулочных изделий. Мероприятия, повышающие качество хлебобулочных изделий.
Тема 4. Дефекты и болезни хлеба, пути их предотвращения	Дефекты хлебобулочных изделий и пути их устранения. Составление перечня основных дефектов хлеба
Раздел 2. Технология макаронного производства	
Тема 5. Введение в технологию макаронного производства	Классификация макаронных изделий. Ассортимент макаронных изделий. Технологические схемы получения макаронных изделий.
Тема 6. Сырье для производства макаронных изделий	Характеристика пшеницы, как основного сырья. Свойства пшеничной муки. Вода. Дополнительное сырье: обогащающие добавки, пищевые добавки.
Тема 7. Основные стадии процесса производства макаронных изделий	Характеристика основных стадий: 1 Подготовка сырья. 2 Замес макаронного теста. 3 Прессование теста (экструзия). 4 Разделка сырых изделий. 5 Сушка макаронных изделий. 6 Охлаждение высушенных изделий. 7 Упаковывание. 8 Хранение
Тема 8. Контроль качества макаронных изделий	Методы контроля качества макаронного теста после замеса. Методы контроля качества уплотненного макаронного теста. Методы контроля качества макаронных изделий.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Раздел 1. Технология хлебопекарного производства	
Тема 1. Сырье хлебопекарного производства, основное и дополнительное, его свойства	Собеседование
Тема 2. Технологические схемы производства хлебобулочных изделий	Собеседование

Тема 3. Качество хлеба, факторы на него влияющие, пути его повышающие	Собеседование
Тема 4. Дефекты и болезни хлеба, пути их предотвращения	Собеседование
Раздел 2. Технология макаронного производства	
Тема 5. Введение в технологию макаронного производства	Собеседование
Тема 6. Сырье для производства макаронных изделий	Собеседование
Тема 7. Основные стадии процесса производства макаронных изделий	Собеседование
Тема 8. Контроль качества макаронных изделий	Собеседование

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Антипов, С. Т. Проектирование технологий и техники будущего пищевых производств : учебник для вузов / С. Т. Антипов, В. А. Панфилов, С. В. Шахов ; Под редакцией академика Российской академии наук В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург :

Лань, 2022. — 480 с. — ISBN 978-5-8114-9362-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/233243>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Зяблицева, М. А. Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания : учебное пособие / М. А. Зяблицева, Н. И. Барышникова, Л. Г. Коляда. — Магнитогорск : МГТУ им. Г.И. Носова, 2020. — 72 с. — ISBN 978-5-9967-1844-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/170643>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Кох, Д. А. Технология хлебобулочных изделий : учебное пособие / Д. А. Кох. — Красноярск : КрасГАУ, 2020. — 176 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/225158>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Общие принципы переработки и производства продуктов питания : методические указания / составитель Н. Г. Главатских. — Ижевск : Ижевская ГСХА, 2020. — 27 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/178010>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) : учебное пособие для вузов / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина [и др.]. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-9660-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/197579>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Сапожников, А. Н. Технология пищевых производств : учебное пособие / А. Н. Сапожников, А. А. Дриль, Т. Г. Мартынова. — Новосибирск : НГТУ, 2020. — 208 с. — ISBN 978-5-7782-4121-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152314>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Фёдорова, Р. А. Биохимические особенности продуктов переработки зерна. Мука : учебное пособие / Р. А. Фёдорова. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : СПбГАУ, 2022. — 134 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/258554>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Поисковые системы Yandex.- Режим доступа: <https://ya.ru>

2. Электронная библиотека «eLibrary.ru».- Режим доступа: <https://elibrary.ru>;

3. Научная электронная библиотека «Scopus».- Режим доступа: <https://www.scopus.com>

4. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnsb.ru

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

- Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований. АнтиПлагият.ВУЗ.

2. Автоматизированная информационно-библиографическая система. Приложение

«МегаWeb» АИБС «МегаПро».

3. Справочно-правовая система. СПС «КонсультантПлюс».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий

обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относится: контрольная работа.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционный зал), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи
2	Учебная лаборатория (Лекционный зал), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи
3	Учебная лаборатория (Лекционный зал), здание главного	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточно	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор,

	учебного корпуса, 106 км	й аттестации		экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи
4	Главный учебный комплекс, 301 Д	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, рабочие станции, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде Организации.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем

_____Ю.В. Кузнецов

_____Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.22 Технология производства кондитерских изделий

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка
продукции растениеводства»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026 г.

Автор:

Заведующий кафедрой
должность

Е.А. Кузнецова
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Руководитель
образовательной программы,

Доцент
должность

С.А. Мордвинкин
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 9 от 05.05. 2026 г.

Заведующий кафедрой
должность

Е.А. Кузнецова
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 07 мая 2026 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова
инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

освоение обучающимися теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области производства кондитерских изделий

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- формирование умений расчета рецептур, расчета пищевой ценности, подбора оборудования и технологии производства кондитерских изделий
- изучение и применение способов анализа качественных характеристик кондитерских изделий;
- формирование навыков анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;
- овладение теоретическими знаниями и практическими навыками обоснования технологических компоновок, подбора оборудования для технологических линий и участков производства.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-3. Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	ПК-3.1 Демонстрирует знания порядка технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Знать основы технологии производства кондитерских изделий, необходимые при реализации технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, в том числе, - технологию и организацию производства кондитерских изделий; - показатели качества готовых кондитерских изделий; - классификацию, назначение, устройство и принцип работы технологического оборудования кондитерских изделий; - виды брака продукции и меры по его устранению.
	ПК-3.2 Умеет применять на практике знания порядка технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Уметь использовать знания в области технологии производства кондитерских изделий, при реализации технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, в том числе - пользоваться справочной,

		нормативно-технической документацией для разработки технологического процесса и подбора оборудования; - определять расход сырья и рассчитывать рецептуры; - оценивать показатели качества готовых изделий.
	ПК-3.3 Владеет практическими навыками реализации технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Владеть навыками использования знаний в области технологии производства кондитерских изделий, при реализации технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, в том числе методами контроля качества производственных процессов и оценки результатов работы технологического оборудования с учетом влияния режимов эксплуатации на качество конечного продукта при переработке сельскохозяйственного сырья; - методами управления технологическими процессами при переработке сельскохозяйственного сырья. - технологиями производства кондитерских изделий.

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.В.22 Технология производства кондитерских изделий» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ПК-3. Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции						
Б1.В.05 Производство продукции животноводства			+			

Б1.В.06	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства				+		
Б1.В.08	Процессы и аппараты перерабатывающих производств					+	
Б1.В.11	Оборудование перерабатывающих производств					+	
Б1.В.11	Технология замораживания сельскохозяйственного сырья				+		
Б1.В.12	Технология производства безалкогольных напитков				+		
Б1.В.13	Технология хранения сельскохозяйственной продукции				+		
Б1.В.14	Технология хранения и переработки масличного сырья			+			
Б1.В.15	Технологические основы консервирования пищевых продуктов				+		
Б1.В.16	Технология переработки сельскохозяйственной продукции					+	
Б1.В.17	Технология бродильных производств					+	
Б1.В.20	Технология производства алкогольной продукции				+		
Б1.В.21	Производство хлебобулочных и макаронных изделий					+	
Б1.В.22	Технология производства кондитерских изделий					+	
Б2.В.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности				+		
Б2.В.02(П)	Преддипломная практика					+	
Б2.О.04(П)	Технологическая практика				+		
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					+	

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ПК-4	Б1.В.05 Производство продукции животноводства	Б1.В.06 Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	Б1.В.08 Процессы и аппараты перерабатывающих производств
	Б1.В.14 Технология хранения и переработки масличного сырья	Б1.В.11 Технология замораживания сельскохозяйственной	Б1.В.11 Оборудование перерабатывающих производств

	о сырья	
	Б1.В.12 Технология производства безалкогольных напитков	Б1.В.16 Технология переработки сельскохозяйственной продукции
	Б1.В.13 Технология хранения сельскохозяйственной продукции	Б1.В.17 Технология бродильных производств
	Б1.В.15 Технологические основы консервирования пищевых продуктов	Б1.В.21 Производство хлебобулочных и макаронных изделий
	Б1.В.20 Технология производства алкогольной продукции	Б1.В.22 Технология производства кондитерских изделий
	Б2.В.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Б2.В.02(П) Преддипломная практика
	Б2.О.04(П) Технологическая практика	Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

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

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по сессиям											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего	4	---	---	---	---	---	---	---	---	4	---	---	---
Лекционные занятия	2	---	---	---	---	---	---	---	---	2	---	---	---
Практические занятия	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия	2	---	---	---	---	---	---	---	---	2	---	---	---
Самостоятельная работа	131	---	---	---	---	---	---	---	---	131	---	---	---

Раздел 1. Производство мучных кондитерских изделий		2		2					48		52
Тема 1. Классификация кондитерских изделий.									16		16
Тема 2. Технология производства печенья		2		2					16		20
Тема 3. Технология вафель, тортов и пирожных									16		16
Раздел 2. Производство сахарных кондитерских изделий	9								83		83
Тема 4. Технология тортов и пирожных									16		16
Тема 5. Технология кексов									16		16
Тема 6. Производство карамели и ириса									16		16
Тема 7. Технология производства конфет									16		16
Тема 8. Технология халвы и шоколада									19		19
Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно- графическая работа, контрольная работа	9										
зачет, зачет с оценкой, экзамен	9									9	9
Итого по дисциплине		2	---	2	---	---	---	---	131	9	144

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)
с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1. Производство мучных кондитерских изделий	
Тема 1. Классификация кондитерских изделий.	1. Классификация кондитерских изделий. 2. Краткая характеристика ассортимента кондитерских изделий. 3. Основное и дополнительное сырье. 4. Качественные характеристики сырья. 5. Хранение и подготовка сырья к производству.
Тема 2. Технология производства печенья	1. Производство затяжного печенья, крекеров и галет. 2. Основные стадии производства. Особенности формования затяжного печенья 3. Производство пряничных изделий. Виды пряников. Технология производства. Условия и сроки хранения
Тема 3. Технология вафель, тортов и пирожных	1. Производство вафель. 2. Технология производства вафельных листов и начинок. 3. Формование вафель. Выстойка, резка, отделка
Раздел 2. Производство сахарных кондитерских изделий	
Тема 4. Технология тортов и пирожных	1. Производство тортов и пирожных. Виды тортов и пирожных. 2. Приготовление выпеченных полуфабрикатов. 3. Отделочные полуфабрикаты. 4. Сборка и отделка тортов и пирожных. Условия и сроки хранения.
Тема 5. Технология кексов	1. Производство кексов, ромовых баб. Виды кексов. 2. Технология производства кексов на химических разрыхлителях и на биоразрыхлителях. Основные различия. 3. Показатели качества и сроки годности.
Тема 6. Производство карамели и ириса	1. Производство карамели и ириса. 2. Виды и технология производства сиропов. 3. Производство карамели леденцовой и карамели с начинкой. 4. Виды начинок и их характеристика. 5. Технология производства ириса.
Тема 7. Технология производства конфет	1. Виды конфетных масс и их

	характеристика. 2.Технология производства помадных масс, кремовых масс, грильяжных масс, ореховых масс, сбивных масс и др. 3.Технология производства фруктово-ягодного и желейного мармелада. 4.Технология производства пастильных изделий: пастилы и зефира. Основные различия в технологии. 5.Производство драже.
Тема 8. Технология халвы и шоколада	1.Производство халвы. Виды халвы. Основные стадии производства халвы. 2.Производство шоколада, шоколадных полуфабрикатов и какао-порошка. 3.Характеристика какао-бобов и получение из них какао-продуктов. 4.Основные стадии производства шоколада. Дефекты шоколада.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Раздел 1. Производство мучных кондитерских изделий	Собеседование.
Тема 1. Классификация кондитерских изделий.	Собеседование.
Тема 2. Технология производства печенья	Собеседование.
Тема 3. Технология вафель, тортов и пирожных	Собеседование.
Раздел 2. Производство сахарных кондитерских изделий	Собеседование.
Тема 4. Технология тортов и пирожных	Собеседование.
Тема 5. Технология кексов	Собеседование.
Тема 6. Производство карамели и ириса	Собеседование.
Тема 7. Технология производства конфет	Собеседование.
Тема 8. Технология халвы и шоколада	Собеседование.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не

	раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Корячкина, С. Я. Технология мучных кондитерских изделий : учебник / С. Я. Корячкина, Т. В. Матвеева. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2011. — 400 с.
2. Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий : учебное пособие / составители Н. И. Давыденко [и др.]. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 108 с.
3. Магомедов, Г. О. Технологии продуктов питания из растительного сырья: мучные кондитерские изделия : учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, Т. А. Шевякова. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 147 с.
4. Гришина, Е. С. Технология мучных кондитерских изделий : учебное пособие / Е. С. Гришина. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 136 с.
5. Технология продукции общественного питания : лабораторный практикум / А. Т. Васюкова, А. С. Ратушный. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2009. - 108 с.
6. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учеб. для нач. проф. образ.: Учеб. пособие для сред. проф. образ. / Н. Г. Бутейкис, А. А. Жукова. - 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2006. - 304 с. — Текст: непосредственный.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnslib.ru
2. ЭБС «Лань» - www.e.lanbook.com;
3. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;
4. Электронно-библиотечная система «Znaniy.com» – www.znaniy.com

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
 - Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.
- Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований. АнтиПлагат.ВУЗ.

2. Автоматизированная информационно-библиографическая система. Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».

3. Справочно-правовая система. СПС «КонсультантПлюс».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к

практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения экзамена (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка («отлично» / «хорошо» / «удовлетворительно» / «неудовлетворительно»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционный о типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
2	Учебная лаборатория (Лекционный о типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
3	Учебная лаборатория (Лекционный о типа),	Учебная аудитория для проведения текущего	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д.	Комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и

	здание главного учебного корпуса, 106 км	контроля и промежуточно й аттестации	26	технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
4	Читальный зал, главный учебный комплекс, 302 корпус Д	Помещение для самостоятельно й работы обучающихся	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – компьютеры

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем

_____Ю.В. Кузнецов

_____Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.2.ДВ.23.1 Основы военной подготовки

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка
продукции растениеводства»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026 г.

Автор:

Доцент
должность

Д.В. Сёмин
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Руководитель
образовательной программы,

Доцент
должность

С.А. Мордвинкин
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Безопасность жизнедеятельности»

Протокол № 9 от 05.05.2026 г.

Заведующий кафедрой
должность

М.А. Садовников
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 07.05.2026 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова
инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

Получение знаний, умений и навыков, необходимых для становления обучающихся образовательных организаций высшего образования (далее - вуз) в качестве граждан способных и готовых к выполнению воинского долга и обязанности по защите своей Родины в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- 1) формирование у обучающихся понимания главных положений военной доктрины Российской Федерации, а также основ военного строительства и структуры Вооруженных Сил Российской Федерации (ВС РФ);
 - 2) формирование у обучающихся высокого общественного сознания и воинского долга;
 - 3) воспитание дисциплинированности, высоких морально-психологических качеств личности гражданина - патриота;
 - 4) освоение базовых знаний и формирование ключевых навыков военного дела;
 - 5) раскрытие специфики деятельности различных категорий военнослужащих ВС РФ;
 - 6) ознакомление с нормативными документами в области обеспечения обороны государства и прохождения военной службы;
 - 7) формирование строевой подтянутости, уважительного отношения к воинским ритуалам и традициям, военной форме одежды;
 - 8) изучение и принятие правил воинской вежливости;
 - 9) овладение знаниями уставных норм и правил поведения военнослужащих.
- Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Имеет представление о порядке создания и поддержания в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Знать основные положения общевоинских уставов ВС РФ; организацию внутреннего порядка в подразделении; основные положения Курса стрельб из стрелкового оружия; устройство стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат; предназначение, задачи и организационно-штатную структуру общевойсковых подразделений; основные факторы, определяющие характер, организацию и способы ведения современного общевойскового боя; общие сведения о ядерном, химическом и биологическом оружии, средствах его применения; правила поведения и меры профилактики в условиях заражения радиоактивными, отравляющими веществами и

		бактериальными средствами; тактические свойства местности, их влияние на действия подразделений в боевой обстановке; назначение, номенклатуру и условные знаки топографических карт; основные способы и средства оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах; тенденции и особенности развития современных международных отношений, место и роль России в многополярном мире, основные направления социально-экономического, политического и военнотехнического развития страны; основные положения Военной доктрины РФ; правовое положение и порядок прохождения военной службы.
	УК-8.2. Умеет применять на знания о порядке создания и поддержания в повседневной жизни в профессиональной деятельности безопасных жизнедеятельности для природной среды, обеспечения устойчивого развития общества в числе при угрозе и возник чрезвычайных ситуаций и в конфликтов	Уметь правильно применять и выполнять положения общевоинских уставов ВС РФ; осуществлять разборку и сборку автомата (АК) и пистолета (ПМ), подготовку к боевому применению ручных гранат; оборудовать позицию для стрельбы из стрелкового оружия; выполнять мероприятия радиационной, химической и биологической защиты; читать топографические карты различной номенклатуры; давать оценку международным военным, политическим и внутренним событиям и фактам с позиции патриота своего Отечества; применять положения нормативно-правовых актов.
	УК-8.3. Владеет практическими навыками создания и поддержания в повседневной жизни и профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения	Владеть строевыми приемами на месте и в движении; навыками управления строями и взводами; навыками стрельбы из стрелкового оружия; навыками подготовки к ведению общевойскового боя; навыками применения индивидуальных средств РХБ защиты;

	устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций военных конфликтов	навыками ориентирования на местности по карте и без карты; навыками применения индивидуальных средств медицинской защиты и подручных средств для оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах; навыками работы с нормативно-правовыми документами.

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.2.ДВ.23.1 Основы военной подготовки» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов						
Б1.2.ДВ.23.1 Основы военной подготовки		+				
Б1.2.ДВ.23.2 Основы гражданской обороны		+				
Б1.1.11 Безопасность жизнедеятельности	+					
Б4.1.1 Ознакомительная практика	+					
Б2.1 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				+		

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
УК-8	Б1.1.11 Безопасность жизнедеятельности	Б1.2.ДВ.23.1 Основы гражданской обороны	Б2.1 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	Б4.1.1 Ознакомительная практика		

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

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по семестрам											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего		14	---	---	---	14	---	---	---	---	---	---	---	---
Лекционные занятия		6	---	---	---	6	---	---	---	---	---	---	---	---
Практические занятия		8	---	---	---	8	---	---	---	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего		90	---	---	---	90	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа		10	---	---	---	10	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		80	---	---	---	80	---	---	---	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация		4	---	---	---	4	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет		4	---	---	---	4	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	108	---	---	---	108	---	---	---	---	---	---	---	---
	зачетные единицы	3	---	---	---	3	---	---	---	---	---	---	---	---

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием

[illegible]

Тема 10. Основы инженерного обеспечения.								4		5
Тема 11. Организация воинских частей и подразделений, вооружение, боевая техника вероятного противника.								4		5
Раздел 5. Радиационная, химическая и биологическая защита.										
Тема 12. Ядерное, химическое, биологическое, зажигательное оружие.		2					2	4		7
Тема 13. Радиационная, химическая и биологическая защита.			2					4		5
Раздел 6. Военная топография.										
Тема 14. Местность как элемент боевой обстановки. Измерения и ориентирование на местности без карты, движение по азимутам.							2	2		2
Тема 15. Топографические карты и их чтение, подготовка к работе. Определение координат объектов и целеуказания по карте.			2					4		5

Раздел 7. Основы медицинского обеспечения.											
Тема 16. Медицинское обеспечение войск (сил), первая медицинская помощь при ранениях, травмах и особых случаях.								2	4		7
Раздел 8. Военно-политическая подготовка.											
Тема 17. Россия в современном мире. Основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития страны.								2	2		4
Раздел 9. Правовая подготовка.											
Тема 18. Военная доктрина Российской Федерации. Законодательство Российской Федерации о прохождении военной службы.									2		2
Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа											
зачет, зачет с оценкой, экзамен										4	4
Итого по дисциплине		8	10	---	---	---	---	10	76	4	108

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)
с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации.	
Тема 1. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации, их основные требования и содержание.	Структура, требования и основное содержание общевоинских уставов. Права военнослужащих. Общие обязанности военнослужащих. Воинские звания. Единоначалие. Начальники и подчиненные. Старшие и младшие. Приказ и приказание. Порядок отдачи и выполнение приказа. Воинская вежливость и воинская дисциплина военнослужащих.
Тема 2. Внутренний порядок и суточный наряд.	Размещение военнослужащих. Распределение времени и внутренний порядок. Суточный наряд роты, его предназначение, состав. Дневаль дежурный по роте. Развод суточного наряда.
Тема 3. Общие положения Устава гарнизонной и караульной службы.	Общие положения Устава гарнизонной караульной службы. Обязанности разводящего часового.
Раздел 2. Строевая подготовка.	
Тема 4. Строевые приемы и движение без оружия.	Строй и его элементы. Виды строя. Сигнал управления строем. Команды и порядок подачи. Обязанности командира и военнослужащих перед построением и в строю. Строевой расчет. Строевая стойка. Выполнение команд: "Становись", "Равняйся", "Смирно", "Вольно", "Заправиться". Повороты на месте. Строевой шаг. Движение строевым шагом. Движение строевым шагом в подразделении. Повороты в движении. Движение в составе взвода. Управление подразделением в движении.
Раздел 3. Огневая подготовка из стрелкового оружия.	
Тема 5. Основы, приемы и правила стрельбы из стрелкового оружия.	Требования безопасности при обращении со стрелковым оружием. Требования безопасности при проведении занятий по огневой подготовке. Приемы и правила стрельбы из стрелкового оружия.

Тема 6. Назначение, боевые свойства, материальная часть и применение стрелкового оружия, ручных противотанковых гранатометов и ручных гранат.	Назначение, состав, боевые свойства и порядок сборки разборки АК-74 и РПК-74. Назначение, состав, боевые свойства и порядок сборки разборки пистолета ПМ. Назначение, состав, боевые свойства РПГ-7. Назначение, боевые свойства и материальная часть ручных гранат. Сборка разборка пистолета ПМ и подготовка его к боевому применению. Сборка разборка АК-74, РПК-74 и подготовка их к боевому применению. Снаряжение магазинов и подготовка ручных гранат к боевому применению.
Тема 7. Выполнение упражнений учебных стрельб из стрелкового оружия.	Требования безопасности при организации проведении стрельб из стрелкового оружия. Порядок выполнения упражнения учебных стрельб. Меры безопасности при проведении стрельб и проверка усвоения знаний и мер безопасности при обращении со стрелковым оружием. Выполнение норматива № 1 курс стрельб из стрелкового оружия.
Раздел 4. Основы тактики общевойсковых подразделений.	
Тема 8. Вооруженные Силы Российской Федерации их состав и задачи. Тактико-технические характеристики (ТТХ) основных образцов вооружения и техники ВС РФ.	Тактико-технические характеристики основных образцов вооружения и техники РФ. Вооруженные Силы Российской Федерации их состав и задачи. Назначение, структура мотострелковых и танковых подразделений сухопутных войск, их задачи в бою. Боевое предназначение входящих в них подразделений. Тактико-технические характеристики основных образцов вооружения и техники ВС РФ.
Тема 9. Основы общевойскового боя.	Сущность современного общевойскового боя, его характеристики и виды. Способы ведения современного общевойскового боя и средства вооруженной борьбы.
Тема 10. Основы инженерного обеспечения.	Цели и основные задачи инженерного обеспечения частей и подразделений. Назначение, классификация инженерных боеприпасов, инженерных заграждений и их характеристики. Полевые фортификационные сооружения: окоп, траншея, ход сообщения, укрытия, убежища.
Тема 11. Организация воинских частей и подразделений, вооружение, боевая техника вероятного противника.	Организация, вооружение, боевая техника подразделений мпб и тб армии США. Организация, вооружение, боевая техника подразделений мпб и тб армии Германии.

Раздел 5. Радиационная, химическая и биологическая защита.	
Тема 12. Ядерное, химическое, биологическое, зажигательное оружие.	Ядерное оружие. Средства их применения. Поражающие факторы ядерного взрыва и их воздействие на организм человека, вооружение, технику и фортификационные сооружения. Химическое оружие. Отравляющие вещества (ОВ), их назначение, классификация и воздействие на организм человека. Боевые состояния, средства применения, признаки применения ОВ, их стойкость на местности. Биологическое оружие. Основные виды и поражающее действие. Средства применения, внешние признаки применения. Зажигательное оружие. Поражающие действия зажигательного оружия на личный состав, вооружение и военную технику, средства и способы защиты от него.
Тема 13. Радиационная, химическая и биологическая защита.	Цель, задачи и мероприятия РХБ защиты. Мероприятия специальной обработки: дегазация, дезактивация, дезинфекция, санитарная обработка. Цели и порядок проведения частичной и полной специальной обработки. Технические средства и приборы радиационной, химической и биологической защиты. Средства индивидуальной защиты и порядок их использования. Подгонка и техническая проверка средств индивидуальной защиты.
Раздел 6. Военная топография.	
Тема 14. Местность как элемент боевой обстановки. Измерения и ориентирование на местности без карты, движение по азимутам.	Местность как элемент боевой обстановки. Способы ориентирования на местности без карты. Способы измерения расстояний. Движение по азимутам.
Тема 15. Топографические карты и их чтение, подготовка к работе. Определение координат объектов и целеуказания по карте.	Геометрическая сущность, классификация и назначение топографических карт. Определение географических и прямоугольных координат объектов по карте. Целеуказание по карте.
Раздел 7. Основы медицинского обеспечения.	
Тема 16. Медицинское обеспечение войск (сил), первая медицинская помощь при ранениях, травмах и особых случаях.	Медицинское обеспечение - как вид всестороннего обеспечения войск. Обязанности и оснащение должностных лиц медицинской службы тактического звена в бою. Общие правила оказания самопомощи и взаимопомощи. Первая помощь при ранениях и травмах. Первая помощь при поражении отравляющими

	веществами, бактериологическими средствами. Содержание мероприятия доврачебной помощи.
Раздел 8. Военно-политическая подготовка.	
Тема 17. Россия в современном мире. Основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития страны.	Медицинское обеспечение - как вид всестороннего обеспечения войск. Обязанности и оснащение должностных лиц медицинской службы тактического звена в бою. Общие правила оказания самопомощи и взаимопомощи. Первая помощь при ранениях и травмах. Первая помощь при поражении отравляющими веществами, бактериологическими средствами. Содержание мероприятия доврачебной помощи.
Раздел 9. Правовая подготовка.	
Тема 18. Военная доктрина Российской Федерации. Законодательство Российской Федерации о прохождении военной службы.	Основные положения Военной доктрины Российской Федерации. Правовая основа воинской обязанности и военной службы. Понятие военной службы, ее виды и их характеристики. Обязанности граждан по воинскому учету.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Раздел 1. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации.	Тестовые задания
Тема 1. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации, их основные требования и содержание.	Тестовые задания
Тема 2. Внутренний порядок и суточный наряд.	Тестовые задания
Тема 3. Общие положения Устава гарнизонной и караульной службы.	Тестовые задания
Раздел 2. Строевая подготовка.	Тестовые задания
Тема 4. Строевые приемы и движение без оружия.	Тестовые задания
Раздел 3. Огневая подготовка из стрелкового оружия.	Тестовые задания
Тема 5. Основы, приемы и правила стрельбы из стрелкового оружия.	Тестовые задания
Тема 6. Назначение, боевые свойства, материальная часть и применение стрелкового оружия, ручных противотанковых гранатометов и ручных гранат.	Тестовые задания

Тема 7. Выполнение упражнений учебных стрельб из стрелкового оружия.	Тестовые задания
Раздел 4. Основы тактики общевойсковых подразделений.	Тестовые задания
Тема 8. Вооруженные Силы Российской Федерации их состав и задачи. Тактико-технические характеристики (ТТХ) основных образцов вооружения и техники ВС РФ.	Тестовые задания
Тема 9. Основы общевойскового боя.	Тестовые задания
Тема 10. Основы инженерного обеспечения.	Тестовые задания
Тема 11. Организация воинских частей и подразделений, вооружение, боевая техника вероятного противника.	Тестовые задания
Раздел 5. Радиационная, химическая и биологическая защита.	Тестовые задания
Тема 12. Ядерное, химическое, биологическое, зажигательное оружие.	Тестовые задания
Тема 13. Радиационная, химическая и биологическая защита.	Тестовые задания
Раздел 6. Военная топография.	Тестовые задания
Тема 14. Местность как элемент боевой обстановки. Измерения и ориентирование на местности без карты, движение по азимутам.	Тестовые задания
Тема 15. Топографические карты и их чтение, подготовка к работе. Определение координат объектов и целеуказания по карте.	Тестовые задания
Раздел 7. Основы медицинского обеспечения.	Тестовые задания
Тема 16. Медицинское обеспечение войск (сил), первая медицинская помощь при ранениях, травмах и особых случаях.	Тестовые задания
Раздел 8. Военно-политическая подготовка.	Тестовые задания
Тема 17. Россия в современном мире. Основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития страны.	Тестовые задания
Раздел 9. Правовая подготовка.	Тестовые задания
Тема 18. Военная доктрина Российской Федерации. Законодательство Российской Федерации о прохождении военной службы.	Тестовые задания

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Военная доктрина Российской Федерации.
<https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70730556/>
2. Сборник общевоинских уставов Вооруженных Сил Российской Федерации.
<https://vuc.pnzgu.ru/vuc.pnzgu.ru/page/48091>
3. Федеральный закон от 28 марта 1998 года № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (с изменениями и дополнениями).
https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_18260/
4. Федеральный закон от 27 мая 1998 года № 76-ФЗ «О статусе военно-служащих» (с изменениями и дополнениями). https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_18853/
5. Указ Президента РФ от 16.09.1999 № 1237 «Вопросы прохождения военной службы» (вместе с «Положением о порядке прохождения военной службы»).
6. Боевой устав по подготовке и ведению общевойскового боя. Часть 2
<https://base.garant.ru/72298992/>
7. Боевой устав по подготовке и ведению общевойскового боя. Часть 3.

https://www.zinref.ru/000_uchebniki/05599_voenoe_delo/008_00_03_boevoi_ustav_vedenie_bo_a_chast_3_2005/000.htm

8. Огневая подготовка: учебное пособие / Л.С. Шульдешов В.А., Родионов, В.В., Угрянский. – Москва : КНОРУС, 2020, 216 с. 21
https://azon.market/image/catalog/v_1/product/f16/279/2783794.pdf

9. Строевая подготовка: учебник / И.М. Андриенко, А.А. Котов, А.В. Моисеев, Е.В. Смирнов, И.В. Шпильной. – Москва: КНОРУС, 2017.
https://azon.market/image/catalog/v_1/product/f16/258/2576891.pdf

10. Общевоинская подготовка: учебник / В.Ю. Микрюков. – Москва: КНОРУС, 2017.
https://vk.com/wall-130222524_1172

11. Вооружение военной техника Сухопутных и воздушно-десантных войск: учебное пособие/ П.А. Дульнев, В.И. Литвененко, О.С. Таненя – Москва: КНОРУС, 2020. 374 с.
<https://armourbook.com/other/toie/141959-vooruzhenie-i-voennaya-tehnika-suhoputnyh-ivozdushno-desantnyh-voysk-voennaya-podgotovka.html>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Министерство обороны Российской Федерации – <http://www.mil.ru>

2. Российская электронная библиотека. <http://elibrary.ru>

Возможно использование учебно-методических материалов и интернет-ресурсов, определяемых вузом.

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

- Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований. АнтиПлагат. ВУЗ.

2. Автоматизированная информационно-библиографическая система. Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».

3. Справочно-правовая система. СПС «КонсультантПлюс».

4. Справочно-правовая система. Сопровождение комплекта справочника «Система ГАРАНТ».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной

литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; б) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступать к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: тестовые задания, тестовые задания

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционный и семинарский типа), здание главного учебного корпуса, 209 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Оборудование и технические средства обучения (рабочее место преподавателя, стол, стулья, трибуна, меловая доска, компьютерная техника (монитор, процессор, клавиатура, мышь, проектор, экран), учебно-наглядные пособия (плакаты на стене, таблицы). Приборы для радиационного контроля: ДП-64, ДП-522, ИД-1, дозиметр радиометр МКС-15Д, РМ1604, приборы контроля химического заражения: ВПХР, противогаз ГП-5, тренажер сердечно-легочной реанимации «Антон»
2	Учебная лаборатория (Лекционный и семинарский типа), здание главного учебного корпуса, 209 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Оборудование и технические средства обучения (рабочее место преподавателя, стол, стулья, трибуна, меловая доска, компьютерная техника (монитор, процессор, клавиатура, мышь, проектор, экран), учебно-наглядные пособия (плакаты на стене, таблицы). Приборы для радиационного контроля: ДП-64, ДП-522, ИД-1, дозиметр радиометр МКС-15Д, РМ1604, приборы контроля химического заражения: ВПХР, противогаз ГП-5, тренажер сердечно-легочной реанимации «Антон»

				реанимации «Антон»
3	Учебная лаборатория (Лекционный кабинет и семинарский кабинет), здание главного учебного корпуса, 209 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Оборудование и технические средства обучения (рабочее место преподавателя, стол, стулья, трибуна, меловая доска, компьютерная техника (монитор, процессор, клавиатура, мышь, проектор, экран), учебно-наглядные пособия (плакаты на стене), Приборы для радиационного контроля: ДП-64, ДП-522, ИД-1, дозиметр, радиометр МКС-15Д, РМ1604, приборы для контроля химического заражения: ВПХР, противогаз ГП-5, тренажер сердечно-легочной реанимации «Антон»
4	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, здание главного учебного комплекса, 301 Д	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, рабочие станции, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем

_____Ю.В. Кузнецов

_____Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.2.ДВ.23.2 Основы гражданской обороны

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2026 г.

Автор:

Доцент
должность

Д.В. Сёмин
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Руководитель
образовательной программы,

Доцент
должность

С.А. Мордвинкин
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Безопасность жизнедеятельности»

Протокол № 9 от 05.05.2026 г.

Заведующий кафедрой
должность

М.А. Садовников
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии инженерно-технологического факультета

Протокол № 10 от 07.05.2026 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова
инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с

планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

Формирование у студентов системных знаний организационно-правовых норм, а также организационно-технических способов гражданской защиты территорий и населения от воздействия оружия массового поражения и обычных средств поражения, чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, содействие развитию активной гражданской позиции по организации защиты населения в процессе будущей профессиональной деятельности.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

Формирование у студентов системных знаний организационно-правовых норм, а также организационно-технических способов гражданской защиты территорий и населения от воздействия оружия массового поражения и обычных средств поражения, чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, содействие развитию активной гражданской позиции по организации защиты населения в процессе будущей профессиональной деятельности.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-8. Способен создавать и поддерживать повседневной жизни и профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Имеет представление в порядке создания и поддержания повседневной жизни профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Знать основные опасности природного, антропогенного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека, а также пожаров, чрезвычайных ситуаций и пути их предупреждения при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
	УК-8.2. Умеет применять на практике знания о создании и поддержании повседневной жизни профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Уметь принимать самостоятельные решения по определению возможных негативных последствий при реализации угроз и опасностей, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
	УК-8.3. Владеет практическими навыками создания и поддержания в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности	Владеть методами защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

	сохранения природной обеспечения устой развития общества, в том при угрозе и возникно чрезвычайных ситуаци военных конфликтов	

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.2.ДВ.23.2 Основы гражданской обороны» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов						
Б1.2.ДВ.28.1 Основы военной подготовки		+				
Б1.2.ДВ.28.2 Основы гражданской обороны		+				
Б1.1.11 Безопасность жизнедеятельности	+					
Б4.1.1 Ознакомительная практика	+					
Б2.1 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы				+		

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
УК-8	Б1.1.11 Безопасность жизнедеятельности	Б1.2.ДВ.28.1 Основы гражданской обороны	Б2.1 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	Б4.1.1 Ознакомительная практика		

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

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по семестрам											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего		14	---	---	---	14	---	---	---	---	---	---	---	---
Лекционные занятия		6	---	---	---	6	---	---	---	---	---	---	---	---
Практические занятия		8	---	---	---	8	---	---	---	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего		90	---	---	---	90	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа		10	---	---	---	10	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		80	---	---	---	80	---	---	---	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация		4	---	---	---	4	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет		4	---	---	---	4	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	108	---	---	---	108	---	---	---	---	---	---	---	---
	зачетные единицы	3	---	---	---	3	---	---	---	---	---	---	---	---

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

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование	Семестр	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч	Итого

разделов и/или тем дисциплины		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся					Промежуточная аттестация	
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Раздел 1. Гражданская оборона, ее структура и задачи. Нормативно-правовое обеспечение гражданской обороны.		2						2	8		12
Раздел 2. Организация аварийно - спасательных и других неотложных работ в очагах поражения. Организация эвакуационных мероприятий для населения.			2						10		12
Раздел 3. Современные средства поражения и их поражающие факторы.		2						2	8		12
Раздел 4. Средства индивидуальной и коллективной защиты.			2					2	8		12
Раздел 5. Средства обеззараживания и санобработки.			2						10		12

Раздел 6. Технические средства разведки и контроля. Разведка очагов поражения и путей безопасной эвакуации.		2							10		12
Раздел 7. Защитные сооружения гражданской обороны.			2					2	8		12
Раздел 8. Устойчивость функционирования образовательного учреждения, промышленного и сельскохозяйственн ого объекта в чрезвычайных ситуациях. Организация мероприятий в области ГО в ОУ.								2	18		19
Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно- графическая работа, контрольная работа											
зачет, зачет с оценкой, экзамен										4	4
Итого по дисциплине		6	8	---	---	---	---	10	80	4	108

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)
с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1. Гражданская оборона, ее структура и задачи. Нормативно-правовое обеспечение гражданской обороны.	Введение. Гражданская оборона, ее структура и задачи. Нормативно-правовое обеспечение гражданской обороны. История гражданской обороны в России. Роль, задачи и место гражданской

	обороны в системе обеспечения безопасности населения в военное время. Структура, основные принципы организации и ведения гражданской обороны. Роль, задачи и место гражданской обороны в системе обеспечения безопасности населения в мирное и военное время. Структура, основные принципы организации и ведения гражданской обороны.
Раздел 2. Организация аварийно - спасательных и других неотложных работ в очагах поражения. Организация эвакуационных мероприятий для населения.	Организация, содержание и проведение аварийно-спасательных и других неотложных работ в очагах поражения, а также в условиях мирного и военного времени. Организация проведения эвакуационных мероприятий. Эвакуационные комиссии, их задачи, состав и порядок работы. Содержание и проведение аварийно-спасательных и других неотложных работ в очагах поражения и ЧС. Эвакуация людей, грузов материальных ценностей, оборудования при угрозе и во время ЧС. Сигналы оповещения "Внимание всем!"
Раздел 3. Современные средства поражения и их поражающие факторы.	Современные средства поражения и их поражающие факторы. Ядерное оружие. Радиационные опасности. Ядерное оружие и его общая характеристика. Поражающие факторы ядерного взрыва: воздушная ударная волна, световое излучение, проникающая радиация. Лучевая болезнь. Радиоактивное заражение местности. Радиоактивное загрязнение местности. Радиационная защита. Дезактивация. Правила поведения и действия населения в очаге ядерного поражения. Химическое оружие. Химическое оружие, как химическая опасность. Классификация отравляющих веществ. Аварийно химически опасные вещества. Аварийно химически опасные объекты. Химическая защита. Дегазация. Правила поведения и действия населения в очагах химического заражения. Бактериологическое (биологическое) оружие. Основы поражающего действия бактериологического (биологического) оружия. Обычные средства поражения. Фугасные, осколочные, шариковые, кумулятивные и бронебойные боеприпасы. Боеприпасы объемного взрыва. Зажигательное оружие. Высокоточное оружие.
Раздел 4. Средства индивидуальной и	Средства индивидуальной защиты

коллективной защиты.	органов дыхания и средства индивидуальной защиты кожи: противогазы, респираторы, противопыльные тканевые маски, ватно - марлевые повязки, защитные костюмы. Средства коллективной защиты: убежища и укрытия. Средства индивидуальной и коллективной защиты. Оснащение подвижных медицинских формирований и учреждений: набор, комплект, укладка, измерительные приборы. Организация хранения медицинского имущества, отчетные документы. Медицинские средства индивидуальной защиты: аптечка индивидуальная, индивидуальный противохимический пакет, пакет перевязочный индивидуальный, средства для обеззараживания воды, очки защитные для глаз от ультрафиолетового излучения, медикаментозные средства для отпугивания кровососущих насекомых. Назначение, устройство и правила использования.
Раздел 5. Средства обеззараживания и санобработки.	Санитарная обработка населения при заражении радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами. Обеззараживание транспорта и техники. Цель и виды санитарной обработки. Санитарная обработка населения при заражении радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами. Обеззараживание транспорта и техники. Цель и виды санитарной обработки. Порядок проведения частичной и полной санитарной обработки. Сущность санитарной обработки персонала на объектах. Подразделение (силы) и средства санобработки. Порядок санобработки персонала на промышленных и сельскохозяйственных объектах.
Раздел 6. Технические средства разведки и контроля. Разведка очагов поражения и путей безопасной эвакуации.	Оценка обстановки при чрезвычайных ситуациях: радиационной, химической, биологической, инженерной и др. Оценка инженерной обстановки. Понятие об инженерной обстановке. Определение степени и масштабов разрушения объектов. Анализ влияния разрушений на жизнедеятельность населения. Оценка

	пожарной обстановки. Понятие о пожарной обстановке. Определение видов и масштаба пожара. Влияние пожара на работу объектов и жизнедеятельность людей. Выбор действий по локализации и тушению пожара, эвакуации населения и вывозу материальных ценностей.
Раздел 7 Защитные сооружения гражданской обороны.	Защитные сооружения гражданской обороны. Устройство и внутреннее оборудование защитных сооружений, имеющих на объекте. Классификация защитных сооружений.
Раздел 8. Устойчивость функционирования образовательного учреждения, промышленного и сельскохозяйственного объекта в чрезвычайных ситуациях. Организация мероприятий в области ГО в ОУ.	Защита населения от последствий стихийных бедствий, аварий, катастроф и поражающих факторов оружия массового поражения. Надежность управления и материально-технического снабжения.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Раздел 1. Гражданская оборона, ее структура и задачи. Нормативно-правовое обеспечение гражданской обороны.	Тестовые задания
Раздел 2. Организация аварийно - спасательных и других неотложных работ в очагах поражения. Организация эвакуационных мероприятий для населения.	Тестовые задания
Раздел 3. Современные средства поражения и их поражающие факторы.	Тестовые задания
Раздел 4. Средства индивидуальной и коллективной защиты.	Тестовые задания
Раздел 5. Средства обеззараживания и санобработки.	Тестовые задания
Раздел 6. Технические средства разведки и контроля. Разведка очагов поражения и путей безопасной эвакуации.	Тестовые задания
Раздел 7 Защитные сооружения гражданской обороны.	Тестовые задания
Раздел 8. Устойчивость функционирования образовательного учреждения, промышленного и сельскохозяйственного объекта в чрезвычайных ситуациях. Организация мероприятий в области ГО в ОУ.	Тестовые задания

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,

приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Беляков, Г. И. Гражданская оборона : учебник для вузов / Г. И. Беляков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 176 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16723-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532516> (дата обращения: 14.11.2023).
2. Беляков, Г. И. Гражданская оборона : учебник для вузов / Г. И. Беляков. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 158 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15829-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/509841> (дата обращения: 14.11.2023).
3. Периодические издания: Военный портал <http://milportal.ru/category/magazine/>
4. Периодические издания: Журнал «Гражданская защита» <http://milportal.ru/izdaniya/zhurnal-grazhdanskaya-zashhita/>
5. Периодические издания: «Гражданская оборона и защита от чрезвычайных ситуаций»

<https://xn-----3veaabcahvp3aypd2a3deubak3alvuzd5n8bzl.xn--p1ai/>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Официальный сайт Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Центральная научная сельскохозяйственная библиотека» (ФГБНУ ЦНСХБ) - Режим доступа: <http://www.cnshb.ru>.
2. Электронно-библиотечная система. - Режим доступа: <http://www.znaniy.com>
3. Официальный сайт информационно-правовой системы «Гарант». - Режим доступа: <http://base.garant.ru>
4. Информационный портал «Труд-Эксперт.Управление». - Режим доступа: <http://www.trudcontrol.ru>.
5. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии «Росстандарт» - Режим доступа: <http://www.gost.ru/wps/portal/>
6. Официальный сайт «ТехРегламент» - Режим доступа: <http://www.techreglament.ru/>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
- Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований. АнтиПлагиат.ВУЗ.
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система. Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система. СПС «КонсультантПлюс».
4. Справочно-правовая система. Сопровождение комплекта справочника «Система ГАРАНТ».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в

материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: тестовые задания, тестовые задания

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета.

Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного и семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 209 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Оборудование и технические средства обучения (рабочее место преподавателя, столы, стулья, трибуна, доска меловая, компьютерная техника (монитор, процессор, клавиатура, мышь), учебно-наглядные пособия (плакаты настенные).
2	Учебная лаборатория (Лекционного и семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 209 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Оборудование и технические средства обучения (рабочее место преподавателя, столы, стулья, трибуна, доска меловая, компьютерная техника (монитор, процессор, клавиатура, мышь), учебно-наглядные пособия (плакаты настенные).
3	Учебная лаборатория (Лекционного и семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 209 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Оборудование и технические средства обучения (рабочее место преподавателя, столы, стулья, трибуна, доска меловая, компьютерная техника (монитор, процессор, клавиатура, мышь), учебно-наглядные пособия (плакаты настенные).
4	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, здание главного учебного корпуса, 301 Д	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, рабочие станции, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и

				обеспечением доступа к электронной информационно- образовательной среде университета

