Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 10.06.2024 20:40:17

Уникальный программный ключ: ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДА РСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ

5258223550ea9fbeb 7776 A 30 В АТЕЛЬНОЕ У ЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «БЕЛГО-

### РОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

имени В.Я. ГОРИНА»

**МИНИСТЕРСТВО СЕ**ЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА

РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

(ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ)



#### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Технологии переработки плодоовощной продукции

Направление подготовки: 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)

Направленность (профиль): Сельское хозяйство: технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Квалификация: Бакалавр

Год начала подготовки: 2024

Рабочая программа дисциплины составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования бакалавриат по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), утвержденного и введенного в действие приказом Министерства образования и науки РФ от 22 февраля 2018 г № 124;
- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 6 апреля 2021 г. № 245;
- профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 22 сентября 2021 года № 652н.

Составитель: кандидат сельскохоз. наук, доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции Рядинская А.А.

**Рассмотрена** на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции «06» мая 2024 г., протокол № 8а

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_\_ Н.Б. Ордина

**Согласована** с выпускающей кафедрой профессионального обучения и социально-педагогических дисциплин «15» мая 2024 г., протокол № 9

Зав. кафедрой Никулина Н.Н.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы

Белозерова И.А.

#### 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1. Цель изучения дисциплины** — сформировать у студентов мировозрение основных проблем, имеющих место при хранении и переработке продукции растениеводства, решить вопросы, связанные с хранением и переработкой плодоовощной продукции и расширения ассортимента выпускаемой продукции.

#### 1.2.Задачи:

- научить студентов понимать пути снижения потерь и повышения качества плодоовощной продукции;
- научить студентов понимать основные мероприятия по подготовке плодоовощной продукции к закладке на хранение, основными периодами хранения и их характеристикой в зависимости от биологических особенностей объекта хранения и его целевого назначения;
- -научить методике проведения количественно-качественного учета плодов и овощей в процессе хранения, списания продукции по нормам естественной убыли;
- научить студентов понимать вопросы основных типов хранилищ для плодов и овощей, правилами наблюдения за хранящейся продукцией; научить студентов умению разрабатывать технологические процессы хранения и переработки с.х. продукции растениеводства;
- научить студентов основным технологическим операциям переработки сырья и производства готовой продукции, получить из данного сырья наиболее ценные продукты переработки, выделить из сырья особо ценные пищевые и вкусовые вещества, в максимальной степени сохранить витамины;

### II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ООП)

#### 2.1. Цикл (раздел) ООП, к которому относится дисциплина

#### Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Дисциплина «Технологии переработки плодоовощной продукции» относится к дисциплинам по выбору вариативной части **Б1.В.ДВ.02.02** основной профессиональной образовательной программы.

#### 2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ООП

Наименование предшествующих	1.Товароведение сельскохозяйственной
дисциплин, практик, на которых ба-	продукции
зируется данная дисциплина	2.Технология производства продукции
	растениеводства
Требования к предварительной под-	знать:
готовке обучающихся	- общие сведения о плодоовощной
	продукции, сортах и видах;
	- источники получения сырья, класси-
	фикацию, целевое назначение и его
	использование;
	уметь:
	- анализировать показатели качества
	плодоовощной продукции;
	- организовывать и планировать убор-
	ку;
	- принимать решение по вопросам раз-
	мещения и временного хранения про-
	дукции;
	владеть:
	- определением физических и физико-
	химических показателей качества пло-
	дов, овощей и ягод;
	- базовыми исследовательскими навы-
	ками и применять их на практике.

### II. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИ-ПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ КОМПЕТЕНЦИЯМ

Индекс	Формули-	Индикаторы	Планируемые результаты
(код)	ровка	достижения	обучения по дисциплине
компе-	компетенци	компетенций	
тенции	И		
ПК-4	Способен	ПК-4.2	Знать: основные научные
	использо-	Умеет выполнять дея-	принципы хранения и перера-
	вать совре-	тельность и (или) де-	ботки плодоовощной продукции
	менные	монстрировать элемен-	<b>Уметь:</b> разрабатывать режимы
			и способы хранения и перера-
	нально-	ваемой обучающимися,	ботки плодоовощной продукции
	педагогиче-	и (или) выполнять зада-	Владеть: навыками современ-
	ские техно-	ния, предусмотренные	ных разработок и технологий
		программой учебного	хранения и переработки плодо-
	_	предмета, курса, дисци-	овощной продукции
		плины (модуля), прак-	
	1 1	тики	
	нального	ПК-4.3	Знать современные способы
	обучения и	Осуществляет выполне-	хранения и переработки плодо-
	диагностики	ние трудовых операций,	овощной продукции
	в процессе	приемов лействий про-	Уметь применять полученные
	организации	фессиональной деятель-	знания о хранении и переработ-
	изучения	ности, предусмотренной	ке плодоовощной продукции на
	y reciribin	программой уперпого	практике
	предметов,	предмета, курса, дисци-	•
	курсов, дис-	плины (молуля) прак-	Владеть современными мето-
	циплин (мо-	пики	дамиоценки качества плодо-
	дулей),		овощной продукции на всех эта-
	практик		пах технологического процесса

## IV. ОБЪЕМ, СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ И ФОРМЫ КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ

4.1. Распределение объема учебной работы по формам обучения

Вид работы	Объем учебной работы, час
Формы обучения (вносятся данные по реализуемым формам)	Очная
Семестр (курс) изучения дисциплины	5
Общая трудоемкость, всего, час	108
зачетные единицы	3
1. Контактная работа	48,25
1.1.Контактная аудиторная работа	36
В том числе:	
Лекции	12,0
Лабораторные занятия	-
Практические занятия	24,0
1.2.Промежуточная аттестация	
Зачет	0,25
Экзамен	-
Выполнение курсовой работы (проекта)	-
1.3. Контактная внеаудиторная работа (контроль)	12
Самостоятельная работа обучающихся	59,75
в том числе:	
Самостоятельная работа по проработке лекционного материала (60% от объема лекций)	16
Самостоятельная работа по подготовке к лабораторнопрактическим занятиям (60% от объема аудиторных занятий)	16
Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятельное изучение	10
Самостоятельная работа по видам индивидуальных заданий: подготовка реферата (контрольной работы)	8
Подготовка к зачету	9,75

Примечание: \*осуществляется на аудиторных занятиях

#### 4.2 Общая структура дисциплины и виды учебной работы обучения

из общигогруппура днецининия и видагу теом	Объем	учебної	і́ работь	і, час	
Наименование модулей и разделов дисциплины	Всего	Лекции	Лабораторно- практ.занятия	Самостоятельная работа	
1	2	3	4	6	
	108	12	24	59,75	
Модуль 1. «Технология хранения плодоовощной продукции»	32,75	6	8	14,75	
1. Характеристика плодоовощной продукции как объекта хранения	8	2	2	4,0	
2. Процессы происходящие, протекающие в плодоовощной продукции при хранении	8	2	2	4,0	
3.Основы хранения плодоовощной продукции	10,75	2	4	4,75	
Итоговое занятие по модулю 1	2	1		2	
Модуль 2. «Технология переработки плодоовощной продукции»	75,25	6	16	45	
4. Основы переработки и консервирования плодоовощной продукции	25	2	8	15	
5. Технология производства овощных консервов	20	2	4	14	
6. Технология производства плодоовощных соков	20	2	4	14	
Итоговое занятие по модулю 2	2	-		2	
Промежуточная аттестация (зачет)	0,25				
Контактная аудиторная работа (всего)	36,25	12	24		
Контактная внеаудиторная работа (всего)	онтактная внеаудиторная работа (всего) 12				
Самостоятельная работа (всего)	59,75				
Общая трудоемкость	108				

#### 1.3 Структура и содержание дисциплины по формам обучения

Наименование модулей и разделов дисциплины			
1			
Модуль 1. «Технология хранения плодоовощной продукции»			
1.Основы хранения плодоовощной продукции			

1.1. Характеристика плодоовощной продукции как объекта хранения.

Классификация плодоовощной продукции. Понятия «лежкость» и «сохраняемость». Группы продукции по лежкости. Состав и физические свойства плодоовощной продукции.

1.2. Процессы протекающие в плодоовощной продукции при хранении.

Дыхание плодов и овощей при хранении. Факторы, влияющие на интенсивность дыхания продукции при хранении. Периоды жизнедеятельности плодов и овощей при хранении. Микробиологические процессы, протекающие при хранении картофеля, овощей и плодов. Режим хранения в сухом состоянии.

1.3.Основы хранения плодоовощной продукции. Режим хранения в охлажденном состоянии.

#### Наименование модулей и разделов дисциплины

1

Хранение в МГС и РГС. Способы хранения и размещения продукции.

#### Итоговое занятие по модулю 1

#### Модуль 2 « Технология переработки плодоовощной продукции»

2.1.Основы переработки и консервирования плодоовощной продукции.

Общие вопросы переработки. Значение консервирования. Методы консервирования. Общие требования к сырью для переработки. Общие технологические схемы переработки плодоовощного сырья. Стерилизация консервов. Технология сушки плодоовощной продукции. Технология производства быстрозамороженных плодов и овощей. Биохимические методы консервирования. Консервирование антисептиками.

2.2. Технология производства овощных консервов.

Маринование овощей и фруктов. Технология производства закусочных овощных консервов. Технология производства натуральных овощных консервов. Концентрированные томатопродукты.

2.3. Технология производства плодоовощных соков.

Технология производства томатного сока. Технология производства соков из фруктов и винограда. Натуральные соки. Купажированные соки. Требования к сырью и готовой продукции.

Итоговое занятие по модулю 2

Зачет

#### V. ОЦЕНКА ЗНАНИЙ И ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕ-КУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮ-ЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

## 5.1. Формы контроля знаний, рейтинговая оценка и формируемые компетенции (дневная форма обучения)

5.1. Формы контроля знаний, рейтинговая оценка и формируемые компетенции (очная форма обучения)

	<u> </u>			( = ======	TT	311200 0	oy icii			
№ Наименование рейтингов, модулей и блоков		ше-	Объе	м учеб	оной р	аботы	Форма кон- троля знаний			
			Формируемые компе- тенции	Общая трудоем- кость	Лекции	Пракические заня- тия	Самост. работа		Количество бал- лов (min)	Количество баллов (max)
Bce	го по дисциплине		K4.2 K4.3	108	12	24	59,75	зачет	51	100
I. P.	убежный рейтинг							Сумма баллов за модули	31	60

Модуль 1. «Технология хранения плодоовощной продукции»	ПК4.2 ПК4.3						10	20
1. 1.1. Характеристика пло- доовощной продукции как объекта хранения		14	2	2	4,0	Защита работ	2	5
2. 1.2. Процессы, протекающие в плодоовощной продукции при хранении		14	2	2	4,0	Защита работ	2	5
3. 1.3.Основы хранения плодоовощной продукции		16,75	2	4	4,75	Защита работ	3	5
Итоговый контроль знаний по темам модуля 1.		2	-	-	2	Тесты	3	5
Модуль 2. «Технология переработки плодоовощной продукции»	ПК4.2 ПК4.3						10	20
4. 2.1.Основы переработки и консервирования плодо- овощной продукции		25	2	8	15	Защита работ	2	5
5. 2.2. Технология производства овощных консервов		2	2	4	14	Защита работ	2	5
6. 2.3.Технология производства плодоовощных соков		20	2	4	14	Защита работ	3	5
Итоговый контроль знаний по темам модуля 2.		2	-		2	Тесты	3	5
II. Творческий рейтинг							2	5
III. Рейтинг личностных качеств							3	10
IV . Рейтинг сформиро- ванности прикладных практических требова- ний							+	+
V. Промежуточная атте- стация						зачет	15	25

#### 5.2. Оценка знаний студента

#### 5.2.1. Основные принципы рейтинговой оценки знаний

Оценка знаний по дисциплине осуществляется согласно Положению о балльно-рейтинговой системе оценки обучения в ФГБОУ Белгородского ГАУ.

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

Рейтинги	Характеристика рейтингов	Макси- мум баллов
Рубежный	Отражает работу студента на протяжении всего периода изучения дисциплины. Определяется суммой баллов, которые студент получит по результатам изучения каждого модуля.	60
Творческий	Результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности, в том числе, участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины.	5
Рейтинг лич- ностных качеств	Оценка личностных качеств обучающихся, проявленных ими в процессе реализации дисциплины (модуля) (дисциплинированность, посещаемость учебных занятий, сдача вовремя контрольных мероприятий, ответственность, инициатива и др.)	10
Рейтинг сформированности прикладных практических требований	Оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».	+
Промежуточная аттестация	Является результатом аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи зачета. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности.	25
Итоговый рей- тинг	Определяется путём суммирования всех рейтингов	100

Итоговая оценка компетенций студента осуществляется путём автоматического перевода баллов общего рейтинга в стандартные оценки.

Не зачтено	Зачтено	Зачтено	Зачтено
менее 51 балла	51-67 баллов	67,1-85 баллов	85,1-100 баллов

#### 5.2.3. Критерии оценки знаний студента на зачете

Зачет проводится для проверки усвоения учебного материала лекционного и выполнения студентом лабораторных работ в соответствии с утвержденной программой. Для дисциплин и видов учебной работы студента, по которым формой итогового отчета является зачет, определена оценка «зачтено», «незачтено». Оценка выставляется по результатам учебной работы студента в течение семестра или итогового собеседования на последнем занятии.

Зачеты по лабораторным работам принимаются по мере их выполнения. Контроль знаний по темам модуля проводится по разработанным тестам.

#### VI. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИ-ПЛИНЫ

#### 6.1. Основная учебная литература

- 1. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник / О.А. Неверова, А.Ю. Просеков, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский.
- Москва: ИНФРА-М, 2022. 318 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс].
- (Высшее образование: Бакалавриат). DOI 10.12737/1598. ISBN 978-5-16-005309-7. Текст : электронный. URL:

https://znanium.ru/catalog/product/1818223 (дата обращения: 18.05.2024). — Режим доступа: по подписке.

#### 6.2. Дополнительная учебная литература

- 1. Манжесов В.И.Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции: учебник /В.И.Манжесов, И.А. Попов, Д.С. Щедрин и др. под общ. ред. В.И. Манжесова. СПб.: Троицкий мост, 2010. 704 с.
- 2. Частные технологии растениеводческой продукции. Учебное пособие для подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» / Белгородский ГАУ; сост. А. А. Рядинская, И.В.Мирошниченко. Майский: Белгородский ГАУ, 2018. 124 с.

#### 6.2.1. Периодические издания

- 1. Вестник Российской академии сельскохозяйственных наук (ранее Вестник Российской сельскохозяйственной науки): научно-теоретический журнал.
- 2. Достижения науки и техники АПК: теоретический и научно-практический журнал.
- 3. Международный сельскохозяйственный журнал: научно-производственный журнал о достижении мировой науки и практики в агропромышленном комплексе.
- 4. Научно-производственные журналы: Пищевая промышленность, хранение и переработка сельскохозяйственного сырья.

## 6.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Самостоятельная работа обучающихся заключается в инициативном поиске информации о наиболее актуальных проблемах, которые имеют большое практическое значение и являются предметом научных дискуссий в рамках изучаемой дисциплины.

Самостоятельная работа планируется в соответствии с календарными планами рабочей программы по дисциплине и в методическом единстве с тематикой учебных аудиторных занятий.

#### 6.3.1. Методические указания по освоению дисциплины

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удается разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.
Лаборатор-но-	Проработка рабочей программы, уделяя особое внимание целям и зада-
практи-ческие	чам структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источни-
занятия	ков. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным во-
	просам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом (методи-
	ка полевого опыта), решение задач по алгоритму и решение ситуацион-
	ных задач Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме.
Самостоя-	Знакомство с электронной базой данных кафедры морфологии и физио-
тельная	логии, основной и дополнительной литературой, включая справочные из-
работа	дания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов,
	сведений, требующих для запоминания и являющихся основополагаю-
	щими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным
	источникам и др. Решение ситуационных задач по своему индивидуальному варианту, в которых обучающемуся предлагают осмыслить
	ному варианту, в которых обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необхо-
	димую для решения данной проблемы.
	Тестирование - система стандартизированных заданий, позволяющая ав-
	томатизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучаю-
	щегося.
	Контрольная работа - средство проверки умений применять полученные
	знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.
Подготовка к	При подготовке к экзамену/зачету необходимо ориентироваться на кон-
зачету	спекты лекций, рекомендуемую литературу, полученные навыки по ре-
	шению ситуационных задач

#### 6.3.2. Видеоматериалы

Каталог учебных видеоматериалов на официальном сайте  $\Phi$ ГБОУ ВО Белгородский ГАУ — Режим доступа: http://www.bsaa.edu.ru/InfResource/library/video/veterinary%20.php

# 6.4. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы

Электронные ресурсы свободного доступа				
https://www.elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU			
http://www.viniti.ru/	Всероссийский институт научной и технической информации Российской академии наук (ВИНИТИ РАН)			
http://www.cnshb.ru/	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека			
http://www.rsl.ru	Российская государственная библиотека			
https://web.archive.org/web/20080315 193130/http://www.fasi.gov.ru/	Министерство образования и науки Российской Федерации Федеральное агентство по науке и инновациям			
https://mcx.gov.ru/	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации			
https://belapk.ru/	Департамент агропромышленного комплекса и воспроизводства окружающей среды Белгородской области			
http://www.scintific.narod.ru/	Каталог научных ресурсов			
http://www.ras.ru/	Российская академия наук			
http://grnti.ru/	Государственный рубрикатор научно-технической информации (ГРНТИ)			
http://www.cnshb.ru/	ФГБНУ «Центральная научная сельскохозяйственная библиотека»			
https://www.rsl.ru/	Российская государственная библиотека			
http://www.edu.ru/	Российское образование. Федеральный портал			
http://n-t.ru/	Электронная библиотека «Наука и техника»			
http://www.nauki-online.ru/	Науки, научные исследования и современные технологии			
http://mygenome.su/	«Мой геном» - научно-популярный портал о генети- ке			
http://bioword.narod.ru/	Биологический словарь, онлайн			
hthttp://fileskachat.com/file/33500_1f 12f3c5d18e2acfc97b919bed9f1191.ht mlt	Учебники для студентов ветеринарных и зооинженерных специальностей			
http://window.edu.ru/catalog/	Новая образовательная среда. Единое окно доступа к информационным ресурсам			
Ресурсы ФГ	БОУ ВО Белгородский ГАУ			
http://lib.belgau.edu.ru/cgi- bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?C 21COM=F&I21DBN=IBIS_FULLTE	Электронная библиотека ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ			

XT&P21DBN=IBIS&Z21ID=&S21C	
<u>NR=5</u>	
http://ebs.rgazu.ru/	Электронно-библиотечная система «AgriLib»
https://znanium.com/	Электронно-библиотечная система Znanium.com
https://e.lanbook.com/	Электронно-библиотечная система «Лань®»
http://www.garant.ru/	Информационно-правовой портал ГАРАНТ.РУ
http://www.consultant.ru/	КонсультантПлюс: надежная правовая поддержка

# 1. VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Помещения, укомплектованные специализированной мебелью, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории

Виды помещений	Оборудование и технические сред-
	ства обучения
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 714	Специализированная мебель на 92 посадочных места. Рабочее место преподавателя: стол, стул, кафедра-трибуна напольная доска меловая на колесах. Набор демонстрационного оборудования: - проектор EPSON EB-X11 LCD/2600Lm/1024*768/3000; - ноутбук ASUS; - экран с электроприводом ScreenMedia Champion формата 406*305 4:3 MW; - колонки Svet 2.0 Stream Light, черный, размер 285х175х205 мм - шкаф ZPAS WZ-2733-01-S1-011 (настенный); - крепление проектора Classic Solution CS-PRS-4 A; - переключатель ATEN VE MINI CAT5 A/V EXTENDER
Лаборатория технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции№ 717	Специализированная мебель на 22 посадочных места. Рабочее место преподавателя: стол, стул, доска меловая настенная. Комплект мультимедийного оборудования для лекционных залов: телевизор SUPRA, ноутбук ASUS, кронштейн, шкаф, сетевой фильтр, мышь беспроводная, кабель. Оборудование: баня ПЭ-4312 (11л) водяная глубокая/1; весы электронные РН-6Ц 13УМ (ци-ферблатные); фотометр КФК-3; поляриметр; рефрактометр ИРФ-454Б2М, банер 3,0*6,0м, сушилка для посуды, эксикатор.
Помещения для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационнообразовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки)	Читальный зал №1 (010-012) - специализированная мебель; - комплект компьютерной техники в сборе (системный блок: Asus P4BGL-MX\Intel Celeron, 1715 MHz\256 M6 PC2700 DDR SDRAM\ST320014A (20 Гб, 5400 RPM, Ultra-ATA/100)\ NEC CD-ROM CD-

	$3002A\Intel(R)$ 82845G/GL/GE/PE/GV
	Graphics Controller, монитор: Proview
	777(N) / 786(N) [17" CRT], клавиатура,
	мышь.) в количестве 10 единиц с возмож-
	ностью подключения к сети Интернет и
	обеспечения доступа в электронную ин-
	формационно-образовательную среду Бел-
	городского ГАУ;
	- неттоп Intel NUC BOXNUC8I13BEH2,i3
	8109U, 3.6 GHz, 4Gb DDR4/3;
	- экран Lumien Control LMC-100110
	(305*229)/2;
	- мультимедийный-проектор Epson EB-
	Х39/2;
	- акустическая система SVEN SPS-635;
	- микшерный пульт SOUNDKING
	- микшерный пульт зоогожнос МIX02AU;
	- вокальный динамический микрофон
	- вокальный динамический микрофон VOLTA DM-b58
	Читальный зал №2 (009-011)
	- специализированная мебель;
	- комплект компьютерной техники в сборе
	(системный блок: Intel 000001101340596/10;
	монитор: SAMSUNG 000001101340591/100
	- настенный плазменный телевизор
	SAMSUNG PS50C450B1 Black HD (диаго-
	наль 127 см);
	- аудиовидео кабель HDMI,
Помещение для хранения и профилактиче-	Специализированная мебель:
ского обслуживания учебного оборудова-	Рабочее место лаборанта:
ния № 710	

# 7.2. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

Виды помещений	Оборудование
Учебная аудитория для проведения занятий	MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization
лекционного типа № 714	RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011.
	Срок действия лицензии – бессрочно; MS
	Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Дого-
	вор №180 от 12.02.2011. Срок действия ли-
	цензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersry
	Endpoint Security для бизнеса (Договор от
	28.11.2023 № УТУЦ7873/4.1.23.988
	231310200541231020100100080005829244) -
	522 лицензия. Срок действия лицензии – 1
	год.
Лаборатория технологии производства и	MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization
переработки сельскохозяйственной продук-	RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011.
ции№ 717	Срок действия лицензии – бессрочно; MS
	Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Дого-

вор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersry Endpoint Security для бизнеса (Договор от 28.11.2023 № УТУЦ7873/4.1.23.988 231310200541231020100100080005829244) -522 лицензия. Срок действия лицензии – 1 - МойОфис Образование free бессрочная Помещения для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключедля СПО. ния к Интернету и обеспечением доступа в Отечественное офисное программное электронную информационнообеспечение "Р7-офис Десктоп». Сублиценобразовательную среду Белгородского ГАУ зионный договор на российское офисное (читальные залы библиотеки) программное обеспечение для учебных целей №4 от 11.06.2020. Срок действия лицензии – бессрочно. - Операционная система – АльтЛинукс - Офисное приложение – МойОфис - Anti-virus Kaspersry Endpoint Security для (Договор от 28.11.2023 бизнеса No УТУЦ7873/4.1.23.988 231310200541231020100100080005829244) -522 лицензия. Срок действия лицензии – 1 гол. - Информационно правовое обеспечение "Гарант" (для учебного процесса). Договор №ЭПС-12-119 от 01.09.2012. Срок действия - бессрочно. - СПС КонсультантПлюс: Версия Проф. Консультант Финансист. Консультант-Плюс: Консультации для бюджетных организаций. Договор от 01.01.2017. Срок действия - бессрочно. - RHVoice-v0.4-a2 синтезатор речи Программа Balabolka (portable) для чтения вслух текстовых файлов (свободно распространяемое программное обеспечение). - Программа экранного доступа NDVA (свободно распространяемое программное обеспечение). Помещение для хранения и профилактиче-MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization ского обслуживания учебного оборудова-RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. ния № 710 Срок действия лицензии – бессрочно; МЅ Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersry Endpoint Security для бизнеса (Договор от 28.11.2023 № УТУЦ7873/4.1.23.988 231310200541231020100100080005829244) -

год.

522 лицензия. Срок действия лицензии – 1

## 7.3. Электронно-библиотечные системы и электронная информационно-образовательная среда

- ЭБС «ZNANIUM.COМ», лицензионный договор (неисключительная лицензия) № 1605 эбс-4.1.23.1044 от 12.12.2023 с Обществом с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ»;
- ЭБС «AgriLib», дополнительное соглашение № 1 от 31.01.2020/33 к лицензионному договору №ПДД 3/15 на предоставление доступа к электроннобиблиотечной системе ФГБОУ ВПО РГАЗУ от 15.01.2015;
- ЭБС «Лань», лицензионный договор № 1-14-2023 от 06.10.2023 с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство Лань»;
- ЭБС «Руконт», договор №ДС-284 от 15.01.2016 с открытым акционерным обществом «ЦКБ»БИБКОМ», с обществом с ограниченной ответственностью «Агентство «Книга-Сервис».

#### 8. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ДЛЯ ИН-ВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В случае обучения в университете инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются особенности психофизического развития, индивидуальные возможности и состояние здоровья таких обучающихся.

Образование обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах. Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий). На аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и (или) тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста н списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению университетом обеспечивается выпуск и использование на учебных занятиях альтерна-

тивных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы) а также обеспечивает обучающихся надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно- двигательного аппарата материально-технические условия университета обеспечивают возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, а также пребывания в них (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов; наличие специальных кресел и других приспособлений). На аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации лицам с ограниченными возможностями здоровья, имеющим нарушения опорно-двигательного аппарата могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).