

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 23.07.2022 00:17:14

Уникальный программный идентификатор:

5258223550ea9f1b123726a1609b644b7348006af6355821f388f917a1751f6e

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ имени В.Я.ГОРИНА»

УТВЕРЖДАЮ

Декан экономического факультета,
к.э.н., доцент, _____ Китаев
уч.степень, уч. звание _____ Ф.И.О.
«23» _____
Экономический факультет



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Обеспечение качества производственных процессов

Направление подготовки: 44.03.04. Профессиональное обучение (по отраслям)

Направленность (профиль): Производство продовольственных продуктов

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки: 2022

Майский, 2022


Рабочая программа дисциплины (модуля) составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 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 образования и науки РФ от 06.04.2021 № 245;
- основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ по направлению подготовки 44.03.04. Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) Производство продовольственных продуктов

Составитель: к. б. н., доцент Сиротина Т.Н.

Рассмотрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
«16» мая 2022г., протокол № 9/А

Зав. кафедрой



Н.Б. Ордина

Согласована с выпускающей кафедрой профессионального обучения и социально-педагогических дисциплин
«18» мая 2022г., протокол № 9/1

Зав. кафедрой



Н.Н. Никулина

Руководитель основной профессиональной образовательной программы



Е.В. Белова

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель изучения дисциплины - освоение студентами знаний безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, оценки их качества, обеспечения сохраняемости, приобретение умений их использования при осуществлении профессиональной деятельности, формирование необходимых компетенций.

1.2. Задачи: изучение теоретических и практических основ безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, овладеть навыками исследования показателей безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.

II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Дисциплина Обеспечение качества производственных процессов относится к части, формируемой по участниками образовательных отношений, к дисциплинам по выбору (Б1.В.ДВ.03.02) модуля 3 - предметно-содержательного модуля основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

| | |
|--|--|
| Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль) | 1. Общая технология мясной отрасли |
| | 2. Общая технология молочной отрасли |
| Требования к предварительной подготовке обучающихся | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ общие базовые сведения по биохимии сельскохозяйственной продукции, микробиологии, технологии производства продукции растениеводства; ➤ навыки управления информацией (способность извлекать и анализировать информацию из различных источников); <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ анализировать химический состав сельскохозяйственной продукции; ➤ организовывать и планировать исследования; ➤ принимать решение по проблемам постановки опытов; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ определением органолептических, химико-физических показателей сельскохозяйственной продукции; <p>базовыми исследовательскими навыками и применять их на практике, адаптировать к</p> |

экстремальным условиям.

III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

| Коды компетенций | Формулировка компетенции | Индикаторы достижения компетенции | Планируемые результаты обучения по дисциплине |
|------------------|--|---|--|
| ПК-4 | Демонстрирует специальные научные знания в т.ч. в предметной области (по отраслям), знает особенности организации труда, современные производственные технологии, производственное оборудование и правила его эксплуатации; требования охраны труда при выполнении профессиональной деятельности (по отраслям) | ПК-4.3 Осуществляет выполнение трудовых операций, приемов, действий профессиональной деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики | <p>знать: основные трудовые операции</p> <p>уметь: осуществлять профессиональную трудовую деятельность</p> <p>владеть: навыками выполнения профессиональной деятельности</p> |
| | | ПК-4.4 Владеет методами научного исследования в предметной области (по отрасли) | <p>знать: методы научных исследований</p> <p>уметь: использовать методики в научной работе</p> <p>владеть: владеет приемами постановки научной работы</p> |

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

4.1. Распределение объема учебной работы по формам обучения

| Вид работы (в соответствии с учебным планом) | Объем учебной работы, час | |
|---|---------------------------|----------|
| | Очная | Заочная |
| Формы обучения (вносятся данные по реализуемым формам) | | |
| Семестр изучения дисциплины | 4(2) | - |
| Общая трудоемкость, всего, час <i>зачетные единицы</i> | 3 | - |
| 1. Контактная работа | | |
| 1.1. Контактная аудиторная работа (всего) | 36,25 | - |
| В том числе: | | |

| | | |
|--|--------------|---|
| Лекции (Лек) | 12 | |
| Лабораторные занятия (Лаб) | - | |
| Практические занятия (Пр) | 24 | |
| Установочные занятия (УЗ) | | |
| Предэкзаменационные консультации (Конс) | | - |
| Текущие консультации (ТК) | - | |
| 1.2. Промежуточная аттестация | | |
| Зачет (КЗ) | 0,25 | |
| Экзамен (КЭ) | | |
| Выполнение курсовой работы (проекта) (КНKP) | | |
| Выполнение контрольной работы (ККН) | - | |
| 1.3. Контактная внеаудиторная работа (контроль) | 12 | |
| 2. Самостоятельная работа обучающихся (всего) | 59,75 | |
| в том числе: | | |
| Самостоятельная работа по проработке лекционного материала | 10 | |
| Самостоятельная работа по подготовке к лабораторно-практическим занятиям | 23,75 | |
| Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятельное изучение | 16 | |
| Самостоятельная работа по видам индивидуальных заданий: подготовка реферата (контрольной работы) | 10 | |
| Подготовка к экзамену | | |

4.2 Общая структура дисциплины и виды учебной работы

| Наименование модулей и разделов дисциплины | Объемы видов учебной работы по формам обучения, час | | | | | | | |
|--|---|----------|------------------------------|------------------------|------------------------|--------|------------------------------|------------------------|
| | Очная форма обучения | | | | Заочная форма обучения | | | |
| | Всего | Лекции | Лабораторно-практич. занятия | Самостоятельная работа | Всего | Лекции | Лабораторно-практич. занятия | Самостоятельная работа |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 6 | 7 | 8 | 9 | 11 |
| Модуль 1. Понятие «качество». Информация о качестве | 29 | 4 | 8 | 17 | | | | |
| 1. Качество и безопасность как основные свойства продуктов. | 11 | 2 | 4 | 5 | | | | |
| 2. Основные принципы организации контроля качества продукции и санитарно-гигиенического состояния производства | 9 | 2 | 2 | 5 | | | | |
| Итоговое занятие по модулю 1 | 9 | - | 2 | 7 | | | | |
| Модуль 2. Управление качеством в пищевой промышленности | 29 | 4 | 8 | 17 | | | | |
| 3. Законодательная база в области качества | 11 | 2 | 4 | 5 | | | | |
| 4. Система ХАССП и основные ее принципы | 9 | 2 | 2 | 5 | | | | |

| Наименование модулей и разделов дисциплины | Объемы видов учебной работы по формам обучения, час | | | | | | | |
|--|---|----------|------------------------------|------------------------|------------------------|--------|------------------------------|------------------------|
| | Очная форма обучения | | | | Заочная форма обучения | | | |
| | Всего | Лекции | Лабораторно-практич. занятия | Самостоятельная работа | Всего | Лекции | Лабораторно-практич. занятия | Самостоятельная работа |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 6 | 7 | 8 | 9 | 11 |
| Итоговое занятие по модулю 2 | 9 | - | 2 | 7 | | | | |
| Модуль 3 Стандартизация и сертификация продукции | 29 | 4 | 8 | 17 | | | | |
| 5. Стандартизация и стандарты в пищевой промышленности | 11 | 2 | 4 | 5 | | | | |
| 6. Сертификация пищевых продуктов | 9 | 2 | 2 | 5 | | | | |
| Итоговое занятие по модулю 3 | 9 | - | 2 | 7 | | | | |
| Подготовка реферата в форме презентации (контрольной работы) | 8,75 | | | 8,75 | | | | |
| <i>Предэкзаменационные консультации</i> | | | - | | | | - | |
| <i>Текущие консультации</i> | | | - | | | | | |
| <i>Установочные занятия</i> | | | - | | | | | |
| <i>Промежуточная аттестация</i> | | | 0,25 | | | | | |
| <i>Контактная аудиторная работа (всего)</i> | 36,25 | 12 | 24 | - | | | | - |
| <i>Контактная внеаудиторная работа (всего)</i> | | | 12 | | | | | |
| <i>Самостоятельная работа (всего)</i> | | | 59,75 | | | | | |
| <i>Общая трудоемкость</i> | | | 108 | | | | | |

4.3 Содержание дисциплины

| Наименование и содержание модулей и разделов дисциплины |
|--|
| Модуль 1. Понятие «качество». Информация о качестве |

| Наименование и содержание модулей и разделов дисциплины | |
|--|--|
| 1. Качество и безопасность как основные свойства продуктов. | |
| 1) Сущность категории «качество» | |
| 2) Основные аспекты формирования качества продуктов | |
| 3) Основные принципы формирования управления качеством. | |
| 4) Обеспечение контроля качества. | |
| 5) Информация о качестве | |
| 2. Основные принципы организации контроля качества продукции и санитарно-гигиенического состояния производства | |
| 1) Политика предприятия в области качества | |
| 2) Организация санитарно-гигиенического контроля | |
| Итоговое занятие по модулю 1 | |
| Модуль 2. Управление качеством в пищевой промышленности | |
| 3. Законодательная база в области качества | |
| 1) Особенности управления качеством в России | |
| 2) Нормативная и техническая документация | |
| 4. Система ХАССП и основные ее принципы | |
| 1) Внедрение системы НАССР | |
| 2) Экономическая эффективность повышения качества продукции | |
| Итоговое занятие по модулю 2 | |
| Модуль 3 Стандартизация и сертификация продукции | |
| 5. Стандартизация и стандарты в пищевой промышленности | |
| 1) Терминология и классификация как основа идентификации. Структура идентификации | |
| 2) Фальсификация товаров. Виды фальсификации | |
| 6. Сертификация пищевых продуктов | |
| Итоговое занятие по модулю 3 | |
| Подготовка реферата в форме презентации (контрольной работы) | |
| Зачет | |

V. ОЦЕНКА ЗНАНИЙ И ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

| № п/п | Наименование рейтингов, модулей и блоков | Объем учебной работы | Форма контроля знаний | | |
|----------|---|----------------------|--------------------------|--|--|
| | | | | | |

| | | Формируемые компетенции | Общая трудоемкость | Лекции | Лабор.-практ.занятия | Самост. работа | | Количество баллов (min) | Количество баллов (max) |
|--|--|--------------------------|--------------------|-----------|----------------------|----------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Всего по дисциплине | | | 108 | 12 | 24 | 59,75 | Зачет | 51 | 100 |
| I. Рубежный рейтинг | | | | | | | Сумма баллов за рейтинг | 31 | 60 |
| Модуль 1. Понятие «качество». Информация о качестве | | ПК-4.3 ПК-4.4 | 29 | 4 | 8 | 17 | | 5 | 20 |
| 1. | Качество и безопасность как основные свойства продуктов. | | 11 | 2 | 4 | 5 | | | |
| 2. | Основные принципы организации контроля качества продукции и санитарно-гигиенического | | 9 | 2 | 2 | 5 | | | |
| Итоговое занятие по модулю 1 | | | 9 | - | 2 | 7 | | | |
| Модуль 2. Управление качеством в пищевой промышленности | | ПК-4.3 ПК-4.4 | 29 | 4 | 8 | 17 | | 5 | 20 |
| 3. | Законодательная база в области качества | | 11 | 2 | 4 | 5 | | | |
| 4. | Система ХАССП и основные ее принципы | | 9 | 2 | 2 | 5 | | | |
| Итоговое занятие по модулю 2 | | | 9 | - | 2 | 7 | | | |
| Модуль 3 Стандартизация и сертификация продукции | | ПК-4.3 ПК-4.4 | 29 | 4 | 8 | 17 | | 5 | 20 |
| 5. | Стандартизация и стандарты в пищевой промышленности | | 11 | 2 | 4 | 5 | | | |
| 6. | Сертификация пищевых продуктов | | 9 | 2 | 2 | 5 | | | |
| Итоговое занятие по модулю 3 | | | 9 | - | 2 | 7 | | | |
| II. Творческий рейтинг | | | | | | | | 2 | 5 |
| III. Рейтинг личностных качеств | | | | | | | | 3 | 10 |
| IV. Рейтинг сформированности прикладных практических требований | | | | | | | | + | + |
| V. Промежуточная аттестация | | | | | | | | 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
 ФГБОУ Белгородского ГАУ.

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

| Рейтинги | Характеристика рейтингов | Максимум 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 личностных 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 или экзамена. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности. | 25 |
| Итоговый рейтинг | 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 |

5.2.2. Критерии оценки знаний студента на зачете

Оценка «зачтено» на зачете определяется на основании следующих критериев:

- студент усвоил взаимосвязь основных понятий дисциплины и их значение для приобретаемой профессии, при этом проявил творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала;
- студент демонстрирует полное знание учебно-программного материала, успешно выполнил предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе;

- студент показал систематический характер знаний по дисциплине и способность к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценка «не зачтено» на зачете определяется на основании следующих критериев:

- студент допускает грубые ошибки в ответе на зачете и при выполнении заданий, при этом не обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя;

- студент демонстрирует проблемы в знаниях основного учебно-программного материала, допускает принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий;

- студент не может продолжать обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

VI. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Основная учебная литература

1. Обеспечение качества животноводческого сырья и продуктов переработки [Электрон-ный ресурс]: учебное пособие для студентов, обучающихся по направлениям подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, 36.03.02 Зоотехния, 36.04.02 Зоотехния, 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / Н. Б. Ордина; Белгородский ГАУ. - Майский : Белгородский ГАУ, 2018. - 86 с.
<http://bit.do/eyuW8>

6.2. Дополнительная литература

1. Учебно-методическое пособие по дисциплине "Обеспечение качества молочных продуктов / Н. Б. Ордина, Н. С. Трубочанинова, Н. Н. Селезнёва ; БелГСХА. - Белгород : Изд-во БелГСХА, 2009. - 100 с.

2. Лабораторный практикум по дисциплине "Обеспечение качества молочных продуктов". Спец. 260303.65 - технология молока и молочных продуктов: практикум / БелГСХА ; сост.: Н.Б. Ордина, Н.С. Трубочанинова, Н.Н. Селезнёва. - Белгород : Изд-во БелГСХА, 2009. - 81 с.

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 | <p>Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометать 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 удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.</p> |
| Лабораторно-практические занятия | <p>Проработка рабочей программы, уделяя особое внимание целям и задачам структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом (методика полевого опыта), решение задач по алгоритму и решение ситуационных задач Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме.</p> |
| Самостоятельная работа | <p>Знакомство с электронной базой данных кафедры морфологии и физиологии, основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующих для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др. Решение ситуационных задач по своему индивидуальному варианту, в которых обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.</p> <p>Тестирование - система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.</p> <p>Контрольная работа - средство проверки умений применять</p> |

| | |
|---------------------|---|
| Вид учебных занятий | Организация деятельности студента |
| | полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу. |
| Подготовка к зачету | При подготовке к зачету необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу, полученные навыки по решению ситуационных задач |

6.3.2. Видеоматериалы

Каталог учебных видеоматериалов на официальном сайте ФГБОУ 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

1. Базы данных по сельскому хозяйству и пищевой промышленности «АГ-РОС»-www.cnshb.ru/cataloga.shtm

2. Полнотекстовая база данных «Сельскохозяйственная библиотека знаний» -<http://natlib.ru/.../643-fond-polnotekstovykh-elektronnykh-dokumentov-tsentralnoj-nauch/>

3. Электронный каталог библиотеки Белгородского ГАУ <http://lib.belgau.edu.ru>

4. Издательство «Лань» –Режим доступа: <http://e.lanbook.com>

5. Электронная библиотека «Рукопт» – Режим доступа: <http://www.rucont.ru>

6. Электронная библиотека eLibrary – Режим доступа: <http://elibrary.ru>

7. ЭБС «Знаниум». –Режим доступа: <http://znanium.com>

8. Российское образование. Федеральный портал <http://www.edu.ru>

9. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека <http://www.cnshb.ru/>

10. Российская государственная библиотека <http://www.rsl.ru>

11. Информационно-справочная система «Консультант +». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

12. Информационно правовое обеспечение "Гарант" Режим доступа: <http://www.garant.ru>

13. Информационно-справочная система «Росстандарт» Режим доступа: <http://www.gost.ru/>

14. Федеральная служба государственной статистики Росстат Режим доступа: <http://www.gks.ru/>

15. Информационно-правовая система КОДЕКС Режим доступа: <http://www.kodeks.ru/>

16. Информационно-поисковая система Федерального института промышленной собственности (ФИПС) Режим доступа: http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_ru

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Для преподавания дисциплины используются:

учебная аудитория лекционного типа, оснащенная техническими средствами обучения для представления учебной информации (мультимедийное оборудование для демонстрации презентаций (слайд-фильмов) и видеофильмов, проектор, экран, телевизор, компьютер, аудиоусилительная система)

учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущей и промежуточной аттестации

помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с подключением к сети Интернет и электронной информационнообразовательной среде вуза.

Для проведения занятий лекционного типа используется набор демонстрационного оборудования (*мультимедийное оборудование*).

Для реализации программы дисциплины используются лаборатории:

- лаборатория – исследования сырья и продуктов животного происхождения;

- лаборатория – технологии первичной переработки продукции животноводства.

Лаборатории оснащены лабораторным оборудованием хим. реактивами, химической и бытовой посудой, лабораторным оборудованием (теплообменник пластинчатый, теплообменник трубчатый):

- Весы DR-600/1,

- Водонагреватель 80 л,

- Анализатор влажности «Эвлас-2М»,

- Иономер И-500,

- Муфельная печь,

- Щипцы тигельные,

- Фарфоровые тигли.

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

| Виды помещений | Оборудование |
|---|--|
| Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 714 . | MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №963/2021 от 23.12.2021) - 522 лицензия. Срок действия лицензии – 28.12.2022 |
| Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 727 | MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный до- |

| | |
|--|---|
| | говор №963/2021 от 23.12.2021) - 522 лицензия. Срок действия лицензии – 28.12.2022 |
| Помещения для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки) | Microsoft Imagine Premium Electronic Software Delivery. Сублицензионный договор №937/18 на передачу неисключительных прав от 16.11.2018. Срок действия лицензии- бессрочно. MS Office Std 2010 RUSOPLNL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно. Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №963/2021 от 23.12.2021) - 522 лицензия. Срок действия лицензии – 28.12.2022 Информационно правовое обеспечение "Гарант" (для учебного процесса). Договор №ЭПС-12-119 от 01.09.2012. Срок действия - бессрочно. СПС КонсультантПлюс: Версия Проф. Консультант Финансист. КонсультантПлюс: Консультации для бюджетных организаций. Договор от 01.01.2017. Срок действия- бессрочно. RHVoice-v0.4-a2 синтезатор речи Программа Valabolka (portable) для чтения вслух текстовых файлов. Программа экранного доступа NDVA |
| Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 737 | MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №963/2021 от 23.12.2021) - 522 лицензия. Срок действия лицензии – 28.12.2022. |

7.3. Электронные библиотечные системы и электронная информационно-образовательная среда

- ЭБС «ZNANIUM.COM», договор на оказание услуг № 0326100001919000019 с Обществом с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ» от 11.12.2019
- ЭБС «AgriLib», лицензионный договор №ПДД 3/15 на предоставление доступа к электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВПО РГАЗУ от 15.01.2015
- ЭБС «Лань», договор №27 с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство Лань» от 03.09.2019
- ЭБС «Рукопт», договор №ДС-284 от 15.01.2016 с открытым акционерным обществом «ЦКБ»БИБКОМ», с обществом с ограниченной ответственностью «Агентство «Книга-Сервис»;

VIII. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ДЛЯ ИНВАЛИДОВ 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 и 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 альтернативных 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 обучаю-

щихся 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).