

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Иванович

Должность: Ректор

Дата подписания: 18.06.2026 15:00:56

Уникальный программный код:

5258223550ea9fbeb23726a1608b644b37d886c6f6255881f298f0137a13516m

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ

УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «БЕЛГОРОДСКИЙ

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

имени В.Я.ГОРИНА»

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. декана технологического факультета

к.с.-х.н, доцент Н. Б. Ордина

« 28 » мая 2026 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

### ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ СОИ

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства  
и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Хранение и переработка сельскохозяйственной  
продукции

Квалификация Бакалавр

Год начала подготовки – 2026

Майский, 2026

Рабочая программа дисциплины (модуля) составлена с учетом требований:

федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.07.2017 г. № 669;

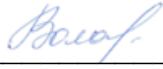
порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 06.04.2021 г., № 245;

профессионального стандарта «13.017 Агроном», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ от 20.09.2021г. № 644 н;

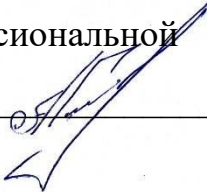
**Составители:** доцент, кандидат сельскохозяйственных наук Алифанова В.В.

**Рассмотрена** на заседании методической комиссии технологического факультета

«\_27\_»\_\_\_\_\_05\_\_\_\_\_2026 г., протокол №\_3-26\_

Председатель методической комиссии \_\_\_\_\_ Волощенко Л.В.

Руководитель основной профессиональной

образовательной программы \_\_\_\_\_ Васильева А.Э.

## I. Цель и задачи дисциплины

### 1.1. Цель дисциплины

**Цель** дисциплины - формирование теоретических знаний и практических навыков по хранению и переработке сои с целью снижения потерь и повышения качества сырья и переработанной продукции.

### 1.2. Задачи:

- ознакомить с требованиями, предъявляемыми к качеству сельскохозяйственной продукции, предназначенной для хранения и переработки;
- научить основным мероприятиям по подготовке зерна сои к закладке на хранение, применяемым в производстве режимам и способам хранения;
- научить основам технологии переработки сои, определить основные направления переработки сои и ознакомить с требованиями, предъявляемыми к качеству переработанной продукции.

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

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина  
Дисциплина «Технология хранения и переработки сои» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений модуля «Современные технологии производства и переработки сои» Б1.В.08.02 основной профессиональной образовательной программы.

### 2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

| Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль) | Биохимия сельскохозяйственной продукции, технология хранения и переработки продукции растениеводства, микробиология, производство продукции растениеводства                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Требования к предварительной подготовке обучающихся                                              | <p>Знать :основные направления использования зерна и семян.<br/>Химический состав зерна сои.<br/>Строение плодов и семян основных зерновых культур.<br/>Незаменимые аминокислоты и их значение для организма человека.<br/>Сроки посева и уборки основных зерновых культур.</p> <p><i>уметь:</i><br/>Определять состав и содержание основных белков зерна.<br/>Определять влияние удобрений на урожай и качество зерна.<br/>Устанавливать приёмы, снижающие засорённость посевов, приёмы, предотвращающие заражение бобовых культур брuxусом, приёмы, предотвращающие поражение зерна клопом-черепашкой.</p> <p><i>владеть:</i><br/>Методами определения амилолитических ферментов зерна, содержание и состав липидов зерна и семян, липолитических ферментов зерна и семян, кислотного число масла, состава и содержания витаминов в зерне и семенах.</p> |

### III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ КОМПЕТЕНЦИЯМ

| Коды компетенций | Формулировка компетенции                                                                                 | Индикаторы достижения компетенции                                                                                                                         | Планируемые результаты обучения по дисциплине                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК-1             | Способен реализовывать инновационные технологии, производства хранения и переработки технических культур | ПК1.1 Анализирует эффективность различных технологий производства, хранения и переработки технических культур                                             | <p><b>знать:</b> принципы и основные этапы разработки технологических процессов производства, хранения и переработки сои, показатели качества товарного зерна; справочные данные о применяемых пестицидах, машинах и оборудовании</p> <p><b>уметь:</b> разрабатывать технологические схемы возделывания, хранения и переработки сои в зависимости от региона; оценивать кондиционность продукции растениеводства и рассчитывать ее стоимость на основании требований современных нормативно-технических документов</p> <p><b>владеть:</b> методами и навыками разработки технологических схем возделывания, хранения и переработки сои;</p> |
|                  |                                                                                                          | ПК 1.2 Способен выбирать и применять существующие технологии производства, хранения и переработки технических культур в зависимости от поставленных задач | <p><b>Знать:</b> основы получения высоких и чистых урожаев сои, биологические особенности и технологии возделывания, хранения и переработки сои</p> <p><b>уметь:</b> на научной основе программировать уровень возможных урожаев сои, подбирать условия хранения и переработки сои</p> <p><b>владеть:</b> навыками применения технологических схем возделывания сои, <i>хранения и переработки сои</i>; расчетом нормы посева с учетом качества посевного материала и почвенно-климатических особенностей зоны, устанавливать режим и способы хранения сои, режимы и условия переработки сои</p>                                            |
| ПК-3             | Способен обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции                                     | ПК 3.1. Определяет способы и режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и                                                             | <p><b>знать:</b> как использовать справочные материалы для разработки технологии послеуборочной доработки, хранения и переработки; классификацию режимов и способов хранения сои, требования к качеству сырья и готовой продукции в соответствии с ГОСТ</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|  |  |                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | закладки ее на хранение                                                                                                     | <p><b>уметь:</b> использовать справочные материалы для разработки технологии хранения и переработки продукции растениеводства; самостоятельно определять режим и способ хранения сои</p> <p><b>владеть:</b> свободным использованием справочные материалы для разработки технологии послеуборочной доработки, хранения и переработки сои; методиками определения обязательных, специфических и дополнительных показателей качества зерна и семян сои</p>                                                                                                                                                                                                                                              |
|  |  | ПК 3.2. Определяет соответствие условий хранения различных видов сельскохозяйственной продукции, обеспечивающие сохранность | <p><b>знать:</b> как обосновать и реализовать элементы системы технологии в области хранения и переработки сои; основные технологии производства продукции растениеводства, научные принципы хранения</p> <p><b>уметь:</b> обосновать и реализовать элементы системы технологии в области хранения и переработки сои; организовывать процесс хранения и переработки зерна и семян сои</p> <p><b>владеть:</b> навыками обоснования и реализации элементов системы технологии в области хранения и переработки продукции растениеводства; методиками определения качества зерна и семян сои на всех этапах технологических процессов производства, переработки и хранения продукции переработки сои</p> |

#### 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 | Объем учебной работы, час |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Формы обучения                                                                                   | Очная                     | заочная                   |
| Семестр (курс) изучения дисциплины                                                               | 6 (3)                     | 6(3)                      |
| Общая трудоемкость, всего, час<br><i>зачетные единицы</i>                                        | 72/2                      | 72/2                      |
| 1. Контактная работа                                                                             | 28,4                      | 16,45                     |
| 1.1. Контактная аудиторная работа                                                                |                           |                           |
| В том числе:                                                                                     |                           |                           |
| Лекции                                                                                           | 12                        | 6                         |
| Лабораторные занятия                                                                             | -                         | -                         |
| Практические занятия                                                                             | 14                        | 8                         |
| Установочные занятия                                                                             | -                         | 2                         |
| Предэкзаменационное консультирование                                                             | 2                         | -                         |
| Текущие консультации                                                                             | -                         |                           |
| 1.2. Промежуточная аттестация                                                                    |                           |                           |
| Зачет                                                                                            | -                         |                           |
| Экзамен                                                                                          | 0,4                       | 0,25                      |
| Выполнение контрольной работы                                                                    | -                         | 0,2                       |
| 1.3. Контактная внеаудиторная работа (контроль)                                                  | 8                         | 4                         |
| 2. Самостоятельная работа обучающихся                                                            | 35,6                      | 51,55                     |
| в том числе:                                                                                     |                           |                           |
| Самостоятельная работа по проработке лекционного материала                                       | 7                         | 10                        |
| Самостоятельная работа по подготовке к лабораторно-практическим занятиям                         | 7                         | 10                        |
| Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятельное изучение                           | 7                         | 10                        |
| Самостоятельная работа по видам индивидуальных заданий: подготовка реферата (контрольной работы) | 9                         | 10                        |
| Подготовка к экзамену                                                                            | 5,6                       | 11,55                     |

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

| Наименование рейтингов, модулей и блоков |                                                                             | очная форма |        |                |                  | Заочная форма |        |                |                  |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|----------------|------------------|---------------|--------|----------------|------------------|
|                                          |                                                                             | Всего       | Лекции | Практи.занятия | Самостоят.работа | Всего         | Лекции | Практи.занятия | Самостоят.работа |
| Всего по дисциплине                      |                                                                             | 72          | 12     | 14             | 35,6             | 65,5          | 6      | 8              | 51,5             |
| Модуль 1. «Технология хранения сои»      |                                                                             | 43,6        | 8      | 12             | 23,6             | 46            | 4      | 6              | 36               |
| 1.                                       | Научные основы хранения по Я.Я.Никитинскому                                 | 2           | 1      | -              | 1                | 4             | 2      | -              | 2                |
| 2.                                       | Состав, физические свойства и качество зерновой массы                       | 2           | 1      | -              | 1                | 2             | -      | -              | 2                |
| 3.                                       | Физиологические и биологические процессы, происходящие в зерне при хранении | 2           | 1      | -              | 1                | 2             | -      | -              | 2                |
| 4.                                       | Самосогревание и слеживание зерновых масс, режимы хранения                  | 2           | 1      | -              | 1                | 2             | -      | -              | 2                |
| 5.                                       | Способы хранения зерна и семян                                              | 2           | 1      | -              | 1                | 2             | -      | -              | 2                |
| 6.                                       | Подготовка складских помещений . Хранение зерна и семян в рукавах           | 2           | 1      | -              | 1                | 2             | -      | -              | 2                |
| 7.                                       | Размещение зерна и семян в складах                                          | 2           | -      | 1              | 1                | 3             | -      | 1              | 2                |
| 8.                                       | Количественно-качественный учет зерна и семян при хранении                  | 2           | -      | 1              | 1                | 3             | -      | 1              | 2                |
| 9.                                       | 2.1.Активное вентилирование зерна                                           | 2           | 1      | 1              | 1                | 2             | -      | -              | 2                |
| 10.                                      | 2.2.Очистка и сушка зерновых масс от примесей                               | 3           | 1      | 1              | 1                | 4             | 2      | -              | 2                |
| 11.                                      | Борьба с вредителями хлебных запасов                                        | 2           | -      | 1              | 1                | 2             | -      | -              | 2                |
| 12.                                      | Отбор проб и выделение навесок зерна для определения качества               | 2           | -      | 1              | 1                | 2             | -      | -              | 2                |
| 13.                                      | Определение цвета, запаха и влажности                                       | 2           | -      | 1              | 1                | 4             | -      | 2              | 2                |
| 14.                                      | Определение засорённости и зараженности зерна                               | 2           | -      | 1              | 1                | 2             | -      | -              | 2                |
| 15.                                      | Определение масса 1000 зерен                                                | 2           | -      | 1              | 1                | 2             | -      | -              | 2                |
| 16.                                      | Определение белка и жира в семенах сои                                      | 2           | -      | 1              | 1                | 2             | -      | -              | 2                |
| 17.                                      | Количественно-качественный учет зерна и семян при хранении                  | 2           | -      | 1              | 1                | 2             | -      | -              | 2                |
| 18.                                      | Итоговое занятие по темам модуля №1                                         | 7,6         | -      | 1              | 6,6              | 4             | -      | 2              | 2                |

|                                                         |                                                                                                                                                      |      |    |    |    |           |   |   |           |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|----|----|-----------|---|---|-----------|
|                                                         |                                                                                                                                                      |      |    |    |    |           |   |   |           |
| <b>Модуль 2. «Технология переработки зерна и семян»</b> |                                                                                                                                                      | 18   | 4  | 2  | 12 | 19,5<br>5 | 2 | 2 | 15,5<br>5 |
| 1                                                       | Особенности химического состава сои, определяющие направления ее переработки. Рынок продуктов переработки сои в мире , России и Белгородской области | 4    | 1  | -  | 3  | 6         | - | - | 6         |
| 2                                                       | Технология переработки сои                                                                                                                           | 5    | 2  | -  | 3  | 8         | 2 | - | 6         |
| 3                                                       | Качество основных и побочных продуктов переработки сои                                                                                               | 4    | 1  | -  | 3  | 3,55      | - | - | 3,55      |
| 4                                                       | Итоговое занятие по темам модуля №2                                                                                                                  | 5    | -  | 2  | 3  | 2         | - | 2 | -         |
| Предэкзаменационные консультации                        |                                                                                                                                                      | 2    |    |    |    | -         |   |   |           |
| Текущие консультации                                    |                                                                                                                                                      | -    |    |    |    | 0,2       |   |   |           |
| Установочные занятия                                    |                                                                                                                                                      | -    |    |    |    | 2         |   |   |           |
| Промежуточная аттестация                                |                                                                                                                                                      | 0,4  |    |    |    | 0,25      |   |   |           |
| Контактная аудиторная работа (всего)                    |                                                                                                                                                      | 28,4 | 12 | 14 |    | 16,4<br>5 | 6 | 8 |           |
| Контактная внеаудиторная работа (всего)                 |                                                                                                                                                      | 8    |    |    |    | 4         |   |   |           |
| Самостоятельная работа (всего)                          |                                                                                                                                                      | 49,6 |    |    |    | 51,55     |   |   |           |
| Общая трудоемкость                                      |                                                                                                                                                      | 72   |    |    |    | 72        |   |   |           |

#### 4.3. Содержание дисциплины

|                                            |                                                                             |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Наименование модулей и разделов дисциплины |                                                                             |
| <b>Модуль 1. «Технология хранения сои»</b> |                                                                             |
| 1.                                         | Научные основы хранения по Я.Я.Никитинскому                                 |
| 2.                                         | Состав, физические свойства и качество зерновой массы                       |
| 3.                                         | Физиологические и биологические процессы, происходящие в зерне при хранении |
| 4.                                         | Самосогревание и слеживание зерновых масс, режимы хранения                  |
| 5.                                         | Способы хранения зерна и семян                                              |
| 6.                                         | Подготовка складских помещений . Хранение зерна и семян в рукавах           |
| 7.                                         | Размещение зерна и семян в складах                                          |
| 8.                                         | Количественно-качественный учет зерна и семян при хранении                  |
| 9.                                         | 2.1.Активное вентилирование зерна                                           |
| 10.                                        | 2.2.Очистка и сушка зерновых масс от примесей                               |
| 11.                                        | Борьба с вредителями хлебных запасов                                        |
| 12.                                        | Отбор проб и выделение навесок зерна для определения качества               |
| 13.                                        | Определение цвета, запаха и влажности                                       |
| 14.                                        | Определение засорённости и зараженности зерна                               |
| 15.                                        | Определение масса 1000 зерен                                                |
| 16.                                        | Определение белка и жира в семенах сои                                      |

|                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Наименование модулей и разделов дисциплины                                                                                                                 |
| 17. Количественно-качественный учет зерна и семян при хранении                                                                                             |
| 18.Итоговое занятие по темам модуля №1                                                                                                                     |
| <b>Модуль 2. «Технология переработки зерна и семян»</b>                                                                                                    |
| 1. Особенности химического состава сои, определяющие направления ее переработки.<br>Рынок продуктов переработки сои в мире , России и Белгородской области |
| 2. Технология переработки сои                                                                                                                              |
| 3. Качество основных и побочных продуктов переработки сои                                                                                                  |
| 4. Итоговое занятие по темам модуля №2                                                                                                                     |

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

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

| №<br>п/<br>п                        | Наименование рейтингов,<br>модулей и блоков                                 | Формируемые<br>компетенции         | Объем учебной         |        |                         |                | Форма<br>контроля<br>знаний | Количество<br>баллов (min) | Количество баллов<br>(max) |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------|--------|-------------------------|----------------|-----------------------------|----------------------------|----------------------------|
|                                     |                                                                             |                                    | Общая<br>трудоемкость | Лекции | Практические<br>занятия | Самост. работа |                             |                            |                            |
| Всего по дисциплине                 |                                                                             | ПК1.1<br>ПК1.2<br>ПК 3.1<br>ПК 3.2 | 72                    | 12     | 14                      | 35,6           | экзамен                     | 61                         | 100                        |
| I. Рубежный рейтинг                 |                                                                             |                                    |                       |        |                         |                | Сумма баллов<br>за модули   | 41                         | 68                         |
| Модуль 1. «Технология хранения сои» |                                                                             | ПК1.1<br>ПК1.2<br>ПК 3.1<br>ПК 3.2 | 43,6                  | 8      | 12                      | 23,6           | Учет посещаемости           | 28                         | 46                         |
| 1                                   | Научные основы хранения по Я.Я.Никитинскому                                 |                                    | 2                     | 1      | -                       | 1              | Учет посещаемости           | -                          | -                          |
| 2.                                  | Состав, физические свойства и качество зерновой массы                       |                                    | 2                     | 1      | -                       | 1              | Учет посещаемости           | -                          | -                          |
| 3.                                  | Физиологические и биологические процессы, происходящие в зерне при хранении |                                    | 2                     | 1      | -                       | 1              | Учет посещаемости           | -                          | -                          |
| 4.                                  | Самосогревание и слеживание зерновых масс, режимы хранения                  |                                    | 2                     | 1      | -                       | 1              | Учет посещаемости           | -                          | -                          |
| 5.                                  | Способы хранения зерна и семян                                              |                                    | 2                     | 1      | -                       | 1              | Учет посещаемости           | -                          | -                          |
| 6.                                  | Подготовка складских помещений . Хранение зерна и семян в рукавах           |                                    | 2                     | 1      | -                       | 1              | Учет посещаемости           | -                          | -                          |

|                                                         |                                                               |                                    |     |   |   |     |                                         |    |    |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----|---|---|-----|-----------------------------------------|----|----|
| 7.                                                      | Размещение зерна и семян в складах                            |                                    | 2   | - | 1 | 1   | Вопрос-тест, защита практической работы | 2  | 4  |
| 8.                                                      | Количественно-качественный учет зерна и семян при хранении    |                                    | 2   | - | 1 | 1   | Вопрос-тест, защита практической работы | 2  | 4  |
| 9.                                                      | Активное вентилирование зерна                                 |                                    | 2   | 1 | 1 | 1   | Учет посещаемости                       | -  | -  |
| 10.                                                     | Очистка и сушка зерновых масс от примесей                     |                                    | 3   | 1 | 1 | 1   | Учет посещаемости                       | -  | -  |
| 11.                                                     | Борьба с вредителями хлебных запасов                          |                                    | 2   | - | 1 | 1   | Вопрос-тест, защита практической работы | 2  | 4  |
| 12.                                                     | Отбор проб и выделение навесок зерна для определения качества |                                    | 2   | - | 1 | 1   | Вопрос-тест, защита практической работы | 2  | 4  |
| 13.                                                     | Определение цвета, запаха и влажности                         |                                    | 2   | - | 1 | 1   | Вопрос-тест, защита практической        | 2  | 4  |
| 14.                                                     | Определение засорённости и зараженности зерна                 |                                    | 2   | - | 1 | 1   | Вопрос-тест, защита практической работы | 2  | 4  |
| 15.                                                     | Определение масса 1000 зерен                                  |                                    | 2   | - | 1 | 1   | Вопрос-тест, защита практической работы | 2  | 4  |
| 16.                                                     | Определение белка и жира в семенах сои                        |                                    | 2   | - | 1 | 1   | Вопрос-тест, защита практической работы | 2  | 4  |
| 17.                                                     | Количественно-качественный учет зерна и семян при хранении    |                                    | 2   | - | 1 | 1   | Вопрос-тест, защита практической работы | 2  | 4  |
| Итоговый контроль знаний по темам модуля 1.             |                                                               |                                    | 7,6 | - | 1 | 6,6 | 6,6                                     | 10 | 10 |
| <b>Модуль 2. «Технология переработки зерна и семян»</b> |                                                               | ПК1.1<br>ПК1.2<br>ПК 3.1<br>ПК 3.2 | 18  | 4 | 2 | 12  |                                         | 13 | 22 |

|                                                                  |                                                                                                                                                      |  |   |   |   |   |                                         |    |    |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|---|---|---|-----------------------------------------|----|----|
| 1.                                                               | Особенности химического состава сои, определяющие направления ее переработки. Рынок продуктов переработки сои в мире , России и Белгородской области |  | 4 | 1 | - | 3 | Вопрос-тест, защита практической работы | 1  | 3  |
| 2.                                                               | Технология переработки сои                                                                                                                           |  | 5 | 2 | - | 3 | Вопрос-тест, защита практической работы | 1  | 3  |
| 3.                                                               | Качество основных и побочных продуктов переработки сои                                                                                               |  | 4 | 1 | - | 3 | Вопрос-тест, защита практической работы | 1  | 3  |
| Итоговый контроль знаний по темам модуля 2.                      |                                                                                                                                                      |  | 5 | - | 2 | 3 | Тесты                                   | 10 | 10 |
| II. Творческий рейтинг                                           |                                                                                                                                                      |  |   |   |   |   |                                         | 2  | 5  |
| III. Рейтинг личностных качеств                                  |                                                                                                                                                      |  |   |   |   |   |                                         | 3  | 12 |
| IV . Рейтинг сформированности прикладных практических требований |                                                                                                                                                      |  |   |   |   |   |                                         | +  | +  |
| V. Промежуточная аттестация                                      |                                                                                                                                                      |  |   |   |   |   | экзамен                                 | 15 | 15 |

## 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                                                                                                                                                                                                                 | 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.

| Неудовлетворительно | Удовлетворительно | Хорошо         | Отлично         |
|---------------------|-------------------|----------------|-----------------|
| менее 51 балла      | 51-67 баллов      | 67,1-85 баллов | 85,1-100 баллов |

### 5.2.2. Критерии оценки знаний студента на экзамене

На экзамене студент отвечает в письменно-устной форме на вопросы экзаменационного билета.

Количественная оценка на экзамене определяется на основании следующих критериев:

- оценку «отлично» заслуживает студент, показавший всестороннее систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой; как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины и их значение для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала;

- оценку «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе; как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности;

- оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой; как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему проблемы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий; как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжать обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

*5.3. Фонд оценочных средств. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки формируемых компетенций по дисциплине (приложение 2)*

## VI. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 6.1. Основная учебная литература

1. Алифанова, В. В. Технология хранения и переработки зерна : учебно-методическое пособие / В. В. Алифанова, А. А. Дубровский, Н. А. Масловская ; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ. - Белгород : ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ, 2022. - 138 с. Текст : электронный.

[http://lib.belgau.ru/cgi-bin/irbis64r\\_plus/cgiirbis\\_64\\_ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS\\_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML\\_ft&S21CNR=5&C21COM=S&S21ALL=%3C.%3EI=L82%2FA%2050-824994773%3C.%3E&USES21ALL=1](http://lib.belgau.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML_ft&S21CNR=5&C21COM=S&S21ALL=%3C.%3EI=L82%2FA%2050-824994773%3C.%3E&USES21ALL=1)

### 6.2. Дополнительная литература

1. Алифанова, В. В. Технология переработки масличных семян : учебное пособие / В. В. Алифанова, Н. А. Шарапова, А. А. Дубровский ; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ. - Белгород : ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ, 2023. - 285 с. - Соглашение №108/23. - ~Б. ц. - Текст : электронный.

[http://lib.belgau.ru/cgi-bin/irbis64r\\_plus/cgiirbis\\_64\\_ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS\\_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML\\_ft&S21CNR=5&C21COM=S&S21ALL=%3C.%3EI=П21%2FA%2050-305642384%3C.%3E&USES21ALL=1](http://lib.belgau.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML_ft&S21CNR=5&C21COM=S&S21ALL=%3C.%3EI=П21%2FA%2050-305642384%3C.%3E&USES21ALL=1)

2. Алифанова, В. В. Оценка качества и безопасности зерна и продуктов его переработки : учебное пособие / В. В. Алифанова, А. А. Дубровский, С. А. Чуев ; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ. - Белгород : ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ, 2023. - 283 с. - Соглашение №131/23. - ~Б. ц. - Текст : электронный.

[http://lib.belgau.ru/cgi-bin/irbis64r\\_plus/cgiirbis\\_64\\_ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS\\_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML\\_ft&S21CNR=5&C21COM=S&S21ALL=%3C.%3EI=L82%2FA%2050-426461178%3C.%3E&USES21ALL=1](http://lib.belgau.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML_ft&S21CNR=5&C21COM=S&S21ALL=%3C.%3EI=L82%2FA%2050-426461178%3C.%3E&USES21ALL=1)

### 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; пометить 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.                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Лабораторно -<br>практические<br>занятия | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Самостоя-<br>тельная<br>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 полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.</p> |
| Подготовка к<br>экзамену/<br>зачету      | При подготовке к экзамену/зачету необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу, полученные навыки по решению ситуационных задач                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

### 6.3.2. Видеоматериалы

Не предусмотрено.

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

| Электронные ресурсы свободного доступа                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <a href="https://www.elibrary.ru/defaultx.asp">https://www.elibrary.ru/defaultx.asp</a>                                                                                                                                                                                                               | Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU                                                        |
| <a href="http://www.viniti.ru/">http://www.viniti.ru/</a>                                                                                                                                                                                                                                             | Всероссийский институт научной и технической информации Российской академии наук (ВИНИТИ РАН)     |
| <a href="http://www.rsl.ru">http://www.rsl.ru</a>                                                                                                                                                                                                                                                     | Российская государственная библиотека                                                             |
| <a href="https://web.archive.org/web/20080315193130/http://www.fasi.gov.ru/">https://web.archive.org/web/20080315193130/http://www.fasi.gov.ru/</a>                                                                                                                                                   | Министерство образования и науки Российской Федерации Федеральное агентство по науке и инновациям |
| <a href="https://mcx.gov.ru/">https://mcx.gov.ru/</a>                                                                                                                                                                                                                                                 | Министерство сельского хозяйства Российской Федерации                                             |
| <a href="https://belapk.ru/">https://belapk.ru/</a>                                                                                                                                                                                                                                                   | Департамент агропромышленного комплекса и воспроизводства окружающей среды Белгородской области   |
| <a href="http://www.scintific.narod.ru/">http://www.scintific.narod.ru/</a>                                                                                                                                                                                                                           | Каталог научных ресурсов                                                                          |
| <a href="http://www.ras.ru/">http://www.ras.ru/</a>                                                                                                                                                                                                                                                   | Российская академия наук                                                                          |
| <a href="http://grnti.ru/">http://grnti.ru/</a>                                                                                                                                                                                                                                                       | Государственный рубрикатор научно-технической информации (ГРНТИ)                                  |
| <a href="http://www.cnsheb.ru/">http://www.cnsheb.ru/</a>                                                                                                                                                                                                                                             | ФГБНУ «Центральная научная сельскохозяйственная библиотека»                                       |
| <a href="http://www.edu.ru/">http://www.edu.ru/</a>                                                                                                                                                                                                                                                   | Российское образование. Федеральный портал                                                        |
| <a href="http://n-t.ru/">http://n-t.ru/</a>                                                                                                                                                                                                                                                           | Электронная библиотека «Наука и техника»                                                          |
| <a href="http://www.nauki-online.ru/">http://www.nauki-online.ru/</a>                                                                                                                                                                                                                                 | Науки, научные исследования и современные технологии                                              |
| <a href="http://mygenome.su/">http://mygenome.su/</a>                                                                                                                                                                                                                                                 | «Мой геном» - научно-популярный портал о генетике                                                 |
| <a href="http://bioword.narod.ru/">http://bioword.narod.ru/</a>                                                                                                                                                                                                                                       | Биологический словарь, онлайн                                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                   |
| <a href="http://window.edu.ru/catalog/">http://window.edu.ru/catalog/</a>                                                                                                                                                                                                                             | Новая образовательная среда. Единое окно доступа к информационным ресурсам                        |
| Ресурсы ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                   |
| <a href="http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?C21COM=F&amp;I21DBN=IBIS_FULLTEXT&amp;P21DBN=IBIS&amp;Z21ID=&amp;S21CNR=5">http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?C21COM=F&amp;I21DBN=IBIS_FULLTEXT&amp;P21DBN=IBIS&amp;Z21ID=&amp;S21CNR=5</a> | Электронная библиотека ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ                                                  |
| <a href="http://ebs.rgazu.ru/">http://ebs.rgazu.ru/</a>                                                                                                                                                                                                                                               | Электронно-библиотечная система «AgriLib»                                                         |
| <a href="https://znanium.com/">https://znanium.com/</a>                                                                                                                                                                                                                                               | Электронно-библиотечная система Znanium.com                                                       |
| <a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a>                                                                                                                                                                                                                                           | Электронно-библиотечная система «Лань®»                                                           |
| <a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>                                                                                                                                                                                                                                             | Информационно-правовой портал ГАРАНТ.РУ                                                           |
| <a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>                                                                                                                                                                                                                                     | КонсультантПлюс: надежная правовая поддержка                                                      |

## 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 специальных помещений                                                                                                                                                                                     | Оборудование и технические средства обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа №714                                                                                                                                                 | <p>Специализированная мебель для обучающихся на 92 посадочных мест.</p> <p>Рабочее место преподавателя: стол, стул, кафедра-трибуна напольная, доска меловая настенная.</p> <p>Набор демонстрационного оборудования:</p> <p>Ноутбук 1, проектор 1, экран для демонстрации, 2 акустические колонки.</p> <p>Информационные стенды (планшеты настенные):</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №.701                                      | <p>Специализированная мебель для обучающихся на 24 посадочных мест.</p> <p>Рабочее место преподавателя: стол, стул, кафедра-трибуна настольная, доска меловая настенная.</p> <p>Набор демонстрационного оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- телевизор</li> <li>- ноутбук.</li> </ul> <p>Информационные стенды (планшеты настенные), лабораторное оборудование: доска разборная двухсторонняя, весы ВК–600 600 г., мельница лабораторная технологическая ЛМТ-1, мельница зерновая, рассев лабораторный У1-ЕРЛ-1-1 и 28 сит, шкаф сушильный ШСС-80, сноповой материал, коллекция плодов и семян сельскохозяйственных культур</p>                                                                                                                                                                                       |
| Помещения для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки) | <p>помещения для самостоятельной работы (читальные залы библиотеки); оснащение: специализированная мебель; комплект компьютерной техники в сборе (системный блок: Asus P4BGL-MX\Intel Celeron, 1715 MHz\256 Мб 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.); Foxconn G31MVP/G31MXP\DualCore Intel Pentium E2200\1 Гб DDR2-800 DDR2 SDRAM\MAXTOR STM3160215A (160 Гб, 7200 RPM, Ultra-ATA/100)\Optiarc DVD RW AD-7243S\Intel GMA 3100 монитор: acer v193w [19"], клавиатура, мышь.) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ; настенный плазменный телевизор SAMSUNG PS50C450B1 Black HD</p> |

|                                                                                    |                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
|                                                                                    | (диагональ 127 см); аудио-видео кабель HDMI.           |
| Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования №702 | Специализированная мебель:<br>Рабочее место лаборанта: |

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 .                                                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- MS Windows WinStrtr 7 Acdmс Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно;</li> <li>- MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmс. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно.</li> <li>- Anti-virus Kaspersry Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор 200910427125100571-4.0.25.1126 от 10.12.2025) – 522 лицензии. Срок действия лицензии 1 год.</li> </ul>                                                                                                                                                           |
| Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №.701                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- MS Windows WinStrtr 7 Acdmс Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно;</li> <li>- MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmс. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно.</li> <li>- Anti-virus Kaspersry Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор 200910427125100571-4.0.25.1126 от 10.12.2025) – 522 лицензии. Срок действия лицензии 1 год.</li> </ul>                                                                                                                                                           |
| Помещения для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки) | <p>Отечественное офисное программное обеспечение "Р7-офис Десктоп».</p> <p>Сублицензионный договор на российское офисное программное обеспечение для учебных целей №4 от 11.06.2020. Срок действия лицензии – бессрочно.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Операционная система – АльтЛинукс</li> <li>- Офисное приложение – МойОфис</li> <li>- Anti-virus Kaspersry Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор 200910427125100571-4.0.25.1126 от 10.12.2025) – 522 лицензии. Срок действия лицензии 1 год.</li> <li>- Информационно правовое обеспечение "Гарант" (для учебного процесса). Договор</li> </ul> |

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                    | №ЭПС-12-119 от 01.09.2012. Срок действия - бессрочно.<br>- СПС КонсультантПлюс: Версия Проф. Консультант Финансист.<br>КонсультантПлюс: Консультации для бюджетных организаций. Договор от 01.01.2017. Срок действия - бессрочно.<br>- RNVoice-v0.4-a2 синтезатор речи<br>Программа Balabolka (portable) для чтения вслух текстовых файлов (свободно распространяемое программное обеспечение).<br>- Программа экранного доступа NDVA (свободно распространяемое программное обеспечение). |
| Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования №702 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

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

- ЭБС «ZNANIUM.COM», лицензионный договор (неисключительная лицензия) № 409эбс от 30.06.2025 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 электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВПО РГАЗУ от 15.01.2015;
- ЭБС «Лань», лицензионный договор № 1-14-2025 от 06.10.2025 с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство Лань»;

## 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 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).