

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Волхонов Михаил Станиславович

Должность: Врио ректора

Дата подписания: 27.07.2022 11:04:37

Уникальный программный ключ:

b2dc75470204bc2bfec58d577a1b983ee223ea2759849a86212d0016c6e81

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ

УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«КОСТРОМСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»

Согласовано:

Председатель методической комиссии
факультета агробизнеса

_____ Сорокин А.Н.

12 апреля 2022 года

Утверждаю:

Декан факультета агробизнеса

_____ Головкова Т.В.

15 июня 2022 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Хранение и переработка
продукции растениеводства

Направление подготовки
(специальность)

35.03.04 «Агрономия»

Направленность (специализация)

«Экономика и управление в агрономии»

Квалификация выпускника

бакалавр

Форма обучения

очная

Срок освоения ОПОП ВО

4 года (очная)

Караваево 2022

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование знаний, умений и навыков по технологиям хранения и первичной переработки продукции растениеводства.

Задачами дисциплины является изучение:

- общих принципов хранения и консервирования сельскохозяйственной продукции;
- теории и практики хранения семенного, продовольственного и кормового зерна;
- основ переработки зерна и маслосемян;
- особенностей хранения и переработки картофеля, овощей, плодов и ягод;
- особенностей хранения и переработки сахарной свёклы;
- основ производства комбикормов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

2.1. Дисциплина «Хранение и переработка продукции растениеводства» (код в учебном плане Б1.О.32) относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП ВО по направлению подготовки 35.03.04 «Агрономия».

2.2. Для изучения данной дисциплины (модуля) необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами:

- Микробиология
- Фитопатология и энтомология
- Физиология и биохимия растений
- Растениеводство
- Овощеводство открытого и защищённого грунта
- Плодоводство.

2.3. Перечень последующих дисциплин, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной дисциплиной:

- Стандартизация и подтверждение соответствия продукции растениеводства.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций ОПК-4, ПКос-1, ПКос-2

Категория компетенции	Код и наименование компетенции	Наименование индикатора формирования компетенции
Общепрофессиональные компетенции		
	ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1. Обосновывает элементы современных технологий послеуборочной обработки и хранения продукции растениеводства в зависимости от исходного качества сырья.
Обязательные профессиональные		
Определяемые самостоятельно	ПКос-1 Способен разрабатывать системы мероприятий по производству продукции растениеводства	ИД-1. Определяет способы, режимы послеуборочной обработки сельскохозяйственной продукции и закладки её на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества.
Определяемые самостоятельно	ПКос-2 Способен управлять реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства	ИД-1. Определяет способы, режимы послеуборочной обработки сельскохозяйственной продукции и закладки её на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- способы подготовки к хранению и закладки продукции на хранение;
- режимы и способы хранения продукции;
- требования к качеству убранной сельскохозяйственной продукции и способы её доработки до кондиционного состояния;
- правила работы со средствами дистанционного наблюдения при осуществлении контроля хода послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки её на хранение.

уметь:

- определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки её на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества;
- корректировать способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки её на хранение в соответствии с конкретными характеристиками сельскохозяйственной продукции на момент уборки;
- пользоваться средствами дистанционного наблюдения для осуществления контроля хода послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки её на хранение.

владеть навыками:

- обоснования способов первичной обработки растениеводческой продукции и закладки её на хранение;
- разработки технологий послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки её на хранение, обеспечивающих сохранность урожая;
- контроля хода послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки её на хранение.

4. Структура дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зачётные единицы, 144 часа.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Очная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов, 7 семестр
Контактная работа – всего		51,8
в том числе:		
- лекции (Л)		16
- практические занятия (ПЗ), Семинары (С)		34
- консультации (К)		0,8
- курсовой проект (работа) (КР)		1
Самостоятельная работа студента (СРС) (всего), в том числе		92,2
- курсовая работа (КР)		29
Другие виды СРС:		
- самостоятельное изучение учебного материала (СИУМ)		17,2
- индивидуальные домашние задания (ИДЗ)		6
- реферативная работа (Реф)		3
- оформление отчётов по практическим занятиям (ОПЗ)		1
Форма промежуточной аттестации	зачет (З)	
	экзамен (Э)	36*
Общая трудоёмкость / Контактная работа	часов	144/51,8
	зачётных единиц	4/1,44

*– часы используются для подготовки к контрольным испытаниям в течение семестра

Заочная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов, 7 семестр
Контактная работа – всего		9,3
в том числе:		
- лекции (Л)		2
- практические занятия (ПЗ), Семинары (С)		6
- консультации (К)		0,3
- курсовой проект (работа) (КР)		1
Самостоятельная работа студента (СРС) (всего), в том числе		134,7
- курсовая работа (КР)		29
Другие виды СРС:		
- самостоятельное изучение учебного материала (СИУМ)		60,7
- индивидуальные домашние задания (ИДЗ)		9
Форма промежуточной аттестации	зачет (З)	
	экзамен (Э)	36*
Общая трудоемкость / Контактная работа	часов	144/51,8
	зачётных единиц	4/1,44

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы дисциплины, виды учебной деятельности и формы контроля

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины (модуля)	Вид учебной деятельности, включая самостоятельную работу студентов (в часах)					Форма текущего контроля успеваемости
		Л	Пр	К/КР	СР	всего	
1.	Раздел 1. Общие принципы хранения с.-х. продуктов	2	–	–	2	4	ТСп
2.	Научные принципы хранения сельскохозяйственных продуктов	2	–	–	2	4	
3.	Раздел 2. Технологии хранения зерна и семян	6	12	–	16	34	ОПЗ; ИДЗ; ТСп
4.	Характеристика зерновой массы, её физические и физиологические свойства	2	6	–	4	12	
5.	Подготовка зерновой массы к хранению	2	6	–	6	14	
6.	Технологии хранения и контроль качества зерновых масс	2	–	–	6	8	
7.	Раздел 3. Технологии хранения картофеля, овощей, плодов	4	8	–	14	28	ИДЗ; ТСп
8.	Характеристика картофеля, овощей, плодов как объектов хранения и факторы их сохраняемости	2	4	–	8	14	
9.	Физические и физиологические свойства картофеля, овощей, плодов	2	4	–	6	12	
10.	Раздел 4. Основы переработки картофеля, овощей, плодов	2	10	–	15	27	ИДЗ; ТСп;
11.	Микробиологические и химические методы переработки	1	6	–	7	14	
12.	Физические и физико-химические методы переработки	1	4	–	8	13	
13.	Раздел 5. Основы переработки зерна и маслосемян	2	4	–	16,2	22,2	Реф; ТСп
14.	Основы переработки зерна	1	2	–	10	13	
15.	Основы хлебопечения	1	2	–	6,2	9,2	
16.	Консультации	–	–	0,8	–	0,8	
17.	Курсовая работа	–	–	1	29	30	защита
	ИТОГО	16	34	1,8	92,2	144	

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины (модуля)	Вид учебной деятельности, включая самостоятельную работу студентов (в часах)					Форма текущего контроля успеваемости
		Л	Пр	К/КР	СР	всего	
1	Раздел 1. Общие принципы хранения с.-х. продуктов	2	–	–	2	4	ТСП
2.	Научные принципы хранения сельскохозяйственных продуктов	–	–	–	2	2	
3.	Раздел 2. Технологии хранения зерна и семян	–	4	–	30	34	ОПЗ; ИДЗ; ТСП
4.	Характеристика зерновой массы, её физические и физиологические свойства	–	2	–	10	12	
5.	Подготовка зерновой массы к хранению	–	2	–	12	14	
6.	Технологии хранения и контроль качества зерновых масс	–	–	–	8	8	
7.	Раздел 3. Технологии хранения картофеля, овощей, плодов	–	2	–	24	26	ИДЗ; ТСП
8.	Характеристика картофеля, овощей, плодов как объектов хранения и факторы их сохраняемости	–	2	–	12	14	
9.	Физические и физиологические свойства картофеля, овощей, плодов	–	–	–	12	12	
10.	Раздел 4. Основы переработки картофеля, овощей, плодов	–	–	–	27	27	ИДЗ; ТСП;
11.	Микробиологические и химические методы переработки	–	–	–	14	14	
12.	Физические и физико-химические методы переработки	–	–	–	13	13	
13.	Раздел 5. Основы переработки зерна и маслосемян	–	–	–	22,7	22,7	Реф; ТСП
14.	Основы переработки зерна	–	–	–	13	13	
15.	Основы хлебопечения	–	–	–	6,7	9,7	
16.	Консультации	–	–	0,3	–	0,3	
17.	Курсовая работа	–	–	1	29	30	защита
	ИТОГО	2	6	1,3	134,7	144	

5.2. Практические и семинарские занятия

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины	Наименование лабораторных (практических, семинарских) работ	Всего часов
1	Раздел 2. Технологии хранения зерна и семян	1. Определение засорённости зерна	2
		2. Определение влажности зерна	2
		3. Экскурсия на КЗС	2
		4. Послеуборочная обработка зерна и семян	4
		5. Тестирование по разделу 2	2
		Всего по разделу	12
2	Раздел 3. Технологии хранения картофеля, овощей, плодов	1. Хранение картофеля и овощей в стационарных и полевых условиях	4
		2. Определение качества продовольственного картофеля	2
		3. Тестирование по разделу 3	2
		Всего по разделу	8
3	Раздел 4. Основы переработки картофеля, овощей, плодов	1. Приготовление квашеной капусты	2
		2. Оценка качества квашеной капусты	2
		3. Соление овощей	2
		4. Определение содержания растворимых сухих веществ в соке	2
		5. Тестирование по разделу 4	2
		Всего по разделу	10
4	Раздел 5. Основы переработки зерна и маслосемян	3. Определение качества хлеба	2
		4. Тестирование по разделу 5	2
		Всего по разделу	4
	ИТОГО		34

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины	Наименование лабораторных (практических, семинарских) работ	Всего часов
1	Раздел 2. Технологии хранения зерна и семян	1. Послеуборочная обработка зерна и семян	4
		Всего по разделу	4
2	Раздел 3. Технологии хранения картофеля, овощей, плодов	1. Хранение картофеля и овощей в стационарных и полевых условиях	2
		Всего по разделу	2
3	Раздел 4. Основы переработки картофеля, овощей, плодов	–	–
4	Раздел 5. Основы переработки зерна и маслосемян	–	–
	ИТОГО		6

5.3. Примерная тематика курсовых работ

1. Технология послеуборочной обработки и хранения зерна.
2. Технология послеуборочной обработки и хранения картофеля, овощей, плодов.
3. Технология послеуборочной обработки и хранения растительных кормов.
4. Технология уборки, послеуборочной обработки и хранения льнопродукции.
5. Технология переработки картофеля, овощей, плодов.
6. Технология переработки зерна.

5.4. Самостоятельная работа студента

Очная форма обучения

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела (темы) дисциплины	Виды СР	Всего часов
1.	7	Раздел 1. Общие принципы хранения с.-х. продуктов	Подготовка к контрольным испытаниям	2
2.		Раздел 2. Технологии хранения зерна и семян	СИУМ	3
			ОПЗ	1
			ИДЗ	2
			Подготовка к контрольным испытаниям	10
3.	Раздел 3. Технологии хранения картофеля, овощей, плодов	СИУМ	4	
		ИДЗ	2	
		Подготовка к контрольным испытаниям	8	
4.	Раздел 4. Основы переработки картофеля, овощей, плодов	СИУМ	5	
		ИДЗ	2	
		Подготовка к контрольным испытаниям	8	
5.	Раздел 5. Основы переработки зерна и маслосемян	СИУМ	5,2	
		Реф	3	
		Подготовка к контрольным испытаниям	8	
6.	7	Курсовая работа	КР	29
ИТОГО				92,2

Заочная форма обучения

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела (темы) дисциплины	Виды СР	Всего часов
7.	7	Раздел 1. Общие принципы хранения с.-х. продуктов	Подготовка к контрольным испытаниям	2
8.		Раздел 2. Технологии хранения зерна и семян	СИУМ	3
			ОПЗ	1
			ИДЗ	2
	Подготовка к контрольным испытаниям		20	
9.	Раздел 3. Технологии хранения картофеля, овощей, плодов	СИУМ	4	
		ИДЗ	2	
		Подготовка к контрольным испытаниям	18	
10.	Раздел 4. Основы переработки картофеля, овощей, плодов	СИУМ	5	
		ИДЗ	2	
			Подготовка к контрольным испытаниям	18

11.		Раздел 5. Основы переработки зерна и маслосемян	СИУМ Реф Подготовка к контрольным испытаниям	5,2 3 22,5
12.	7	Курсовая работа	КР	29
ИТОГО				134,7

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Рекомендуемая литература

№ п/п	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной и учебно-методической литературы	Количество экземпляров
1.	Технология переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учебник / Манжесов В.И., ред. - Электрон. дан. - СПб. : ГИОРД, 2016. - 816 с. : ил. - Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/91632/ , требуется регистрация. - Загл. с экрана. - Яз. рус. - ISBN 978-5-98879-185-0.	неограниченный доступ
2.	Хранение и оценка качества картофеля и овощей / сост. А.Н. Сорокин. — Караваево: Костромская ГСХА, 2013. — 92 с.	29
3.	Сорокин, А.Н., Матаруева И.А. Переработка растительного сырья. Ч.1: Овощи и фрукты [Текст]: учебное пособие для аудиторной и самостоятельной работы бакалавров направления подготовки 35.03.04 «Агрономия» и магистров направления подготовки 35.04.04 «Агрономия» очной и заочной форм обучения. — Караваево: Костромская ГСХА, 2015. – 90 с.	50
4.	Курдина, В.Н. Практикум по хранению и переработке сельскохозяйственных продуктов [Текст] : учеб. пособие для вузов / В. Н. Курдина, Н. М. Личко. - 2-е перераб. и доп. - М. : Колос, 1992. - 176 с.: ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - ISBN 5-10-001954-9	81
5.	Технология переработки продукции растениеводства [Текст] : учебник для вузов / Личко Н.М., ред. - М. : КолосС, 2008. - 616 с.: ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов вузов). - ISBN 978-5-9532-0677-8	29
6.	Хранение и переработка продукции растениеводства : методические указания по выполнению курсовой работы для студентов направления подготовки 35.03.04 Агрономия очной, очно-заочной и заочной форм обучения / Сорокин А. Н., сост. ; Костромская ГСХА. Кафедра земледелия, растениеводства и селекции. - 6-е изд., перераб. и доп. - Караваево : Костромская ГСХА, 2021. - 64 с. : ил. - Текст : электронный. - URL: http://lib.ksaa.edu.ru/marcweb/books/metod/M21_3882.pdf . - Режим доступа: для авториз. пользователей. - M121.2.	неограниченный доступ
7.	Ториков, В. Е. Пищевая ценность, хранение, переработка и стандартизация плодоовощной продукции и картофеля : учебное пособие для вузов / В. Е. Ториков, О. В. Мельникова, А. А. Осипов. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 248 с. : ил. - ISBN 978-5-8114-7632-9. - Текст: электронный. - URL: https://e.lanbook.com/reader/book/179007/#1 . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей.	неограниченный доступ

8.	Ториков, В. Е. Агропроизводство, хранение, переработка и стандартизация зерна : учебное пособие для вузов / В. Е. Ториков, О. В. Мельникова, А. А. Осипов. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 160 с. : ил. - ISBN 978-5-8114-9944-1. - Текст: электронный. - URL: https://reader.lanbook.com/book/201209#2 . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей.	неограни- ченный дос- туп
9.	Ториков, В. Е. Агропроизводство, хранение, переработка и стандартизация технических культур : учебное пособие для вузов / В. Е. Ториков, О. В. Мельникова, А. А. Осипов. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 132 с. : ил. - ISBN 978-5-8114-7741-8. - Текст: электронный. - URL: https://e.lanbook.com/reader/book/179010/#2 . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей.	неограни- ченный дос- туп
10.	Белкина, Р.И. Технология производства солода, пива и спирта : учебное пособие / Р. И. Белкина, В. М. Губанова, М. В. Губанов. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 104 с. : ил. - ISBN 978-5-8114-5379-5. - Текст: электронный. - URL: https://e.lanbook.com/reader/book/149306/#2 . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей.	неограни- ченный дос- туп
11.	Гаспарян, И. Н. Картофель: технологии возделывания и хранения : учебное пособие / И. Н. Гаспарян, Ш. В. Гаспарян. - 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 256 с. : ил. (+ вклейка, 8 с.). - ISBN 978-5-8114-9015-8. - Текст : электронный. - URL: https://reader.lanbook.com/book/183637#2 . - Режим доступа: для авториз. пользователей.	неограни- ченный дос- туп
12.	Земсков, В. И. Производство растительных масел в условиях сельскохозяйственных предприятий малой мощности : учебное пособие / В. И. Земсков, И. Ю. Александров. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 252 с. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-2981-3. - Текст : электронный. - URL: https://reader.lanbook.com/book/212969#1 . - Режим доступа: для авториз. пользователей.	неограни- ченный дос- туп
13.	Токсины фитопатогенных грибов и их влияние на сельскохозяйственную продукцию [Электронный ресурс] : учебное пособие / Костромская ГСХА. Каф. растениеводства, селекции, семеноводства и луговодства ; Демьянова-Рой Г.Б. ; Матаруева И.А. ; Сорокин А.Н. ; Болнова С.В. ; Панкратов Ю.В. - Электрон. дан. (1 файл). - Караваево : Костромская ГСХА, 2017. - Режим доступа: http://lib.ksaa.edu.ru/marcweb , требуется регистрация. - Загл. с экрана. - Яз. рус. - М117.	неогранич. доступ
14.	Хранение и переработка сельхозсырья [Текст] : научно-теоретический журнал / издательство "Пищевая промышленность". - М., 1993 г.- 12 вып. в год. - ISSN 2072-9669.	12
15.	Войсковой, А.И. Хранение и оценка качества зерна и семян [Текст] : учеб. пособие для вузов / А. И. Войсковой, А. Е. Зубов ; Ставропольский ГАУ. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Колос; Ставрополь: АГРУС, 2008. - 148 с.: ил. - ISBN 978-5-10-003964-8. - вин309	5
16.	Практикум по технологии производства продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учебник для вузов / Фирсов И.П., ред. - Электрон. дан. - СПб. : Лань, 2014. - 400 с. : ил. (+ вклейка, 24 с.). - (Учебник для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-1626-4.	неогранич. доступ
17.	Земсков, В.И. Производство растительных масел в условиях	неогранич.

	сельскохозяйственных предприятий малой мощности [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. И. Земсков, И. Ю. Александров. - Электрон. дан. - СПб. : Лань, 2018. - 252 с. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/107293/#1 , требуется регистрация. - Загл. с экрана. - Яз. рус. - ISBN 978-5-8114-2981-3.	доступ
18.	Достижения науки и техники АПК [Текст] : теоретический научно-практический журнал / МСХ РФ ; ООО "Редакция журнала "Достижения науки и техники АПК". - М. : ООО "Редакция журнала "Достижения науки и техники АПК". - 12 вып. в год.	12
19.	Международный сельскохозяйственный журнал [Текст] : научно-производственный журнал / Фонд национальной премии имени Петра Столыпина. - М. : ФГБОУ ВО ГУЗ. - 6 вып. в год.	6
20.	Елисеева, Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Н. Иванова. - 3-е изд. - Электрон. дан. - М. : Дашков и К°, 2016. - 374 с. - (Издательско-торговая корпорация "Дашков и К°"). - Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/72412/#2 , требуется регистрация. - Яз. рус. - Загл. с экрана. - ISBN 978-5-394-02366-8.	неогранич. доступ
21.	Глубокая переработка сельскохозяйственного сырья [Текст] : науч. издание / Федоренко В.Ф. ; Мишуров Н.П. ; Голубев И.Г. [и др.]. - М. : Росинформагротех, 2017. - 160 с. - ISBN 978-5-7367-1268-7. - к118 : 110-00.	1
22.	Перспективные технологии послеуборочной обработки и хранения зерна [Текст] : науч. аналит. обзор / Федоренко В.Ф. ; Гольтяпин В.Я. - М. : Росинформагротех, 2017. - 200 с. : ил. - ISBN 978-5-7367-1279-3. - к118 : 120-00.	1
23.	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции [Текст] : учебник для вузов / Зимняков В.М., ред. - М. : ИНФРА-М, 2018. - 202 с. - (Высшее образование : Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-013092-7. - к118 : 637-20.	1
24.	Хранение и переработка сельхозсырья : научно-производственный журнал. – 2017-2019. – Режим доступа: http://ojs.mgupp.ru/index.php/spfp/issue/archive , свободный.	неогранич. доступ

6.2. Лицензионное программное обеспечение

Наименование программного обеспечения	Сведения о правообладателе (лицензиат, номер лицензии, дата выдачи, срок действия) и заключенном с ним договоре
Windows Prof 7 Academic Open License	Майкрософт, 47105956, 30.06.2010, постоянная
Microsoft Office 2010 Russian Academic Open License	Майкрософт, 47105956, 30.06.2010, постоянная
Microsoft Windows SL 8.1 Russian Academic Open License	Майкрософт, 64407027, 25.11.2014, постоянная
Microsoft Office 2013 Russian Academic Open License	Майкрософт, 64407027, 25.11.2014, постоянная
Microsoft Exchange Standard 2007 Academic Device CAL	Майкрософт, 44794865, 13.11.2008, постоянная
Microsoft Windows Server Academic Device CALЭ	Майкрософт, 44794865, 13.11.2008, постоянная
Microsoft SQL Server Standard Edition Academic	Майкрософт, 44794865, 13.11.2008, постоянная
Microsoft Exchange Server Standard Edition Academic	Майкрософт, 44794865, 13.11.2008, постоянная
Microsoft Windows Terminal Svcs Device CAL	Майкрософт, 44794865, 13.11.2008, постоянная
Microsoft Windows Server Standard 2008 Academic	Майкрософт, 44794865, 13.11.2008, постоянная
Microsoft Windows Server Standard 2008 R2 Academic	Майкрософт, 48946846, 24.08.2011, постоянная
Microsoft Forefront TMG Standard 2010	Майкрософт, 48946846, 24.08.2011, постоянная
Microsoft Windows Server Standard 2012 Academic	Майкрософт, 61149292, 15.11.2012, постоянная
Sun Rav Book Office	Sun Rav Software, 25.04.2012, постоянная
Sun Rav Test Office Pro	Sun Rav Software, 25.04.2012, постоянная
Программное обеспечение «Антиплагиат»	АО «Антиплагиат», лицензионный договор № 4121 от 01.09.2021, 1 год
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 250-499Node 1 year Educational Renewal License	ООО «ДримСофт», договор №108 от 24.03.2022, 1 год

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения
Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Аудитория 454, оснащенная специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Компьютер: Intel(R) Pentium(R) CPU G3260 @ 3.30GHz, проектор	Microsoft Windows SL 8.1 Russian Academic Open License 64407027, Microsoft Office 2010 Russian Academic Open License 47105980, Kaspersky Endpoint Security Standart Edition Educational
Учебные аудитории для проведе-	Аудитория 355, оснащенная специализированной мебе-	–

<p>ния лабораторно-практических занятий и занятий семинарского типа</p>	<p>лю, макетами, стендами. Аудитория 355а: Учебная лаборатория переработки продукции растениеводства: <i>основные материально-технические средства, оборудование и приборы</i> (наборы решет (зерновых сит); рефрактометры ВНА-23 и РПЛ-3, ИРФ-470; мельница лабораторная зерновая ЛЗМ; влагомер Фермпойнт; весы Парова; аналитические ВЛР-200, электронные ОНАУС, детские; щупы конусные, мешочные, цилиндрические; диафаноскопы ДСЗ-2; сушильные шкафы, стеклопосуда разная, пурка литровая для определения природы зерна; живой растительный материал полевых культур (зерно, корнеклубнеплоды, овощи)) и <i>стендовый и наглядный материал по разделам дисциплины</i> (бланки документов о качестве продукции растениеводства; табличный стендовый материал; образцы документов, бланки документов в области стандартизации и технического регулирования; государственные стандарты и технические регламенты).</p>	
<p>Учебные аудитории для курсового проектирования (выполнения курсовых работ) и самостоятельной работы</p>	<p>Аудитория 257, оснащенная специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Бездисковые терминальные станции 12 шт. с выходом в Интернет и ЭИОС ФГБОУ ВО Костромской ГСХА, Intel(R) Pentium(R) CPU G4600 @ 3.60 GHz</p>	<p>Microsoft Windows SL 8.1 Russian Academic Open License 64407027, Microsoft Office 2010 Russian Academic Open License 47105956, Kaspersky Endpoint Security Standart Edition Educational</p>
<p>Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации</p>	<p>Аудитория 355, оснащенная специализированной мебелью, макетами, стендами.</p>	<p>–</p>
<p>Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</p>	<p>Аудитория 355, оснащенная специализированной мебелью, макетами, стендами. Аудитория 355а – учебная лаборатория переработки продукции растениеводства</p>	<p>–</p>

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.04 «Агрономия».

Адаптированная рабочая программа дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обучающихся по адаптированной образовательной программе высшего образования разрабатывается индивидуально с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Составитель:

Доцент кафедры земледелия, растениеводства
и селекции А.Н. Сорокин

Заведующий кафедрой земледелия,
растениеводства и селекции Ю.В. Панкратов