

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Раджабов Агаммагомед Курбанович

Должность: И.о. директора института садоводства и ландшафтной архитектуры

Дата подписания: 17.07.2022 10:06:18

Электронный программный ключ:

088d9684706d89073c4a3aa1678d7c4c996223df



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННО-БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –

МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»

(ФГБОУВОРГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева)

Институт садоводства и ландшафтной архитектуры
Кафедра овощеводства

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора института садоводства и
ландшафтной архитектуры

А.К. Раджабов

“ 19 ” 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.03 ТЕХНОЛОГИИ ДОРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ ОВОЩНЫХ И
ЛЕКАРСТВЕННЫХ КУЛЬТУР
для подготовки магистров

ФГОСВО

Направление: 35.04.05 Садоводство

Направленность: Технологии производства продукции овощных и
лекарственных растений

Курс 2

Семестр 3

Форма обучения - очная


Год начала подготовки - 2022

Москва, 2022 *2*

Разработчики: А.В. Константинович, к.с.х.н., доцент


«18» 05 2022г.


Рецензент: Х.В. Шарафутдинов, д.с.х.н., профессор


«19» 05 2022г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО, профессиональным стандартом Агроном (утвержден Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 20.09.2021, №644н, зарегистрирован в Минюсте России 20.10. 2021 № 65482) по направлению подготовки 35.03.05 «Садоводство» и учебного плана

Программа обсуждена на заседании кафедры овощеводства протокол № 23 от «19» 05 2022г.

И.о. зав. кафедрой В.И. Терехова, к.с.х.н., доцент


«19» 05 2022г.

Согласовано:

Председатель учебно-методической комиссии института садоводства и ландшафтной архитектуры А.В. Константинович, к. с-х. н., доцент

Протокол №10


«06» 06 2022г.

И.о. заведующего выпускающей кафедрой овощеводства В.И. Терехова, к. с-х. н., доцент


«19» 05 2022г.

Заведующий отделом комплектования ЦНБ


Ермолова Е.В.

СОДЕРЖАНИЕ

АННОТАЦИЯ	4
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ	5
3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4.1 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЁМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ	9
ПО СЕМЕСТРАМ	9
4.2 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
4.3 ЛЕКЦИИ/ ПРАКТИЧЕСКИЕ/СЕМИНАРСКИЕ ЗАНЯТИЯ	11
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	13
6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	13
6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности	13
6.1.1 ВОПРОСЫ К КОЛЛОКВИУМУ	13
6.1.2 КУРСОВАЯ РАБОТА	14
6.1.3 ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К ЭКЗАМЕНУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....	15
6.2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ	19
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	20
7.1 ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	20
7.2 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА	21
7.3 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ, РЕКОМЕНДАЦИИ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ К ЗАНЯТИЯМ	21
8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	22
9. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)	22
10. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)	23
11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ СТУДЕНТАМ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	23
Виды и формы отработки пропущенных занятий	23
12. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.03 «Технологии доработки продукции овощных и лекарственных культур» для подготовки магистров по направлению 35.04.05 Садоводство направленности Технологии производства продукции овощных и лекарственных растений

Цель освоения дисциплины: формирование у обучающихся компетенций, обеспечивающих способность реализации научно обоснованной программы интродукции и разработки элементов технологий доработки продукции овощеводства и лекарственного растениеводства, использования современных методов оценки результатов интродукции и эффективности изучаемых агротехнических приемов, на основании проведенных исследований разрабатывать экономически и технологически обоснованные рекомендации и предложения для производства продукции овощных, лекарственных и эфиромасличных культур. Использование в учебном процессе цифровых технологий и инструментов формирует представления об информационных технологиях как практических приложениях при решении научно-исследовательских задач и позволяет освоить базовые информационные технологии (работа с текстом, компьютерная графика, мультимедиа, интернет и др.), необходимых для решения прикладных задач в профессиональной деятельности.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина «Технологии доработки продукции овощных и лекарственных культур» включена в часть учебного плана по направлению подготовки 35.04.05 Садоводство, формируемую участниками образовательных отношений.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4

Краткое содержание дисциплины: Классификация видов овощной продукции и эфиромасличных культур. Требования к качеству продукции овощных и эфиромасличных культур. Изменение качества продукции при хранении. Сортировка и калибровка продукции. Мойка и сухочистка продукции. Фасовка и упаковка продукции

Общая трудоемкость дисциплины/в т.ч. практическая подготовка: 108/4 часов (3 зач.ед.).

Промежуточный контроль: экзамен.

1. Цель освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины: формирование у обучающихся компетенций, обеспечивающих способность реализации научно обоснованной программы интродукции и разработки элементов технологий доработки продукции овощеводства и лекарственного растениеводства, использования

современных методов оценки результатов интродукции и эффективности изучаемых агротехнических приемов, на основании проведенных исследований разрабатывать экономически и технологически обоснованные рекомендации и предложения для производства продукции овощных, лекарственных и эфиромасличных культур. Использование в учебном процессе цифровых технологий и инструментов формирует представления об информационных технологиях как практических приложениях при решении научно-исследовательских задач и позволяет освоить базовые информационные технологии (работа с текстом, компьютерная графика, мультимедиа, интернет и др.), необходимых для решения прикладных задач в профессиональной деятельности.

2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «Технологии доработки продукции овощных и лекарственных культур» включена в цикл дисциплин части, формируемой участниками образовательного процесса. Дисциплина «Технологии доработки продукции овощных и лекарственных культур» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 35.04.05 Садоводство.

Предшествующими курсами, на которых базируется дисциплина являются: «Биология овощных культур», «Органическое овощеводство», «Частное овощеводство и бахчеводство», «Частные лекарственные и эфиромасличные культуры»

Дисциплина является основополагающей для прохождения студентами преддипломной практики, ГИА, а также последующей профессиональной деятельности и профессионального совершенствования специалиста агропромышленного комплекса.

Особенностью дисциплины является получение студентами знаний и приобретение навыков анализа состояния и перспектив технологий доработки продукции овощеводства и лекарственного растениеводства для принятия различных производственных решений.

Рабочая программа дисциплины «Технологии доработки продукции овощных и лекарственных культур» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в таблице 1.

Таблица 1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	ПКос-1	Способен проводить полевые и лабораторные опыты с использованием традиционных и современных методов	ПКос-1.2 Организует закладку полевых и лабораторных опытов направленных на изучение биологических, технологических и агроэкологических особенностей овощных и лекарственных растений	Знать основные методики закладки полевых опытов с овощными и лекарственными культурами	Планировать эксперимент по разработке агротехнологических приемов выращивания овощных и лекарственных культур	Методикой полевого опыта применительно к овощным и лекарственным культурам
			ПКос-1.4 Проведение анализа полученных экспериментальных данных с использованием современных математических методов и приемов; формулировка соответствующих выводов и предложений	Современные математические методы и приемы для анализа полученных экспериментальных данных в том числе с информацией с помощью программных продуктов Excel, Word, Power Point, Pictochart и др.	Формулировать выводы и предложения на основе полученных данных при проведении экспериментов информации с помощью программных продуктов Excel, Word, Power Point, Pictochart и др.	Навыками анализа полученных экспериментальных данных с использованием современных математических методов и приемов; информации с помощью программных продуктов Excel, Word, Power Point, Pictochart и др.
2.	ПКос-2	Способен проводить научно-исследовательские работы в области изучения и оценки природных ресурсов полезных растений	ПКос-2.1 Осуществляет информационный поиск по природным запасам полезных растений с использованием современных, в т.ч. ГИС-технологий	Основные закономерности размещения видов в природе в зависимости от их эколого-биологических особенностей	Работать с геоботаническими картами и ГИС-технологиями	Навыками расчета запасов с учетом современных методов анализа растительности и с применением ГИС-технологий
			ПКос-2.2 Организует проведение ресурсоведческих работ по оценке запасов полезных растений	Знать современные тенденции в ботаническом ресурсоведении и в сохранении и рациональном использовании биоразнообразия	Работать с данными, полученными в результате экспедиций для анализа и разработки предложений по рациональному использованию конкретных территорий	навыками анализа результатов ресурсоведческих работ и разработки предложений по оптимизации использования природных запасов ЛРС и при

						необходимости разработки программы их введения в культуру
			ПКос-2.4 Готовит заключения о целесообразности заготовок и разрабатывает рекомендации по рациональному использованию природных растительных ресурсов	в том числе с применением современных цифровых инструментов (Google, Miri Kahoot, Online Test Pad,)	Разработать программу рационального использования запасов конкретной территории, а при необходимости провести отбор перспективных образцов и их интродукционной изучение на заданных территориях	Навыками составления технологических карт, что позволит после интродукционных исследований ввести культуру на с/х предприятиях в том числе с применением современных цифровых инструментов (Google, Miro, Kahoot, Online Test Pad,)
3.	ПКос-3	Способен составить и реализовать научно-обоснованную программу интродукционного изучения и разработку сортовой агротехники сельскохозяйственных культур	<p>ПКос-3.1 Составляет программы интродукционных и агротехнологических исследований с учетом биологических особенностей культур</p> <p>ПКос-3.2 Реализует технологии производства посевного и посадочного материала. Определяет качество посевного и посадочного материала с использованием современных методов анализа и нормативной документации</p> <p>ПКос-3.3 Использует современные методы оценки</p>	<p>Принципы и методику разработки программ интродукционных и агротехнологических исследований с учетом биологических особенностей овощных и лекарственных культур в том числе с помощью программных продуктов Excel, Word, Power Point, Pictochart и др.</p> <p>Технологии производства посевного и посадочного материала овощных и лекарственных культур, методику современных методов определения качества посевного и посадочного материал, нормативную документацию определяющую работу с посевным материалом</p> <p>Методы интродукции и оценки ее результатов и эффективности, систему</p>	<p>Анализировать полученные экспериментальные данные и разрабатывать программы интродукционных и агротехнологических исследований с учетом биологических особенностей овощных и лекарственных культур с помощью программных продуктов Excel, Word, Power Point, Pictochart и др.</p> <p>Применять на практике технологии производства посевного и посадочного материала, используя современные методы определять качество посевного и посадочного материала, разбираться и работать с нормативной документацией</p> <p>Проводить оценку и установить результаты проведенной интродукции,</p>	<p>Методами и приемами составления программ интродукционных и агротехнологических исследований с учетом биологических особенностей овощных и лекарственных культур с помощью программных продуктов Excel, Word, Power Point, Pictochart и др.</p> <p>Необходимыми знаниями и опытом применения на практике технологий производства посевного и посадочного материал, определения качества посевного и посадочного материала</p> <p>Современными методами и приемами оценки итогов интродукции и</p>

			результатов интродукции и эффективности изучаемых агротехнических приёмов	оценки изучаемых агротехнических приемов	оценить эффективность изучаемых агротехнических приемов	эффективности изучаемых агротехнических приемов
			ПКос-3.4 На основании проведенных исследований разрабатывает экономически и технологически обоснованные рекомендации и предложения производства овощных и лекарственных культур в условиях открытого и защищенного грунта	Методику разработки и обоснования с экономически и технологически обоснованные рекомендации и предложения производству овощных и лекарственных культур в условиях открытого и защищенного грунта Google, Miro, Kahoot, Online Test Pad,	На основе экспериментальных данных разрабатывать экономически и технологически обоснованные рекомендации и предложения производству овощных и лекарственных культур в условиях открытого и защищенного грунта Google, Miro, Kahoot, Online Test Pad,	Навыками и умениями позволяющими разрабатывать экономически и технологически обоснованные рекомендации и предложения производству овощных и лекарственных культур в условиях открытого и защищенного грунта Google, Miro, Kahoot, Online Test Pad,

4. Структура и содержание дисциплины

4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зач.ед. (108 часов), их распределение по видам работ семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час. всего/*	3 семестр
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	108/4	108
1. Контактная работа:	34,4/4	34,4
Аудиторная работа	34,4/4	34,4
<i>в том числе:</i>		
<i>лекции (Л)</i>	6	6
<i>практические занятия (ПЗ)</i>	24/4	24
<i>Курсовая работа (КР) (консультация, защита)</i>	2	2
<i>консультации перед экзаменом</i>	2	2
<i>контактная работа на промежуточном контроле (КРА)</i>	0,4	0,4
2. Самостоятельная работа (СРС)	73,6	73,6
<i>Курсовая работа (КР) (подготовка)</i>	21	21
<i>самостоятельное изучение разделов, самоподготовка</i>	17	28
<i>Подготовка к экзамену (контроль)</i>	24,6	24,6
Вид промежуточного контроля:	Защита КР, экзамен	

* в том числе практическая подготовка

4.2 Содержание дисциплины

Таблица 3

Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупнено)	Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ/С всего/*	ПКР всего/*	
Раздел 1. Органолептический анализ продукции овощных и эфиромасличных культур	42	2	14/2		26
Раздел 2. Технологии товарной доработки	61,6	4	12/2		47,6
Курсовая работа (КР)	2			2	

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупнёно)	Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ/С всего/*	ПКР всего/*	
(консультация, защита)					
Консультации перед экзаменом	2			2	
Контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,4			0,4	
Всего за 3 семестр	108	6	24/4	4,4	73,6
Итого по дисциплине	108	6	24/4	4,4	73,6

* в том числе практическая подготовка

Раздел 1. Органолептический анализ продукции овощных и эфиромасличных культур

Тема 1. Требования к качеству продукции овощных и эфиромасличных культур

Требования к показателям внешнего вида продукции. Требования к показателям окраски продукции. Требования к показателям формы продукции. Требования к показателям свежести продукции. Требования к показателям степени зрелости продукции. Требования к показателям состояния поверхности, целостности продукции. Требования к показателям вкуса и запаха продукции. Требования к показателям калибра (размера или массы) продукции. Специфические показатели качества продукции. Нормы допустимых отклонения: механические дефекты. Нормы допустимых отклонения: физиологические дефекты. Нормы допустимых отклонения: микробиологические дефекты. Показатели недопустимых, серьезных и незначительных отклонений

Раздел 2 Технологии товарной доработки

Тема 2. Изменение качества продукции при хранении

Физиологические изменения качества продукции при хранении. Биохимические изменения качества продукции при хранении. Способы сохранения качества продукции при хранении. Требования к помещениям для хранения продукции овощных и лекарственных культур. Способы регулирования параметров микроклимата для хранения продукции овощеводства и лекарственного растениеводства

Тема 3. Технологии товарной доработки продукции овощных и эфиромасличных культур

Сортировка и калибровка продукции. Линии по сортировке и калибровке продукции. Мойка и сухочистка продукции. Линии для мойки и сухочистке продукции. Фасовка и упаковка продукции. Линии по фасовке и упаковке продукции

4.3 Лекции/ практические/семинарские занятия

Таблица 4

Содержание лекций/ практических /семинарских занятий и контрольные мероприятия

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/ практических занятий	Формируемая компетенция (индикатор достижения компетенции)	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов/ из них практическая подготовка
1	Раздел 1. Органолептический анализ продукции овощных и эфиромасличных культур				
	Тема 1. Требования к качеству продукции овощных и эфиромасличных культур	<i>Лекция 1</i> Классификация видов овощной продукции и эфиромасличных культур	ПКос-1 ПКос-2		2
		<i>Практическое занятие 1</i> Требования к качеству продукции капустных культур (применение цифровых инструментов Online Test Pad, Kahoot Яндекс.Диалог. Miro, Zoom)	ПКос-3	опрос	2
		<i>Практическое занятие 2</i> Требования к качеству продукции корнеплодных культур (применение цифровых инструментов Online Test Pad, Kahoot Яндекс.Диалог. Miro, Zoom)	ПКос-3	опрос	2/2
		<i>Практическое занятие 3, 4</i> Требования к качеству продукции плодовых овощных культур (применение программных продуктов Word, Power Point, а также Online Test Pad Miro, Zoom)	ПКос-3	коллоквиум	4
		<i>Практическое занятие 5</i> Требования к качеству продукции луковых и эфиромасличных культур (применение цифровых инструментов Online Test Pad, Kahoot Яндекс.Диалог. Miro, Zoom)	ПКос-1 ПКос-2	опрос	2
		<i>Практическое занятие 6,7</i> Требования к качеству продукции многолетних и зеленных овощных культур (применение цифровых	ПКос-3	опрос	4

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/ практических занятий	Формируемая компетенция (индикатор достижения компетенции)	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов/ из них практическая подготовка
		инструментов Online Test Pad, Kahoot Яндекс.Диалог. Miro, Zoom)			
2	Раздел 2 Технологии товарной доработки				
	Тема 2.Изменение качества продукции при хранении	<i>Лекция 2, 3</i> Изменение качества продукции при хранении	ПКос-1 ПКос-2		4
	Тема 3. Технологии товарной доработки продукции овощных и эфиромасличных культур	<i>Практическое занятие 8,9</i> Сортировка и калибровка продукции (применение цифровых инструментов Online Test Pad, Kahoot Яндекс.Диалог. Miro, Zoom)	ПКос-3	опрос	4
		<i>Практическое занятие 10</i> Мойка и сухочистка продукции (применение цифровых инструментов Online Test Pad, Kahoot Яндекс.Диалог. Miro, Zoom)	ПКос-3	опрос	2
<i>Практическое занятие 11,12</i> Фасовка и упаковка продукции (применение программных продуктов Word, Power Point, а также Online Test Pad Miro, Zoom)		ПКос-3	коллоквиум	4/2	

Таблица 5

Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
1	Раздел 1. Органолептический анализ продукции овощных и эфиромасличных культур	
	Тема 1. Требования к качеству продукции овощных и эфиромасличных культур	Общие требования к качеству продукции для розничной торговли Общие требования к качеству продукции для оптовой реализации ПКос-3 (ПКос-3.1, ПКос-3.2, ПКос-3.3 ПКос-3.4)

№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
2	Раздел 2 Технологии товарной доработки	
	Тема 2.Изменение качества продукции при доработке и хранении	Требования к помещениям для хранения продукции овощных и лекарственных культур. Способы регулирования параметров микроклимата для хранения продукции овощеводства и лекарственного растениеводства ПКос-3 (ПКос-3.1, ПКос-3.2, ПКос-3.3 ПКос-3.4)
	Тема 3.Технологии товарной доработки продукции овощных и эфиромасличных культур	Требования к помещениям и оборудованию для товарной доработки продукции овощных и лекарственных культур ПКос-3 (ПКос-3.1, ПКос-3.2, ПКос-3.3 ПКос-3.4)

5. Образовательные технологии

Таблица 6

Применение активных и интерактивных форм обучения

№ п/п	Тема и форма занятия	Наименование используемых активных и интерактивных форм обучения
1.	Раздел 1. Органолептический анализ продукции овощных и эфиромасличных культур Тема 1. Требования к качеству продукции овощных и эфиромасличных культур <i>Практическое занятие 3,4</i>	ПЗ коллоквиум
2.	Раздел 2 Технологии товарной доработки Тема 3.Технологии товарной доработки продукции овощных и эфиромасличных культур <i>Практическое занятие 11, 12</i>	ПЗ коллоквиум

6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины

6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности

6.1.1 Вопросы к коллоквиуму

Раздел 1. Органолептический анализ продукции овощных и эфиромасличных культур
Тема 1. Требования к качеству продукции овощных и эфиромасличных культур
Практическое занятие 3,4 Требования к качеству продукции плодовых овощных культур

1. Требования к показателям внешнего вида продукции
2. Требования к показателям окраски продукции
3. Требования к показателям формы продукции
4. Требования к показателям свежести продукции
5. Требования к показателям степени зрелости продукции
6. Требования к показателям состояния поверхности, целостности продукции
7. Требования к показателям вкуса и запаха продукции
8. Требования к показателям калибра (размера или массы) продукции
9. Специфические показатели качества продукции
10. Нормы допустимых отклонения: механические дефекты
11. Нормы допустимых отклонения: физиологические дефекты
12. Нормы допустимых отклонения: микробиологические дефекты
13. Показатели недопустимых, серьезных и незначительных отклонений

Раздел 2 Технологии товарной доработки

Тема 3. Технологии товарной доработки продукции овощных и эфиромасличных культур

Практическое занятие 11, 12 Фасовка и упаковка продукции

1. Виды фасовки и упаковки капустных культур
2. Линии по фасовки и упаковки капустных культур
3. Виды фасовки и упаковки корнеплодных культур
4. Линии по фасовки и упаковки корнеплодных культур
5. Виды фасовки и упаковки плодовых овощных культур
6. Линии по фасовки и упаковки плодовых овощных культур
7. Виды фасовки и упаковки луковых культур
8. Линии по фасовки и упаковки луковых культур
9. Виды фасовки и упаковки эфиромасличных культур
10. Линии по фасовки и упаковки эфиромасличных культур
11. Виды фасовки и упаковки многолетних овощных культур
12. Линии по фасовки и упаковки многолетних овощных культур
13. Виды фасовки и упаковки зеленных овощных культур
14. Линии по фасовки и упаковки зеленных овощных культур
15. Виды фасовки и упаковки капустных культур
16. Линии по фасовки и упаковки капустных культур

6.1.2 Курсовая работа

Целью курсовой работы является закрепление теоретических знаний и практических навыков самостоятельного решения управленческих задач, развития творческих способностей, умение пользоваться фактическим материалом, статистической, справочной и нормативной литературой.

Тема задания связана с применением знаний, полученных при изучении дисциплины «Технологии доработки продукции овощных и лекарственных культур» для рассмотрения конкретной области.

Тема курсовой работы может быть предложена студентом в зависимости от его интересов по согласованию с преподавателем. Результаты оформляются в виде отчёта и защищаются студентом в установленные сроки.

Курсовая работа – это самостоятельное, поисковое исследование студента, выполняемое для укрепления, дополнения и углубления знаний, полученных на лекциях и практических занятиях, самостоятельное осмысление современных проблем отрасли овощеводства и лекарственного растениеводства. Он ориентирован на развитие умений и навыков, умение творчески решать практические задачи, относящиеся к будущей специальности.

Цель работы – систематизация и углубление знаний и навыков, полученных на лекционных и практических занятиях.

Основные задачи курсовой работы:

- привить студентам навыки самостоятельной работы;
- изучение литературы, нормативно-правовых документов, справочных и научных источников по теме исследования;
- разработка предложений по решению вопросов, связанных с деятельностью хозяйства в современных экономических условиях.

Все части курсовой работы должны быть изложены в строгой логической последовательности. Содержание работы целесообразно иллюстрировать схемами, таблицами, диаграммами и рисунками.

Объём работы составляет 30-35 страниц машинописного текста. Работа имеет титульный лист, содержание (план работы), список использованной литературы. В работе используется сплошная нумерация, второй страницей является содержание (план) работы. Шрифт рекомендуется Times New Roman 14, интервал текста 1,5, параметры страницы стандартные.

Курсовая работа предоставляется за три недели до начала сессии. При оценке работы учитывается её актуальность, содержание, качество используемого материала, а также уровень знаний студента.

Примерное задание к курсовой работы:

1. Описать технологии производства продукции овощных культур;
2. Разработать технологическую схему доработки продукции;
3. Продумать и обосновать применение того или иного вида доработки продукции;
4. Обосновать выбор линии по калибровке и упаковке продукции
5. Обосновать выбор вида упаковки продукции для розничной и оптовой реализации;
6. Предложить технологию краткосрочного или долгосрочного хранения продукции

6.1.3 Примерный перечень вопросов к экзамену по дисциплине

1. Общие требования к качеству продукции овощных и лекарственных культур для розничной торговли

2. Общие требования к качеству продукции овощных и лекарственных культур для оптовой реализации
3. Требования к показателям внешнего вида продукции плодовых овощных культур
4. Требования к показателям окраски продукции плодовых овощных культур
5. Требования к показателям формы продукции плодовых овощных культур
6. Требования к показателям свежести продукции плодовых овощных культур
7. Требования к показателям степени зрелости продукции плодовых овощных культур
8. Требования к показателям состояния поверхности, целостности продукции плодовых овощных культур
9. Требования к показателям вкуса и запаха продукции плодовых овощных культур
10. Требования к показателям калибра (размера или массы) продукции плодовых овощных культур
11. Специфические показатели качества продукции плодовых овощных культур
12. Требования к показателям внешнего вида продукции корнеплодных овощных культур
13. Требования к показателям окраски продукции корнеплодных овощных культур
14. Требования к показателям формы продукции корнеплодных овощных культур
15. Требования к показателям свежести продукции корнеплодных овощных культур
16. Требования к показателям степени зрелости продукции корнеплодных овощных культур
17. Требования к показателям состояния поверхности, целостности продукции корнеплодных овощных культур
18. Требования к показателям вкуса и запаха продукции корнеплодных овощных культур
19. Требования к показателям калибра (размера или массы) продукции корнеплодных овощных культур
20. Специфические показатели качества продукции корнеплодных овощных культур
21. Требования к показателям внешнего вида продукции многолетних овощных культур
22. Требования к показателям окраски продукции многолетних овощных культур
23. Требования к показателям формы продукции многолетних овощных культур
- 24.

25. Требования к показателям свежести продукции многолетних овощных культур
26. Требования к показателям степени зрелости продукции многолетних овощных культур
27. Требования к показателям состояния поверхности, целостности продукции
28. Требования к показателям вкуса и запаха продукции многолетних овощных культур
29. Требования к показателям калибра (размера или массы) продукции многолетних овощных культур
30. Специфические показатели качества продукции многолетних овощных культур
31. Требования к показателям внешнего вида продукции зеленных овощных культур
32. Требования к показателям окраски продукции зеленных овощных культур
33. Требования к показателям формы продукции зеленных овощных культур
34. Требования к показателям свежести продукции зеленных овощных культур
35. Требования к показателям степени зрелости продукции зеленных овощных культур
36. Требования к показателям состояния поверхности, целостности продукции зеленных овощных культур
37. Требования к показателям вкуса и запаха продукции зеленных овощных культур
38. Требования к показателям калибра (размера или массы) продукции зеленных овощных культур
39. Специфические показатели качества продукции плодовых овощных культур зеленных овощных культур
40. Требования к показателям внешнего вида продукции эфиромасличных культур
41. Требования к показателям окраски продукции эфиромасличных культур
42. Требования к показателям формы продукции эфиромасличных культур
43. Требования к показателям свежести продукции эфиромасличных культур
44. Требования к показателям степени зрелости продукции эфиромасличных культур
45. Требования к показателям состояния поверхности, целостности продукции эфиромасличных культур
46. Требования к показателям вкуса и запаха продукции эфиромасличных культур
47. Требования к показателям калибра (размера или массы) продукции эфиромасличных культур
48. Специфические показатели качества продукции эфиромасличных культур

49. Требования к показателям внешнего вида продукции луковых культур
50. Требования к показателям окраски продукции луковых культур
51. Требования к показателям формы продукции луковых культур
52. Требования к показателям свежести продукции луковых культур
53. Требования к показателям степени зрелости продукции луковых культур
54. Требования к показателям состояния поверхности, целостности продукции луковых культур
55. Требования к показателям вкуса и запаха продукции луковых культур
56. Требования к показателям калибра (размера или массы) продукции луковых культур
57. Специфические показатели качества продукции луковых культур
58. Виды фасовки и упаковки капустных культур
59. Линии по фасовки и упаковки капустных культур
60. Виды фасовки и упаковки корнеплодных культур
61. Линии по фасовки и упаковки корнеплодных культур
62. Виды фасовки и упаковки плодовых овощных культур
63. Линии по фасовки и упаковки плодовых овощных культур
64. Виды фасовки и упаковки луковых культур
65. Линии по фасовки и упаковки луковых культур
66. Виды фасовки и упаковки эфиромасличных культур
67. Линии по фасовки и упаковки эфиромасличных культур
68. Виды фасовки и упаковки многолетних овощных культур
69. Линии по фасовки и упаковки многолетних овощных культур
70. Виды фасовки и упаковки зеленных овощных культур
71. Линии по фасовки и упаковки зеленных овощных культур
72. Сортировка и калибровка продукции капустных культур
73. Мойка и сухочистка продукции капустных культур
74. Сортировка и калибровка продукции корнеплодных культур
75. Мойка и сухочистка продукции корнеплодных культур
76. Сортировка и калибровка продукции плодовых овощных культур
77. Мойка и сухочистка продукции плодовых овощных культур
78. Сортировка и калибровка продукции луковых культур
79. Мойка и сухочистка продукции луковых культур
80. Сортировка и калибровка продукции эфиромасличных культур
81. Мойка и сухочистка продукции эфиромасличных культур
82. Сортировка и калибровка продукции многолетних овощных культур
83. Мойка и сухочистка продукции многолетних овощных культур
84. Сортировка и калибровка продукции зеленных овощных культур
85. Мойка и сухочистка продукции зеленных овощных культур
86. Изменение качества продукции при хранении
87. Нормы допустимых отклонения: механические дефекты
88. Нормы допустимых отклонения: физиологические дефекты
89. Нормы допустимых отклонения: микробиологические дефекты
90. Показатели недопустимых, серьезных и незначительных отклонений

- 91.Использование поисковых систем и электронных ресурсов в профессиональных целях
- 92.Формы представления информации.
- 93.Технологии, позволяющие создавать и обрабатывать текст, графику, видеoinформацию

6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания

Используется традиционная система контроля и оценки успеваемости студентов.

К экзамену допускаются студенты, которые в полном объеме освоили дисциплину в соответствии с тематическим планом без пропущенных занятий (в случае пропусков - отработали все пропущенные занятия), участвовали в коллоквиумах, защитили курсовую работу на оценку не менее чем «удовлетворительно».

Экзамен осуществляется в устной форме по билетам, подписанным составителем билетов и утверждённым заведующим кафедрой.

При проведении экзамена в аудитории могут готовиться к ответу одновременно не более шести студентов, каждый из которых располагается за отдельным столом.

На подготовку к экзамену студенту отводится не более 20 минут.

Оценка выставляется в соответствии по принятой четырёх бальной системе в соответствии с критериями (таблица 8).

При использовании традиционной системы контроля и оценки успеваемости студентов должны быть представлены критерии выставления оценок по четырехбалльной системе «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» либо «зачет», «незачет»

Критерии оценивания результатов обучения

Таблица 8

Оценочные критерии курсовой работы

Оценка	Критерии оценивания
5 «отлично»	Студент дал исчерпывающие объяснения к разделам курсовой работы, выполнил курсовую работу в полном объеме, свободно ориентируется в материале, отвечает на дополнительные вопросы при защите работы
4 «хорошо»	Студент в полном объеме выполнил задание по курсовой работе, ориентируется в материале работы
3 «удовлетворительно»	Студент выполнил курсовую работу, но продемонстрировал: <ol style="list-style-type: none"> 1) Неполное выполнение разделов курсовой работы. Наличие ошибок в расчётах 2) Неспособность ответить на дополнительные вопросы при защите

2 «неудовлетворительно»	Студент выполнил курсовую работу в неполном объеме, проект содержит значительные погрешности в расчётах. Студент не может ответить на поставленные вопросы при защите
-------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Таблица 8-1

Оценочные критерии экзамена

Оценка	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)	оценку «отлично» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы. Компетенции , закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – высокий.
Средний уровень «4» (хорошо)	оценку «хорошо» заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки. Компетенции , закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – хороший (средний).
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы. Компетенции , закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – достаточный.
Минимальный уровень «2» (неудовлетворительно)	оценку «неудовлетворительно» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы. Компетенции , закреплённые за дисциплиной, не сформированы

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1 Основная литература

1. Котов, В.П., Адрицкая, Н.А. и др. Овощеводство [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.П. Котов [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2016. — 496 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/74677>. — Загл. с экрана.
2. Мешков, А.В. Практикум по овощеводству [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.В. Мешков, В.И. Терехова, А.В. Константинович. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 292 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/96858>. — Загл. с экрана.
3. Ториков, В.Е. Овощеводство [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.Е. Ториков, С.М. Сычев; под общ. ред. В.Е. Торикова. — Электрон. дан. —

Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 124 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103148>. — Загл. с экрана.

7.2 Дополнительная литература

1. Медведев, Г.А. Бахчеводство: учебник / Г.А. Медведев, А.Н. Цепляев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2014. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-1725-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/50166>— Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Овощеводство: учебное пособие / В.П. Котов, Н.А. Адрицкая, Н.М. Пуць [и др.]; под редакцией В.П. Котова, Н.А. Адрицкой. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 496 с. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/115728>
3. Овощи мира. Энциклопедия мировых биологических ресурсов овощных растений / сост.: М.С. Бунин, А.В. Мешков, В.И.Терехова, А.В. Константинович; под ред. М.С. Бунина.- М.: ГНУ ЦНСХБ Россельхозакадемии, 2013.- 496 с.
4. Ситникова, Л. Д. Информационно-коммуникационные технологии в образовании: учебное пособие / Л. Д. Ситникова, О. В. Родионова, О. И. Бойкова. — Тула: ТГПУ, 2018. — 125 с. — ISBN 978-5-6041454-8-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113616> (дата обращения: 22.08.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Журналы по профилю дисциплины:

1. Картофель и овощи. Режим доступа: <http://potatoveg.ru> свободный доступ. Заглавие с экрана – (Дата обращения: 22.07.2022)
2. Овощи России. Режим доступа: <https://www.vegetables.ru/jour> свободный доступ. Заглавие с экрана – (Дата обращения: 22.07.2022)
3. Гавриш. Режим доступа: <http://gavrish-journal.ru> свободный доступ. Заглавие с экрана – (Дата обращения: 22.07.2022)
4. Теплицы России Режим доступа: <http://rusteplica.ru/>свободный доступ. Заглавие с экрана – (Дата обращения: 22.07.2022)
5. Плодоводство и ягодоводство России. Режим доступа: <https://www.plodovodstvo.com/jour/index> свободный доступ. Заглавие с экрана – (Дата обращения: 22.07.2022).

7.3 Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

1. Кудряшов, Ю.С., Дыйканова, М.Е. Использование полимерных материалов в овощеводстве: Методические рекомендации / Ю.С. Кудряшов, М.Е. Дыйканова.- М.: Издательство РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, 2015, 21с.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnsnb.ru (открытый доступ)
2. Открытая Русская электронная библиотека www.orel.rsl.ru(открытый доступ)
3. Российская государственная библиотека (РГБ) www.rsl.ru/ru/s1(открытый доступ)
4. Российская сельская информационная сеть www.fadr.msu.ru (открытый доступ)
5. Виртуальная библиотека по сельскому хозяйству www.fadr.msu.ru/rin/library/index.html(открытый доступ)
6. ISHS -Международное общество садоводческих наук www.ishs.org(открытый доступ)
7. Floridata - электронная энциклопедия растений <http://www.streetside.com/plants/floridata>(открытый доступ)
8. Agricultural Research Service <http://www.ars.usda.gov>(открытый доступ)
9. Овощной портал Green Info <http://www.greeninfo.ru> (открытый доступ)
10. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова <http://nbmgu.ru/>(открытый доступ)
11. Электронная библиотека Российской государственной библиотеки (РГБ) - <http://elibrary.rsl.ru/>(открытый доступ)
12. Журнал «Гавриш» - <http://gavrish-journal.ru/>(открытый доступ)
13. Ассоциация «Теплицы России» <http://rusteplica.ru/>(открытый доступ)
14. Законы Российской Федерации http://zakonrf.net/o_semenovodstve/(открытый доступ)

9. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

1. Международная информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям. Режим доступа: <https://agris.fao.org/agris-search/index.do> свободный доступ. – Заглавие с экрана – (Дата обращения: 10.06.2022).
2. Информационная система Почвенно-географическая база данных России. Режим доступа: <https://soil-db.ru/ob-informacionnoy-sisteme> свободный доступ. – Заглавие с экрана – (Дата обращения: 10.06.2022).
3. Программа для ЭВМ Mirapolis Virtual Room. Договор от 20 февраля 2020 года №258/11/19.
4. ПО «1С-Битрикс: Внутренний портал учебного заведения». Сублицензионный контракт № 318-44-19 от 30 сентября 2019 г.
5. Система 1: «1С-Битрикс24» Лицензия Корпоративный портал Система 2: «1С-Битрикс: Внутренний портал учебного заведения». Сублицензионный контракт №170818/Б/Л от 17 августа 2018 г.

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Таблица 10

Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы**
1	2
№19(ул.Пасечная, д.5 стр. 63), 202	Парты 16 шт. Стулья 32 шт. Доска меловая 1 шт.
№19(ул.Пасечная, д.5 стр. 63), 203	Парты 13шт. Стулья 26 шт. Доска меловая 1 шт.
№19(ул.Пасечная, д.5 стр. 63), 205	Парты 15 шт. Стулья 30 шт. Доска меловая 1 шт.
№19(ул.Пасечная, д.5 стр. 63), 207	Парты 24 шт. Стулья 30 шт. Микроскопы 8 шт (Инв.№ 558146, Инв.№558146/10, Инв.№ 558146/11, Инв.№ 55146/7, Инв.№ 558146/8, Инв.№ 558146/9, Инв.№ 558147, Инв.№ 558147/1, Термостат с охлаждением 2 шт. (Инв.№ 558231, Инв.№ 558231/1)
№19(ул.Пасечная, д.5 стр. 63), 209	Парты 48 шт. Стулья 86 шт. Проектор 3М 1 шт. (Инв.№ 554404) Проекционный экран 1 шт. (Инв.№ 554406) Системный блок 1 шт. (Инв.№ 557186) Монитор 1 шт.(Инв.№ 557187)

11. Методические рекомендации студентам по освоению дисциплины

Самостоятельная работа студентов над дисциплиной «Технологии доработки продукции овощных и лекарственных культур» заключается в систематической работе с учебником, конспектом лекций и научной литературой, подготовке к коллоквиуму, выполнения курсовой работы. Все сложные вопросы разбираются на практических занятиях (не рекомендуется пропускать коллоквиумы).

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Студент, пропустивший лекцию, обязан, в течение ближайших после пропусков двух недель, представить лектору конспект по теме пропущенного занятия. Для подготовки конспекта необходимо использовать материал рекомендуемой литературы.

Студент, пропустивший практическое занятие, обязан самостоятельно изучить материал, представить реферат по пропущенной теме и ответить на

контрольные вопросы пропущенного занятия и в течение ближайших после пропусков двух недель, отработать на дополнительных консультативно-практических занятиях, расписание которых вывешивается на доске объявлений, на кафедре овощеводства, пропущенную тему. Студент, пропустивший коллоквиум обязан выполнить их.

Правильность выполнения задания и степень усвоения материала проверяет дежурный на консультативно-практических занятиях преподаватель или преподаватель, ведущий занятия в группе.

12. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине

При преподавании курса необходимо ориентироваться на современные образовательные технологии. Реализация компетентного подхода должна обеспечиваться широким использованием активных и интерактивных форм проведения занятий.

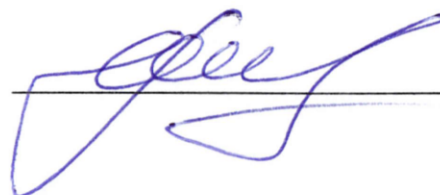
Текущий контроль успеваемости студентов и промежуточную аттестацию целесообразно проводить, используя следующие виды контрольных мероприятий: коллоквиумы.

Самостоятельная работа студентов над курсом «Технологии доработки продукции овощных и лекарственных культур» заключается в систематической работе с учебником, конспектом лекций и научной литературой, подготовке к контрольным работам, выполнении курсовой работы. Все сложные вопросы разбираются на практических занятиях.

Посещение современных агрохолдингов, мастер классы специалистов позволят повысить интерес обучающихся к изучению дисциплины.

Программу разработал (и):

Константинович А.В. к.с.-х.н., доцент



РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины Б1.В.03 «Технологии доработки продукции овощных и лекарственных культур» для подготовки магистров по направлению 35.04.05 Садоводство направленность «Технологии производства продукции овощных и лекарственных растений» (квалификация выпускника –магистр)

Шарафутдиновым Хасяном Вагизовичем, профессором кафедры декоративного садоводства и газоноведения ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», доктором сельскохозяйственных наук (далее по тексту рецензент), проведена рецензия рабочей программы дисциплины «Технологии доработки продукции овощных и лекарственных культур» ОПОП ВО по направлению 35.04.05 Садоводство, направленности (программе) «Технологии производства продукции овощных и лекарственных растений» (квалификация выпускника –магистр) разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре овощеводства (разработчик – Константинович Анастасия Владимировна, доцент, кандидат сельскохозяйственных наук).

Рассмотрев представленные на рецензию материалы, рецензент пришел к следующим выводам:

1. Предъявленная рабочая программа дисциплины «Технологии доработки продукции овощных и лекарственных культур» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС по направлению 35.04.05 Садоводство. Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам.

2. Представленная в Программе актуальность учебной дисциплины в рамках реализации ОПОП ВО не подлежит сомнению – дисциплина относится к вариативной части учебного цикла – Б1.В.03

3. Представленные в Программе цели дисциплины соответствуют требованиям ФГОС направления 35.04.05 Садоводство.

4. В соответствии с Программой за дисциплиной «Технологии доработки продукции овощных и лекарственных культур» закреплено 3 компетенции. Дисциплина «Технологии доработки продукции овощных и лекарственных культур» и представленная Программа способна реализовать их в объявленных требованиях. Результаты обучения, представленные в Программе в категориях знать, уметь, владеть соответствуют специфике и содержанию дисциплины и демонстрируют возможность получения заявленных результатов.

5. Общая трудоёмкость дисциплины «Технологии доработки продукции овощных и лекарственных культур» составляет 3 зачётных единицы (108 часов из них практическая подготовка 4 часа).

6. Информация о взаимосвязи изучаемых дисциплин и вопросам исключения дублирования в содержании дисциплин соответствует действительности. Дисциплина «Технологии доработки продукции овощных и лекарственных культур» взаимосвязана с другими дисциплинами ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 35.04.05 Садоводство и возможность дублирования в содержании отсутствует.

7. Представленная Программа предполагает использование современных образовательных технологий, используемые при реализации различных видов учебной работы. Формы образовательных технологий соответствуют специфике дисциплины.

8. Программа дисциплины «Технологии доработки продукции овощных и лекарственных культур» предполагает 4 занятия в интерактивной форме.

9. Виды, содержание и трудоёмкость самостоятельной работы студентов, представленные в Программе, соответствуют требованиям к подготовке выпускников, содержащимся во ФГОС ВО направления 35.04.05 Садоводство.

10. Представленные и описанные в Программе формы текущей оценки знаний (устный опрос, как в форме обсуждения отдельных вопросов, так и участие в коллоквиуме), соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

Форма промежуточного контроля знаний студентов, предусмотренная Программой, осуществляется в форме экзамена, что соответствует статусу дисциплины, как дисциплины вариативной части учебного цикла – Б1 ФГОС направления 35.04.05 Садоводство.

11. Формы оценки знаний, представленные в Программе, соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

12. Учебно-методическое обеспечение дисциплины представлено: основной литературой – 3 источника (, дополнительной литературой – 3 наименования, Интернет-ресурсы – 14 источников и соответствует требованиям ФГОС направления 35.04.05 Садоводство.

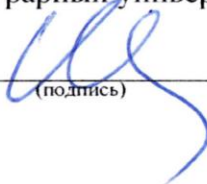
13. Материально-техническое обеспечение дисциплины соответствует специфике дисциплины «Технологии доработки продукции овощных и лекарственных культур» и обеспечивает использование современных образовательных, в том числе интерактивных методов обучения.

14. Методические рекомендации студентам и методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине дают представление о специфике обучения по дисциплине «Технологии доработки продукции овощных и лекарственных культур».

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы дисциплины «Технологии доработки продукции овощных и лекарственных культур» ОПОП ВО по направлению 35.04.05 Садоводство, направленности(программе) «Технологии производства продукции овощных и лекарственных растений» (квалификация выпускника – магистр) разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре овощеводства, разработанная Константинович А.В., доцентом, кандидатом сельскохозяйственных наук соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Шарафутдинов Х.В., доктор сельскохозяйственных наук, профессор кафедры декоративного садоводства и газоноведения ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева»


(подпись) _____ « 19 » 05 2022 г.