

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М.КОКОВА»



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки

35.04.04 АГРОНОМИЯ

Утверждено приказом Минобрнауки России 12 сентября 2013 года №1061

ФГОС ВО утвержден приказом Минобрнауки России 17 августа 2015 года № 834

Направленность (профиль)

Технология производства и переработки растениеводческой продукции

Квалификация (степень) выпускника - магистр

Программа подготовки – академическая магистратура

Срок получения образования - 2 года (2 года 5 месяцев)

Форма обучения – очная (заочная)

Нальчик 2016

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 35.04.04 «Агрономия» направленность «Технология производства и переработки растениеводческой продукции» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную в ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ с учетом потребностей регионального рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по указанному направлению подготовки

Основная профессиональная образовательная программа определяет цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки. Она включает в себя: общую характеристику образовательной программы, рабочий учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), практик, научно-исследовательской работы (НИР), календарный учебный график, оценочные и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии, а также другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

Основными пользователями основной профессиональной образовательной программы являются: администрация, профессорско-преподавательский состав и студенты ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ, государственные экзаменационные комиссии; объединения специалистов и работодателей в соответствующей сфере профессиональной деятельности; уполномоченные государственные органы исполнительной власти, осуществляющие аккредитацию и контроль качества в системе высшего образования.

РАЗРАБОТЧИКИ:

Яхтанигов М.А. и.о. декана АФ, к. т. н., доцент

Теммоев М.И. зав.кафедрой ТППСХП, к.б.н., доцент

Хоконова М.Б. д. с.-х. н., профессор кафедры ТППСХП

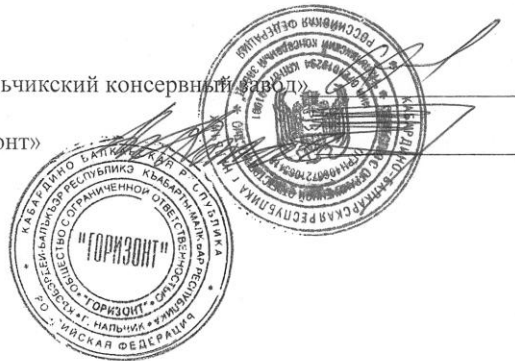
Рассмотрено и одобрено ученым Советом Университета
Протокол № 10 от 01.04 2016г.

СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя

Эльмесов С-Б.А. Гендиректор ООО «Нальчикский консервный завод»

Черкесов А.Б. Гендиректор ООО «Горизонт»



1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Назначение и область применения основной профессиональной образовательной программы

1.2. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы подготовки магистров

1.3. Общая характеристика вузовской основной профессиональной образовательной программы подготовки магистров

1.3.1. Миссия, цели и задачи

1.3.2. Направленность (профиль) образовательной программы

1.3.3. Квалификация, присваиваемая выпускникам

1.3.4. Сроки и трудоемкость освоения образовательной программы

1.4. Требования к уровню подготовки абитуриента

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

2.1. Области профессиональной деятельности

2.2. Объекты профессиональной деятельности

2.3. Виды профессиональной деятельности

2.4. Задачи профессиональной деятельности

3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ВУЗА КАК СОВОКУПНЫЙ ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ОБРАЗОВАНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ МАГИСТРОВ

- общекультурные компетенции

- общепрофессиональные компетенции

- профессиональные компетенции

- дополнительные профессиональные компетенции

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

4.1. Календарный учебный график

4.2. Рабочий учебный план

4.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

4.4. Программы практик и научно-исследовательской работы

4.4.1. Программа производственной практики - научно-исследовательская работа

4.4.2. Программа производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

4.4.3. Программа преддипломной практики

4.5. Государственная итоговая аттестация выпускников

5. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТРЕБОВАНИЙ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ МАГИСТРОВ

5.1. Общесистемные требования

5.2. Кадровое обеспечение

5.3. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение ОПОП

5.4. Финансовое обеспечение реализации программы

6. ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ МАГИСТРАТУРЫ

7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

7.2. Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации выпускников

8. ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

9. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМ ПРОГРАММАМ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

10. РЕГЛАМЕНТ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП ВО В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ.

Приложение 1. Матрица формирований компетенции.

Приложение 2. Календарный учебный график.

Приложение 3. Рабочий учебный план.

Приложение 4. Аннотации рабочих программ учебных курсов, дисциплин (модулей).

Приложение 5. Аннотации программ практик.

Приложение 6. Программа государственной итоговой аттестации.

Приложение 7. Сведения о кадровом обеспечении образовательной программы.

Приложение 8. Учебно-методические материалы.

Приложение 9. Сведения о материально-техническом обеспечении реализации образовательной программы.

Приложение 10. Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации.

Принятые сокращения:

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова» - ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, Университет;

ФГОС ВО - федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования, утвержденный после введения Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

ОП - образовательная программа;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

ВО - высшее образование;

РПД - рабочая программа дисциплины (модуля);

ПП - программы практик;

ОС - оценочные средства;

ФОС - фонд оценочных средств;

УМД - учебно-методическая документация;

ГИА - государственная итоговая аттестация;

ВКР - выпускная квалификационная работа;

ОК - общекультурные компетенции;

ОПК - общепрофессиональные компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ДПК - дополнительные профессиональные компетенции;

з.е. - зачетные единицы;

ОВЗ - ограниченные возможности здоровья;

ГЭК - Государственная экзаменационная комиссия.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Назначение и область применения основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа подготовки магистров, реализуемая ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ по направлению подготовки 35.04.04 Агрономия направленность Технология производства и переработки растениеводческой продукции представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением самостоятельно с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по соответствующему направлению подготовки.

Основная профессиональная образовательная программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по направлению подготовки и включает в себя: общую характеристику образовательной программы, учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), программы практик, научно-исследовательской работы (НИР), оценочные и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы подготовки магистров

Нормативную правовую базу разработки ОПОП ВО магистратуры составляют:

- Федеральный Закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 19.12.2013 №1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 35.04.04 «Агрономия» уровень высшего образования - магистратура, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2015 №834;
- Приказ Минобрнауки России от 29.06.2015 №636 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (в редакции Приказов Минобрнауки России от 09.02.2016 №86, от 28.04.2016 №502);
- Приказ Минобрнауки России от 27.11.2015 №1383 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»;
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Приказ Минздравсоцразвития РФ от 11.01.2011 г. № 1н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих», раздел «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования»;
- Устав и локальные нормативно-правовые акты ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ.

1.3. Общая характеристика вузовской основной профессиональной образовательной программы подготовки магистров

1.3.1. Миссия, цели и задачи

Миссия основной профессиональной образовательной программы подготовки магистров по направлению 35.04.04 Агрономия направленность Технология производства и переработки растениеводческой продукции в ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ со-

стоит в обеспечении комплексной и качественной подготовки квалифицированных, конкурентоспособных специалистов в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции на основе сочетания современных образовательных технологий и воспитательных методик для формирования личностных и профессиональных качеств и развития творческого потенциала обучающихся.

Целью программы магистратуры является документационное и методическое обеспечение реализации ФГОС ВО и, на этой основе, развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных, общепрофессиональных, профессиональных и дополнительных профессиональных компетенций способствующих успешной деятельности по направленности (профилю) подготовки.

Концепция основана на компетентностном подходе к ожидаемым результатам высшего образования и ориентирована на решение следующих задач:

- направленность на многоуровневую систему образования;
- выбор обучающимися индивидуальных образовательных траекторий;
- практико-ориентированное обучение, позволяющее сочетать фундаментальные знания с практическими навыками по направлению подготовки;
- формирование готовности выпускников вуза к активной профессиональной и социальной деятельности.

В области воспитания целью является: формирование социально-личностных качеств обучающихся: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности, повышение их общей культуры.

В области обучения целью является:

- формирование у выпускников компетенций, необходимых для осуществления профессиональной деятельности в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования;
- формирование способности приобретать новые знания, психологической готовности к изменению вида и характера своей профессиональной деятельности и обеспечение выпускника возможностью продолжения образования;
- обеспечение многообразия образовательных возможностей студентов, выбора индивидуальной программы образования;
- обеспечение подготовки магистров, способных проявлять гибкость и активность в изменяющихся условиях рынка труда.

1.3.2. Направленность (профиль) образовательной программы

Направленность (профиль) образовательной программы, установленная ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ по направлению подготовки 35.04.04 Агрономия направленность Технология производства и переработки растениеводческой продукции (программа магистратуры).

1.3.3. Квалификация, присваиваемая выпускникам

По окончании обучения лицам, успешно освоившим образовательную программу и прошедшим государственную итоговую аттестацию, присваивается квалификация-магистр.

1.3.4. Сроки и трудоемкость освоения образовательной программы.

Обучение по программе магистратуры в университете осуществляется в очной и заочной формах обучения.

Срок освоения образовательной программы магистратуры:

- в очной формы обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет 2 года. Объем программы магистратуры в очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 з.е.;
- в заочной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий увеличивается не менее чем на 3 месяца и не более чем на полгода по сравне-

нию со сроком получения образования по очной форме обучения;

- при обучении по индивидуальному учебному плану вне зависимости от формы обучения составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения. При обучении по индивидуальному учебному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен по их желанию не более чем на полгода по сравнению со сроком, установленным для соответствующей формы обучения. Объем программы магистратуры за один учебный год при обучении по индивидуальному учебному плану вне зависимости от формы обучения не может составлять более 75 з.е.

Конкретный срок получения образования и объем программы магистратуры, реализуемый за один учебный год, в заочной форме обучения, а также по индивидуальному учебному плану определяются университетом самостоятельно в пределах сроков, установленных настоящим пунктом.

При реализации программы магистратуры в заочной форме обучения могут быть применены элементы дистанционных образовательных технологий.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Реализация программы магистратуры возможна с использованием сетевой формы.

Образовательная деятельность по программе магистратуры осуществляется на государственном языке Российской Федерации, если иное не определено локальным нормативным актом университета.

Объем программы магистратуры (в зачетных единицах) составляет – 120 зачетных единиц за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы с использованием сетевой формы, реализации программы магистратуры по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному и включает все виды контактной и самостоятельной работы обучающегося, практики, НИР и время, отводимое на контроль качества освоения обучающимся Программы. Одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам.

1.4. Требования к уровню подготовки абитуриента

К освоению программ магистратуры допускаются лица, имеющие высшее образование любого уровня.

Лица, имеющие документ о высшем образовании и о квалификации, утвержденно-го Министерством образования и науки РФ и желающие освоить данную программу магистратуры, зачисляются в магистратуру по результатам вступительных испытаний, программа которых разрабатывается университетом самостоятельно с целью установления у поступающего наличия следующих компетенций:

- владеет культурой мышления,
- способен к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения;
- может анализировать социально-значимые проблемы и процессы, происходящие в обществе, и прогнозировать возможное их развитие в будущем;
- умеет использовать нормативные правовые документы в своей деятельности;
- может логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь готов к кооперации с коллегами, работе в коллективе;
- способен к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства, осознает социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности;
- может использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

2.1. Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, включает:

- агрономические исследования и разработки, направленные на решение комплексных задач по организации и производству высококачественной продукции растениеводства в современном земледелии;
- структуры, в которых выпускники являются предпринимателями, создающими и развивающими собственное дело;
- научно-исследовательские организации, связанные с производством сельскохозяйственной продукции;
- учреждения системы высшего и дополнительного профессионального образования.

2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, являются:

- полевые, овощные, плодовые культуры, и их сорта, генетические коллекции растений, селекционный процесс, агрономические ландшафты, природные кормовые угодья, почва и ее плодородие, вредные организмы и средства защиты растений от них, технологии производства продукции растениеводства.

2.3. Виды профессиональной деятельности

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу магистратуры:

- научно-исследовательская;
- проектно-технологическая.

Программа магистратуры ориентирована на научно-исследовательский и проектно-технологический характер профессиональной деятельности и в качестве основных рассматриваются научно-исследовательский и проектно-технологический виды профессиональной деятельности - программа академической магистратуры.

2.4. Задачи профессиональной деятельности.

Выпускник, освоивший программу магистратуры, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа магистратуры, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

научно-исследовательская деятельность

- разработка программ и рабочих планов научных исследований;
- сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта;
- разработка методик проведения экспериментов, освоение новых методик исследования;
- организация, проведение и анализ результатов экспериментов;
- сбор информации и анализ состояния технологий производства, хранения и переработки растительной продукции;
- создание оптимизационных моделей технологий возделывания сельскохозяйственных культур, систем защиты растений, сортов;
- подготовка научно-технических отчетов, обзоров и научных публикаций по результатам выполненных исследований.

проектно-технологическая деятельность:

- программирование урожаев сельскохозяйственных культур для различных уровней агротехнологий;
- разработка и реализация проектов экологически безопасных приемов и технологий производства высококачественной продукции растениеводства с учетом агро-

ландшафтов и экономической эффективности;

- проектирование адаптивно-ландшафтных систем земледелия для различных организационных форм агропромышленного комплекса и их освоение;

- проведение консультаций по инновационным технологиям в агрономии.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ВУЗА КАК СОВОКУПНЫЙ ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ОБРАЗОВАНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ МАГИСТРОВ

Результаты освоения ОПОП ВО магистратуры определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения программы магистратуры у выпускника должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные, профессиональные и дополнительные профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать следующими **общекультурными компетенциями (ОК):**

ОК-1 - способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу;

ОК-2 - готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения;

ОК-3 - готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала;

ОК-4 – способностью к самостоятельному обучению новым методам исследования, к изменению научного и научно-производственного профиля своей профессиональной деятельности;

ОК-5 – способностью использовать на практике умения и навыки в организации исследовательских и проектных работ;

ОК-6 – способностью самостоятельно приобретать с помощью информационных технологий и использовать в практической деятельности новые знания и умения, в том числе в новых областях знаний, непосредственно не связанных со сферой деятельности;

ОК-7 – способностью к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов;

ОК-8 – владением методами пропаганды научных достижений.

Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать следующими **общепрофессиональными компетенциями (ОПК):**

ОПК-1 - готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке для решения задач профессиональной деятельности;

ОПК-2 - готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

ОПК-3 - способностью понимать сущность современных проблем агрономии, научно-техническую политику в области производства безопасной растениеводческой продукции;

ОПК-4 – владением методами оценки состояния агрофитоценозов и приемами коррекции технологии возделывания сельскохозяйственных культур в различных погодных условиях;

ОПК-5 - владением методами программирования урожаев полевых культур для различных уровней агротехнологий;

ОПК-6 – способностью оценить пригодность земель для возделывания сельскохозяйственных культур с учетом производства качественной продукции.

В результате освоения данной ОПОП ВО выпускник согласно вида деятельности, к которым готовится должен обладать следующими **профессиональными компетенция-**

ми (ПК):

научно-исследовательская деятельность

ПК-1 – готовностью использовать современные достижения мировой науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах;

ПК-2 - способностью обосновывать задачи исследования, выбрать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представить результаты научных экспериментов;

ПК-3 – способностью самостоятельно организовать и провести научные исследования с использованием современных методов анализа почвенных и растительных образцов;

ПК-4 – готовностью составлять практические рекомендации по использованию результатов научных исследований;

ПК-5 – готовностью представлять результаты в форме отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений;

проектно-технологическая деятельность

ПК-6 – готовностью применять разнообразные методологические подходы к моделированию и проектированию сортов, систем защиты растений, приемов и технологий производства продукции растениеводства;

ПК-7 -способностью использовать инновационные процессы в агропромышленном комплексе при проектировании и реализации экологически безопасных и экономически эффективных технологий производства продукции растениеводства и воспроизводства плодородия почв различных агроландшафтов;

ПК-8 – способностью разрабатывать адаптивно-ландшафтные системы земледелия для сельскохозяйственных организаций;

ПК-9 – способностью обеспечить экологическую безопасность агроландшафтов при возделывании сельскохозяйственных культур и экономическую эффективность производства продукции.

В результате освоения данной ОПОП ВО выпускник должен обладать следующими **дополнительными профессиональными компетенциями (ДПК):**

ДПК-1 – способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применением методов математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования;

ДПК-2 – готовностью к оценке физиологического состояния, адаптационного потенциала и определению факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур;

ДПК-3 – готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки;

ДПК-4 – готовностью реализовать технологии производства продукции растениеводства и животноводства;

ДПК-5 – готовностью реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

ДПК-6 - готовностью реализовать технологии хранения и переработки плодов и овощей;

ДПК-7 – готовностью оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями государственных стандартов;

ДПК-8 – готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья с учетом различных процессов и аппаратов;

ДПК-9 - готовностью разрабатывать методы оценки урожайных, адаптивных и других хозяйственно-ценных свойств сортов, селекционного и семенного материала. Совершенствовать принципы эколого-географического районирования сортов зонального размещения семеноводческих посевов;

ДПК-10-готовностью разрабатывать методы и приемы поддержания генетиче-

ской идентичности сортов. Методики и техника воспроизводства оригинальных сортовых семян и посадочного материала, сохранение сортовой чистоты, сортового семенного контроля, анализа урожайных и посевных качеств семян в процессе семеноводства.

Матрица формирования компетенций в соответствии с ФГОС ВО представлена в *Приложении 1*.

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

В соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2013 года №1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры», приказом Минобрнауки России от 27.11.2015 №1383 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования», приказом Минобрнауки России от 29.06.2015 №636 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (в редакции Приказов Минобрнауки России от 09.02.2016 №86, от 28.04.2016 №502) и Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.04.04 Агрономия (уровень магистратуры), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.03.2015 №321 содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП магистратуры регламентируется: рабочим учебным планом; рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей); другими материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами практик и НИР; календарным учебным графиком, а также оценочными и методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1. Календарный учебный график

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, проведения балльно-рейтинговых мероприятий, экзаменационных сессий, практик, государственной итоговой аттестации, каникул. График разрабатывается ежегодно в соответствии с требованиями ФГОС ВО и размещается на информационном доске института (факультета), а так же на сайте вуза. Календарный учебный график подготовки магистров прилагается (*Приложение 2*).

4.2. Рабочий учебный план

При составлении рабочего учебного плана ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ руководствовался общими требованиями к условиям реализации основных профессиональных образовательных программ, сформулированными в ФГОС ВО по направлению подготовки 35.04.04 Агрономия утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 30 марта 2015 года №321.

В рабочем учебном плане отображается логическая последовательность освоения программы магистратуры (дисциплин, модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая трудоемкость дисциплин, модулей, практик, в зачетных единицах, а также их общая и контактная трудоемкость в часах.

В рабочем учебном плане указывается перечень дисциплин (модулей), практик, аттестационных испытаний, государственной итоговой аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности с указанием их объема в зачетных единицах, последовательности и распределения по периодам обучения. В учебном плане выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (контактная) и самостоятельной работы обучающихся в академических или астрономических часах. Для каждой дисциплины

(модуля) и практики указывается форма промежуточной аттестации обучающихся.

Программа магистратуры состоит из следующих блоков:

- Блок 1 «Дисциплины (модули)», который включает дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы, и дисциплины, относящиеся к ее вариативной части;
- Блок 2 «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)», который в полном объеме относится к вариативной части программы;
- Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» (ГИА), который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации.

Таблица 1 - Структура программы магистратуры по направлению подготовки

35.04.04- Агрономия

Структура программы магистратуры		Объем программы академической магистратуры в з.е.	
		по ФГОС ВО	по ОПОП
Блок 1	Дисциплины (модули)	63-66	63
	Базовая часть	18-21	18
	Вариативная часть	45	45
Блок 2	Практики	45-51	48
	Вариативная часть	45-51	48
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	6-9	9
	Базовая часть	6-9	9
Объем программы магистратуры		120	120

Дисциплины, относящиеся к базовой части программы магистратуры, являются обязательными для освоения обучающимся вне зависимости от направленности (профиля) программы, которую он осваивает.

Дисциплины, относящиеся к вариативной части программы магистратуры, практики (в том числе НИР) определяют направленность (профиль) программы. Набор дисциплин и практик (в том числе НИР), относящихся к вариативной части Блока 1 "Дисциплины (модули)" и Блока 2 "Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)" программы магистратуры определены с учетом потребностей рынка труда, научно-исследовательских и материально-технических ресурсов организации, особенностей научной школы института в объеме, установленном ФГОС ВО. В вариативной части отражается перечень и последовательность модулей и дисциплин в соответствии с содержанием основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 35.04.04 Агрономия направленность Технология производства и переработки растениеводческой продукции. Вариативная часть дает возможность расширения и углубления знаний, умений и навыков для успешной профессиональной деятельности. После выбора обучающимся направленности (профиля) программы набор соответствующих дисциплин (модулей), практик (в том числе НИР) становится обязательным для освоения обучающимся.

При реализации образовательной программы Университет обеспечивает обучающимся возможность освоения факультативных (необязательных для изучения) при освоении образовательной программы и элективных (избираемых в обязательном порядке) дисциплин (модулей) в порядке, установленном Положением о порядке формирования и освоения элективных и факультативных дисциплин (модулей). Избранные обучающимися элективные дисциплины (модули) являются обязательными для освоения.

При обеспечении инклюзивного образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья Университет включает в образовательную программу специализированные адаптационные дисциплины (модули).

При реализации образовательной программы факультативные и элективные дисциплины (модули), а также специализированные адаптационные дисциплины (модули) включаются в вариативную часть программы.

При разработке ОПОП по направлению подготовки 35.04.04 Агрономия направленность Технология производства и переработки растениеводческой продукции объем учебной нагрузки обучающихся не превышает 54 академических часа в неделю, включая все виды контактной и самостоятельной учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

ОПОП содержит дисциплины по выбору обучающихся, в том числе специализированные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья в объеме не менее 30% вариативной части обучения. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (при их наличии) предоставляется возможность освоения специализированных адаптационных дисциплин по выбору, включаемых в вариативную часть образовательной программы. Это могут быть дисциплины социально-гуманитарного назначения, профессионализирующего профиля, а также для коррекции коммуникативных умений, в том числе путем освоения специальной информационно-компенсаторной техники приема-передачи учебной информации.

Максимальный объем аудиторных учебных занятий в неделю при освоении образовательной программы в очной форме обучения составляет не более 16 академических часов.

Рабочий учебный план прилагается (*Приложение 3*).

4.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей).

В рабочей программе каждой дисциплины сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по ОПОП ВО с учетом направленности (профиля) программы магистратуры.

Рабочая программа дисциплины (модуля) включает в себя:

- наименование дисциплины (модуля);
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотношенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы;
- объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся;
- содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий;
- перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю);
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю);
- перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля);
- перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины (модуля);
- методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля);
- перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).

Организация может включить в состав рабочей программы дисциплины (модуля) также иные сведения и (или) материалы.

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (семинаров в диалоговом режиме, дискуссий, компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, обсуждения результатов работы студенческих исследовательских групп, вузовских и межвузовских телеконференций) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В рамках учебных курсов предусмотрены встречи с представителями российских и зарубежных компаний, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов.

В *Приложении 4* приводятся рабочие программы и аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) как базовой, так и вариативной частей рабочего учебного плана, включая дисциплины по выбору студента.

4.4. Программы практик и научно-исследовательской работы

В соответствии с ФГОС ВО в Блок 2 «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)», входят учебная и производственная, в том числе преддипломная, практики.

При реализации данной магистерской программы предусматриваются следующие типы производственной практики:

- научно-исследовательская работа (НИР);
- практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;
- преддипломная практика.

Способы проведения производственной практики: стационарная, выездная, выездная полевая.

- Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

Учебная и (или) производственная практики могут проводиться в структурных подразделениях организации.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Практики, в полном объеме относящиеся к вариативной части, являются обязательными и представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных, общепрофессиональных, профессиональных и дополнительных профессиональных компетенций обучающихся.

Программы практики и НИР включает в себя:

- указание вида, типа практики, способа и формы (форм) её проведения;
- перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотношенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места практики в структуре образовательной программы;
- указание объёма практики в зачётных единицах и её продолжительности в неделях либо в академических часах;
- содержание практики;
- указание форм отчётности по практике;
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике;
- перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики;
- перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

(при необходимости);

- описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики;
- иные сведения и (или) материалы.

4.4.1. Программа производственной практики – научно-исследовательской работы

Способ проведения практики: стационарная, выездная, выездная полевая.

Форма проведения производственной практики - научно-исследовательской работы – дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения научно-исследовательской работы практики.

Цель практики: формирование профессиональных компетенций, необходимых как для проведения самостоятельной научно-исследовательской работы, результатом которой является написание и успешная защита магистерской диссертации, подготовка научно-исследовательских материалов для выступления на научных мероприятиях и публикации, так и научно-исследовательской работы в составе научного коллектива.

Основные задачи:

- формирование у студентов целостного представления о научной деятельности; выявление специфики научной деятельности;
- совершенствование и поиск новых форм интеграции системы высшего образования с наукой и производственной деятельностью в рамках единой системы учебно-воспитательного процесса;
- повышение навыков научной, творческой и исследовательской деятельности;
- участие студентов в научных исследованиях, реальных разработках;
- формирование умения правильно формулировать задачи исследования в ходе выполнения научно-исследовательской работы в соответствии с ее целью;
- формирование умения инициативно избирать (модифицировать существующие, разрабатывать новые) методы исследования, соответствующие цели, формировать методику исследования;
- усвоение навыков выполнения самостоятельной библиографической работы, в том числе с применением современных информационных технологий;
- выработка способности и умения анализировать и представлять полученные в ходе исследования результаты в виде законченных научно-исследовательских разработок (отчет о научно-исследовательской работе, научные статьи, тезисы докладов на научных конференциях, магистерская диссертация).

В процессе прохождения практики магистранту необходимо приобрести следующие компетенции: ОК-7, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-5.

Содержание практики:

Научно-исследовательской работа структурируется по видам работ, относящихся к этапам выполнения исследований.

Первый этап научно-исследовательской работы - Анализ проблемы и выбор направления исследования, осваивается в первом учебном семестре.

Второй этап научно-исследовательской работы - Теоретические исследования, осваивается во втором учебном семестре.

Третий этап научно-исследовательской работы - Параметрические исследования объекта, осваивается в третьем учебном семестре.

Четвертый этап научно-исследовательской работы - Обобщение и оценка результатов исследований, осваивается в четвертом учебном семестре.

Продолжительность научно-исследовательской работы 18 недель (8 недель – 2 семестр; 2 недели – 3 семестр; 8 недель - 4 семестр), трудоемкость - 27 зачетных единиц (972 часа), промежуточная аттестация – зачет.

4.4.2. Программа производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической, педагогической).

Способ проведения практики – стационарная, выездная, выездная полевая.

Форма проведения производственной практики – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая, педагогическая) – дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

Цель практики: систематизация и углубление полученных в высшем образовательном учреждении теоретических и практических знаний по экономическим дисциплинам, применение знаний при решении конкретных задач профессиональной деятельности на современном уровне; сбор, систематизация, обработка фактического материала для написания отчета, подготовка аналитических материалов по теме исследования, приобретение практических навыков и компетенций, получение опыта самостоятельной профессиональной (научно-исследовательской и педагогической) деятельности.

Задачи практики:

- приобретение современных знаний и практических навыков в области диагностирования проблем развития бизнеса и формирования эффективных управленческих решений в организационной, операционной, инновационной и инвестиционной сферах деятельности компаний;
- формирование навыков рационального использования передовых информационно-аналитических технологий и систем оптимизации управления развитием экономики предприятия;
- повышение конкурентного потенциала обучаемых на основе формирования у них навыков системного мышления и аналитических возможностей его реализации;
- закрепление теоретических знаний и практических навыков, полученных магистрантами в процессе обучения;
- экономическое обоснование мероприятий, направленных на повышение эффективности работы и конкурентоспособности на микро- и макро-уровне;
- подбор материала и проведение исследований для подготовки научных докладов, а также для завершения работы над магистерской диссертацией.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе педагогическая) направлена на формирование следующих компетенций: ДПК-4, ДПК-5, ДПК-7, ОПК-2, ПК-5, ПК-6.

Содержание практики:

В процессе прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе педагогической), обучающийся готовится к осуществлению профессиональной педагогической деятельности (разработка учебно-методического обеспечения кафедры, разработка и проведение учебных занятий, организация и проведение воспитательных занятий, разработка и участие в проведении контрольных мероприятий).

В процессе прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической), обучающийся готовится к осуществлению профессиональной практико-ориентированной научно-исследовательской деятельности (организационная деятельность экономических служб предприятия, деятельность экономических служб предприятия по планированию, проектированию и прогнозированию, координации, аналитической деятельности, контролю и регулированию).

В процессе прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, обучающийся готовится к осуществлению профессиональной практико-ориентированной научно-исследовательской деятельности (исследование особенностей внешней и внутренней среды функционирования анализируемо-

го предприятия).

Продолжительность производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности – 10 недель (4 недели – 2 семестр; 6 недель – 3 семестр), трудоемкость – 15 зачетных единиц (540 часов), промежуточная аттестация – зачет с оценкой.

4.4.3. Программа преддипломной практики

Способ проведения практики – стационарная, выездная, выездная полевая.

Форма проведения преддипломной практики – дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

Цель практики: является изучение методических, инструктивных и нормативных материалов, специальной фундаментальной и периодической литературы, сбор, систематизация и обобщение материалов по вопросам, разрабатываемым студентом в ходе выполнения диссертационной работы, а также проведение самостоятельных исследований технологических и управленческих процессов, расчетов и анализа необходимых показателей производственно-экономической деятельности.

Задачи практики:

- закрепление приобретенных теоретических и практических знаний;
- изучение объекта преддипломной практики;
- приобретение опыта работы в коллективах при решении производственно-экономических и управленческих вопросов;
- сбор теоретического и практического материала для завершения магистерской диссертации, тема которой должна отражать актуальные проблемы одного из основных видов профессиональной деятельности.

Преддипломная практика направлена на формирование следующих компетенций: ДПК-4, ДПК-5, ДПК-6, ОК-5, ОК-7, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5.

Содержание практики:

В процессе прохождения преддипломной практики, обучающийся готовится к осуществлению профессиональной практико-ориентированной научно-исследовательской деятельности (исследование особенностей внешней и внутренней среды функционирования анализируемого предприятия).

Продолжительность преддипломной практики 4 недели, трудоемкость - 6 зачетных единиц (216 часов), промежуточная аттестация – зачет с оценкой.

Программы и аннотации программ практик представлены в *Приложении 5*.

4.5. Государственная итоговая аттестация выпускников (Содержание описания ГИА в ОПОП должно соответствовать программе ГИА.)

Государственная итоговая аттестация выпускников высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

ФГОС ВО подготовки магистров по направлению 35.04.04 Агрономия направленность Технология производства и переработки растениеводческой продукции предусмотрена государственная итоговая аттестация выпускников, которая включает подготовку к защите и процедуру защиты выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) и завершается присвоением квалификации «магистр».

Целями государственной итоговой аттестации являются:

- определение уровня подготовки выпускника, претендующего на получение соответствующего уровня высшего образования, и соответствия его подготовки требованиям ФГОС ВО по конкретному направлению подготовки;
- принятие решения о присвоении соответствующей квалификации и выдаче выпускнику документа о высшем образовании и о квалификации, образца, утвержденного Министерством образования и науки РФ.

Организация государственной итоговой аттестации. К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший рабочий учебный план или индивидуальный учебный план по соответствующей образовательной программе высшего образования.

В соответствии с ФГОС ВО ГИА представляет Блок 3 образовательного стандарта по направлению подготовки магистров 35.04.04 «Агрономия». Даты проведения ГИА определены календарным учебным графиком. ГИА осуществляется по завершении 4 семестра очной (5 семестра заочной) формы обучения.

Программа ГИА, включая требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения, критерии оценки результатов защиты выпускных квалификационных работ, утвержденные организацией, а также порядок подачи и рассмотрения апелляций доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Подготовка выпускной квалификационной работы проводится обучающимся на протяжении всего периода обучения, является проверкой качества полученных обучающимся теоретических знаний, практических умений и навыков, сформированных профессиональных и дополнительных профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

Подготовка выпускной квалификационной работы начинается с выбора темы. Работа по организации выбора и закрепления тем магистерских диссертаций и научных руководителей проводится заведующим выпускающей кафедры или руководителем магистерской программы. Примерная тематика выпускных квалификационных работ рассматривается на заседании кафедры и утверждается заведующим кафедрой с указанием номера и даты протокола заседания. После этапа самоопределения тема выбирается и формулируется магистрантом, совместно с научным руководителем.

Структура выпускной квалификационной работы определяется спецификой исследуемой проблемы и должна включать следующие разделы: титульный лист; содержание; введение; основная часть; заключение; список использованных источников; приложения (при необходимости). Требования к структурным элементам магистерской диссертации определяются методическими рекомендациями по выполнению выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) и процедуре ее защиты по направлению подготовки 35.04.04 Агрономия направленность Технология производства и переработки растениеводческой продукции.

Выполнение ВКР осуществляется обучающимся в соответствии с заданием, конкретизирующим содержание и объем ВКР, выданным руководителем.

Научный руководитель магистерской диссертации контролирует все стадии подготовки и написания работы вплоть до ее защиты.

Контроль работы магистранта, проводимый научным руководителем, дополняется контролем со стороны выпускающей кафедры и дирекции Института. Контроль касается выполнения магистрантом календарного плана подготовки диссертации. Сроки выполнения ВКР определяются календарным учебным графиком. ВКР оформляется с соблюдением требований.

Для реализации контрольных мероприятий кафедра «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» разрабатывает график заседаний кафедры по проведению предварительной защиты выпускных квалификационных работ. В результате заседания выносится решение о степени готовности обучающегося и выпускной квалификационной работы к государственной итоговой аттестации.

После завершения подготовки ВКР, работа передается обучающимся руководителю, не позднее, чем за две недели до установленного срока защиты для написания отзыва руководителя. После этого, подписанная научным руководителем работа подлежит рецензированию.

Для проведения рецензирования ВКР, указанная работа направляется рецензенту из

числа лиц, не являющихся работниками кафедры, либо института, либо ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ. Рецензент проводит анализ ВКР и представляет письменную рецензию на указанную работу.

Организация обеспечивает ознакомление обучающегося с отзывом и рецензией не позднее, чем за 5 календарных дней до дня защиты ВКР.

ВКР, отзыв и рецензия, оформленные соответствующим образом, передаются ответственному секретарю ГЭК не позднее, чем за два календарных дня до дня защиты ВКР.

В ГЭК могут быть представлены и другие материалы, характеризующие научную и практическую ценность работы (опубликованные статьи, документы о практическом использовании результатов работы, макеты и др.).

Процедура защиты выпускной квалификационной работы производится в соответствии с Положением о Государственной итоговой аттестации выпускников ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, которое доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Для проведения государственной итоговой аттестации создается государственная экзаменационная комиссия. Для рассмотрения апелляций создается апелляционная комиссия. Председатели комиссий организуют и контролируют деятельность комиссий, обеспечивают единство требований, предъявляемых к обучающимся, при проведении государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация направлена на формирование следующих компетенций: ОПК-3, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-7.

Продолжительность государственной итоговой аттестации устанавливаются в соответствии с рабочим учебным планом и годовым календарным учебным графиком. Продолжительность государственной итоговой аттестации 6 недель, трудоемкость - 9 зачетных единиц (324 часа), форма аттестации – защита магистерской диссертации на оценку.

Программа государственной итоговой аттестации представлена в *Приложении 6*.

5. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТРЕБОВАНИЙ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ МАГИСТРОВ

Ресурсное обеспечение ОПОП ВО магистратуры по направлению подготовки 35.04.04 Агрономия направлено на реализацию технологии производства и переработки растениеводческой продукции с учетом общесистемных требований, требований к кадровым условиям, требований к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации программы магистратуры в соответствии с ФГОС ВО.

5.1. Общесистемные требования

ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, где реализуется основная профессиональная образовательная программа подготовки магистров по направлению 35.04.04 Агрономия направлено на реализацию технологии производства и переработки растениеводческой продукции, располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся, предусмотренных рабочим учебным планом.

Каждый магистрант в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации:

- ЭБС «Университетская библиотека» ООО «Директ-Медиа» Контракт № 51-02/16 от 04.05.2016 сроком на 1 год - <http://biblioclub.ru>

- ЭБС «Издательства Лань» ООО «Издательство Лань». Договор № 389/16 от 18.05.16 г. сроком на 1 год <http://e.lanbook.com/>

- Удаленный терминал ФГБНУ ЦНСХБ/ФГБНУ ЦНСХБ. Договор № 10-УТ/2016 от 20.04.2016 г. сроком на 1 год - <http://www.cnsbh.ru/terminal/>

– Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU(SCIENCEINDEX) ООО Научная электронная библиотека. Лицензионный договор № SIO-2114/2016 от 30.03.2016 сроком на 1 год – <http://elibrary.ru>

Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории организации, так и вне её. Реализация образовательной программы обеспечивается свободным доступом каждого обучающегося к современным информационным материалам, профессиональным базам данных и информационным справочным системам, сформированным по полному перечню дисциплин образовательной программы по направленности (профилю) подготовки;

Электронная информационно-образовательная среда организации обеспечивает:

– доступ к рабочим учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;

– фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения основной образовательной программы;

– формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;

– взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет».

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ соответствует квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих в разделе «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. № 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный № 20237).

Доля штатных научно-педагогических работников в ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет не менее 60 процентов от общего количества научно-педагогических работников организации.

Среднегодовое число публикаций научно-педагогических работников организации за период реализации программы магистратуры в расчете на 100 научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет не менее 20 в журналах, индексируемых в Российском индексе научного цитирования.

В ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ, реализующем основную профессиональную образовательную программу по направлению подготовки 35.04.04 Агрономия направленность «Технология производства и переработки растениеводческой продукции», среднегодовой объем финансирования научных исследований на одного научно-педагогического работника (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет величину не менее чем величина аналогичного показателя мониторинга системы образования, утверждаемого Министерством образования и науки Российской Федерации.

5.2. Кадровое обеспечение ОПОП.

Реализация основной профессиональной образовательной программы подготовки магистров по направлению 35.04.04 Агрономия направленность Технология производства

и переработки растениеводческой продукции в ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы магистратуры на условиях гражданско-правового договора.

Уровень кадрового потенциала характеризуется выполнением следующих требований к наличию и квалификации научно-педагогических кадров в соответствии с действующей нормативно-правовой базой:

- доля научно-педагогических работников, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих основную профессиональную образовательную программу подготовки магистров по направлению 35.04.04 Агрономия направленность Технология производства и переработки растениеводческой продукции в ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ составляет не менее 70 процентов.

- доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень и ученое звание, в общем числе научно-педагогических работников реализующих основную профессиональную образовательную программу подготовки магистров по направлению 35.04.04 Агрономия направленность Технология производства и переработки растениеводческой продукции в ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ составляет не менее 80 процентов.

- доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы магистратуры (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу магистратуры, составляет не менее 10 процентов.

Общее руководство научным содержанием программы магистратуры по направлению 35.04.04 Агрономия направленность Технология производства и переработки растениеводческой продукции в ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ осуществляется штатным научно-педагогическим работником организации, имеющим ученую степень доктора сельскохозяйственных наук, осуществляющим самостоятельные научно-исследовательские (творческие) проекты по направлению подготовки, имеющим ежегодные публикации по результатам указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих отечественных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляющим ежегодную апробацию результатов указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях.

Сведения о кадровом обеспечении образовательной программы представлены в *Приложении 7*.

5.3. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение ОПОП.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.04.04 Агрономия направленность Технология производства и переработки растениеводческой продукции для реализации основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ располагает специальными помещениями, которые представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Для проведения занятий лекционного типа при подготовке магистров используются аудитория 404, оснащенные наборами демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации, соответствующие примерным программам дисциплин (модулей), рабочим учебным программам дисциплин (модулей): Интерактивная доска StarBoardHitachiFX-TRIO-77-E, 2 мультимедийных про-

ектора Benq GP3 DLP 300Lm и 13 компьютеров Asus M70AD-RU006S i, обеспеченные доступом в Интернет и ЭИОС вуза; Экран для демонстрации учебного материала.

Для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются аудитории 404,403, 401, 05, укомплектованные специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории: Интерактивная доска StarBoardHitachiFX-TRIO-77-E, 2 мультимедийных проектора Benq GP3 DLP 300Lm и 13 компьютеров Asus M70AD-RU006S i, обеспеченные доступом в Интернет и ЭИОС вуза; Экран для демонстрации учебного материала.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, имеющей выход в Интернет и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду организации (аудитория 203). Имеется помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (010).

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.04.04 агрономия направленность Технология производства и переработки растениеводческой продукции для реализации основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения: Microsoft Office Professional Plus 2013, 2010, 2007 лицензионное соглашение № V2058769, Microsoft Windows 8.1, 8, 7, 10 Vista лицензионное соглашение № V2058769, Microsoft Windows Server 2008R2 лицензионное соглашение № V2058769, Autodesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н, Антиплагиат лицензионный договор №39, Антиплагиат лицензионный договор №71, Антивирус Касперский лицензионное соглашение № 1E40-161004-072008-003-58, Консультат Плюс. URL:<http://www.consultant.ru>. Контракт № 304-16/003/ИП, Консультат Плюс. URL:<http://www.consultant.ru>. Контракт № 304-17/078, которые систематически обновляются.

Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ обеспечивает одновременный доступ 100 процентов обучающихся по основной профессиональной образовательной программе подготовки магистров по направлению 35.04.04 Агрономия направленность Технология производства и переработки растениеводческой продукции.

Основная профессиональная образовательная программа подготовки магистров по направлению 35.04.04 Агрономия направленность Технология производства и переработки растениеводческой продукции обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) основной образовательной программы. Содержание каждой из этих учебных дисциплин (модулей) представлено в локальной сети ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ.

По каждой дисциплине сформированы рабочие программы и учебно-методическая документация дисциплин, содержащие методические рекомендации по изучению дисциплины, учебные материалы (конспекты лекций, контрольные задания, методические указания по выполнению курсовых работ, образцы тестов и т.п.). (Приложение 8).

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением. Во всех учебно-методических материалах по дисциплинам, представленных в локальной сети университета, существуют специальные разделы, содержащие рекомендации для самостоятельной работы обучающихся.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по основной профессиональной образовательной программе подготовки магистров по направлению 35.04.04 Агрономия направленность Технология производства и переработки растениеводческой продукции обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Сведения о материально-техническом обеспечении реализации образовательной

программы представлено в *Приложении 9*.

5.4. Финансовое обеспечение реализации ОПОП

Финансовое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы подготовки магистров по направлению 35.04.04 Агрономия направленность Технология производства и переработки растениеводческой продукции магистратуры по направлению подготовки 35.04.04 Агрономия направленность Технология производства и переработки растениеводческой продукции осуществляется в объеме не ниже установленных Министерством образования и науки Российской Федерации базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня образования и направления подготовки с учетом корректирующих коэффициентов, учитывающих специфику образовательных программ в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ высшего образования по специальностям и направлениям подготовки, утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 638 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 16 сентября 2013 г., регистрационный № 29967).

6. ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

В ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ создана социокультурная среда и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению патриотизма, нравственных, гражданских, общекультурных качеств обучающихся. Для этого имеется развитая и разнообразная инфраструктура, в том числе:

- актовый зал на 700 мест;
- спорткомплекс с тренажерными залами, спортзалами, борцовским залом, душевыми кабинами, сауной, стадион с беговыми дорожками;
- музей истории ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ.

Осуществляется деятельность научных кружков и объединений, творческих коллективов, спортивных секций, общественных организаций и клубов по интересам, реализуются социальные проекты и программы (международные, всероссийские, отраслевые, региональные и университетские). Работает редакция вузовской газеты «Университетский вестник».

Развитию общекультурных компетенций способствует высокотехнологичное и качественное обеспечение студентов питанием (столовая, два кафе, буфеты в учебных корпусах и общежитиях), а также медицинский центр, который ведет работу по привитию здорового образа жизни. Иногородние студенты проживают в 2-х комфортабельных общежитиях. Создаются условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению духовно-нравственных, гражданских, общекультурных качеств обучающихся. В университете реализуется система студенческого самоуправления.

Проводится работа по военно-патриотическому воспитанию молодежи с активным использованием инновационных форм деятельности, направленных на формирование и развитие в молодежной среде устойчивого позитивного отношения к историческим традициям и преклонения перед подвигами предков, осуществляется комплекс культурно-просветительских мероприятий, цель которых – восстановление исторической памяти и культурологическое просвещение молодежи.

В системе воспитания и развития общекультурных компетенций выпускников вуза осуществляется деятельность, ориентированная на формирование пространства межкультурного диалога и интеркультурного взаимодействия, проводятся форумы межнациональной дружбы и мирного сосуществования народов Юга России и ближнего зарубежья.

Планирование, организацию и контроль результативности воспитательной и внеучебной деятельности студентов осуществляет отдел по воспитательной и социальной работе, который подчиняется проректору по УВР. Проректору по УВР также подчиняются заместители директоров и деканов по УВР. Основным стратегическим документом, регламентирующим и определяющим концепцию формирования среды вуза, обеспечивающей развитие социально-личностных компетенций обучающихся, является «Концепция воспитательной работы в ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ». Для организации воспитательного процесса, координации подготовки и проведения мероприятий разрабатываются внутренние локальные акты, методические рекомендации, издаются приказы и распоряжения ректора, такие как: Положение о совете по воспитательной работе университета и кураторе академической группы; Положение о Студенческом совете, Порядок назначения государственной академической стипендии, Положение о порядке назначения и оказания материальной поддержки нуждающимся студентам, Положение о предоставлении общежитий студентам и сотрудникам ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ и другие.

В университете разработана система поощрения (морального и материального) за достижения в учебе, развитие социокультурной среды.

В целом сложившаяся в университете воспитательная среда обеспечивает естественность трансляции обучающимся норм взаимоотношений, общения, организации досуга, быта в общежитии, отношений к будущей профессии, формирует мотивацию учебной деятельности и, следовательно, профессионально-педагогическую направленность личности будущих специалистов.

7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ МАГИСТРАТУРЫ.

В соответствии с ФГОС ВО подготовки магистров по направлению 35.04.04 Агрономия и рабочим учебным планом, оценка качества освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся осуществляется в соответствии с положением «О балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов».

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по каждой дисциплине и практике устанавливаются рабочим учебным планом, рабочими программами дисциплин и практик. Требования к процедуре проведения государственных аттестационных испытаний устанавливаются Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам магистратуры, программам специалитета в ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ.

В целях приближения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к задачам их будущей профессиональной деятельности университет обеспечивает привлечение к процедурам текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, а также экспертизе оценочных средств внешних экспертов: работодателей из числа действующих руководителей и работников профильных организаций (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), а также преподавателей смежных образовательных областей, специалистов.

7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

В соответствии с требованиями ФГОС ВО подготовки магистров по направлению 35.04.04 Агрономия для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации созданы соответствующие фонды оценочных средств. Эти фонды включают:

- типовые задания;
- контрольные задания;
- тесты и методы контроля, которые позволяют оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций.

Фонды оценочных средств разработаны и утверждены проректором по учебно-воспитательной работе ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ. Фонды оценочных средств является полным и адекватным отображением требований ФГОС ВО подготовки магистров по направлению 35.04.04 Агрономия, соответствуют целям и задачам программы и ее рабочему учебному плану. Они обеспечивают оценку качества общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, приобретаемых выпускником. В университете при разработке оценочных средств, для контроля качества изучения модулей, дисциплин, практик и НИР учитываются все виды связей между включенными в них знаниями, умениями, навыками, которые позволяют установить качество сформированных у обучающихся компетенций по видам деятельности и степень общей готовности выпускников к профессиональной деятельности.

7.2. Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации выпускников.

В соответствии с приказом Минобрнауки РФ от 19 декабря 2013 г. №1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации выпускников основной профессиональной образовательной программы подготовки магистров по направлению 35.04.04 Агрономия направленность Технология производства и переработки растениеводческой продукции включают в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

Фонды оценочных средств для ГИА прилагаются отдельным документом (*Приложение 10*).

8. ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Реализация основной образовательной программы подготовки магистров по направлению 35.04.04 Агрономия направленность Технология производства и переработки растениеводческой продукции обеспечивается следующими нормативно-методическими документами:

- Правила приема обучающихся
- Положение о порядке разработки и утверждения основных профессиональных образовательных программ
- Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов
- Положение о промежуточной аттестации обучающихся
- Положение о практике
- Положение о магистратуре
- Положение о Государственной итоговой аттестации выпускников
- Положение о порядке перезачета и переаттестации дисциплин
- Положение о порядке и основании перевода, отчисления и восстановления обу-

чающихся

- Положение о выпускной квалификационной работе
- Положение о рабочей программе дисциплины
- Положение о реализации дисциплины (модулей) по физической культуре и спорту
- Положение о самостоятельной работе обучающихся
- Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры
- Положение о порядке применения электронного обучения и дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ
- Положение о фонде оценочных средств
- Положение о режиме занятий обучающихся
- Порядок оформления возникновения, приостановления и прекращения образовательных отношений между университетом и обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся
- Положение о порядке формирования и освоения элективных и факультативных дисциплин (модулей)
- Положение о порядке проверки выпускных квалификационных работ на объем заимствования и их размещения в электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ
- Положение о внутренней системе качества образования
- Положение об установлении минимального объема контактной работы обучающихся с преподавателем, а также максимального объема занятий лекционного и семинарского типов при организации образовательного процесса по образовательной программе
- Положение о научно-исследовательской работе магистрантов
- Положение об индивидуальном учете и хранении в архивах информации о результатах освоения обучающимися образовательных программ и о поощрении обучающихся на бумажных и электронных носителях
- Положение о рецензировании выпускных квалификационных работ
- Положение о порядке выдачи, оформления и хранения зачетных и экзаменационных ведомостей, зачетных и экзаменационных листов
- Положение о кафедре (филиале кафедры) на производстве
- Положение о курсовой работе/проекте
- Положение об организации образовательного процесса по образовательной программе для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
- Положение об обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся, в том числе при ускоренном обучении
- Положение о порядке и форме итоговой аттестации, завершающей освоение не имеющих государственной аккредитации образовательных программ
- Положение о портфолио обучающихся
- Положение о языке образования
- Положение о порядке (правилах) пользования учебниками и учебными пособиями для обучающихся
- Положение об индивидуальном учете результатов освоения обучающимися образовательных программ и порядок их хранения

9. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМ ПРОГРАММАМ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В Университете реализуется организационная модель инклюзивного образования - обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей. Модель позволяет лицам, имеющим ОВЗ, использовать образование как наиболее эффективный механизм развития личности, повышения своего социального статуса.

Территория университета приспособлена для беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных студентов. Оборудованы широкие пешеходные дорожки, по территории университета запрещено передвижение автотранспортных средств.

Перед главным учебным корпусом имеется автомобильная стоянка, на которой отведены места для парковки автомобилей инвалидов и лиц с ОВЗ.

В зданиях и помещениях университета созданы необходимые материально-технические условия для инклюзивного обучения. Вход в корпус института экономики оборудован пандусом, широкими раскрывающимися дверями, достаточными для проезда инвалидной коляски.

В стандартных учебных аудиториях на первых рядах и в читальном зале оборудованы рабочие места для инвалидов и лиц с ОВЗ: у окна, в среднем ряду и (или) ряду возле дверного проема вместо двухместных столов установлены одноместные, увеличен размер зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличена ширина прохода между рядами столов.

Содержание высшего образования по образовательным программам и условия организации обучения обучающихся с ОВЗ определяются адаптированной образовательной программой, а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида, которая выдается Федеральным учреждением медико-социальной экспертизы. Обучение лиц с ОВЗ осуществляется на основе образовательных программ, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся. Адаптированная образовательная программа разрабатывается при наличии заявления со стороны обучающегося (родителей, законных представителей) и медицинских показаний.

По заявлению обучающегося составляется индивидуальный учебный план, в котором в вариативную выборную часть, по согласованию с обучающимся, включаются специализированные адаптационные дисциплины:

При необходимости для инвалидов и лиц с ОВЗ могут разрабатываться индивидуальные учебные планы и индивидуальные графики обучения. Срок получения высшего образования при обучении по индивидуальному учебному плану для инвалидов и лиц с ОВЗ при желании может быть увеличен, но не более чем на год.

Кураторы академических групп обеспечивают инвалидам и лицам с ОВЗ индивидуальную педагогическую помощь, организуют их персональное сопровождение в образовательном пространстве. Куратор выполняет посреднические функции между студентом-инвалидом и преподавателями с целью организации консультаций или дополнительной помощи преподавателей в освоении учебных дисциплин. Куратор осуществляет контроль за соблюдением прав инвалидов и лиц с ОВЗ.

Для создания комфортного психологического климата в студенческой группе проводятся воспитательные мероприятия, направленные на сплочение студенческого коллектива, организацию сотрудничества студентов, формирование толерантной социокультурной среды, организацию волонтерской помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

Выбор мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом их физического состояния и доступности для данной категории обучающихся.

Текущий контроль, промежуточная аттестация по дисциплинам и практикам и государственная итоговая аттестация проводятся в выбранной обучающимся форме: устной,

устно-письменной, письменной. На зачетах, экзаменах и ГИА данной категории обучающихся предоставляется дополнительное время на подготовку к ответу и ответ.

Университет оказывает выпускнику из данной категории лиц содействие в трудоустройстве во время Ярмарок вакансий, встреч с работодателями и других мероприятий.

10. РЕГЛАМЕНТ ПО ОРГАНИЗАЦИИ-ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП ВО В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ.

В соответствии с приказом Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2013 года №1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» и требованиями ФГОС ВО разработчики ОПОП периодически проводят ее обновление (актуализацию) с учетом:

- развития науки, культуры, экономики, техники, технологий, социальной сферы, изменений в законодательной базе и внедрением новых подходов в практику ведения бизнеса;
- запросов объединений специалистов и работодателей в соответствующих сферах профессиональной деятельности;
- запросов профессорско-преподавательского состава университета, ответственного за качественную разработку, эффективную реализацию и обновление ОПОП ВО;
- запросов студентов, осваивающих данную образовательную программу, и их родителей.

В соответствии с ФГОС ВО ежегодно обновляются рабочие программы дисциплин (модулей) в части обеспечения необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения и современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

Регламент периодического обновления ОПОП ВО предусматривает обновление образовательной программы, которое может осуществляться в нескольких направлениях за счет:

- повышения квалификации научно-педагогических работников, организуемого на постоянной планируемой основе с учетом специфики реализуемой ОПОП ВО;
- организации новой культурно-образовательной среды университета, которая может включать элементы, позволяющие разрабатывать и реализовать новые вариативные курсы и модернизировать традиционные;
- включения обучающихся в реализацию программ обучения на основе партнерских отношений (обратная связь, самоуправление, оптимальное использование имеющихся материальных ресурсов);
- осуществления взаимодействия с организованным профессиональным сообществом, потенциальными работодателями и общественностью;
- публикации информации, которая дает возможность общественности оценить возможности и достижения университета за определенный период и получение обратной связи.

Обновление программ различных уровней может быть связано с:

- развитием взаимодействия с зарубежными вузами, придающее реализации ОПОП ВО «международное измерение»;
- возрастанием социальной ответственности университета за личностное развитие обучающихся, раскрытие их интеллектуального и духовно-нравственного потенциала, формированием готовности к активной профессиональной и социальной деятельности по

окончании университета;

- возрастанием междисциплинарности и трансдисциплинарности проектируемых ОПОП ВО, реализующих ФГОС, основанных на использовании принципов модульной организации реализации ОПОП ВО.

Решение об обновлении ОПОП ВО принимается ученым советом факультета.

Документально изменения в рабочий учебный план ОПОП ВО оформляют учебные подразделения вуза. Все изменения в учебные планы вносятся до 31 мая.

Изменения в учебно-методическую документацию (рабочие программы дисциплин, практик) вносят до 15 июня.

После внесения соответствующих изменений в ОПОП ВО, информация о внесенных изменениях размещается на официальном сайте ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ: <http://kbgau.ru>.

Приложение 1. Матрица формирований компетенции.

Приложение 2. Календарный учебный график.

Приложение 3. Рабочий учебный план.

Приложение 4. Аннотации рабочих программ учебных курсов, дисциплин (модулей).

Приложение 5. Аннотации программ практик.

Приложение 6. Программа государственной итоговой аттестации.

Приложение 7. Сведения о кадровом обеспечении образовательной программы.

Приложение 8. Учебно-методические материалы.

Приложение 9. Сведения о материально-техническом обеспечении реализации образовательной программы.

Приложение 10. Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации

Матрица формирований компетенции

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план магистров '35.04.04 -15 -12 ТППРП.plm.xml', код направления 35.04.04, год начала подготовки 2015

Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции												
			ДПК-1	ДПК-2	ДПК-3	ДПК-4	ДПК-5	ДПК-6	ДПК-7	ДПК-8	ДПК-9	ДПК-10	ОК-1	ОК-2	
			ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ОПК-6	
Блок1	Дисциплины (модули)		ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9				
Блок1.Б.1	Иностранный язык	11	ОК-1	ОПК-1											
Блок1.Б.2	Информационные технологии	34	ОК-1	ОК-6											
Блок1.Б.3	Математическое моделирование и проектирование	29	ОК-3	ПК-6											
Блок1.Б.4	История и методология научной агрономии	14	ОК-8	ОПК-2	ПК-2	ПК-4	ПК-5	ПК-6							
Блок1.Б.5	Инновационные технологии в агрономии	14	ОК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-7	ПК-8	ПК-9					
Блок1.Б.6	Инструментальные методы исследования	14	ОК-4	ОК-5	ОК-7	ОПК-6	ПК-3								
Блок1.В.ОД.1	Современные проблемы в агрономии	14	ДПК-1	ДПК-2	ДПК-9	ДПК-10									
Блок1.В.ОД.2	Инновационные методы в хранения семенного, продовольственного и кормового зерна	14	ДПК-3	ДПК-5	ОПК-3										
Блок1.В.ОД.3	Современные способы улучшения качества хлеба	14	ДПК-5	ОК-7	ПК-1										
Блок1.В.ОД.4	Современные способы хранения плодовоовощной продукции	14	ДПК-3	ДПК-6	ДПК-7										
Блок1.В.ОД.5	Инновационные технологии производства макаронных изделий	14	ДПК-5	ОК-7	ПК-1										
Блок1.В.ОД.6	Современные методы определения качества растительной продукции	14	ДПК-3	ДПК-7	ПК-1										
Блок1.В.ДВ.1	Совершенствование методов оценки мукомольных и хлебопекарных качеств зерна пшеницы и ржи	14	ДПК-3	ДПК-5	ПК-4										
Блок1.В.ДВ.1	Инновационные технологии переработки зерна в муку и крупы	14	ДПК-3	ДПК-5	ПК-4										
Блок1.В.ДВ.2	Современные технологии хранения и переработки масличных культур	14	ДПК-3	ДПК-5	ПК-1										
Блок1.В.ДВ.2	Использование достижения биотехнологии в переработке растениеводческой продукции	14	ДПК-3	ДПК-5	ПК-1										
Блок1.В.ДВ.3	Новые подходы в производстве ликероводочной продукции	14	ДПК-3	ДПК-5	ДПК-8										
Блок1.В.ДВ.3	Инновационные способы производства безалкогольных напитков и соков	14	ДПК-3	ДПК-5	ДПК-8										
Блок1.В.ДВ.4	Совершенствование технологии переработки плодов и овощей	14	ДПК-3	ДПК-6	ДПК-7										
Блок1.В.ДВ.4	Технология крахмало-паточного производства	14	ДПК-3	ДПК-6	ДПК-7										
Блок1.В.ДВ.5	Инновационные технологии в бродильном производстве	14	ДПК-4	ДПК-7	ДПК-8										

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план магистров '35.04.04 -15 -12 ТППРП.plm.xml', код направления 35.04.04, год начала подготовки 2015

Индекс	Наименование	Каф.	Формируемые компетенции											
Блок1.В.ДВ.5	Современное производство быстрозамороженных картофеля, овощей и плодов	14	ДПК-4	ДПК-7	ДПК-8									
Блок2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)		ДПК-4	ДПК-5	ДПК-6	ДПК-7	ОК-5	ОК-7	ОПК-2	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5
Блок2.П.1	Научно-исследовательская работа		ПК-6											
Блок2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности		ОК-7	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-5							
Блок2.П.3	Преддипломная		ДПК-4	ДПК-5	ДПК-6	ОК-5	ОК-7	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5			
Блок3	Государственная итоговая аттестация		ДПК-4	ДПК-5	ДПК-6	ОК-5	ОК-7	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5			
Б3.Г	Подготовка и сдача государственного экзамена		ОПК-3	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-7						
Б3.Д	Подготовка и защита ВКР		ОПК-3	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-7						
Б3.Д.1	Подготовка и защита ВКР		ОПК-3	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-7						
ФТД	Факультативы		ДПК-7	ДПК-8	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ПК-1	ПК-4	ПК-5				
ФТД.1	Технология функциональных продуктов	14	ДПК-7	ОК-3	ПК-1	ПК-4	ПК-5							
ФТД.2	Технология пектина и пектинопродуктов	14	ДПК-8	ОК-4	ОК-5	ПК-4								

Факультет "Агрономический"

"29" 08 2016 г.

проф. Кудаяев Р.Х.

"30" 08 2016 г.

на 2016 - 2017 учебный год

направленность - "Технология производства и переработка растениеводческой продукции"

(заочная форма обучения)

[illegible]

II Производственная практика

[=] Неделя отсутствует

"29" 08 2016 г.

и.о. декана факультета, доцент Яхтанигов М.А.

Рабочий учебный план

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО "Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова"

Утверждаю



Ректор

" 3 " июня

Апажеев А.К.

20.10.2015

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 9 от 31.05.2016

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки магистров

35.04.04

Направление 35.04.04 Агрономия

Направленность Технология производства и переработки растениеводческой продукции

Факультет: Агробизнеса и землеустройства

Квалификация: магистр

Программа подготовки: академ. магистратура

Форма обучения: очная

Срок обучения: 2г

Год начала подготовки 2015

Образовательный стандарт 834

17.08.2015

Виды деятельности

- научно-исследовательская
- проектно-технологическая

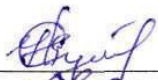
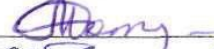
Согласовано

Проректор по УВР

Начальник ОМКО

И.о. декана

Зав. кафедрой

 / Кудыев Р.Х./
 / Кучуков П.М./
 / Яхтанигов М.А./
 / Теммоев М.И./

1. Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август							
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I															Э	Э	К	К	К	Н	Н													Э	Э	П	П	П	П	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	К	К	К	К	К	
II	П	П	П	П	П	П	Н	Н															Э	Э	К	К	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	П	П	П	П	Д	Д	Д	Д	Д	Г	К	К	К	К	К	К	К	К

2. Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	
	Теоретическое обучение	14	14	28	14		14	42
Э	Экзаменационные сессии	2	2	4	2		2	6
Н	Научно-исследовательская работа	2	6	8	2	8	10	18
П	Производственная практика		4	4	6	4	10	14
Д	Выпускная квалификационная работа					5	5	5
Г	Гос. экзамены и/или защита ВКР					1	1	1
К	Каникулы	3	5	8	2	8	10	18
Итого		21	31	52	26	26	52	104
Студентов								
Групп								

Блок1.В.ДВ.3																															
1	Новые подходы в производстве ликероводочной продукции	2				108	108	37	71	3	3																			14	
		в т.ч. часов в инт. форме:																													
2	Инновационные способы производства безалкогольных напитков и соков	2				108	108	37	71	3	3																			14	
*																															
Блок1.В.ДВ.4																															
1	Совершенствование технологии переработки плодов и овощей	3				108	108	37	71	3	3																			14	
		в т.ч. часов в инт. форме:																													
2	Технология крахмало-паточного производства	3				108	108	37	71	3	3																			14	
*																															
Блок1.В.ДВ.5																															
1	Инновационные технологии в бройдильном производстве	3				72	72	37	35	2	2																		14		
		в т.ч. часов в инт. форме:																													
2	Современное производство быстрозамороженных картофеля, овощей и плодов	3				72	72	37	35	2	2																		14		
*																															
ДВ*																															
Индекс	Наименование	Экз	Зач	Зач. с О.	КП	КР	По ЗЕТ	По плану	Конт. акт. о	СРС	Эксп	Факт	Неделя	Итого	СРС	ЗЕТ	Неделя	Итого	СРС	ЗЕТ	Неделя	Итого	СРС	ЗЕТ	Неделя	Итого	СРС	ЗЕТ			
Блок2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)						1728	1728			48	48	2	108		3	10	540		15	8	432		12	12	648		18			
Блок2.У	Учебная практика																														
*																															
Блок2.Н	Научно-исследовательская работа																														
*																															
Блок2.П	Производственная практика						1728	1728			48	48	2	108		3	10	540		15	8	432		12	12	648		18			
Блок2.П.1	Научно-исследовательская работа	Вар	1-4				972	972			27	27	2	108		3	6	324		9	2	108		3	8	432		12			
Блок2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Вар		23			540	540			15	15				4		216		6	6	324		9							
Блок2.П.3	Преддипломная	Вар		4			216	216			6	6												4		216		6			
*																															
Индекс	Наименование	Экз	Зач	Зач. с О.	КП	КР	По ЗЕТ	По плану	Конт. акт. о	СРС	Эксп	Факт	Неделя	Итого	СРС	ЗЕТ	Неделя	Итого	СРС	ЗЕТ	Неделя	Итого	СРС	ЗЕТ	Неделя	Итого	СРС	ЗЕТ			
Блок3	Государственная итоговая аттестация						324	324			9	9												6				9			
*																															
Индекс	Наименование	Экз	За	ЗаО	КП	КР	По ЗЕТ	По плану	Конт. акт. о	СРС	Эксп	Факт	Лек	Лаб	Пр	Групп. конс	КБМ	Пром. курс. еж. акт.	Курс. раб. (по)	СРС	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	Групп. конс	КБМ	Пром. курс. еж. акт.	Курс. раб. (по)	СРС	ЗЕТ	
Б3.Г	Подготовка и сдача государственного экзамена																														
*																															
Индекс	Наименование						По ЗЕТ	По плану	Конт. акт. о	СРС	Эксп	Факт	Неделя	Итого	СРС	ЗЕТ	Неделя	Итого	СРС	ЗЕТ	Неделя	Итого	СРС	ЗЕТ	Неделя	Итого	СРС	ЗЕТ			
Блок3.Д	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР)						324	324			9	9												6			324		9		
Блок3.Д.1	Подготовка к защите и процедура защиты ВКР	Ба					324	324			9	9												6			324		9		
*																															
Индекс	Наименование	Экз	За	ЗаО	КП	КР	По ЗЕТ	По плану	Конт. акт. о	СРС	Эксп	Факт	Лек	Лаб	Пр	Групп. конс	КБМ	Пром. курс. еж. акт.	Курс. раб. (по)	СРС	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	Групп. конс	КБМ	Пром. курс. еж. акт.	Курс. раб. (по)	СРС	ЗЕТ	
ФТД	Факультативы	2					72	72	46	26	2	2		7	7	2	3	4		13	1	7		7	2	3	4		13	1	
ФТД.1	Технология функциональных продуктов	2					36	36	23	13	1	1		7	7	2	3	4		13	1									14	
		в т.ч. часов в инт. форме:												2	2																
ФТД.2	Технология пектина и пектинопродуктов	3					36	36	23	13	1	1										7	7	2	3	4		13	1	14	
		в т.ч. часов в инт. форме:																				2	2								
*																															

Утверждаю



Ректор

Апажеев А.К.

"3" июня 2016 г.

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 9 от 31.05.2016

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки магистров

35.04.04

Направление 35.04.04 Агрономия

Направленность Технология производства и переработки растениеводческой продукции

Факультет: Агробизнеса и землеустройства

Квалификация: магистр
Программа подготовки: академ. магистратура
Форма обучения: заочная
Срок обучения: 2г 5м
Виды деятельности
- научно-исследовательская
- проектно-технологическая

Год начала подготовки 2015

Образовательный стандарт 834

17.08.2015

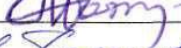
Согласовано

Проректор по УВР

Начальник ОМКО

И.о. декана

Зав. кафедрой

 / Кудеев Р.Х./
 / Кучуков П.М./
 / Яхтанигов М.А./
 / Теммеев М.И./

1. Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь					Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август										
Числа	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31					
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52					
I								Э	Э	Э	Н	Н	К	К									Э	Э	Э	Н	Н	Н	Н	П	П																К	К	К	К	К						
II								Э	Э	Э	К	К	Н	Н	Н	Н	П	П					Э	Э	Э	Н	Н	Н	Н																				П	П	П	П	К	К	К	К	К
III	Н	Н	Н	Н	П	П	П	П	Д	Д	Д	Д	Д	Г	К	К	К	К	К	К	К	К	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=				

2. Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Итого
	Теоретическое обучение	31	23		54
Э	Экзаменационные сессии	6	6		12
Н	Научно-исследовательская работа	6	8	4	18
П	Производственная практика	2	8	4	14
Д	Выпускная квалификационная работа			5	5
Г	Гос. экзамены и/или защита ВКР			1	1
К	Каникулы	7	7	8	22
Итого		52	52	22	126
Студентов					
Групп					

Аннотации рабочих программ учебных курсов, дисциплин (модулей)

Блок 1 Дисциплины (модули)

Блок 1.Б Базовая часть

Блок 1. Б.1 Иностранный язык

1. Цели и задачи дисциплины

Цель – приобретение общей, коммуникативной и профессиональной компетенции. Лингвистический, прагматический и социокультурный компоненты - это составные части коммуникативной компетенции как единого целого. Языковой материал рассматривается как средство реализации речевого общения: при отборе языкового материала осуществляется функционально-коммуникативный подход. Данный курс имеет кроме практической цели обучения общению также и образовательные и воспитательные цели.

Задачи:

- реализация путем расширения кругозора магистрантов, повышения уровня их общей культуры и образования, культуры мышления, общения и речи;
- достижение воспитательных целей осуществляется посредством формирования уважительного отношения к духовным ценностям других стран и народов, готовности способствовать установлению и поддержанию межкультурных и научных связей, в том числе и на международных конференциях и симпозиумах.

Данный курс предполагает учет личностных потребностей и интересов обучаемого, где магистрант выступает как полноправный участник процесса обучения, сознательный партнер преподавателя. Одним из важнейших принципов, положенных в основу данного курса, является развитие самостоятельности магистранта, его творческой активности и личной ответственности за результативность обучения.

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-1	способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	Знать: культуру и традиции стран изучаемого языка культуру и традиции стран изучаемого языка; правила речевого этикета Уметь: вести беседу, выступать с публичными сообщениями; составлять аннотации, рефераты, тезисы, сообщения, деловые письма Владеть: культурой мышления, обладать способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору пути ее достижения, самостоятельной работы (критическая оценка качества своих знаний, умений и достиже-

		ний; организация работы по решению учебной задачи и планирование соответствующих затрат и времени; коррекция результатов решения учебной задачи); грамотного и эффективного использования источников информации (справочной литературы, ресурсами Интернет)
ОПК-1	готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке для решения задач профессиональной деятельности	Знать: основы публичной речи, применение диалогической и монологической речи в сфере профессиональной коммуникации основы публичной речи, применение диалогической и монологической речи в сфере профессиональной коммуникации Уметь: читать и переводить тексты в сфере профессиональной коммуникации, вести беседу, выступать с публичными докладами и сообщениями; составлять аннотации, рефераты, тезисы, сообщения, деловые письма Владеть: общего и профессионального общения на иностранном языке; культурой мышления, обладать способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору пути ее достижения ; умениями грамотно и эффективно пользоваться источниками информации (справочной литературы, ресурсами Интернет); самостоятельной работы (критическая оценка качества своих знаний, умений и достижений; организация работы по решению учебной задачи и планирование соответствующих затрат и времени; коррекция результатов решения учебной задачи); выражения своих мыслей и мнения в межличностном и деловом общении на иностранном языке ; навыками извлечения необходимой информации из оригинального текста на иностранном языке по проблемам сельского хозяйства ресурсами Интернет)

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Иностранный язык» входит в вариативную часть Блока 1 Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.04.04 Агрономия, направленность «Технология производства и переработки растениеводческой продукции».

4.Содержание дисциплины

Раздел 1. Text: Soil. Grammar: инфинитив.

Раздел 2. Text: Physical properties of soil. Grammar: инфинитивный оборот «Сложное подлежащее».

Раздел 3. Text: Fruit. Grammar: Сложные формы причастия I (Participle I).Независимый причастный оборот (Absolute Participle Construction).

Раздел 4. Text: Growing vines. Grammar: Герундий (Gerund).

Раздел 5. Text: Hazards. Grammar: Сослагательное наклонение (Subjunctive mood).

Раздел 6. Text: Green harvest. Grammar: причастие настоящего времени (Participle I).

Раздел 7. Text: Mechanical harvesting. Grammar: One, that, those как заменители существительного; Причастие II в постпозиции.

Раздел 8. Text: Pear. Grammar: Страдательный залог в настоящем, прошедшем, и будущем простом, продолженном и перфектном времени.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе по очной(заочной) форме обучения:

1. Контактная работа 44(17) часа в том числе:
практические занятия – 28(8)
2. Самостоятельная работа 64(91) часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа.
Аттестация – экзамен.

Блок 1. Б.2 Информационные технологии

1.Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины. «Информационные технологии» – формирование набора общенаучных компетенций будущего магистра по направлению подготовки 35.04.04 – Агрономия (уровень магистратуры), включающих формирование у обучающихся знаний, умений и навыков использования программных средств, информационных и интернет технологий.

Основные задачи дисциплины:

- формирование у магистров навыков работы с информационными технологиями;
- формирование умения самостоятельно работать с ПК в профессиональной сфере.

Программа составлена с учётом требований Государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению **35.04.04** – Агрономия (магистерская программа «Технология хранения и переработка растениеводческой продукции»).

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-1	способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	Знать: культуру и традиции стран изучаемого языка культуру и традиции стран изучаемого языка; правила речевого этикета Уметь: вести беседу, выступать с публичными сообщениями; составлять аннотации, рефераты, тезисы, сообщения, деловые письма Владеть: культурой мышления, обладать способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору пути ее достижения, самостоятельной работы (критическая оценка качества своих знаний, умений и достижений; организация работы по решению учебной задачи и планирование соответствующих затрат и времени; коррекция результатов решения учебной задачи); грамотного и эффективного использования источников информации (справочной литературы, ресурсами Интернет)

ОК-6	способностью самостоятельно приобретать с помощью информационных технологий и использовать в практической деятельности новые знания и умения, в том числе в новых областях знаний, непосредственно не связанных со сферой деятельности;	Знать: основы публичной речи, применение диалогической и монологической речи в сфере профессиональной коммуникации основы публичной речи, применение диалогической и монологической речи в сфере профессиональной коммуникации Уметь: читать и переводить тексты в сфере профессиональной коммуникации, вести беседу, выступать с публичными докладами и сообщениями использовать знание иностранного языка для решения профессиональных задач языке; понимать диалогическую и монологическую речь в сфере профессиональной коммуникации Владеть: общего и профессионального общения на иностранном языке; выражением своих мыслей и мнения в межличностном и деловом общении на иностранном языке; общего и профессионального общения на иностранном языке; навыками извлечения необходимой информации из оригинального текста на иностранном языке.
------	---	---

3. Место дисциплины в структуре ООП магистратуры

Дисциплина «Информационные технологии» включена в общенаучный цикл базовой части дисциплин учебного плана по направлению подготовки 35.04.04 - «Агрономия», направленность «Технология производства и переработки растениеводческой продукции».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Особенности информационных технологий и их влияние на специфику сельского предпринимательства.

Тема 1. Обработка данных средствами электронных таблиц MS Excel.

Тема 2. Решение задач элементарной математики в MATHCAD.

Тема 3. Основы работы с использованием системы AutoCAD

Раздел 2. Сущность информационных технологий в АПК.

Тема 4. Работа с базами данных в среде СУБД Microsoft Access.

Тема 5. Браузеры. Поисковые системы: Opera, Chrome. Технология поиска информации в internet.

Тема 6. Глобальная сеть Internet и создание Web-документов.

Тема 7. Обработка растровой графики в Adobe PhotoShop.

Тема 8. Геоинформационная система.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 37(14) часов в том числе:

Практических занятий - 14(4) часов, лабораторных занятий 14(4) часов.

2. Самостоятельная работа 71(94) часа.

Аттестация – зачет.

Блок 1. Б.3 Математическое моделирование и проектирование

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины «Математическое моделирование и проектирование» - формирование у магистранта систематизированных знаний и умений по разработке математических моделей управления производственным процессом в агрофитоценозах садов виноградарства с целью получения конкурентноспособной высококачественной продукции.

Задачи:

- освоение методологических и теоретических основ моделирования и проектирования;
- разработка моделей управления урожаем садовых культур и его качеством.

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-3	готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала;	Знать: культуру и традиции стран изучаемого языка культуру и традиции стран изучаемого языка; правила речевого этикета Уметь: вести беседу, выступать с публичными сообщениями; составлять аннотации, рефераты, тезисы, сообщения, деловые письма Владеть: культурой мышления, обладать способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору пути ее достижения, самостоятельной работы (критическая оценка качества своих знаний, умений и достижений; организация работы по решению учебной задачи и планирование соответствующих затрат и времени; коррекция результатов решения учебной задачи); грамотного и эффективного использования источников информации (справочной литературы, ресурсами Интернет)
ПК-6	готовностью применять разнообразные методологические подходы к моделированию и проектированию сортов, систем защиты растений, приемов и технологий производства продукции растениеводства;	Знать: основы публичной речи, применение диалогической и монологической речи в сфере профессиональной коммуникации основы публичной речи, применение диалогической и монологической речи в сфере профессиональной коммуникации Уметь: читать и переводить тексты в сфере профессиональной коммуникации, вести беседу, выступать с публичными докладами и сообщениями использовать знание иностранного языка для решения профессиональных задач языке; понимать диалогическую и монологическую речь в сфере профессиональной коммуникации Владеть: общего и профессионального общения на иностранном языке; выражением своих мыслей и мнения в межличностном и деловом общении на иностранном языке; общего и профессионального общения на иностранном языке; навыками извлечения необходимой информации из оригинального текста на иностранном языке.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Математическое моделирование и проектирование» согласно ФГОС ВО относится к дисциплинам базовой части общенаучного цикла Б1.Б.3 ООП по направлению 35.04.04 «Агрономия», направленность «Технология производства и переработки растениеводческой продукции».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Проектирование элементов систем земледелия.

Тема 1. Моделирование минерального питания растений.

Тема 2. Моделирование сочетания культур в растениеводстве.

Раздел 2. Основы комплексного проектирования систем земледелия.

Тема 3. Моделирование систем земледелия.

Раздел 3. Моделирование в исследованиях и проектной деятельности агронома.

Тема 4. Моделирование севооборота.

Тема 5. Моделирование роста и развития растений.

Тема 6. Международный опыт моделирования в агрономии.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 44(17) часов в том числе:

практических занятий – 14 (4) часа, лабораторных занятий 14(4) часа.

2. Самостоятельная работа 64(91) часа.

Аттестация – экзамен.

Блок 1. Б.4 История и методология научной агрономии

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по истории и методологии получения научных знаний производства первичной продукции из растений для питания людей, кормления животных и сырья для промышленности (включая для получения энергии).

Задачами дисциплины являются изучение:

- этапов развития научных основ агрономии;
- методов системных исследований в агрономии;
- современных проблем агрономии и основных направлений поиска их решения.

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-8	владением методами пропаганды научных достижений	знать: этапы развития научных основ агрономии, методы системных исследований в агрономии, современные проблемы агрономии и основные направления поиска их решения; уметь: обосновать направления и методы решения современных проблем в агрономии.

		владеть навыками: специальной научной агрономической, зоотехнической, технической и технологической терминологией; методами постановки агрономических и зоотехнических исследований; методами наблюдений и учетов в агрономических и зоотехнических исследованиях; методами статистического анализа экспериментальных данных; методами составления научной документации.
ОПК-2	готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	знать: этапы развития научных основ агрономии, методы системных исследований в агрономии, современные проблемы агрономии и основные направления поиска их решения; уметь: обосновать направления и методы решения современных проблем в агрономии. владеть навыками: специальной научной агрономической, зоотехнической, технической и технологической терминологией; методами постановки агрономических и зоотехнических исследований; методами наблюдений и учетов в агрономических и зоотехнических исследованиях; методами статистического анализа экспериментальных данных; методами составления научной документации.
ПК-2 -	способностью обосновать задачи исследования, выбрать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представить результаты научных экспериментов;	знать: этапы развития научных основ агрономии, методы системных исследований в агрономии, современные проблемы агрономии и основные направления поиска их решения; уметь: обосновать направления и методы решения современных проблем в агрономии. владеть навыками: специальной научной агрономической, зоотехнической, технической и технологической терминологией; методами постановки агрономических и зоотехнических исследований; методами наблюдений и учетов в агрономических и зоотехнических исследованиях; методами статистического анализа экспериментальных данных; методами составления научной документации.
ПК-4	готовностью составлять практические рекомендации по использованию результатов научных исследований	знать: этапы развития научных основ агрономии, методы системных исследований в агрономии, современные проблемы агрономии и основные направления поиска их решения; уметь: обосновать направления и методы решения современных проблем в агрономии. владеть навыками: специальной научной агрономической, зоотехнической, технической и технологической терминологией; методами постановки агрономических и зоотехнических иссле-

		дований; методами наблюдений и учетов в агрономических и зоотехнических исследованиях; методами статистического анализа экспериментальных данных; методами составления научной документации.
ПК-5	готовностью представлять результаты в форме отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений.	знать: этапы развития научных основ агрономии, методы системных исследований в агрономии, современные проблемы агрономии и основные направления поиска их решения; уметь: обосновать направления и методы решения современных проблем в агрономии. владеть навыками: специальной научной агрономической, зоотехнической, технической и технологической терминологией; методами постановки агрономических и зоотехнических исследований; методами наблюдений и учетов в агрономических и зоотехнических исследованиях; методами статистического анализа экспериментальных данных; методами составления научной документации.
ПК-6	готовностью применять разнообразные методологические подходы к моделированию и проектированию сортов, систем защиты растений, приемов и технологий производства продукции растениеводства;	знать: этапы развития научных основ агрономии, методы системных исследований в агрономии, современные проблемы агрономии и основные направления поиска их решения; уметь: обосновать направления и методы решения современных проблем в агрономии. владеть навыками: специальной научной агрономической, зоотехнической, технической и технологической терминологией; методами постановки агрономических и зоотехнических исследований; методами наблюдений и учетов в агрономических и зоотехнических исследованиях; методами статистического анализа экспериментальных данных; методами составления научной документации.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «История и методология научной агрономии» входит в базовую часть (Б.1) дисциплины (модуля). Для ее изучения необходимо знать основы научных исследований, земледелие, растениеводство.

Предшествующими дисциплинами являются: информационные технологии, математическое моделирование и проектирование.

Данная дисциплина должна предшествовать дисциплине Современные способы хранения плодоовощной продукции, Инновационные технологии производства макаронных изделий, Современные методы определения качества растительной продукции.

Содержание дисциплины

Отработка логических основ научной деятельности: формирование понятий, суждений и умозаключений; принципов правильного мышления и ведения научной дискус-

сии

Исследовательские программы эпохи становления классической агрономии

Исследовательские программы современной агрономии

Приобретение умения постановки и методологического анализа научной проблемы в области агрономических исследований

Овладение гипотетико-дедуктивным методом исследований. Формулирование научной (рабочей) гипотезы исследования

Составление формулы изобретения (на способ и устройство)

Составление научной программы исследований

Обоснование путей решения агрономических проблем

Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе по очно (заочно):

1. Контактная работа 37(18) часов в том числе:

- аудиторных 28(12) часов в том числе: практических занятий – 28 (12) часов;

2. Самостоятельная работа 71(90) часов.

Аттестация – зачет.

Блок 1. Б.5 Инновационные технологии в агрономии

1. Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков обобщать информацию об инновационных технологиях в агрономии, анализировать полученные данные с использованием базы данных по инновациям. Овладеть навыками использования современных информационных технологий для сбора, обработки и распространения инноваций в агрономии, использовать и создавать базы данных по инновационным технологиям в агрономии, владеть методами построения схем инновационных процессов, операций и приемов в новых технологиях возделывания сельскохозяйственных культур; методом распространения инноваций в производстве.

Задачи дисциплины: В результате изучения дисциплин магистр должен:

- о стратегии инновационной деятельности в агрономии

- инновационные агротехнологии.

- новые виды, сорта и гибриды полевых культур.

- ресурсосберегающее земледелие

- техническое обеспечение инновационных технологий

- принципы и методы информационно-консультационного обеспечения инноваций в агрономии

- современные инновационные агротехнологии в странах мира.

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
------------------	---	---------------------

ОК-2	готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	знать: -понятия и стратегию инновационной деятельности, -классификацию новаций и инновационных процессов, -инновационные процессы в агропромышленном комплексе, -направления развития инновационной деятельности в агрономии; -инновационные технологии выращивания с/х культур; - принципы, методы и приемы распространения инноваций; уметь: -обосновать направления и методы решения современных проблем в агрономии, -составлять информационные базы по инновационным технологиям возделывания полевых культур.
ОПК-3	способностью понимать сущность современных проблем агрономии, научно-техническую политику в области производства безопасной растениеводческой продукции	знать: -понятия и стратегию инновационной деятельности, -классификацию новаций и инновационных процессов, -инновационные процессы в агропромышленном комплексе, -направления развития инновационной деятельности в агрономии; -инновационные технологии выращивания с/х культур; - принципы, методы и приемы распространения инноваций; уметь: -обосновать направления и методы решения современных проблем в агрономии, -составлять информационные базы по инновационным технологиям возделывания полевых культур.
ОПК-4	владением методами оценки состояния агрофитоценозов и приемами коррекции технологии возделывания сельскохозяйственных культур в различных погодных условиях	знать: -понятия и стратегию инновационной деятельности, -классификацию новаций и инновационных процессов, -инновационные процессы в агропромышленном комплексе, -направления развития инновационной деятельности в агрономии; -инновационные технологии выращивания с/х культур; - принципы, методы и приемы распространения инноваций; уметь: -обосновать направления и методы решения современных проблем в агрономии, -составлять информационные базы по инновационным технологиям возделывания полевых культур.

ОПК-5	владением методами программирования урожаев полевых культур для различных уровней агротехнологий	знать: -понятия и стратегию инновационной деятельности, -классификацию новаций и инновационных процессов, -инновационные процессы в агропромышленном комплексе, -направления развития инновационной деятельности в агрономии; -инновационные технологии выращивания с/х культур; - принципы, методы и приемы распространения инноваций; уметь: -обосновать направления и методы решения современных проблем в агрономии, -составлять информационные базы по инновационным технологиям возделывания полевых культур.
ПК-1	готовностью использовать современные достижения мировой науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах;	знать: -понятия и стратегию инновационной деятельности, -классификацию новаций и инновационных процессов, -инновационные процессы в агропромышленном комплексе, -направления развития инновационной деятельности в агрономии; -инновационные технологии выращивания с/х культур; - принципы, методы и приемы распространения инноваций; уметь: -обосновать направления и методы решения современных проблем в агрономии, -составлять информационные базы по инновационным технологиям возделывания полевых культур.
ПК-7	способностью использовать инновационные процессы в агропромышленном комплексе при проектировании и реализации экологически безопасных и экономически эффективных технологий производства продукции растениеводства и воспроизводства плодородия почв различных агроландшафтов;	знать: -понятия и стратегию инновационной деятельности, -классификацию новаций и инновационных процессов, -инновационные процессы в агропромышленном комплексе, -направления развития инновационной деятельности в агрономии; -инновационные технологии выращивания с/х культур; - принципы, методы и приемы распространения инноваций; уметь: -обосновать направления и методы решения современных проблем в агрономии, -составлять информационные базы по инновационным технологиям возделывания полевых культур.
ПК-8	способностью разра-	знать:

	батывать адаптивно-ландшафтные системы земледелия для сельскохозяйственных организаций;	-понятия и стратегию инновационной деятельности, -классификацию новаций и инновационных процессов, -инновационные процессы в агропромышленном комплексе, -направления развития инновационной деятельности в агрономии; -инновационные технологии выращивания с/х культур; - принципы, методы и приемы распространения инноваций; уметь: -обосновать направления и методы решения современных проблем в агрономии, -составлять информационные базы по инновационным технологиям возделывания полевых культур.
ПК-9	способностью обеспечить экологическую безопасность агроландшафтов при возделывании сельскохозяйственных культур и экономическую эффективность производства продукции.	знать: -понятия и стратегию инновационной деятельности, -классификацию новаций и инновационных процессов, -инновационные процессы в агропромышленном комплексе, -направления развития инновационной деятельности в агрономии; -инновационные технологии выращивания с/х культур; - принципы, методы и приемы распространения инноваций; уметь: -обосновать направления и методы решения современных проблем в агрономии, -составлять информационные базы по инновационным технологиям возделывания полевых культур.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Инновационные технологии в агрономии входит в блок -1 базовая часть дисциплин, включенных в учебный план подготовки магистров согласно ФГОС ВО направления 35.04.04 – «Агрономия», направленность «Технология производства и переработки растениеводческой продукции»

4.Содержание дисциплины

Раздел 1. Понятие и стратегия инновационной деятельности в агрономии

Раздел 2. Инновационные агротехнологии.

Раздел 3. Новые виды, сорта и гибриды полевых культур.

Раздел 4. Ресурсосберегающее земледелие

Раздел 5. Техническое обеспечение инновационных технологий

Раздел 6. Принципы и методы информационно-консультационного обеспечения инноваций в агрономии

Раздел 7. Современные инновационные агротехнологии в странах мира.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 44(17) часов в том числе очно(заочно):

- аудиторных 28(12) часов в том числе: лекции- 8(4) часов, практических занятий – 6 (2) часов, лабораторных занятий 14(2) часов;

2. Самостоятельная работа 64(91) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации 27(4) часов

Аттестация – экзамен.

Блок 1. Б.6 Инструментальные методы исследований

1. Цели и задачи дисциплины

Цели и задачи дисциплины: привить студентам знания по теоретическим основам инструментальных методов исследования; научить студентов выбирать метод исследования, позволяющий с минимальными затратами времени и средств получать достоверную информацию об исследуемом объекте; ознакомить студентов с устройством приборов, возможностями и недостатками изучаемых методов; привить студентам навыки работы с современными приборами, обработки полученной информации и оценки ее достоверности.

Задачи дисциплины: В результате изучения дисциплин магистр должен:

- Атомно-абсорбционная спектрометрия
- Спектральные методы анализа
- Электрохимические методы анализа
- Хроматография

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-4	способностью к самостоятельному обучению новым методам исследования, к изменению научного и научно- производственного профиля своей профессиональной деятельности	знать: теоретические основы инструментальных методов исследования; устройство современных аналитических приборов; возможности и недостатки изучаемых методов; уметь: выбирать метод исследования; осуществлять пробоподготовку; работать с современными аналитическими приборами, владеть навыками: обрабатывать полученную информацию и оценивать ее достоверности.
ОК-5	способностью использовать на практике умения и навыки в организации исследовательских и проектных работ	знать: теоретические основы инструментальных методов исследования; устройство современных аналитических приборов; возможности и недостатки изучаемых методов; уметь: выбирать метод исследования; осуществлять пробоподготовку; работать с современными аналитическими приборами, владеть навыками: обрабатывать полу-

		ченную информацию и оценивать ее достоверности.
ОК-7	способностью к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в соответствии с целями программы магистратуры)	знать: теоретические основы инструментальных методов исследования; устройство современных аналитических приборов; возможности и недостатки изучаемых методов; уметь: выбирать метод исследования; осуществлять пробоподготовку; работать с современными аналитическими приборами, владеть навыками: обрабатывать полученную информацию и оценивать ее достоверности.
ОПК-6	способностью оценить пригодность земель для возделывания сельскохозяйственных культур с учетом производства качественной продукции;	знать: теоретические основы инструментальных методов исследования; устройство современных аналитических приборов; возможности и недостатки изучаемых методов; уметь: выбирать метод исследования; осуществлять пробоподготовку; работать с современными аналитическими приборами, владеть навыками: обрабатывать полученную информацию и оценивать ее достоверности.
ПК-3	способностью самостоятельно организовать и провести научные исследования с использованием современных методов анализа почвенных и растительных образцов	знать: теоретические основы инструментальных методов исследования; устройство современных аналитических приборов; возможности и недостатки изучаемых методов; уметь: выбирать метод исследования; осуществлять пробоподготовку; работать с современными аналитическими приборами, владеть навыками: обрабатывать полученную информацию и оценивать ее достоверности.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Инструментальные методы исследования» входит в базовую часть блока Б.1 Дисциплины (модули), включенных в учебный план направления подготовки 35.04.04 Агрономия, направленность «Технология производства и переработки растениеводческой продукции».

4. Содержание дисциплины

1. Общие положения
2. Атомно-абсорбционная спектрометрия
3. Спектральные методы анализа
4. Электрохимические методы анализа
5. Хроматография

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 37(18) часов в том числе:
- аудиторных 28(12) часов в том числе: лабораторных занятий – 14(6) часов; прак-

тических занятий – 14(6) часов;
 2. Самостоятельная работа 71(90) часов.
 Аттестация – зачет.

Блок 1.В Вариативная часть

Блок 1.В.ОД Обязательные дисциплины

Блок 1.В.ОД.1 Современные проблемы в агрономии

Целью дисциплины является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области основных направлений поиска решения современных проблем агрономии и истории и методологии получения научных знаний производства первичной продукции из растений для питания людей, кормления животных и сырья для промышленности (включая для получения энергии).

Задачами дисциплины являются изучение:

- современных проблем агрономии и основных направлений поиска их решения.
- этапов развития научных основ агрономии;
- методов системных исследований в агрономии.

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ДПК -1	способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применением методов математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования	Знать: Основные положения организационной знать: этапы развития научных основ агрономии, методы системных исследований в агрономии, современные проблемы агрономии и основные направления поиска их решения; уметь: обосновать направления и методы решения современных проблем в агрономии
ДПК -2	готовностью к оценке физиологического состояния, адаптационного потенциала и определению факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур	Знать: Основные положения организационной знать: этапы развития научных основ агрономии, методы системных исследований в агрономии, современные проблемы агрономии и основные направления поиска их решения; уметь: обосновать направления и методы решения современных проблем в агрономии
ДПК-9	готовностью разрабатывать методы оценки урожайных, адаптивных и других хозяйственно-ценных свойств сортов, селекционного и семенного материала. Совершен-	знать: этапы развития научных основ агрономии, методы системных исследований в агрономии, современные проблемы агрономии и основные направления поиска их решения; уметь: обосновать направления и методы решения современных проблем в агрономии

	ствовать принципы эколого-географического районирования сортов зонального размещения семеноводческих посевов.	
ДПК-10	готовностью разрабатывать методы и приемы поддержания генетической идентичности сортов. Методики и техника воспроизводства оригинальных сортовых семян и посадочного материала, сохранение сортовой чистоты, сортового семенного контроля, анализа урожайных и посевных качеств семян в процессе семеноводства.	знать: этапы развития научных основ агрономии, методы системных исследований в агрономии, современные проблемы агрономии и основные направления поиска их решения; уметь: обосновать направления и методы решения современных проблем в агрономии

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Современные проблемы в агрономии» входит в базовую часть (Б. 1) цикла обязательных дисциплин. Для ее изучения необходимо знать основы научных исследований, земледелие, растениеводство.

Содержание дисциплины

1. Логические основы научной деятельности (на примере исследования объектов агрономии). Ключевые понятия, их обозначение и смысл. Примеры ошибочных определений. Ознакомление с логическими категориями и принципами правильного мышления. Индуктивные и дедуктивные заключения.

2. Системы предварительного исследования как необходимый этап исследования объектов с повышенной пространственной неоднородностью. Требования к предварительному этапу исследований.

3. Примеры организации предварительных исследований по агрофизике, агрохимии и агрофитоценологии в условиях нормализованной и направленно ориентированной неоднородности.

4. Методы экономического исследования при экспертизе научных программ и оценке результатов исследований.

5. Исследовательские программы на основе моделирования. Понятие о компьютерном экспериментировании. Потребности и способы согласования схем опытов при создании динамических моделей агроэкосистем.

Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -180/5, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 58(23) часов в том числе:
- аудиторных 42(14) часов в том числе: практические занятий – 42 (14) часов;
 2. Самостоятельная работа 122(157) часов.
- Аттестация – экзамен.

Блок 1.В.ОД.2 Инновационные методы в хранении семенного, продовольственного и кормового зерна

Целью дисциплины формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков об основных физических свойствах зерновых масс; физиологическими, микробиологическими и энтомологическими процессами, протекающими в зерновых мас-

сах; технологическими принципами организации приема, размещения и хранения зерновых продуктов.

Задачи дисциплины: В результате изучения дисциплин магистр должен:

- научные принципы хранения с/х продукции
- физические свойства зерна и зернопродуктов;
- физиолого-биохимические и микробиологические процессы, протекающие в зерне при хранении;
- вредители зерна и современные меры борьбы с ними;
- режимы и способы хранения зерна.

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ДПК-3	готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки	Знать:- основные способы производства хлеба и хлебобулочных изделий из пшеничной и ржаной муки и из их смеси; Уметь:- оценивать качество хлебопекарной продукции; Навыки:- подбора оборудования с учетом его назначения и производительности;
ДПК-5	готовностью реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Знать:- нормы, методы определения и контроль выхода хлеба, вопросы качества хлеба; Уметь-анализировать принципы организации и особенности ведения технологических процессов производства хлеба; -подбора основного и дополнительного сырья для производства хлеба;
ОПК-3	способностью понимать сущность современных проблем агрономии, научно-техническую политику в области производства безопасной растениеводческой продукции	Знать:- -основные положения по расчету и подбору оборудования. Уметь - способы производства хлеба; Навыки:- технохимического контроля производства хлеба; -оценки качества хлеба.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Инновационные методы хранения семенного, продовольственного и кормового зерна» входит в вариативную часть блока Б.1 Дисциплины (модули), включенных в учебный план направления подготовки 35.04.04 Агрономия, направленность «Технология производства и переработки растениеводческой продукции».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Научные принципы хранения с/х продукции

Раздел 2. Физические свойства зерна и зернопродуктов

Раздел 3. Физиолого-биохимические и микробиологические процессы, протекающие в зерне при хранении

Раздел 4. Вредители зерна и современные меры борьбы с ними

Раздел 5. Режимы и способы хранения зерна

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -216/6, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 58(23) часов в том числе:

- аудиторных 42(14) часов в том числе: практических занятий – 42 (14) часов;

2. Самостоятельная работа 158(193) часов из них на подготовку к промежуточной аттестации 27(4) часов.

Аттестация – экзамен.

Блок 1.В.ОД.3 Современные способы улучшения качества хлеба

Целью дисциплины является - формирования у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по основным операциям производства хлеба и хлебобулочных изделий.

Задачами дисциплины являются:

- изучить основные продукты хлебопекарного производства;
- рассмотреть технологическую схему приготовления хлеба;
- изучить последовательность и назначение отдельных технологических операций;
- иметь представление об особенностях приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- ознакомить со способами приготовления пшеничного теста;
- ознакомить магистрантов со способами приготовления ржаного теста.

2.Результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-7	способностью к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов	Знать: основные положения по расчету и подбору оборудования, основные способы производства хлеба и хлебобулочных изделий. Уметь: организовывать технологический процесс производства различных видов хлеба Владеть: навыками проведения теххимического контроля производства хлеба, оценки качества хлеба.
ПК-1	готовностью использовать современные достижения мировой науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах	Знать: нормы, методы определения и контроль выхода хлеба, вопросы качества хлеба, основные положения по расчету и подбору оборудования Уметь: анализировать принципы организации и особенности ведения технологических процессов производства хлеба. Владеть: навыками подбора основного и до-

		полнительного сырья для производства хлеба.
ДПК-5	готовностью реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Знать: основные способы производства хлеба и хлебобулочных изделий из пшеничной и ржаной муки и из их смеси Уметь: оценивать качество хлебопекарной продукции. Владеть: навыками подбора оборудования с учетом его назначения и производительности.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Современные способы улучшения качества хлеба входит в блок -1 вариативная часть дисциплин, включенных в учебный план подготовки магистров согласно ФГОС ВО направления 35.04.04 – «Агрономия», направленность «Технология производства и переработки растениеводческой продукции».

4. Содержание дисциплины

1. Технологическая схема приготовления хлеба.
2. Приготовление теста.
3. Способы приготовления пшеничного теста.
4. Способы приготовления ржаного теста.
5. Разделка теста.
6. Выпечка хлеба.
7. Качество хлеба.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -216/6, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 58(23) часов в том числе: лабораторных занятий – 42 (14) часа.
 2. Самостоятельная работа 158(193) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации –27(4).
- Аттестация – экзамен.

Блок 1.В.ОД.4 Современные способы хранения плодоовощной продукции

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины «Современные способы хранения плодоовощной продукции» - формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков и набора общенаучных компетенций будущего магистра по направлению подготовки 35.04.04 «Агрономия» (уровень магистратуры), включающих изучение и обобщение представления об современных основах сохранения плодоовощной продукции без потерь в массе или с минимальными потерями; сохранять плодоовощную продукцию без ухудшения ее качества в системе хранения.

Задачи дисциплины:

- изучение основ процессов хранения, приобретение практических навыков по вопросам подготовки сырья к транспортировке и длительному хранению, химического состава, пищевой и витаминной ценности сочного растительного сырья;
- изучение растительной продукции как объекта хранения, закономерностей количественных и качественных изменений, происходящих в ней при хранении;
- освоение влияния на эти процессы биотехнических и абиотических факторов внешней среды, современных технологических приемов, позволяющих сохранять продукцию с минимальными экономическими потерями;
- изучение условий и основ приемки и хранения в хранилищах-холодильниках;
- программирование урожаев сельскохозяйственных культур для различных уровней агро-

технологий.

Программа составлена с учетом требований Государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 35.04.04 «Агрономия».

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ДПК-3	Готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки.	Знать: Методики определения качественных показателей продукции: по очистке, размещению, вентилированию плодоовощной продукции на длительное хранение, по срокам периодического наблюдения за качеством продукции. Уметь: Выявлять своевременно и устранять недостатки при проведении технологических процессов производств; внедрять индустриальные технологии и способы хранения плодов и овощей. Владеть: Эксплуатацией основных видов оборудования в соответствии с требованиями безопасности.
ДПК-6	Готовностью реализовать технологии хранения и переработки плодов и овощей.	Знать: Нормы убыли продукции при хранении; технологические расчеты и учет продукции, вычисления расчетов по вентилиации хранилищ. Уметь: Выявлять своевременно и устранять недостатки при проведении технологических процессов производств; внедрять индустриальные технологии и способы хранения плодов и овощей. Владеть: Проведением различных способов увлажнения воздуха в камерах холодильников и холодильников с РГС.
ДПК-7	Готовностью оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями государственных стандартов.	Знать: Нормы убыли продукции при хранении; технологические расчеты и учет продукции, вычисления расчетов по вентилиации хранилищ. Уметь: Выявлять своевременно и устранять недостатки при проведении технологических процессов производств; внедрять индустриальные технологии и способы хранения плодов и овощей. Владеть: Проведением различных способов увлажнения воздуха в камерах холодильников и холодильников с РГС.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры

Дисциплина «Современные способы хранения плодоовощной продукции» относится к вариативной части Блока 1 - «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.04.04 - «Агрономия», направленность «Технология производства и переработки растениеводческой продукции».

4. Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Особенности плодоовощной продукции как объекта хранения

Тема 1. Теоретические основы хранения плодоовощной продукции.

Тема 2. Физические свойства и химический состав плодов и овощей.

Тема 3. Методы хранения плодов и овощей. Полевое хранение.

Раздел 2. Технология хранения плодоовощной продукции

Тема 4. Хранение плодов и овощей в стационарных хранилищах.

Тема 5. Охлаждение и хранение плодоовощной продукции в охлажденном состоянии.

Тема 6. Хранилища-холодильники.

Тема 7. Технология хранения картофеля и отдельных видов овощей.

Тема 8. Технология хранения корнеплодов сахарной свеклы.

Тема 9. Хранение отдельных видов плодов и ягод.

Тема 10. Хранение лубяных культур.

Тема 11. Хранение и послеуборочная обработка табачного сырья.

Тема 12. Естественная и фактическая убыль массы при хранении плодоовощной продукции.

Тема 13. Меры борьбы с потерями при хранении плодоовощной продукции.

Тема 14. Использование отходов хранения плодоовощной продукции.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -180/5, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 96(54) часов в том числе: лекции- 28(12) часов, практических занятий – 14 (4) часов, лабораторных занятий 14(8) часов.

2. Самостоятельная работа 84(126) часов.

Аттестация – зачет, экзамен. Предусмотрена курсовая работа.

Блок 1.В.ОД.5 Инновационные технологии производства макаронных изделий

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является - формирования у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по основным операциям производства макаронных изделий.

Задачами дисциплины являются:

- изучить основное сырье макаронного производства;
- рассмотреть технологическую схему производства макаронных изделий;
- изучить последовательность и назначение отдельных технологических операций;
- иметь представление об особенностях производства макаронных изделий;
- ознакомить с нетрадиционными видами сырья для макаронного производства.

2.Результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-7	способностью к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов	Знать: оптимальные и рациональные технологические режимы работы оборудования Уметь: обосновать требования к ведению технологического процесса над качеством продукции. Владеть: навыками подбора оборудования с учетом его назначения и производительности.
ПК-1	готовностью исполь-	Знать: методы анализа свойств сырья, полу-

	зовать современные достижения мировой науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах	фабрикатов и готовой продукции с целью разработки перспективных технологических решений действующего, проектируемого и реконструируемого предприятия, основные положения по расчету и подбору оборудования. Уметь: анализировать технологические процессы при проектировании вновь строящихся, реконструируемых и действующих предприятий; производить необходимые расчеты технологического процесса. Владеть: навыками теххимического контроля производства макаронных изделий.
ДПК-5	готовностью реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Знать: анализировать основные технологические способы производства макаронных изделий. Уметь: совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, свойств полуфабрикатов и требований к качеству готовой продукции. Владеть: навыками подбора основного и дополнительного сырья для производства макаронных изделий

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Инновационные технологии производства макаронных изделий входит в блок -1 вариативная часть дисциплин, включенных в учебный план направления подготовки 35.04.04– Агрономия, направленность «Технология производства и переработки растениеводческой продукции».

4.Содержание дисциплины

- 1.Аннотация достижений отрасли. Ассортимент и пищевая ценность макаронных изделий. Пути их повышения. Аннотация достижений отрасли.
- 2.Сырье для производства макаронных изделий.
3. Макароны свойства муки.
- 4.Приготовление и прессование макаронного теста.
5. Влияние качества муки, параметров замеса и прессования на свойства теста и качество изделий.
- 6.Влияние различных параметров на свойства теста и качество изделий.
7. Высокотемпературные режимы замеса и формования теста.
8. Разделка сырых изделий. Сушка, стабилизация и охлаждение макаронных изделий.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -144/4, в том числе по очной (заочной) форме:

1. Контактная работа 44(21) часов в том числе:
лекционных занятий - 14(4), лабораторных занятий – 14 (8) часов.
 2. Самостоятельная работа 100(123) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации –27(4) час.
- Аттестация – экзамен.

Блок 1.В.ОД.6 Современные методы определения качества растительной продукции

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является - формирования у обучающихся теоретических знаний и практических навыков о принципах организации работ лабораторий технoхимического контроля.

Задачами дисциплины являются:

- проверка качества принимаемого и отгружаемого товарного и семенного зерна, масличных культур, плодов, овощей, картофеля;
- проверка качества с/х сырья для и вырабатываемой предприятиями продукции;
- проверка соблюдения технологического процесса на всех стадиях производства.

2.Результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-1	готовностью использовать современные достижения мировой науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах	Знать: сроки и методы по проведению мероприятий по борьбе с зараженностью вредителями хлебных запасов, а также следить за их сохранностью. Уметь: соблюдать правила составления заявок на оборудование, реактивы и техническую литературу. Владеть навыками о приеме продукции, оценке качества этих продуктов, навыками размещения сельскохозяйственных продуктов в хранилищах.
ДПК-3	готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки	Знать: установленные сроки проверки качества и состояния хранящихся хлебопродуктов, комбикормов и отходов, а также следить за их сохранностью. Уметь: проверять качество тары, упаковки, стандартности веса мешка и правильности маркировки готовой продукции. Владеть: навыками отбора продукции для лабораторных анализов.
ДПК-7	готовностью оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями государственных стандартов	Знать: правила приема, размещения, хранения и отгрузки сельскохозяйственной продукции, правила отбора продукции для лабораторных анализов. Уметь: соблюдать правила санитарного состояния производственных, складских, лабораторных помещений и территории предприятия. Владеть: навыками внедрения новинок техники и передовых методов работ.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Современные методы определения качества растительной продукции» относится к вариативной части блока Б1- «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.04.04 – Агрономия, направленность «Технология производства и переработки растениеводческой продукции».

4. Содержание дисциплины

- 1 Технохимический контроль при приеме, размещении, хранении, подготовке и отпуске зерна в производство.
- 2 Контроль работы зерноочистительного отделения.
- 3 Контроль работы размольного отделения мельницы.
- 4 Контроль качества и норм выходов муки.
- 5 Контроль при хранении и отпуске муки.
- 6 Технохимический контроль на крупозаводах.
7. Контроль качества вырабатываемой крупы.
- 8 Технохимический контроль на комбикормовых заводах.
- 9 Организация работы отдела технохимического контроля.
- 10 Показатели качества продукции методы их определения.
11. Технохимический контроль за выполнением мероприятий, обеспечивающих сохранность хлебопродуктов и порядок оформления этих операций.
12. Технохимический контроль консервного производства.
13. Организация и ведение технохимического контроля плодов, овощей и картофеля.
14. Технохимический контроль хлебопекарного производства.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -180/5, в том числе по очной (заочной) форме:

1. Контактная работа 96(50) часов в том числе:
лекции- 28(8) часов, лабораторных занятий – 28 (12) часов.
2. Самостоятельная работа 84(130) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации –32(9) час.

Аттестация – зачет, экзамен. Предусмотрена курсовая работа.

Блок 1.В.ДВ Дисциплины по выбору

Блок 1.В.ДВ.1.1 Совершенствование методов оценки мукомольных и хлебопекарных качеств зерна пшеницы и ржи

Целью дисциплины является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по основным операциям производства хлеба и хлебобулочных изделий.

Задачами дисциплины являются:

- изучить основные продукты мукомольного и хлебопекарного производства;
- рассмотреть технологическую схему приготовления муки, крупы и хлеба;
- изучить последовательность и назначение отдельных технологических операций;
- иметь представление об особенностях приготовления муки, крупы, хлеба и хлебобулочных изделий;
- ознакомить со способами приготовления пшеничного теста;
- ознакомить магистров со способами приготовления ржаного теста.

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы	Результаты обучения
------------------	---	---------------------

	(компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	
ДПК-3	готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки	знать: - основные способы производства хлеба и хлебобулочных изделий из пшеничной и ржаной муки и из их смеси; - нормы, методы определения и контроль выхода хлеба, вопросы качества муки, крупы, хлеба; - анализировать основные технологические способы производства хлеба и хлебобулочных изделий; основные положения по расчету и подбору оборудования. уметь: - оценивать качество хлебопекарной продукции; - анализировать принципы организации и особенности ведения технологических процессов производства муки, крупы, хлеба; - организовывать технологический процесс производства различных видов муки, крупы, хлеба; - способы производства муки, крупы, хлеба; приобрести навыки: - подбора оборудования с учетом его назначения и производительности; - подбора основного и дополнительного сырья для производства хлеба; - технохимического контроля производства хлеба; - оценки качества муки, крупы, хлеба.
ДПК-5	готовностью реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	знать: - основные способы производства хлеба и хлебобулочных изделий из пшеничной и ржаной муки и из их смеси; - нормы, методы определения и контроль выхода хлеба, вопросы качества муки, крупы, хлеба; - анализировать основные технологические способы производства хлеба и хлебобулочных изделий; основные положения по расчету и подбору оборудования. уметь: - оценивать качество хлебопекарной продукции; - анализировать принципы организации и особенности ведения технологических процессов

		производства муки, крупы, хлеба; -организовывать технологический процесс производства различных видов муки, крупы, хлеба; - способы производства муки, крупы, хлеба; приобрести навыки: -подбора оборудования с учетом его назначения и производительности; -подбора основного и дополнительного сырья для производства хлеба; -технохимического контроля производства хлеба; -оценки качества муки, крупы, хлеба.
ПК-4	готовностью составлять практические рекомендации по использованию результатов научных исследований	знать: - основные способы производства хлеба и хлебобулочных изделий из пшеничной и ржаной муки и из их смеси; - нормы, методы определения и контроль выхода хлеба, вопросы качества муки, крупы, хлеба; - анализировать основные технологические способы производства хлеба и хлебобулочных изделий; основные положения по расчету и подбору оборудования. уметь: - оценивать качество хлебопекарной продукции; -анализировать принципы организации и особенности ведения технологических процессов производства муки, крупы, хлеба; -организовывать технологический процесс производства различных видов муки, крупы, хлеба; - способы производства муки, крупы, хлеба; приобрести навыки: -подбора оборудования с учетом его назначения и производительности; -подбора основного и дополнительного сырья для производства хлеба; -технохимического контроля производства хлеба; -оценки качества муки, крупы, хлеба.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Совершенствование методов оценки мукомольных и хлебопекарных качеств зерна пшеницы и ржи» относится к вариативной части блока Б1- «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.04.04– Агрономия, направленность «Технология производства и переработки растениеводческой продукции».

4.Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение, цели и задачи дисциплины. Общие сведения о производстве муки. Свойства зерна как сырья для производства муки.

Раздел 2. Сепарирование зерновой массы Обработка поверхности зерна на мукомольных заводах.

Раздел 3. Формирование помольной партии на мельзаводах. Измельчение зерна и промежуточных продуктов. Сортирование продуктов измельчения зерна по крупности и добротности (качеству).

Раздел 4. Классификация помолов пшеницы и ржи. Требования к зерну до и после очистки. Классификация помолов. Виды помолов, их характеристика. Принципы построения простых помолов пшеницы и ржи. Принципы построения сложных помолов пшеницы (построение драного процесса).

Раздел 5. Особенности построения некоторых сортовых хлебопекарных помолов пшеницы. Особенности производства муки для макаронных изделий. Принципы построения сортовых помолов ржи и тритикале.

Раздел 6. Контроль и управление основными процессами в мукомольном производстве. Технологическая схема приготовления хлеба. Приготовление теста.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 51(20) часов в том числе:
 - аудиторных 43(14) часов в том числе: лекционных занятий - 14(8), лабораторных занятий – 28 (6) часов;
 2. Самостоятельная работа 57(88) часов.
- Аттестация – зачет.

Блок 1.В.ДВ.1.2Иновационные технологии переработки зерна в муку и крупы

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является - дать целостное представление основных операций размола зерна в муку.

Задачами дисциплины являются:

- рассмотреть основные продукты мукомольного производства, дать характеристику крупяного сырья и ассортимента крупы, перечислить основные технологические процессы подготовки зерна к помолу, классификация помолов пшеницы, ржи и тритикале;
- дать представление о простых повторительных помолах, сложных повторительных помолах с сокращенным и развитым обогащением крупок, выявить основные особенности помола пшеницы в муку для макаронных изделий;
- иметь представление об особенностях производства крупы, переработке кукурузы, гречихи, риса, овса, ячменя и пшеницы в крупу.

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ДПК-3	готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять	знать: - основные способы производства хлеба и хлебобулочных изделий из пшеничной и ржаной муки и из их смеси; - нормы, методы определения и контроль выхода хлеба, вопросы качества муки, крупы,

	способ её хранения и переработки	хлеба; - анализировать основные технологические способы производства хлеба и хлебобулочных изделий; основные положения по расчету и подбору оборудования. уметь: - оценивать качество хлебопекарной продукции; - анализировать принципы организации и особенности ведения технологических процессов производства муки, крупы, хлеба; - организовывать технологический процесс производства различных видов муки, крупы, хлеба; - способы производства муки, крупы, хлеба; приобрести навыки: - подбора оборудования с учетом его назначения и производительности; - подбора основного и дополнительного сырья для производства хлеба; - теххимического контроля производства хлеба; - оценки качества муки, крупы, хлеба.
ДПК-5	готовностью реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	знать: - основные способы производства хлеба и хлебобулочных изделий из пшеничной и ржаной муки и из их смеси; - нормы, методы определения и контроль выхода хлеба, вопросы качества муки, крупы, хлеба; - анализировать основные технологические способы производства хлеба и хлебобулочных изделий; основные положения по расчету и подбору оборудования. уметь: - оценивать качество хлебопекарной продукции; - анализировать принципы организации и особенности ведения технологических процессов производства муки, крупы, хлеба; - организовывать технологический процесс производства различных видов муки, крупы, хлеба; - способы производства муки, крупы, хлеба; приобрести навыки: - подбора оборудования с учетом его назначения и производительности; - подбора основного и дополнительного сырья для производства хлеба; - теххимического контроля производства

		хлеба; -оценки качества муки, крупы, хлеба.
ПК-4	готовностью составлять практические рекомендации по использованию результатов научных исследований	знать: - основные способы производства хлеба и хлебобулочных изделий из пшеничной и ржаной муки и из их смеси; - нормы, методы определения и контроль выхода хлеба, вопросы качества муки, крупы, хлеба; - анализировать основные технологические способы производства хлеба и хлебобулочных изделий; основные положения по расчету и подбору оборудования. уметь: - оценивать качество хлебопекарной продукции; - анализировать принципы организации и особенности ведения технологических процессов производства муки, крупы, хлеба; - организовывать технологический процесс производства различных видов муки, крупы, хлеба; - способы производства муки, крупы, хлеба; приобрести навыки: - подбора оборудования с учетом его назначения и производительности; - подбора основного и дополнительного сырья для производства хлеба; - теххимического контроля производства хлеба; - оценки качества муки, крупы, хлеба.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Инновационные технологии переработки зерна в муку и крупы» относится к вариативной части блока Б1- «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.04.04– Агрономия, направленность «Технология производства и переработки растениеводческой продукции».

4.Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение, цели и задачи дисциплины. Общие сведения о производстве муки. Свойства зерна как сырья для производства муки.

Раздел 2. Сепарирование зерновой массы Обработка поверхности зерна на мукомольных заводах.

Раздел 3. Формирование помольной партии на мельзаводах. Измельчение зерна и промежуточных продуктов. Сортирование продуктов измельчения зерна по крупности и добротности (качеству).

Раздел 4. Классификация помолов пшеницы и ржи. Требования к зерну до и после очистки. Классификация помолов. Виды помолов, их характеристика. Принципы построения простых помолов пшеницы и ржи. Принципы построения сложных помолов пшеницы (построение драного процесса).

Раздел 5. Особенности построения некоторых сортовых хлебопекарных помолов пшеницы. Особенности производства муки для макаронных изделий. Принципы по-

строения сортовых помолов ржи и тритикале.

Раздел 6. Контроль и управление основными процессами в мукомольном производстве. Технологическая схема приготовления хлеба. Приготовление теста.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 51(20) часов в том числе:

- аудиторных 43(14) часов в том числе: лекционных занятий - 14(8), лабораторных занятий – 28 (6) часов;

2. Самостоятельная работа 57(88) часов.

Аттестация – зачет.

Блок 1.В. ДВ.1.3 Коммуникативный практикум

Адаптивная программа для лиц с ограниченными возможностями здоровья

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) теоретических знаний и практических навыков эффективного поведения в процессе общения.

Задачами дисциплины является:

- подготовка обучающихся к толерантному восприятию и правильной оценке людей, включая их индивидуальные психологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния; вступать в эффективные межличностные и деловые коммуникации;

- научить ориентироваться в незнакомых ситуациях учебной и внеучебной деятельности в вузе, действовать с учетом данных условий;

- изучение особенности поведения личности в конфликтной ситуации, освоить технологию переговорного процесса в режимах принципиальной позиции, компромисса, сотрудничества;

- изучение теоретических основ, структуры и содержания процесса деловой коммуникации; методов и способов эффективного общения, проявляющихся в выборе средств убеждения и оказании влияния на партнеров по общению.

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-3	готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	Знать: приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации Уметь: ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом Владеть: навыками ориентации в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, оценки сложившейся ситуации, действий с ее учетом

ОПК-1	готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	Знать: теоретические основы, структуру и содержание деловой коммуникации; методы и способы эффективного общения, проявляющегося в выборе средств убеждения и оказания влияния на партнеров по общению Уметь: выбирать такие стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения; Владеть: навыками выбора стиля, средств, приемов общения
-------	---	---

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Коммуникативный практикум» входит в вариативную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.04.04 Агрономия, направленность «Технология производства и переработки растениеводческой продукции».

4. Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Социально-психологические особенности общения

Раздел 2. Психология конфликта

Раздел 3. Психологический климат коллектива

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц - 108/3, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 51(20) часов в том числе:

- аудиторных 43(14) часов в том числе: лекционных занятий - 14(8), лабораторных занятий – 28 (6) часов;

2. Самостоятельная работа 57(88) часов.

Аттестация – зачет.

Блок 1.В.ДВ.2.1 Современные технологии хранения и переработки масличных культур

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является - формирования у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по хранению и переработке масличных семян.

Задачами дисциплины является изучение:

-результатов фундаментальных и прикладных исследований в области современных технологий переработки маслосемян.

- структуры масложировой промышленности, широкий ассортимент растительных масел.

- степени механизации и автоматизации производственных процессов, прогрессивных технологий.

2.Результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-1	готовностью исполь-	Знать: основные дискуссионные вопросы со-

	зовать современные достижения мировой науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах	временных технологий производства растительных масел, способы производства растительных масел. Уметь: определять качество растительных масел. осуществлять технологические регулировки оборудования, используемых при производстве растительных масел. Владеть: навыками в эксплуатации основных видов оборудования по переработке масличных семян.
ДПК-3	готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки	Знать: содержание основной отечественной и зарубежной литературы по теоретическим вопросам, связанным с производством растительных масел. Уметь: устанавливать режимы переработки масличных семян, определять технологические свойства семян масличных культур. Владеть: навыками технологии производства и очистки растительных масел.
ДПК-5	готовностью реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Знать: основные технологические операции производства растительных масел. Уметь: осуществлять технологические регулировки оборудования, используемых при производстве растительных масел. Владеть: навыками в подготовке масличных семян к переработке.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Современные технологии хранения и переработки масличных культур» является дисциплиной по выбору вариативной части блока Б1- «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.04.04– Агрономия, направленность «Технология производства и переработки растениеводческой продукции».

4. Содержание дисциплины

1. Характеристика растительных масел.
2. Характеристика основных масличных культур
3. Подготовительные операции при переработке масличных семян.
4. Технологическая характеристика основных способов получения растительных масел

5. Методы очистки растительных масел.

6. Физические свойства растительных масел

7. Процессы протекающие при хранении масел

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе по очной (заочной) форме обучения:

1. Контактная работа 37(10) часов в том числе: лабораторных занятий – 28 (4) часов.

2. Самостоятельная работа 71(98) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации –5(5) часов.

Аттестация – зачет.

Блок 1.В.ДВ.2.2 Использование достижений биотехнологии в переработке растениеводческой продукции

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является - формирования у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по использованию достижений биотехнологии в переработке растениеводческой продукции.

Задачами дисциплины является:

- дать обобщенные результаты фундаментальных и прикладных исследований в области молекулярной биологии и молекулярной генетики, генетической инженерии и трансгеноза растений, клеточных, тканевых и органогенных технологий, генетических основ симбиотической азотфиксации; клонального микроразмножения и клеточной селекции растений;
- рассмотреть возможности и реальные масштабы применения биотехнологии и биоинженерии в селекции и растениеводстве, биоконверсии органических отходов, биоэнергетике, перерабатывающей промышленности;
- уделить внимание научным и правовым основам обеспечения безопасности в биотехнологии, биоинженерии и использовании генетически модифицированных организмов (ГМО).

2. Результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-1	готовностью использовать современные достижения мировой науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах	Знать: биотехнологические способы производства растениеводческой продукции. Уметь: создавать новые растения путем слияния изолированных протопластов и получения неполных (соматических) гибридов. Владеть: навыками в получении и культивировании каллусной ткани.
ДПК-3	готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки	Знать: основные биотехнологические операции при переработке растениеводческой продукции. Уметь: использовать изолированные клетки в селекции растений. Владеть: навыками в организации биотехнологических операций производства и переработки растениеводческой продукции.
ДПК-5	готовностью реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Знать: основные дискуссионные вопросы современной теории биотехнологии в переработке растениеводческой продукции. Уметь: использовать ферментные препараты в переработке растениеводческой продукции. Владеть: навыками в приготовлении питательных сред для культивирования изолированных клеток и тканей растений

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Использование достижений биотехнологии в переработке растениеводческой продукции» является дисциплиной по выбору вариативной части блока Б1-«Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.04.04–Агрономия, направленность «Технология производства и переработки растениеводческой продукции».

4.Содержание дисциплины

- 1.Основы современной биотехнологии.
2. Генетическая инженерия.
- 3.Клеточная инженерия.
- 4.Биологическая инженерия.
- 5.Биотехнология и растениеводство.
6. Биотехнология в перерабатывающих отраслях.
- 7.Применение достижений биотехнологии и биоинженерии в агропромышленном производстве.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе по очной (заочной) форме:

1. Контактная работа 37(10) часов в том числе:
лабораторных занятий – 28 (4) часов.
 2. Самостоятельная работа 71(98) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации –5(5) часов.
- Аттестация – зачет.

Блок 1.В.ДВ.2.3 Основы интеллектуального труда

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) теоретических знаний и практических навыков использования приемов и методов познавательной деятельности, необходимых для успешной адаптации в информационно-образовательной среде вуза и оказание практической помощи студентам в самостоятельной организации учебного труда в его различных формах.

Задачами дисциплины является:

- сформировать у студентов с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) представление о принципах научной организации интеллектуального труда;
- раскрыть сущность понятия и содержание основных компонентов культуры интеллектуального (учебного) труда студента;
- выявить специфику основных познавательных практик, применительно к различным формам учебной работы в вузе;
- сформировать у студентов с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) представление о современных технологиях работы с учебной информацией;
- освоить приемы эффективного представления результатов интеллектуального труда и навыки самопрезентации;
- сформировать у студентов с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) знания и умения - использования приемов и методов учебно-познавательной деятельности, необходимы для успешной адаптации в информационно-образовательной среде вуза;
- оказать помощь студентам с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) в самостоятельной организации учебного труда в различных формах;
- помочь студентам с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) определить жизненные планы, прояснить перспективу будущего, продвинуться в плане своего личного развития, самоопределения, самообразования.

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-3	готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	Знать: особенности интеллектуального труда студента на различных видах аудиторных занятий; основы методики самостоятельной работы; принципы научной организации интеллектуального труда и современных технологий работы с учебной информацией; способы самоорганизации учебной деятельности. Уметь: составлять план работы, тезисы доклада (выступления), конспекты лекций, первоисточников; ставить личные учебные цели и анализировать полученные результаты; рационально использовать время и физические силы в образовательном процессе с учетом ограничений здоровья; применять приемы тайм-менеджмента в организации учебной работы; использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации самостоятельной работы Владеть: навыками составления плана работы, тезисов доклада (выступления), конспектов лекций, первоисточников; навыками постановки личных учебных целей и анализа полученных результатов; навыками рационального использования времени и физических сил в образовательном процессе с учетом ограничений здоровья; навыками применения приемов тайм-менеджмента в организации учебной работы; навыками использования приобретенных знаний и умений в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации самостоятельной работы
ОПК-1	готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	Знать: различные способы восприятия и обработки учебной информации с учетом имеющихся ограничений здоровья; рекомендации по написанию учебно-исследовательских работ (доклад, тезисы, реферат, презентация и т.д.) Уметь: работать с источниками учебной информации, пользоваться ресурсами библиотеки (в том числе электронными), образовательными ресурсами сети Интернет, в том числе с учетом имеющихся ограничений здоровья; выступать с докладом или презентацией перед аудиторией, вести дискуссию и аргументированно отстаивать свою позицию; представлять результаты своего интеллектуального труда. Владеть: навыками работы с источниками учебной ин-

		формации, пользоваться ресурсами библиотеки (в том числе электронными), образовательными ресурсами сети Интернет, в том числе с учетом имеющихся ограничений здоровья; навыками выступлений с докладом или презентацией перед аудиторией, вести дискуссию и аргументированно отстаивать свою позицию; навыками представления результатов своего интеллектуального труда.
--	--	--

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Основы интеллектуального труда» входит в вариативную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.04.04 Агрономия, направленность «Технология производства и переработки растениеводческой продукции».

4. Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Культура интеллектуального труда

Раздел 2. Стратегия и техника эффективного обучения

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц - 108/3, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 37(10) часов в том числе:

практические занятия - 28(4) часов;

2. Самостоятельная работа – 71(98) час. на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часов.

Аттестация – зачет.

Блок 1.В.ДВ.3.1 Новые подходы в производстве ликероводочной продукции

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является - сформировать у обучающихся систему глубоких знаний, аналитических и практических навыков в технологии ликероводочного производства.

Задачи дисциплины:

– рассмотреть технологические схемы спиртового и ликероводочного производства, параметров технологических режимов, а также промышленные разработки технологий, представленных в комплексе, и внедрение их в производство;

– дать представление общим положениям использования зерна, картофеля, плодов и овощей ликероводочном производстве;

– выяснить условия и основы приемки и переработки на спиртовых, ликероводочных и других предприятиях.

2. Результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ДПК-3	готовностью оценивать качество сель-	Знать: качество сельскохозяйственной продукции с учётом биохимических показателей и оп-

	скохозяйственной продукции с учётом биохимических показателей и определять способ её хранения	ределять способ её хранения Уметь: качество сельскохозяйственной продукции с учётом биохимических показателей и определять способ её хранения Владеть: определением качества сельскохозяйственной продукции с учётом биохимических показателей и определять способ её хранения
ДПК-5	готовностью реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Знать: технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства Уметь: использовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства Владеть: навыками в организации технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства
ДПК-8	Готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья с учетом различных процессов и аппаратов.	Знать: технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья с учетом различных процессов и аппаратов. Уметь: использовать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья с учетом различных процессов и аппаратов. Владеть: навыками в эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья с учетом различных процессов и аппаратов.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Новые подходы в производстве ликероводочной продукции» является дисциплиной по выбору блока Б1- «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.04.04– Агрономия, направленность «Технология производства и переработки растениеводческой продукции».

4. Содержание дисциплины

Тема 1. Сырье спиртового и ликероводочного производства.

Тема 2. Водно-тепловая обработка в спиртовом производстве.

Тема 3. Процесс осахаривания в спиртовом производстве.

Тема 4. Выход спирта, его учет и хранение.

Тема 5. Технология водки.

Тема 6. Технология крепких алкогольных напитков.

Тема 7. Приготовление ликероводочных изделий.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 37(14) часов в том числе:

лабораторных занятий – 28 (8) часов

2. Самостоятельная работа 71(94) часов.

Аттестация – зачет.

Блок 1.В.ДВ.3.2 Инновационные способы производства безалкогольных напитков и соков

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является -сформировать у обучающихся систему глубоких

знаний, аналитических и практических навыков в технологии безалкогольных напитков и соков.

Задачи дисциплины:

- рассмотреть технологические схемы производства безалкогольных напитков и соков, параметров технологических режимов, а также промышленные разработки технологий, представленных в комплексе, и внедрение их в производство;
- дать представление общим положениям использования плодов и овощей в производстве безалкогольных напитков и соков;
- выяснить условия и основы приемки и переработки плодов и овощей в производстве безалкогольных напитков и соков.

2. Результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ДПК-3	готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учётом биохимических показателей и определять способ её хранения	Знать: качество сельскохозяйственной продукции с учётом биохимических показателей и определять способ её хранения Уметь: качество сельскохозяйственной продукции с учётом биохимических показателей и определять способ её хранения Владеть: определением качества сельскохозяйственной продукции с учётом биохимических показателей и определять способ её хранения
ДПК-5	готовностью реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Знать: технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства Уметь: использовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства Владеть: навыками в организации технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства
ДПК-8	Готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья с учетом различных процессов и аппаратов.	Знать: технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья с учетом различных процессов и аппаратов. Уметь: использовать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья с учетом различных процессов и аппаратов. Владеть: навыками в эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья с учетом различных процессов и аппаратов.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Инновационные способы производства безалкогольных напитков и соков» является дисциплиной по выбору блока Б1- «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.04.04– Агрономия, направленность «Технология производства и переработки растениеводческой продукции».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Характеристика и основы технологии безалкогольных напитков.

Раздел 2. Характеристика и ассортимент квасов.

Раздел 3. Получение смешанной закваски.

Раздел 4. Добыча и розлив минеральных вод.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 37(14) часов в том числе:

лабораторных занятий – 28 (8) часов

2. Самостоятельная работа 71(94) часов.

Аттестация – зачет.

Блок 1.В.ДВ.4.1 Совершенствование технологии переработки плодов и овощей

1.Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины : формирования у обучающихся теоретических знаний и практических навыков магистра самостоятельно обобщать информацию об совершенствовании технологии переработки плодов и овощей. Дать целостное представление основных технологических процессов переработки и общих принципов и методов получения плодовоовощной продукции.

Задачи дисциплины:

- рассмотреть технологические схемы по производству и переработке плодов и овощей, параметров технологических режимов, а также промышленные разработки технологий представленных в комплексе и внедрение их в производство;
- дать представление общим положением переработки плодов и овощей;
- выяснить условия и основы приемки переработки на консервных заводах.
- изучить материальные расчеты и выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов.

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ДПК-3	готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учётом биохимических показателей и определять способ её хранения	Знать: качество сельскохозяйственной продукции с учётом биохимических показателей и определять способ её хранения Уметь: определять качество сельскохозяйственной продукции с учётом биохимических показателей и определять способ её хранения Владеть: правилами оценки качества сельскохозяйственной продукции с учётом биохимических показателей и определять способ её хранения

ДПК-6	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	Знать: основные технологии хранения и переработки плодов и овощей Уметь: реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей Владеть: готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей
ДПК-7	готовностью оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями государственных стандартов	Знать: качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями государственных стандартов Уметь: оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями государственных стандартов Владеть: технологическими процессами производства сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями государственных стандартов

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Совершенствование технологии переработки плодов и овощей» является дисциплиной по выбору блока Б1- «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.04.04– Агрономия, направленность «Технология производства и переработки растениеводческой продукции»

4. Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Введение. Плодовые и овощные культуры как объект переработки.

Раздел 2. Требования к сырью для переработки

Раздел 3. Микробиологические методы консервирования.

Раздел 4. Плодово-овощные консервы

Раздел 5. Приготовление квашенных и соленых продуктов

Раздел 6. Маринование и химическое консервирование продуктов

Раздел 7. Консервирование в герметически укупоренной таре.

Раздел 8. Плодово-ягодные и овощные соки

Раздел 9. Консервирование сахаром.

Раздел 10. Основы сушильного процесса.

Раздел 11. Виды тары используемые в консервном производстве.

Раздел 12. Учет, маркировка и технологические расчеты консервной продукции.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе по очной форме обучения (заочной) форме обучения:

контактная работа 37(18)

аудиторных 28(12) часов в том числе: лабораторных занятий 28(12) часов;

2. Самостоятельная работа 71(90) часов.

Аттестация – зачет.

Блок 1.В.ДВ.4.2 Технология крахмалопаточного производства

1.Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины является глубокое знание технологии крахмалопаточного производства на базе теоретических основ физических, химических, биохимических

ских и других процессов. Химический состав сырья, полуфабрикатов, взаимодействие различных компонентов определяют все технологические процессы и качество готовых изделий. Научные основы технологии пищевых производств позволяют выбрать оптимальные условия процессов с учетом новых достижений науки и техники, зарубежного опыта, экологических проблем.

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ДПК-3	готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учётом биохимических показателей и определять способ её хранения	Знать: качество сельскохозяйственной продукции с учётом биохимических показателей и определять способ её хранения Уметь: определять качество сельскохозяйственной продукции с учётом биохимических показателей и определять способ её хранения Владеть: правилами оценки качества сельскохозяйственной продукции с учётом биохимических показателей и определять способ её хранения
ДПК-6	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	Знать: основные технологии хранения и переработки плодов и овощей Уметь: реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей Владеть: готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей
ДПК-7	готовностью оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями государственных стандартов	Знать: качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями государственных стандартов Уметь: оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями государственных стандартов Владеть: технологическими процессами производства сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями государственных стандартов

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология крахмалопаточного производства» является дисциплиной по выбору блока Б1- «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.04.04– Агрономия, направленность «Технология производства и переработки растениеводческой продукции».

4. Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Введение в специальность: возникновение, состояние и пути развития технологии основных видов пищевых производств

Раздел 2. Подготовка сырья к производству. Технологические стадии получения картофельного и кукурузного крахмалов.

Раздел 3. Требования стандарта к качеству крахмалопаточного сырья

Раздел 4. Подготовка сырья для получения патоки крахмальной

Раздел 5. Теоретические основы кислотного и ферментативного гидролиза крахмала.

Раздел 6. Технологическая схема производства патоки крахмальной.

Раздел 7. Требования стандарта к качеству патоки различных сортов.

Раздел 8. Технология производства пищевой кристаллической глюкозы .

Требования стандарта к качеству.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе по очной форме обучения (заочной) форме обучения: **контактная работа** 37(18)

аудиторных 28(12) часов в том числе: лабораторных занятий 28(12) часов;

2. Самостоятельная работа 71(90) часов.

Аттестация – зачет.

Блок 1.В.ДВ.5.1 Инновационные технологии в бродильном производстве

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины «Инновационные технологии бродильных производств» - формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков общенаучных компетенций будущего магистра по направлению подготовки 35.04.04 «Агрономия» (уровень магистратуры), включающих изучение основ общей технологии бродильных производств, общих принципах и закономерностях роста и развития микроорганизмов, применяемых при производстве продуктов брожения.

Задачи дисциплины:

– изучение технологических процессов и схем по производству и переработке продукции бродильных производств, параметров технологических режимов, а также промышленные разработки технологий, представленных в комплексе, и внедрение их в производство;

– устранение потерь продукции на всех стадиях производства, снижающих выход готового продукта, в особенности в спиртовом производстве;

– освоение условий и основ приемки и переработки на пивоваренных, солодовенных и других предприятиях;

– *программирование урожаев сельскохозяйственных культур для различных уровней агротехнологий.*

Программа составлена с учетом требований Государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 35.04.04 «Агрономия».

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения)	Результаты обучения
------------------	---	---------------------

	компетенции)	
ДПК-4	Готовностью реализовать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	Знать: Методики определения качественных показателей продукции: по очистке, размещению, вентилированию плодоовощной продукции на длительное хранение, по срокам периодического наблюдения за качеством продукции. Уметь: Выявлять своевременно и устранять недостатки при проведении технологических процессов производств; внедрять индустриальные технологии и способы хранения плодов и овощей. Владеть: Эксплуатацией основных видов оборудования в соответствии с требованиями безопасности.
ДПК-7	Готовностью оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями государственных стандартов.	Знать: Микробиологический контроль производств, основанных на процессах брожения. Уметь: Сокращать и устранять потери на всех стадиях производства и увеличивать выход готовой продукции. Владеть: Методикой проведения дегустационной оценки и определения органолептических и физико - химических показателей качества бродильной продукции; методикой расчетов потребности в конкретных видах бродильного оборудования.
ДПК-8	Готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья с учетом различных процессов и аппаратов.	Знать: Технологические расчеты и учет продукции, вычисления норм расхода основного сырья и вспомогательных материалов. Уметь: Сокращать и устранять потери на всех стадиях производства и увеличивать выход готовой продукции. Владеть: Методикой проведения дегустационной оценки и определения органолептических и физико - химических показателей качества бродильной продукции; методикой расчетов потребности в конкретных видах бродильного оборудования.

3.

4. Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры

Дисциплина «Инновационные технологии в бродильном производстве» относится к вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.04.04 - Агрономия, направленность «Технология производства и переработки растениеводческой продукции».

5. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы технологии бродильных производств

Тема 1. Инновационные технологии производства солода.

Раздел 2. Производства, основанные на применении дрожжей

Тема 2. Инновационные технологии производства пива.

Тема 3. Инновационные технологии производства виноградных вин.

Тема 4. Инновационные технологии производства хлебного кваса.

Раздел 3. Производства, основанные на использовании технологического оборудования т бродильных производств

Тема 6. Инновационные технологии производства полуфабрикатов ликероводочного производства.

Тема 7. Инновационные технологии производства ликероводочных изделий.

Тема 8. Инновационные способы розлива и оформление ликероводочной продукции.

Тема 9. Инновационные технологии производства крепких алкогольных напитков.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -72/2, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 37(18) часов в том числе: лекции- 14(4) часов, лабораторных занятий 14(8) часов.

2. Самостоятельная работа 35(54) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) час.

Аттестация – зачет.

Блок 1.В.ДВ.5.2 Современное производство быстрозамороженных картофеля, овощей и плодов

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины «Современное производство быстрозамороженных картофеля, овощей и плодов» - формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков набора общенаучных компетенций будущего магистра по направлению подготовки 35.04.04 «Агрономия» (уровень магистратуры), включающих изучение основ общей технологии замораживания плодоовощной продукции, общих принципах и закономерностях условий охлаждения и замораживания, применяемых при производстве растительных продуктов.

Задачи дисциплины:

– изучение технологических процессов и схем по производству быстрозамороженной продукции, параметров технологических режимов, а также промышленные разработки технологий, представленных в комплексе, и внедрение их в производство;

– устранение потерь продукции на всех стадиях производства, снижающих выход готового продукта, в особенности в производстве быстрозамороженных картофелепродуктов;

– освоение условий и основ приемки и переработки на перерабатывающих и других предприятиях;

– программирование урожаев сельскохозяйственных культур для различных уровней агротехнологий.

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ДПК-4	Готовностью реализовать технологии производства продукции растениеводства и жи-	Знать: Методики определения качественных показателей продукции: по очистке, размещению, вентилированию плодоовощной продукции на длительное хранение, по срокам перио-

	вотноводства	дического наблюдения за качеством продукции. Уметь: Выявлять своевременно и устранять недостатки при проведении технологических процессов производств; внедрять индустриальные технологии и способы хранения плодов и овощей. Владеть: основными видами оборудования в соответствии с требованиями безопасности.
ДПК-7	Готовностью оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями государственных стандартов.	Знать: Микробиологический контроль производств, основанных на процессах брожения. Уметь: Сокращать и устранять потери на всех стадиях производства и увеличивать выход готовой продукции. Владеть: Методикой проведения дегустационной оценки и определения органолептических и физико - химических показателей качества бродительной продукции.
ДПК-8	Готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья с учетом различных процессов и аппаратов.	Знать: Технологические расчеты и учет продукции, вычисления норм расхода основного сырья и вспомогательных материалов. Уметь: Сокращать и устранять потери на всех стадиях производства и увеличивать выход готовой продукции. Владеть: Методикой расчетов потребности в конкретных видах бродительного оборудования.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры

Дисциплина «Современное производство быстрозамороженных картофеля, овощей и плодов» относится к вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.04.04 - Агрономия, направленность «Технология производства и переработки растениеводческой продукции».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы процессов замораживания плодоовощной продукции.

Тема 1. Теоретические основы замораживания плодоовощной продукции.

Тема 2. Технология охлаждения картофеля, плодов и овощей.

Тема 3. Технология замораживания картофеля, плодов и овощей.

Раздел 2. Технология производства быстрозамороженных продуктов.

Тема 4. Производство быстрозамороженных картофелепродуктов.

Тема 5. Производство быстрозамороженных плодов и овощей.

Тема 6. Снегование плодоовощной продукции.

Тема 7. Естественная и фактическая убыль массы при замораживании плодоовощной продукции.

Тема 8. Меры борьбы с потерями при замораживании плодоовощной продукции.

Тема 9. Использование отходов производства. Охрана окружающей среды.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -72/2, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 37(18) часов в том числе: лекции- 14(4) часов, лабораторных занятий 14(8) часов.

2. Самостоятельная работа 35(54) часа, из них на подготовку к промежуточной ат-

тестации – 5(5) час.

Аттестация – зачет.

ФТД ФАКУЛЬТАТИВЫ

ФТД 1 «Технология функциональных продуктов»

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины «Технология функциональных продуктов» - формирование набора общенаучных компетенций будущего магистра по направлению подготовки 35.04.04 «Агрономия» (уровень магистратуры), включающих изучение основ общей технологии функциональных продуктов, общих принципах технологического процесса, применяемых при производстве продуктов лечебно-профилактического направления.

Основные задачи дисциплины:

- изучение технологических процессов и схем по производству и переработке растительного сырья, параметров технологических режимов, а также промышленные разработки технологий, представленных в комплексе, и внедрение их в производство;
- освоение критериев, параметров на всех стадиях производства, влияющих выход готового продукта, в особенности в производстве функциональных продуктов;
- изучение условий и основ приемки и переработки на пивоваренных, солодовенных и других предприятиях;
- программирование урожаев сельскохозяйственных культур для различных уровней агротехнологий.

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-3	Готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала.	Знать: Методики определения качественных показателей продукции: по очистке, размещению, вентилированию плодоовощной продукции на длительное хранение, по срокам периодического наблюдения за качеством продукции. Уметь: Выявлять своевременно и устранять недостатки при проведении технологических процессов производств; внедрять индустриальные технологии и способы хранения плодов и овощей. Владеть: Эксплуатацией основных видов оборудования в соответствии с требованиями безопасности.
ПК-1	Готовностью использовать современные достижения мировой науки и передовой технологии в научно-	Знать: Микробиологический контроль производств, основанных на процессах брожения. Уметь: Сокращать и устранять потери на всех стадиях производства и увеличивать выход готовой продукции.

	исследовательских работах;	Владеть: Методикой проведения дегустационной оценки и определения органолептических и физико - химических показателей качества бродильной продукции; методикой расчетов потребности в конкретных видах бродильного оборудования.
ПК-4	Готовностью составлять практические рекомендации по использованию результатов научных исследований;	Знать: Технологические расчеты и учет продукции, вычисления норм расхода основного сырья и вспомогательных материалов. Уметь: Сокращать и устранять потери на всех стадиях производства и увеличивать выход готовой продукции. Владеть: Методикой проведения дегустационной оценки и определения органолептических и физико - химических показателей качества бродильной продукции; методикой расчетов потребности в конкретных видах бродильного оборудования.
ПК-5	Готовностью представлять результаты в форме отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений.	Знать: Микробиологический контроль производств, основанных на процессах брожения. Уметь: Сокращать и устранять потери на всех стадиях производства и увеличивать выход готовой продукции. Владеть: Методикой проведения дегустационной оценки и определения органолептических и физико - химических показателей качества бродильной продукции; методикой расчетов потребности в конкретных видах бродильного оборудования.
ДПК-7	Готовностью оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями государственных стандартов.	Знать: Технологические расчеты и учет продукции, вычисления норм расхода основного сырья и вспомогательных материалов. Уметь: Сокращать и устранять потери на всех стадиях производства и увеличивать выход готовой продукции. Владеть: Методикой проведения дегустационной оценки и определения органолептических и физико - химических показателей качества бродильной продукции; методикой расчетов потребности в конкретных видах бродильного оборудования.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры

Дисциплина «Технология функциональных продуктов» относится к дисциплинам факультатива, включенных в учебный план направления подготовки 35.04.04 - Агрономия, направленность «Технология производства и переработки растениеводческой продукции».

4.Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы технологии функциональных продуктов

Тема 1. Состояние и перспективы развития производства продуктов функционального назначения

Тема 2. Технология функциональных пектиносодержащих продуктов питания

Тема 3. Технология производства хлеба функционального назначения

Тема 4. Функциональные белковые продукты питания на основе растительного сырья

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -36/1, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 23(12) часов в том числе:
лекции- 7(2) часов, практических занятий – 7 (4) часов

2. Самостоятельная работа 13(24) часов.

Аттестация – зачет.

ФТД 2 «Технология пектина и пектинопродуктов»

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины «Технология пектина и пектинопродуктов» - формирование набора общенаучных компетенций будущего магистра по направлению подготовки 35.04.04 «Агрономия», включающих изучение основ общей технологии пектинопродуктов, общих принципах технологического процесса, применяемых при производстве пищевых продуктов.

Основные задачи дисциплины:

– изучение технологических процессов и схем по производству и переработке растительного сырья, параметров технологических режимов, а также промышленные разработки технологий, представленных в комплексе, и внедрение их в производство;

– освоение критериев параметров на всех стадиях производства, влияющих выход готового продукта, в особенности в производстве пектинопродуктов;

– изучение условий и основ приемки и переработки на пивоваренных, солодовенных и других предприятиях;

– программирование урожаев сельскохозяйственных культур для различных уровней агротехнологий.

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-4	способностью к самостоятельному обучению новым методам исследования, к изменению научного и научно-производственного профиля своей профессиональной деятельности	Знать: Методики определения качественных показателей продукции: по очистке, размещению, вентилированию плодоовощной продукции на длительное хранение, по срокам периодического наблюдения за качеством продукции. Уметь: Выявлять своевременно и устранять недостатки при проведении технологических процессов производств; внедрять индустриальные технологии и способы хранения плодов и овощей. Владеть: Эксплуатацией основных видов оборудования в соответствии с требованиями безопасности.
ОК-5	способностью исполь-	Знать: Микробиологический контроль произ-

	зовать на практике умения и навыки в организации исследовательских и проектных работ	водств, основанных на процессах брожения. Уметь: Сокращать и устранять потери на всех стадиях производства и увеличивать выход готовой продукции. Владеть: Методикой проведения дегустационной оценки и определения органолептических и физико - химических показателей качества бродильной продукции; методикой расчетов потребности в конкретных видах бродильного оборудования.
ПК-4	Готовностью составлять практические рекомендации по использованию результатов научных исследований;	Знать: Технологические расчеты и учет продукции, вычисления норм расхода основного сырья и вспомогательных материалов. Уметь: Сокращать и устранять потери на всех стадиях производства и увеличивать выход готовой продукции. Владеть: Методикой проведения дегустационной оценки и определения органолептических и физико - химических показателей качества бродильной продукции; методикой расчетов потребности в конкретных видах бродильного оборудования.
ДПК-8	Готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья с учетом различных процессов и аппаратов.	Знать: Технологические расчеты и учет продукции, вычисления норм расхода основного сырья и вспомогательных материалов. Уметь: Сокращать и устранять потери на всех стадиях производства и увеличивать выход готовой продукции. Владеть: Методикой проведения дегустационной оценки и определения органолептических и физико - химических показателей качества бродильной продукции; методикой расчетов потребности в конкретных видах бродильного оборудования.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры

Дисциплина «Технология пектина и пектинопродуктов» относится к дисциплинам факультатива, включенных в учебный план направления подготовки 35.04.04 - Агрономия, направленность «Технология производства и переработки растениеводческой продукции».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы технологии пектинопродуктов

Тема 1. Современное состояние рынка пектина в России и за рубежом

Тема 2. Физико-химические свойства пектиновых веществ

Тема 3. Фармакологические свойства пектинов.

Тема 4. Технологические особенности пектиносодержащего сырья.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -36/1, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 23(12) часов в том числе:

лекции- 7(2) часов, практических занятий – 7 (4) часов

2. Самостоятельная работа 13(24) часов.

Аттестация – зачет.

Аннотации программ практик

Блок 2. Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)

Блок 2.П.1 Производственная практика (научно-исследовательская работа)

Цель: приобретение компетенций по разработке программы исследований и проведению полевых и лабораторных опытов, умение ставить задачи, анализировать полученные результаты и делать выводы.

Основными задачами являются:

- закрепление и углубление теоретических знаний, полученных студентами в процессе обучения;
- изучение инновационных технологий производства продукции растениеводства и повышения плодородия почв;
- овладение методами лабораторных анализов (химических, биологических, физических) объектов изучения в области производства и переработки растениеводческой продукции;
- научиться проводить экономическую, энергетическую и экологическую оценку результатов исследований;
- изучение особенностей работы научных (агрохимических, биологических, проблемных и др.) лабораторий;
- подготовка материала для выполнения ВКР.

2. Результаты обучения по практике, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-7	способностью к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в соответствии с целями ООП)	Знать: Технологические процессы и аппараты, режимы их использования при переработке с/х продукции. Уметь: Разбираться в принципах устройства и работы конкретных видов оборудования, особенностях его эксплуатации, причинах основных отказов, обеспечивать безопасные условия обслуживания. Владеть: Навыками в эксплуатации основных видов машин и аппаратов в соответствии с требованиями безопасности
ПК-1	готовностью использовать современные достижения мировой науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах	Знать: Современные достижения мировой науки и передовой технологии для применения в научно-исследовательских работах Владеть: Навыками работы с современными достижениями мировой науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах
ПК-2	способностью обос-	Знать: Задачи исследования, методы эксперимен-

	новать задачи исследования, выбрать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представить результаты научных экспериментов	тальной работы, и способы представления результатов научных экспериментов Уметь: Обосновать задачи исследования, выбрать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представить результаты научных экспериментов. Владеть: Навыками статистического анализа для выбора метода экспериментальной работы, навыками составления пояснения и объяснения изменения показателей, после проведенного сбора и анализа данных.
ПК-3	способностью самостоятельно организовать и провести научные исследования с использованием современных методов анализа почвенных и растительных образцов	Знать: Методику проведения научных исследований с использованием современных методов анализа почвенных и растительных образцов Уметь: Самостоятельно организовывать и проводить научные исследования с использованием современных методов анализа почвенных и растительных образцов. Владеть: Способностями самостоятельно организовывать и проводить научные исследования с использованием современных методов анализа.
ПК-5	готовностью представлять результаты в форме отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	Знать: Формы представления отчетов, результатов научных исследований. Уметь: Представлять результаты в форме отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений Владеть: Навыками представления результатов в форме отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений

3. Место практики в структуре ОПОП

Производственная практика(НИР) входит в Блок 2 «Практики», относится к вариативной части учебного плана подготовки обучающихся по направлению 35.04.04 «Агрономия», направленность «Технология производства и переработки растениеводческой продукции».

4. Содержание практики

№ п/п	Разделы практики, виды учебной работы	Индивидуальные консультации руководителей практики		Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала, выполнение индивидуального задания	Самостоятельная работа обучающегося	Формы текущего контроля
		Вводный инструктаж по технике безопасности, информационная лекция или консультация руководителя практики от университета	Инструктаж по технике безопасности, индивидуальные консультации с руководителем практики от предприятия			

1. Подготовительный этап						
1.1	Установочная лекция	18	18			Проверка посещаемости и получение индивидуальных заданий; перечень планируемых результатов при прохождении практики
1.2	Инструктаж по технике безопасности	18	18			Инструктаж по прохождению практики и зачет по технике безопасности
1.3	Знакомство с историей создания и развития предприятия, организационной и управленческой структурой предприятия, уставом, учредительными документами, правилами внутреннего распорядка и особенностями осуществления производственно-технологической деятельности в организации, определение обязанностей специалиста отдела, где			54	54	Проверка выполнения этапа Изучение содержания практики

	осуществляется практика. Формирование краткой характеристики видов деятельности. Формулирование авторского мнения с помощью руководителя практики о структуре организации, ее экономической эффективности					
2. Производственный этап						
2.1	Характеристика основных технологических процессов на предприятии. Характеристика перечня выпускаемой продукции, оказываемых услуг, выполняемых работ. Изучение структуры аппарата реализующего производственно-технологическую деятельность на предприятии и его место в системе агропромышленного комплекса, прямых и обратных связей с другими под-	18	18	72	108	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.

	разделениями управления АПК. Характеристика отделов предприятия, характеристика сырья, поступающего на предприятие, характеристика технологических операции осуществляемых в цехах предприятий, оценка качества конечных продуктов					
3. Аналитический этап						
3.1	Формирование базы аналитических данных	18			72	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
3.2	Комплексный анализ собранных данных с использованием различных методов	18		72	90	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического

3.3	Оценка степени эффективности и результативности деятельности производственно-технологических отделов предприятия, построение собственных технологических процессов, выявление существующих недостатков, причин их возникновения, проведение прочих исследований. Выработка рекомендаций по совершенствованию работы производственно-технологических отделов предприятия				90	этапа. Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа. Представление собранных материалов руководителю практики. Проверка индивидуальных заданий.
4. Заключительный этап						
4.1	Интерпретация полученных результатов. Окончательная проверка гипотез, построение системы предложений и рекомендаций по совершенствованию производственно-	18	18		472	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.

	технологической деятельности предприятия-места прохождения практики					Представление собранных материалов руководителю практики.
4.2	Подготовка отчета по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			18	90	Представление собранных материалов руководителю практики. Проверка выполненного этапа. Сдача и защита отчета по производственной практике.
Итого-972		108	72	216	576	

5.Общая трудоемкость: – часов/зачетных единиц -972/27:

1. Контактная работа 396 часов
 2. Самостоятельная работа 576 часов
- Аттестация – зачет.

Блок 2.П.2 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Цель: углубление и закрепление теоретических и практических знаний на основе детального изучения работы предприятий, приобретение необходимых практических навыков в области производства, хранения и переработки растениеводческой продукции, организации производственного процесса, качества продукции, повышения объема выпуска (реализации) продукции.

Основными задачами практики являются:

-ознакомление со структурой и функциями подразделений предприятий, занимающихся проблемами производства, хранения, переработки продукции растениеводства;

-изучение инструктивных, нормативных, методических и статистических материалов и форм отчетности, содержащих экономические показатели деятельности предприятия (организации), приобретение навыков по их заполнению и использованию в данной организации, на предприятии.

-изучение и анализ основных технологических производственных показателей предприятия (организации) и ее основных подразделений.

-приобретение навыков лабораторной, производственной, контрольной и организаторской деятельности.

-участие в практической работе производственных лабораторий, цехов экономических, материально-снабженческих управленческих служб организации (предприятия),

изучение опыта и приобретение практических навыков линейного и функционального управления производственными ресурсами и потенциалом организации, предприятия.

-получить знания и первичные навыки работы в качестве дублера технолога на конкретном рабочем месте.

2. Результаты обучения по практике, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ДПК-4	готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства	Знать: технологические процессы производства продукции растениеводства. Уметь: составлять технологические карты производства растениеводческой продукции.
ДПК-5	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства	Знать: технологические операции хранения и переработки продукции растениеводства. Уметь: управлять технологическими процессами хранения и переработки продукции растениеводства. Владеть: навыками организации технологических процессов в хранении и переработке растениеводческой продукции.
ДПК-7	готовностью оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями государственных стандартов	Знать: методы оценки качества и определения безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями государственных стандартов Уметь: оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями государственных стандартов. Владеть: навыками определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями государственных стандартов
ОПК-2	готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знать: социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия. Уметь: руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия. Владеть: способностями руководства коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ПК-5	готовностью представлять результаты в форме отчетов, рефератов, публикаций и публич-	Знать: Формы представления отчетов, результатов научных исследований. Уметь: Представлять результаты в форме отчетов, рефератов, публикаций и публичных об-

	ных обсуждений	суждений Владеть: Навыками представления результатов в форме отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений
ПК-6	готовностью применять разнообразные методологические подходы к моделированию и проектированию сортов, систем защиты растений, приемов и технологий производства продукции растениеводства	Знать: Разнообразные методологические подходы к моделированию и проектированию сортов, систем защиты растений, приемов и технологий производства продукции растениеводства. Уметь: Применять разнообразные методологические подходы к моделированию и проектированию сортов, систем защиты растений, приемов и технологий производства продукции растениеводства Владеть: Навыками моделирования и проектирования сортов, систем защиты растений, приемов и технологий производства продукции растениеводства

3. Место практики в структуре ОПОП

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности входит в Блок 2 «Практики», относится к вариативной части учебного плана подготовки обучающихся по направлению 35.04.04 «Агрономия», направленность «Технология производства и переработки растениеводческой продукции».

4. Содержание практики

№ п/п	Разделы практики, виды учебной работы	Индивидуальные консультации руководителей практики		Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала, выполнение индивидуального задания	Самостоятельная работа обучающегося	Формы текущего контроля
		Вводный инструктаж по технике безопасности, информационная лекция или консультация руководителя практики от университета	Инструктаж по технике безопасности, индивидуальные консультации с руководителем практики от предприятия			
1. Подготовительный этап						
1.1	Установочная лекция	10	10			Проверка посещаемости и получение индивидуальных заданий; перечень планируемых ре

						результатов при прохо- ждении практики
1.2	Инструктаж по технике безо- пасности	10	10			Инструк- таж по прохожде- нию прак- тики и за- чет по тех- нике безо- пасности
1.3	Знакомство с историей соз- дания и разви- тия предпри- ятия, органи- зационной и управленче- ской структу- рой предпри- ятия, уставом, учредитель- ными доку- ментами, пра- вилами внут- реннего рас- порядка и осо- бенностями осуществления производст- венно- технологиче- ской деятель- ности в орга- низации, опре- деление обя- занностей спе- циалиста отде- ла, где осуще- ствляется практика. Формирование краткой харак- теристики ви- дов деятельно- сти. Формулирова- ние авторского мнения с по- мощью руко- водителя прак-			30	30	Проверка выполне- ния этапа Изучение содержания практики

	тики о структуре организации, ее экономической эффективности					
2. Производственный этап						
2.1	Характеристика основных технологических процессов на предприятии. Характеристика перечня выпускаемой продукции, оказываемых услуг, выполняемых работ. Изучение структуры аппарата реализующего производственно-технологическую деятельность на предприятии и его место в системе агропромышленного комплекса, прямых и обратных связей с другими подразделениями управления АПК. Характеристика отделов предприятия, характеристика сырья, поступающего на предприятие, характеристика технологических операций осуществляемых в цехах предпри-	10	10	40	60	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.

	ятий, оценка качества конечных продуктов					
3. Аналитический этап						
3.1	Формирование базы аналитических данных	10			40	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
3.2	Комплексный анализ собранных данных с использованием различных методов	10		40	50	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
3.3	Оценка степени эффективности и результативности деятельности производственно-технологических отделов предприятия, построение собственных технологических процессов, выявление существующих недостат-				50	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа. Представление соб-

	ков, причин их возникновения, проведение прочих исследований. Выработка рекомендаций по совершенствованию работы производственно-технологических отделов предприятия					ранных материалов руководителю практики. Проверка индивидуальных заданий.
4. Заключительный этап						
4.1	Интерпретация полученных результатов. Окончательная проверка гипотез, построение системы предложений и рекомендаций по совершенствованию производственно-технологической деятельности предприятия-места прохождения практики	10	10		40	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа. Представление собранных материалов руководителю практики.
4.2	Подготовка отчета по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			10	50	Представление собранных материалов руководителю практики. Проверка выполненного этапа. Сдача и защита отчета по производственной

						практике.
Итого-540	60	40	120	320		

5.Общая трудоемкость: – часов/зачетных единиц -540/15:

1. Контактная работа 220 часов
 2. Самостоятельная работа 320 часов
- Аттестация – зачет с оценкой.

Блок 2.П.3 Практика преддипломная

Цель: углубление и закрепление теоретических и практических знаний на основе детального изучения работы предприятий, приобретение необходимых практических навыков в области производства, хранения и переработки растениеводческой продукции, организации производственного процесса, качества продукции, повышения объема выпуска (реализации) продукции.

Основными задачами преддипломной практики являются:

-ознакомление со структурой и функциями подразделений предприятий, занимающихся проблемами производства, хранения, переработки продукции растениеводства;

-изучение инструктивных, нормативных, методических и статистических материалов и форм отчетности, содержащих экономические показатели деятельности предприятия (организации), приобретение навыков по их заполнению и использованию в данной организации, на предприятии.

-изучение и анализ основных технологических производственных показателей предприятия (организации) и ее основных подразделений.

-приобретение навыков лабораторной, производственной, контрольной и организаторской деятельности.

-участие в практической работе производственных лабораторий, цехов экономических, материально-снабженческих управленческих служб организации (предприятия), изучение опыта и приобретение практических навыков линейного и функционального управления производственными ресурсами и потенциалом организации, предприятия.

-получить знания и первичные навыки работы в качестве дублера технолога на конкретном рабочем месте.

2. Результаты обучения по практике, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ДПК-4	готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства	Знать: технологические процессы производства продукции растениеводства. Уметь: составлять технологические карты производства растениеводческой продукции. Владеть: навыками в организации производственных процессов в растениеводстве.

ДПК-5	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства	Знать: технологические операции хранения и переработки продукции растениеводства. Уметь: управлять технологическими процессами хранения и переработки продукции растениеводства. Владеть: навыками организации технологических процессов в хранении и переработке растениеводческой продукции.
ДПК-6	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	Знать: технологию хранения и переработки плодов и овощей Уметь: реализовывать технологические процессы хранения и переработки плодов и овощей Владеть: навыками реализации технологических процессов хранения и переработки плодов и овощей
ОК-5	способностью использовать на практике умения и навыки в организации исследовательских и проектных работ	Знать: методику организации исследовательских и проектных работ Уметь: использовать на практике умения и навыки в организации исследовательских и проектных работ Владеть: навыками организации исследовательских и проектных работ
ОК-7	способностью к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в соответствии с целями ООП)	Знать: методику эксплуатации современного оборудования и приборов (в соответствии с целями ООП) Уметь: использовать современное оборудование и приборы (в соответствии с целями ООП) Владеть: навыками профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в соответствии с целями ООП)
ПК-2	способностью обосновать задачи исследования, выбрать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представить результаты научных экспериментов	Знать: задачи научных исследований, выбрать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представить результаты научных экспериментов Уметь: обосновать задачи исследования, выбрать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представить результаты научных экспериментов Владеть: навыками экспериментальной работы, представления результатов научных экспериментов
ПК-3	способностью самостоятельно организовать и провести научные исследования с использованием современных методов анализа почвенных и растительных образцов	Знать: методику проведения научных исследований с использованием современных методов анализа почвенных и растительных образцов Уметь: организовать и провести научные исследования с использованием современных методов анализа почвенных и растительных образцов Владеть: навыками организации и проведения научных исследований с использованием современных методов анализа почвенных и растительных образцов

ПК-4	готовностью составлять практические рекомендации по использованию результатов научных исследований	Знать: практические рекомендации по использованию результатов научных исследований Уметь: составлять практические рекомендации по использованию результатов научных исследований Владеть: навыками составления практических рекомендаций по использованию результатов научных исследований
ПК-5	готовностью представлять результаты в форме отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	Знать: Формы представления отчетов, результатов научных исследований. Уметь: Представлять результаты в форме отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений Владеть: Навыками представления результатов в форме отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений

3. Место практики в структуре ОПОП

Практика преддипломная входит в Блок 2 «Практики», относится к вариативной части учебного плана подготовки обучающихся по направлению 35.04.04 «Агрономия», направленность «Технология производства и переработки растениеводческой продукции».

4. Содержание практики

№ п/п	Разделы практики, виды учебной работы	Индивидуальные консуль- тации руководителей прак- тики		Меро- приятия по сбору, обработке и систе- матиза- ции фак- тического и литера- турного материа- ла, вы- полнение индиви- дуально- го зада- ния	Самос- стоя- тельная работа обу- чающе гося	Формы теку- щего контро- ля
		Вводный инструктаж по технике безопасно- сти, инфор- мационная лекция или консульта- ция руково- дителя практики от университе- та	Инструктаж по технике безопасно- сти, индивиду- альные кон- сультации с руководите- лем практи- ки от пред- приятия			
1. Подготовительный этап						
1.1	Установочная лекция	4	4			Проверка по- сещаемости и получение индивидуаль- ных заданий; перечень пла- нируемых ре- зультатов при прохождении практики
1.2	Инструктаж по технике безо- пасности	4	4			Инструктаж по прохожде- нию практики

						и зачет по технике безопасности
1.3	Знакомство с историей создания и развития организации, организационной и управленческой структурой организации, уставом, учредительными документами, правилами внутреннего распорядка и особенностями осуществления экономической деятельности в организации, определение обязанностей специалиста отдела, где осуществляется практика. Формирование краткой характеристики видов деятельности. Формулирование авторского мнения с помощью руководителя практики о структуре организации, ее экономической эффективности			12	12	Проверка выполнения этапа Изучение содержания практики
2. Производственный этап						
2.1	Характеристика основных технологических процессов осуществ-	4	4	16	24	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление

	ления экономической деятельности в организации. Характеристика перечня выпускаемой продукции, оказываемых услуг, выполняемых работ. Изучение структуры аппарата реализующего экономическую деятельность в организации и его место в системе управления организацией, прямых и обратных связей с другими подразделениями управления экономикой в организации. Характеристика кадрового состава экономических отделов организации, проведение аттестации, повышение квалификации работников. Изучение содержания внутренней документации, регламентирующей работу экономических отделов. Изучение используемого при обработке					знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.
--	--	--	--	--	--	--

	экономической информации программного обеспечения, определение уровня автоматизации экономической деятельности в организации					
3. Аналитический этап						
3.1	Формирование базы аналитических данных	4			16	Проверка посещаемости. Устный опрос- закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
3.2	Комплексный анализ собранных данных с использованием различных методов	4		16	20	Проверка посещаемости. Устный опрос- закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
3.3	Оценка степени эффективности и результативности деятельности экономических отделов организации, построение собственных эконометрических и финансовых моделей, выявление существующих недостатков, причин их возникновения, проведение				20	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа. Представление собранных материалов руководителю практики. Проверка ин-

	ние прочих исследований. Выработка рекомендаций по совершенствованию работы финансово-экономических отделов организации					дивидуальных заданий.
4. Заключительный этап						
4.1	Интерпретация полученных результатов. Окончательная проверка гипотез, построение системы предложений и рекомендаций по совершенствованию финансово-хозяйственной деятельности организации места прохождения практики	4	4		16	Проверка посещаемости. Устный опрос- закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа. Представление собранных материалов руководителю практики.
4.2	Подготовка отчета по преддипломной практике			4	20	Представление собранных материалов руководителю практики. Проверка выполненного этапа. Сдача и защита отчета по производственной практике.
Итого-216		24	16	48	128	

5.Общая трудоемкость: – часов/зачетных единиц -216/6:

1. Контактная работа 88 часов
 2. Самостоятельная работа 128 часов
- Аттестация – зачет с оценкой.

Приложение 6 Программа государственной итоговой аттестации

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кабардино-Балкарский государственный
аграрный университет имени В.М. Кокова»**



**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ
АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ**

Направление подготовки – 35.04.04 Агрономия

Направленность – Технология производства и переработки растениеводческой продукции

Квалификация – магистр

Программа подготовки – академическая магистратура

Нальчик-2016

Программа государственной итоговой аттестации составлена в соответствии с приказом Минобрнауки РФ от 29 июня 2015г. №636, требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 35.04.04 Агрономия, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.08.2015 г. № 834.

Составитель:

д. с.-х. н., профессор кафедры «ТППСХП» А. Суслова М.Б. Хоконова

Программа рассмотрена на заседании кафедры «ТППСХП»

Протокол от «09» июня 2016 г. № 10.

Заведующий кафедрой «ТППСХП»

к.б. н., доцент М.И. Темноев М.И. Темноев

Одобрено методической комиссией факультета «Агрономический»

Протокол от «10» 06 2016 № 10

Председатель МК факультета «Агрономический»

к.с.-х. н., доцент Н.И. Перфильева Н.И.Перфильева

Согласовано:

Директор научной библиотеки И.А. Шогенова И.А. Шогенова

«08» июня 2016г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Программа Государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (ред. От 03.07.2016г.) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вст. в силу с 01.09.2016г.);
- Приказ Минобрнауки России от 19.12.2013 N 1367 (ред. от 15.01.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- приказом Минобрнауки России от 29.06.2015г. №636 (ред. от 28.04.2016г.) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 09. 02.2016 №86, от 28.04.2016 №502);
- приказом Минобрнауки России от 17.08.2015 г. №834 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 35.04.04 Агрономия (уровень магистратуры);
- Уставом ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ (утвержден приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 27 апреля 2015г. №50-у);
- Положением о Государственной итоговой аттестации выпускников ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ.

Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки – 35.04.04 «Агрономия» утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» августа 2015 г. №834 (зарегистрирован Министерством юстиции РФ «22» апреля 2015 г. № 36995) предусмотрена государственная итоговая аттестация выпускников в виде защиты выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации).

Программа содержит требования к результатам освоения образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 35.04.04 «Агрономия» направленность «Технология производства и переработки растениеводческой продукции», а также методическое и информационное обеспечение.

Государственная итоговая аттестация (далее ГИА) проводится государственными экзаменационными комиссиями (ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Целями государственной итоговой аттестации являются:

- определение уровня подготовки выпускника, претендующего на получение соответствующего уровня высшего образования, и соответствия его подготовки требованиям ФГОС ВО по конкретному направлению подготовки;
- принятие решения о присвоении соответствующей квалификации и выдаче выпускнику документа о высшем образовании и о квалификации, образца, утвержденного Министерством образования и науки РФ.

К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по соответствующей образовательной программе высшего образования.

В соответствии с ФГОС ВО ГИА представляет Блок 3 образовательного стандарта по направлению подготовки магистров 35.04.04 «Агрономия». Время проведения ГИА определен календарным учебным графиком и осуществляется по завершении 4 семестра очной (5 семестра заочной) формы обучения.

Программа ГИА, включая требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения, критерии оценки результатов защиты выпускных квалификационных работ, утвержденные организацией, а также порядок подачи и рассмотрения апелляций доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала

государственной итоговой аттестации.

1.2. Область профессиональной деятельности выпускников, включает:

агрономические исследования и разработки, направленные на решение комплексных задач по организации и производству высококачественной продукции растениеводства в современном земледелии;

профессиональные образовательные организации, образовательные организации высшего образования, дополнительного профессионального образования.

1.3. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

полевые, овощные, плодовые культуры, и их сорта, генетические коллекции растений, селекционный процесс, агрономические ландшафты, природные кормовые угодья, почва и ее плодородие, вредные организмы и средства защиты растений от них, технологии производства продукции растениеводства.

1.4. Виды профессиональной деятельности выпускников и соответствующие им задачи

1.4.1. Виды профессиональной деятельности выпускников:

Основной профессиональной образовательной программой по направлению подготовки 35.04.04 «Агрономия» направленность «Технология производства и переработки растениеводческой продукции» предусмотрена подготовка выпускников к следующим видам профессиональной деятельности:

- а) научно-исследовательская;
- б) проектно-технологическая.

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым в основном готовится магистрант, определяются Кабардино-Балкарским государственным аграрным университетом имени В.М. Кокова совместно с обучающимися, научно-педагогическими работниками высшего учебного заведения и объединениями работодателей.

1.4.2. Задачи профессиональной деятельности выпускников:

Задачами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу подготовки магистров по направлению 35.04.04 «Агрономия» направленность «Технология производства и переработки растениеводческой продукции», в соответствии с видами профессиональной деятельности являются:

научно-исследовательская деятельность:

- разработка программ и рабочих планов научных исследований;
- сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта;
- разработка методик проведения экспериментов, освоение новых методик исследования;
- организация, проведение и анализ результатов экспериментов;
- сбор информации и анализ состояния технологий производства, хранения и переработки растительной продукции;
- создание оптимизационных моделей технологий возделывания сельскохозяйственных культур, систем защиты растений, сортов;
- подготовка научно-технических отчетов, обзоров и научных публикаций по результатам выполненных исследований.

проектно-технологическая деятельность:

- программирование урожаев сельскохозяйственных культур для различных уровней агротехнологий;
- разработка и реализация проектов экологически безопасных приемов и технологий производства высококачественной продукции растениеводства с учетом агроландшафтов и экономической эффективности;
- проектирование адаптивно-ландшафтных систем земледелия для различных организационных форм агропромышленного комплекса и их освоение;
- проведение консультаций по инновационным технологиям в агрономии.

2. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ ФОРМИРУЕМЫХ У ОБУЧАЮЩИХСЯ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПОДГОТОВКИ И ПРОХОЖДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы способствует овладению компетенциями, закрепленными за государственной итоговой аттестацией, т.е. их способность применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В соответствии с рабочим учебным планом по направлению подготовки 35.04.04 «Агрономия» направленность «Технология производства и переработки растениеводческой продукции» обучающиеся должны овладеть по результатам освоения основной профессиональной образовательной программы:

Общепрофессиональными компетенциями:

ОПК-3-способностью понимать сущность современных проблем агрономии, научно-техническую политику в области производства безопасной растениеводческой продукции;

Профессиональными компетенциями:

ПК-2-способностью обосновать задачи исследования, выбрать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представить результаты научных экспериментов;

ПК-3-способностью самостоятельно организовать и провести научные исследования с использованием современных методов анализа почвенных и растительных образцов;

ПК-4-готовностью составлять практические рекомендации по использованию результатов научных исследований;

ПК-5-готовностью представлять результаты в форме отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений;

ПК-7-способностью использовать инновационные процессы в агропромышленном комплексе - при проектировании и реализации экологически, безопасных и экономически эффективных технологий производства продукции растениеводства и воспроизводства плодородия почв различных агроландшафтов.

3. ФОРМА И ОБЪЕМ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Государственная итоговая аттестация выпускника по направлению подготовки 35.04.04 «Агрономия» направленность «Технология производства и переработки растениеводческой продукции» состоит из обязательного аттестационного испытания в форме защиты выпускной квалификационной работы (далее ВКР).

Общая трудоемкость подготовки к защите и процедура защиты составляет 9 з.е. (324 часа).

4. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ

4.1. Структура выпускной квалификационной работы и требования к ее содержанию

Государственная итоговая аттестация включает в себя подготовку к защите и процедуру защиты выпускной квалификационной работы магистранта, а также предполагает готовность выпускников в ходе защиты магистерской диссертации отвечать на дополнительные вопросы, касающиеся освоения компетенций ФГОС ВО, закрепленных за государственной итоговой аттестацией.

Выпускная квалификационная работа магистранта предполагает самостоятельное выполнение работы, содержащей теоретическое обоснование и (или) экспериментальные исследования, направленные на решение профессиональных задач по соответствующему направлению подготовки.

Подготовка выпускной квалификационной работы проводится обучающимся на протяжении всего периода обучения, является проверкой качества полученных студентом теоретических знаний, практических умений и навыков, сформированных профессио-

нальных и дополнительных профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

В выпускной квалификационной работе, на основе материалов научно-исследовательской работы и преддипломной практики, дается анализ и характеристика проблем, как правило, на примере конкретной организации (группы организаций), территориальной единицы, описываются проблемы и предлагаются альтернативные варианты ее решения.

Выпускная квалификационная работа может основываться на обобщении выполненных ранее магистрантом курсовых работ и проектов.

Выпускная квалификационная работа представляет собой выполненную обучающимся работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности, отражает умения студента самостоятельно разрабатывать избранную тему и формулировать соответствующие рекомендации.

Подготовка выпускной квалификационной работы начинается с выбора темы. Работа по организации выбора и закрепления тем магистерских диссертаций и научных руководителей проводится заведующим выпускающей кафедры или руководителем магистерской программы. Примерная тематика выпускных квалификационных работ рассматривается на заседании кафедры и утверждается заведующим кафедрой с указанием номера и даты протокола заседания. После этапа самоопределения тема выбирается и формулируется магистрантом, совместно с научным руководителем.

По письменному заявлению обучающегося, ему может быть предоставлена возможность подготовки и защиты выпускной квалификационной работы по теме, предложенной обучающимся, в случае обоснованности целесообразности ее разработки для практического применения в соответствующей области профессиональной деятельности или на конкретном объекте профессиональной деятельности магистранта по направлению подготовки 35.04.04 «Агрономия» направленность «Технология производства и переработки растениеводческой продукции».

При выборе темы необходимо учитывать направление подготовки, вид диссертации, а также актуальность и новизну темы с точки зрения науки и практики. Магистерская диссертация, как правило, ориентирована на решение актуальной научной, управленческой задачи с использованием новых, разработанных магистрантом подходов (методов, методик, опытов, классификаций и т.п.). Разработанные магистрантом подходы к решению задачи придадут диссертации требуемую научную новизну. Тема магистерской диссертации должна носить комплексный характер и предусматривать одновременное решение как научных задач, так и задач практического характера.

Тема должна иметь прикладное значение, как правило, учитывать потребности конкретной организации, территориальной единицы, отвечать современным направлениям и тенденциям экономического развития народного хозяйства.

Назначение научного руководителя и закрепление темы выпускной квалификационной работы осуществляется на заседании Ученого совета института (факультета) и утверждается приказом ректора в течение двух месяцев со дня зачисления в магистратуру.

Структура выпускной квалификационной работы определяется спецификой исследуемой проблемы и должна включать следующие разделы: титульный лист; содержание; введение; основная часть; заключение; список использованных источников; приложения (при необходимости). Требования к структурным элементам магистерской диссертации определяются методическими рекомендациями по выполнению выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) и процедуре ее защиты по направлению подготовки 35.04.04 Агрономия направленности Технология производства и переработки растениеводческой продукции.

Магистерская диссертация оформляется в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008 (Библиографическая ссылка); ГОСТ 7.32-2001 в ред. Изменения № 1 от 01.12.2005, ИУС 12, 2005) (Отчет о научно-исследовательской работе); ГОСТ 7.1-2003 (Библиографическая

запись. Библиографическое писание. Общие требования и правила составления).

Титульный лист оформляется по образцу, представленному в *приложении А*. Переносы слов в надписях титульного листа не допускаются.

Содержание (Приложение Б) магистерской диссертации располагается после *Титульного листа* выпускной квалификационной работы и включает названия глав и параграфов работы с указанием их страниц.

Текст магистерской диссертации выполняется машинописно и распечатывается на одной стороне листа белой бумаги формата А4. Цвет шрифта должен быть черным, шрифт – Times New Roman, размер 14, межстрочный интервал - 1,5, межсимвольный интервал – обычный. Полужирный шрифт используется только для выделения названий структурных элементов работы, отдельных слов не используется. Не разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на отдельных терминах, положениях, формулах путем использования шрифтов разной гарнитуры.

Размещение текста магистерской диссертации предполагает наличие полей: сверху и снизу – 2 см, справа – 1,5 см, слева – 3 см. Абзацный отступ – 1,25 см. Страницы выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) нумеруются арабскими цифрами. Номер страницы ставится в правой нижней части листа, без точки. Применяется сквозная нумерация страниц по всей работе, титульный лист включается в общую нумерацию страниц, при этом номер страницы на титульном листе не ставят.

Нумерация ссылок ведется арабскими цифрами. Ссылки на использованные источники указываются порядковым номером библиографического описания источника в списке использованных источников и заключаются в квадратные скобки.

Заголовки во введении, заключении, списке использованных источников, приложениях располагают с выравниванием по центру, печатают прописными (большими) буквами (ВВЕДЕНИЕ, ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ, ЗАКЛЮЧЕНИЕ, СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ, ПРИЛОЖЕНИЯ), выделяют полужирным шрифтом, точку в конце заголовков не ставят. Между заголовком и текстом пропускают одну строку.

Главы следует нумеровать арабскими цифрами. Названия глав и параграфов записывают с абзацного отступа без точки в конце. Если название главы содержит несколько предложений, их разделяют точкой. Переносы слов в наименованиях глав не допускаются. Названия глав, параграфов следует печатать строчными (маленькими) буквами, кроме первой – прописной (большой). Параграфы должны иметь нумерацию в пределах каждой главы. Номер параграфа или подраздела состоит из номеров главы и параграфа, разделенных точкой. В конце номера параграфа или подраздела точка не ставится. Названия параграфов располагают по ширине строки с абзацным отступом.

Пример оформления названия главы и параграфа:

ГЛАВА 1. ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ

- 1.1. Факторы почвообразования и физико-химические свойства чернозема выщелоченного
- 1.2. Значение и биологические особенности кукурузы
- 1.3. Накопление сырой массы и сухого вещества кукурузы в процессе формирования урожая

Между названием главы и названием параграфа пропускают одну строку. Между названием параграфа и текстом параграфа пропускают одну строку.

Не допускается помещать заголовок параграфа отдельно от последующего текста. На странице, где приводят заголовок параграфа, должно помещаться не менее двух строк последующего текста. В противном случае параграф или подраздел начинают со следующей страницы.

Текст каждой главы начинается с новой страницы. Это же правило относится и к другим основным структурным частям работы: введению, заключению, списку использованных источников, приложениям.

В тексте магистерской диссертации могут быть приведены перечисления. Перед

каждой позицией перечисления следует ставить дефис. При необходимости ссылки в тексте работы на одно из перечислений, вместо дефиса ставятся строчные (маленькие) буквы в порядке русского алфавита, начиная с буквы а, после которых ставится скобка. Для дальнейшей детализации перечислений используют арабские цифры, после которых ставится скобка, а запись производится также с абзацного отступа.

Пример:

а) очерк с текстовым приложением;

б) картографические материалы:

1) почвенная карта;

2) карта агропроизводственных групп почв и рекомендаций по их использованию;

3) карта категорий эродированных земель;

Каждый пункт, подпункт и перечисление записывают с абзацного отступа (отступ 5 знаков).

Таблицы располагаются в выпускной квалификационной работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице, нумеруются арабскими цифрами сквозной нумерацией по всей работе.

Слово «Таблица», ее порядковый номер, название помещают по центру над таблицей. Точка в конце заголовка не ставится.

После таблицы до следующего основного текста работы пропускают одну строку полуторного интервала.

Разрывать таблицу и переносить часть ее на другую страницу можно только в том случае, если она не умещается на одной странице. При переносе части таблицы на другой лист заголовков помещают только над первой частью, над последующими частями слева пишут: «Продолжение таблицы» и указывают номер таблицы. При делении таблицы на части в ее «шапку» над первой частью добавляют номера граф. При этом нумеруют соответственно арабскими цифрами графы второй (перенесенной) части таблицы.

Как правило, таблицы размером страницы размещают в приложении. Допускается помещать таблицу вдоль длинной стороны листа. Таблицу размещают таким образом, чтобы её можно было читать без поворота или с поворотом листа по часовой стрелке.

В таблице допускается использовать размер шрифта меньше, чем в тексте работы (10, 11, 12 размер).

На все таблицы должны быть ссылки в работе. При ссылке следует писать слово «таблица» с указанием ее номера.

Пример оформления таблицы:

Таблица 1 – Общее содержание азота и его фракционный состав в слое 0-30 см целинных и пахотных почв чернозема выщелоченного

Угодье	Общий, %	Минеральный		Легкогидролизуемый		Трудногидролизуемый		Негидролизуемый	
		мг/100 г почвы	% от общего	мг/100 г почвы	% от общего	мг/100 г почвы	% от общего	мг/100 г почвы	% от общего
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Целина	0,28	4,60	1,6	16,80	6,0	39,43	14,1	219,10	78,0
Пашня	0,24	5,80	2,4	12,60	5,2	30,24	12,6	191,36	80,0

Иллюстрации должны иметь наименование и, при необходимости, пояснительные данные (подрисуночный текст). Пояснительные данные располагаются непосредственно после рисунка или справа от него.

Слово «Рисунок» и наименование помещают после пояснительных данных следующим образом: Рисунок 1 – Название рисунка. Иллюстрации следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией в пределах всей магистерской диссертации. Допускается нумеровать иллюстрации в пределах главы. В этом случае номер иллюстрации состоит из номера главы и порядкового номера рисунка, разделенных точкой. Например: Рисунок 1.1. Заголовки рисунков печатаются с прописной буквы без точки в конце.

При ссылках на иллюстрации следует писать «... в соответствии с рисунком 1 ...», «как видно из рисунка 2 ...» и т.д.

Количество иллюстраций должно быть достаточным для пояснения излагаемого текста, и они могут располагаться либо непосредственно в тексте, либо на отдельных листах (если их размер соответствует формату А4).

Формулы нумеруются арабскими цифрами сквозной нумерацией по всей работе, при этом номер формулы указывается в круглых скобках в крайнем правом положении на строке.

Выше и ниже каждой формулы должна быть оставлена одна свободная строка.

Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле.

Пример оформления формул:

$$L = 10,28 + 0,27 \times P_2O_5, \quad (1)$$

$$L = 11,08 - 0,35 \times K_2O, \quad (2)$$

$$D = 10,86 + 0,14 \times K_2O, \quad (3)$$

где, D – диаметр початка (см); L – длина початка (см); P_2O_5 – содержание подвижного фосфора, мг/кг; K_2O – содержание обменного калия, мг/кг.

При необходимости дополнительных пояснений в тексте магистерской диссертации используются сноски. Знак сноски ставят после того слова, числа, предложения, к которому дается пояснение. Знак сноски ставят надстрочно, арабскими цифрами. Нумерацию сносок следует начинать заново на каждой странице. Сноску располагают в конце страницы с абзацного отступа, отделяя от текста короткой горизонтальной линией слева. Текст сноски печатают шрифтом Times New Roman, размер 12 с одинарным межстрочным интервалом.

Список использованных источников литературы позволяет в значительной степени оценить и качество проделанного исследования. Отсутствие в перечне источников и литературы новейших материалов (за последний и текущий год) или основных, признанных в научной среде трудов по избранной теме дает возможность сделать вывод, что диссертационная работа не отличается требуемой глубиной исследования и не основывается на последних достижениях научной мысли.

Источниковедческая база диссертационной работы должна охватывать не менее 100 единиц. Под источниками в данном случае понимаются официальные материалы государственных органов (нормативно-правовые акты), официальные статистические публикации, а также монографии, статьи из сборников научных работ или периодической печати, материалы из глобальной сети Интернет.

Список использованных источников должен содержать сведения об источниках, которые использовались при написании магистерской диссертации, которые приводятся в следующем порядке:

- федеральные конституционные законы и федеральные законы (в хронологической очередности - от последнего года принятия к предыдущему);
- нормативные правовые акты Президента Российской Федерации (в той же последовательности);
- нормативные правовые акты Правительства Российской Федерации (в той же очередности);
- прочие федеральные нормативные правовые акты;

- нормативные правовые акты субъектов Российской Федерации;
- муниципальные правовые акты;
- иные официальные материалы (резолуции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);
- монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);
- авторефераты диссертаций (в алфавитном порядке);
- научные статьи (в алфавитном порядке);
- источники на иностранном языке;
- Интернет-источники.

Источники нумеруются арабскими цифрами без точки и печатаются с абзацного отступа. При использовании Интернет-источников необходимо указывать дату обращения.

В тексте магистерской диссертации не допускается:

- применять обороты разговорной речи, техницизмы, профессионализмы;
- применять для одного и того же понятия различные научно-технические термины, близкие по смыслу (синонимы), а также иностранные слова и термины при наличии равнозначных слов и терминов в русском языке;
- применять произвольные словообразования;
- применять сокращения слов, кроме установленных правилами русской орфографии, соответствующими государственным стандартам;
- сокращать обозначения единиц физических, денежных величин, если они употребляются без цифр, за исключением единиц физических величин в головках и боковиках таблиц, и в расшифровках буквенных обозначений, входящих в формулы и рисунки;
- применять без числовых значений математические знаки, например, « + » (плюс), « - » (минус), « < » (меньше), « > » (больше), « = » (равно), а также знаки № (номер), % (процент), \$ (доллар) и т.д.;

Приложения располагаются после списка использованных источников. В тексте должны быть ссылки на приложения. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте отчета. Если в работе больше одного приложения, то их обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ь, Ы, Ъ. Если в работе одно приложение, оно обозначается «Приложение А». Буквенные обозначения приложений должны соответствовать последовательности их упоминания в тексте.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение» и его буквенное обозначение. Ниже отдельной строкой располагается название приложения с абзацного отступа, с форматированием по ширине страницы. Название приложения пишется строчными (маленькими) буквами, кроме первой – прописной (большой).

Рисунки, таблицы и формулы, помещаемые в приложении, нумеруют арабскими цифрами в пределах каждого приложения. Перед номером ставится обозначение этого приложения (например, Приложение А, Таблица А.1 – Динамика и структура доходов предприятия).

Приложения имеют общую со всей магистерской диссертации нумерацию страниц, но не входят в установленный объем выпускной квалификационной работы.

Завершенная выпускная квалификационная работа (магистерская диссертация) представляется на кафедру в печатном виде в твердом переплете не позднее, чем за 20 дней до защиты.

Переплетенная в твердую обложку работа должна иметь:

- 1) титульный лист;
- 2) содержание работы с указанием страниц введения, начала каждой главы, параграфа и т.д.;
- 3) введение;

- 4) основной текст (первая, вторая и третья главы);
- 5) заключение;
- 6) список использованных источников;
- 7) приложения (при необходимости).

После завершения подготовки обучающимся выпускной квалификационной работы руководитель выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) представляет письменный отзыв о работе обучающегося в период подготовки выпускной квалификационной работы. Не позднее, чем за 5 календарных дней до защиты выпускной квалификационной работы, обучающийся должен ознакомиться с отзывом руководителя.

Выпускная квалификационная работа (магистерская диссертация) должна быть подписана студентом и научным руководителем, что свидетельствует о ее завершении и готовности к защите. Подпись студента ставится на титульном листе.

Подпись свидетельствует, что за достоверность сведений, изложенных в магистерской диссертации, использованного в ней практического материала и другой информации автор несет ответственность. Подпись руководителя ставится на титульном листе.

На титульном листе выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) ставится виза заведующего кафедрой «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» о допуске работы к защите.

Тексты выпускных квалификационных работ, за исключением текстов выпускных квалификационных работ, содержащих сведения, составляющие государственную тайну, размещаются организацией в электронно-библиотечной системе организации и проверяются на объем заимствования.

Процедура проверки выпускной квалификационной работы на объем заимствований осуществляется в соответствии с Положением о порядке проверки выпускных квалификационных работ на объем заимствования и их размещения в электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ и реализуется через портал «Антиплагиат» (www.antiplagiat.ru). Итоговая оценка оригинальности текста закрепляется на уровне не менее 60%. Допускается повышение уровня заимствований в выпускной квалификационной работе на 10% (снижение нормы авторского текста до 50%) по усмотрению научного руководителя в зависимости от корректности цитирования.

4.2. Порядок выполнения и представления в государственную экзаменационную комиссию выпускной квалификационной работы

Выполнение ВКР осуществляется обучающимся в соответствии с заданием, конкретизирующим содержание и объем ВКР, выданным руководителем.

Научный руководитель магистерской диссертации контролирует все стадии подготовки и написания работы вплоть до ее защиты.

Контроль работы магистранта, проводимый научным руководителем, дополняется контролем со стороны выпускающей кафедры и деканатом факультета. Контроль касается выполнения магистрантом календарного плана подготовки диссертации. Сроки выполнения ВКР определяются календарным учебным графиком. ВКР оформляется с соблюдением требований.

Для реализации контрольных мероприятий кафедра «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» разрабатывает график заседаний кафедры по проведению предварительной защиты выпускных квалификационных работ. В результате заседания выносится решение о степени готовности обучающегося и выпускной квалификационной работы к государственной итоговой аттестации.

После завершения подготовки ВКР, работа передается обучающимся руководителем, не позднее, чем за две недели до установленного срока защиты для написания отзыва руководителя. После этого, подписанная научным руководителем работа подлежит рецензированию.

Для проведения рецензирования ВКР, указанная работа направляется рецензенту из числа лиц, не являющихся работниками кафедры, либо института, либо ФГБОУ ВО Ка-

бардино-Балкарского ГАУ. Рецензент проводит анализ ВКР и представляет письменную рецензию на указанную работу.

Организация обеспечивает ознакомление обучающегося с отзывом и рецензией не позднее, чем за 5 календарных дней до дня защиты ВКР.

ВКР, отзыв и рецензия, оформленные соответствующим образом, передаются ответственному секретарю ГЭК не позднее, чем за два календарных дня до дня защиты ВКР.

В ГЭК могут быть представлены и другие материалы, характеризующие научную и практическую ценность работы (опубликованные статьи, документы о практическом использовании результатов работы, макеты и др.).

4.3. Порядок защиты выпускной квалификационной работы

Процедура защиты выпускной квалификационной работы производится в соответствии с Положением о Государственной итоговой аттестации выпускников ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ, которое доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Для проведения государственной итоговой аттестации создается государственная экзаменационная комиссия. Для рассмотрения апелляций создается апелляционная комиссия. Председатели комиссий организуют и контролируют деятельность комиссий, обеспечивают единство требований, предъявляемых к обучающимся, при проведении государственной итоговой аттестации.

На период проведения государственной итоговой аттестации назначается секретарь государственной экзаменационной комиссии, который ведет протоколы ее заседаний, представляет необходимые материалы в апелляционную комиссию.

Основной формой деятельности комиссий являются заседания. Заседания правомочны, если в них участвует не менее двух третей от числа лиц, входящих в состав комиссии. Решения комиссии принимаются простым большинством голосов от числа лиц, входящих в состав комиссии и участвующих в заседании. При равном числе голосов председатель комиссии обладает правом решающего голоса.

Не позднее, чем за 30 календарных дней до дня проведения государственных аттестационных испытаний организация утверждает распорядительным актом расписание государственных аттестационных испытаний (защиты магистерских диссертаций), в котором указываются даты, время и место проведения государственных аттестационных испытаний, и доводит расписание до сведения обучающегося, председателя и членов государственной экзаменационной комиссии и апелляционной комиссии, секретаря государственной экзаменационной комиссии, руководителей и консультантов выпускных квалификационных работ.

Не позднее, чем за неделю до начала работы государственной экзаменационной комиссии, деканат Агрономического факультета представляет ответственному секретарю ГЭК сводную ведомость и зачётные книжки обучающихся, допущенных к защите магистерской диссертации и приказ о допуске к защите обучающихся, выполнивших все требования учебного плана.

Обучающиеся, защищающие ВКР, должны явиться за 30 минут до начала работы ГЭК, оповестив о своём прибытии секретаря комиссии.

В Государственную экзаменационную комиссию обучающийся обязан представить:

- подписанную заведующим кафедрой работу;
- отзыв научного руководителя;
- рецензию на диссертацию;
- материалы, характеризующие научную и практическую ценность выполненной работы, а именно: печатные статьи, тезисы докладов на научных конференциях, документы об использовании результатов исследования.

Заседание ГЭК начинается с того, что председательствующий объявляет о защите диссертации, указывая ее название, имя и отчество ее автора, а также наличие необходи-

мых документов.

На защите выпускнику представляется время для доклада до 10 минут, превышение указанного времени не допускается.

Свое выступление он строит на основе пересказа заранее подготовленных тезисов доклада (зачитывание доклада не рекомендуется). Обучающийся должен свободно ориентироваться в своей диссертационной работе. В выступлении необходимо использовать другие демонстрационные материалы (плакаты, буклеты, и т.п.), которые усиливают доказательность выводов и облегчают восприятие доклада. Целесообразно указанные материалы оформить на листах бумаги формата А4 и раздать перед защитой каждому члену ГЭК. Листы раздаточного материала должны быть пронумерованы.

В докладе рекомендуется отразить:

- актуальность темы;
- цель диссертационной работы;
- задачи, решаемые для достижения этой цели;
- суть проведенного исследования;
- выявленные в процессе анализа недостатки;
- предложения по устранению недостатков, обращая особое внимание на личный вклад автора;
- дальнейшие возможные направления исследований.

Доклад должен продемонстрировать приобретенные магистрантом навыки самостоятельной исследовательской работы. При подготовке доклада следует внимательно ознакомиться с отзывом руководителя и рецензией. Особое внимание следует уделить отмеченным в них замечаниям и заранее подготовиться к ответу на них.

Защита диссертации должна носить характер дискуссии и проходить при высокой требовательности, принципиальности и сохранении общепринятой этики. В процессе защиты члены комиссии задают выпускнику ряд вопросов, связанных с темой защищаемой работы. Вопросы протоколируются. Ответы должны быть краткими и по существу вопроса.

Далее председательствующий предоставляет слово научному руководителю магистранта. В своем выступлении научный руководитель раскрывает отношение магистранта к работе над диссертацией, его способность к научной работе, деловые и личностные качества. При отсутствии на заседании Государственной экзаменационной комиссии научного руководителя магистранта председательствующий зачитывает его письменный отзыв на выполненную диссертационную работу.

После выступления научного руководителя председательствующий зачитывает рецензию на выполненную диссертацию и предоставляет обучающемуся слово для ответа на замечания, продолжительностью не более 5 минут.

Продолжительность защиты одной работы, как правило, не должна превышать 30 минут.

Комиссия дает общую оценку защиты, принимая во внимание ряд факторов: содержание и оформление работы; содержание отзыва и рецензии, а также оценки, представленные в них; доклад магистранта; ответы на вопросы и замечания.

Государственная экзаменационная комиссия может высказать особое мнение о новизне выполненного исследования, уровне подготовки и защиты магистерской диссертации.

Результаты защиты ВКР объявляются в день проведения заседания.

Решения, принятые комиссией, оформляются протоколами, в которых отражается перечень заданных обучающемуся вопросов и характеристика ответов на них, мнения председателя и членов государственной экзаменационной комиссии о выявленном в ходе защиты ВКР уровне подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач, а также о выявленных недостатках. Протоколы заседаний комиссии подписываются председателем и секретарем, сшиваются в книги и хранятся в архиве ФГБОУ ВО Кабар-

дино-Балкарского ГАУ.

4.4. Примерная тематика выпускных квалификационных работ

1. Влияние удобрений и флавобактерина на продуктивность и технологические свойства гибридов кукурузы в предгорной зоне КБР;
2. Совершенствование технологии производства и переработки ячменя в предгорной зоне КБР;
3. Совершенствование технологии производства и переработки яровой твердой пшеницы в предгорной зоне КБР;
4. Продуктивность и качество зерна кукурузы в зависимости от условий возделывания в предгорной зоне КБР;
5. Совершенствование технологии производства и переработки пшеницы в предгорной зоне КБР;
6. Совершенствование технологии производства и переработки овса в предгорной зоне КБР;
7. Продуктивность и качество зерна гречихи в зависимости от условий возделывания в предгорной зоне КБР;
8. Влияние послеуборочной подготовки и способов хранения клубней на лежкоспособность и качество семенного картофеля.

4.5. Материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы

При проведении государственной итоговой аттестации в государственную экзаменационную комиссию представляются следующие документы:

- сводная ведомость выпускников;
- заполненные зачетные книжки;
- выпускная квалификационная работа;
- отзыв руководителя на выпускную квалификационную работу;
- рецензия на выпускную квалификационную работу;
- заключение по результатам предзащиты;
- справка на объем заимствований;
- прочее (публикации по теме исследования; документы, указывающие на практическое применение работы; перечни научных конференций, встреч, «круглых столов», семинаров, в которых выпускник принял участие; грамоты, дипломы, благодарности, отражающие победы или достижения выпускника на научных конференциях и иных мероприятиях).

Завершенная выпускная квалификационная работа обучающегося (магистерская диссертация) представляется на выпускающую кафедру не позднее, чем за две недели до установленного срока проведения защиты.

Текст выпускной квалификационной работы студента должен быть переплетен или сброшюрован и иметь твердую обложку и титульный лист.

Научный руководитель представляет письменный отзыв, в котором дается характеристика проделанной работы по всем разделам магистерской диссертации. Макет отзыва научного руководителя на магистерскую диссертацию приведен в Приложении В.

В отзыве научного руководителя указывается степень соответствия работы направлениям «Технологии производства и переработки растениеводческой продукции» и требованиям, предъявляемым к выпускной квалификационной работе, дается характеристика самостоятельности проведенного исследования, отмечается актуальность, теоретический уровень и практическая значимость выполненной работы, полнота и оригинальность решения поставленной проблемы, а также оцениваются освоение обучающимся компетенций и его личностные характеристики. Оцениваются также способности и умения обучающегося самостоятельно решать на современном уровне задачи профессиональной деятельности, профессионально излагать специальную информацию, научно аргументировать и защищать свою точку зрения.

Отзыв научного руководителя должен отражать количественные характеристики работы (количество страниц, рисунков, таблиц, литературных источников, приложений и т.п.); соблюдение календарного графика работы над выпускной квалификационной работой; оценку личностных качеств выпускника в ходе выполнения исследовательского задания (самостоятельность, ответственность, умение организовать свой труд, творческий подход, инициативность и т.п.); степень выполнения исследовательского задания к выпускной квалификационной работе (выполнено полностью, выполнено частично, в основном не выполнено); основные достоинства работы (в теоретическом, методическом и практическом плане); нераскрытые вопросы и/или недостатки магистерской диссертации (обязательный раздел отзыва даже для работ, выполненных на высоком теоретическом, методическом и практическом уровне).

Заключительное положение отзыва должно отражать общий вывод научного руководителя по исследованию, раскрытию соответствующих компетенций выпускника и характеристику процесса выполнения выпускной квалификационной работы в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки. Научный руководитель не выставляет конкретную оценку за магистерскую диссертацию, а выносит суждение о рекомендации ее к защите с положительной оценкой или, суждение о невозможности рекомендации к защите в сроки.

Итогом отзыва научного руководителя должна являться одна из двух рекомендаций:

- а) рекомендуется к защите и может претендовать на положительную оценку;
- б) не рекомендуется к защите в сроки.

Магистерская диссертация рекомендуется к защите в том случае, если исследовательское задание научного руководителя выполнено, а выпускник доказал, что основные профессиональные компетенции сформированы.

Магистерская диссертация не рекомендуется к защите, если выпускник не справился с исследовательским заданием, либо в процессе выполнения магистерской диссертации не подтвердил самостоятельность ее выполнения, не доказал, что основные профессиональные и дополнительные профессиональные компетенции сформированы.

Выпускные квалификационные работы по программам магистратуры подлежат рецензированию.

Список рецензентов утверждается приказом ректора на втором году обучения в магистратуре.

Для проведения рецензирования выпускная квалификационная работа направляется организацией одному или нескольким рецензентам из числа лиц, не являющихся работниками кафедры, либо института, либо ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ. Рецензент после ознакомления с магистерской диссертацией составляет письменную рецензию, в которой отмечает достоинства и недостатки работы, аргументировано оценивает ее качество и делает заключение о реальной практической ценности данной работы. Рецензия содержит оценку непосредственно самой диссертационной работы, анализ ее основных положений, подходов к раскрытию темы, обоснованность выводов и т.п. В рецензии должна содержаться рекомендательная оценка работы.

В качестве рецензента может выступать специалист, не имеющий ученой степени (ученого звания), но имеющий высшее образование, профиль работы которого соответствует проблематике диссертационной работы. В рецензии указывается место работы и должность рецензента, а его подпись должна быть заверена подписью представителя администрации и печатью организации, в которой работает рецензент. Эти требования предъявляются и к отзыву, если научный руководитель не является штатным сотрудником выпускающей кафедры.

В обязанности рецензента входит: проверка представленной на рецензирование магистерской диссертации, в том числе на предмет наличия нарушений профессиональной этики; подготовка и представление на выпускную кафедру развернутой письменной рецензии на магистерскую диссертацию в соответствии с установленными требованиями.

Рецензия на магистерскую диссертацию должна в обязательном порядке включать в себя: анализ основных положений диссертации, оценку актуальности работы, ее новизны и значимости; практической ценности работы; выводы о соответствии работы отдельным критериям оценки; сильные и слабые стороны работы, анализ недостатков диссертации, проявленная автором степень самостоятельности, умение магистранта пользоваться методами научного исследования, степень достоверности и обоснованности выводов, к которым пришел магистрант в ходе исследования; логика, язык и стиль изложения материала, соответствие оформления работы требованиям; заключение о соответствии (несоответствии) магистерской диссертации требованиям к магистерским диссертациям по направлению и направленности подготовки; рекомендательную оценку работы («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»); указание даты составления рецензии, ученой степени и звания рецензента, места его работы, занимаемой должности и подписи.

Объем рецензии составляет обычно от двух до пяти страниц машинописного текста.

Членам государственной экзаменационной комиссии так же важно увидеть любую другую информацию об обучающемся, поэтому рекомендуется приложить копии следующих документов:

- перечни научных конференций, встреч, «круглых столов», семинаров, в которых выпускник принял участие;
- грамоты, дипломы, благодарности, отражающие победы или достижения выпускника на научных конференциях и иных мероприятиях.

5. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.

Для обучающихся из числа инвалидов государственная итоговая аттестация проводится ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарским ГАУ с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации;
- присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);
- пользование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Все локальные нормативные акты Университета по вопросам проведения государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме.

По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность выступ-

ления обучающегося при защите выпускной квалификационной работы не более чем на 15 минут.

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья Университет обеспечивает выполнение следующих требований при проведении государственного аттестационного испытания:

а) для слепых:

- задания и иные материалы для прохождения государственного аттестационного испытания оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются обучающимися на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, либо надиктовываются ассистенту;

- при необходимости обучающимся предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

- задания и иные материалы для прохождения государственного аттестационного испытания оформляются увеличенным шрифтом;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- при необходимости обучающимся предоставляется увеличивающее устройство, допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются обучающимися на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в устной форме.

Обучающийся инвалид не позднее, чем за 3 месяца до начала проведения государственной итоговой аттестации подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний с указанием особенностей его психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности). К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в Университете). В заявлении обучающийся указывает на необходимость (отсутствие необходимости) присутствия ассистента на государственном аттестационном испытании, необходимость (отсутствие необходимости) увеличения продолжительности сдачи государственного аттестационного испытания по отношению к установленной продолжительности (для каждого государственного аттестационного испытания).

6. ПОДАЧА И РАССМОТРЕНИЕ АПЕЛЛЯЦИЙ

По результатам государственного аттестационного испытания (защиты выпускной квалификационной работы) обучающийся имеет право на апелляцию.

Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения государствен-

ного аттестационного испытания.

Апелляция подается лично обучающимся в апелляционную комиссию не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственного аттестационного испытания.

Для рассмотрения апелляции секретарь экзаменационной комиссии направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного аттестационного испытания, выпускную квалификационную работу, отзыв, рецензию (для рассмотрения апелляции по проведению защиты выпускной квалификационной работы).

Апелляция рассматривается не позднее 2 рабочих дней со дня подачи апелляции на заседании апелляционной комиссии, на которое приглашаются председатель государственной экзаменационной комиссии и обучающийся, подавший апелляцию. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения обучающегося, подавшего апелляцию, в течение 3 рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Факт ознакомления обучающегося, подавшего апелляцию, с решением апелляционной комиссии удостоверяется подписью обучающегося.

При рассмотрении апелляции о нарушении процедуры проведения государственного аттестационного испытания апелляционная комиссия принимает одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях процедуры проведения государственного аттестационного испытания обучающегося не подтвердились и (или) не повлияли на результат государственного аттестационного испытания;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях процедуры проведения государственного аттестационного испытания обучающегося подтвердились и повлияли на результат государственного аттестационного испытания.

В случае, указанном в абзаце третьем настоящего пункта, результат проведения государственного аттестационного испытания подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения апелляционной комиссии. Обучающемуся предоставляется возможность пройти государственное аттестационное испытание в сроки, установленные Кабардино-Балкарским ГАУ.

При рассмотрении апелляции о несогласии с результатами государственного аттестационного испытания апелляционная комиссия выносит одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции и сохранении результата государственного аттестационного испытания;

- об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственного аттестационного испытания.

Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленного результата государственного аттестационного испытания и выставления нового.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Повторное проведение государственного аттестационного испытания обучающегося, подавшего апелляцию, осуществляется в присутствии одного из членов апелляционной комиссии не позднее даты завершения обучения в Университете в соответствии со стандартом.

Апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. В.М.КОКОВА»**

Факультет «Агрономический»

Кафедра «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Допускаю к защите

Зав. кафедрой: (звание, должность)

_____ Фамилия И.О.

(подпись)

«__»_____201_г.

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

МАГИСТЕРСКАЯ ДИССЕРТАЦИЯ

на тему:

(наименование темы)

Выполнил студент: __года обучения очной (заочной) формы обучения

Ф.И.О. _____«__»_____201_г.

Направление подготовки: 35.04.04 «Агрономия»

Направленность: «Технология производства и переработки растениеводческой продукции»

Научный руководитель:

(звание, должность Ф.И.О) _____«__»_____201_г.

(подпись)

Нальчик-201_

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Образец содержания выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации)

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
ГЛАВА 1. ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ.....	6
1.1. Факторы почвообразования и физико-химические свойства чернозема выщелоченного.....	6
1.2. Значение и биологические особенности кукурузы.....	14
1.3. Накопление сырой массы и сухого вещества кукурузы в процессе фор- мирования урожая.....	19
	129

1.4.	Особенности минерального питания кукурузы.....	22
1.5.	Роль элементов питания в развитии кукурузы.....	24
1.5.1.	<i>Азот</i>	24
1.5.2.	<i>Фосфор</i>	26
1.5.3.	<i>Калий</i>	27
1.5.4.	<i>Кальций</i>	28
1.5.5.	<i>Магний</i>	28
1.5.6.	<i>Микроэлементы</i>	29
1.6.	Влияние минеральных удобрений на продуктивность кукурузы.....	32
1.7.	Эффективное плодородие почв и методы его диагностики.....	35
1.7.1.	<i>Метод визуальной диагностики</i>	36
1.7.2.	<i>Метод листовой (тканевой диагностики) диагностики</i>	37
1.7.3.	<i>Метод агрохимического анализа почв</i>	40
1.7.4.	<i>Интегрированная система оперативной диагностики</i>	41
ГЛАВА 2.	ОБЪЕКТЫ, МЕТОДИКА И УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ИССЛЕДОВАНИЯ.....	45
2.1.	Характеристика объектов исследования.....	45
2.2.	Методика и условия проведения исследований.....	57
ГЛАВА 3.	ПОЧВЕННАЯ ДИАГНОСТИКА МИНЕРАЛЬНОГО ПИТАНИЯ КУКУРУЗЫ.....	63
ГЛАВА 4.	УРОЖАЙ И КАЧЕСТВО ЗЕРНА КУКУРУЗЫ НА ЧЕРНОЗЕМЕ ВЫЩЕЛОЧЕННОМ.....	72
4.1.	Урожайность кукурузы в зависимости от сбалансированности минерального питания в раннюю фазу...	72
	ВЫВОДЫ.....	78
	СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ.....	79

ПРИЛОЖЕНИЕ В

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М.КОКОВА»

Агрономический факультет

Кафедра «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

*В Государственную экзаменационную комиссию
по направлению 35.04.04 – «Агрономия»*

ОТЗЫВ

научного руководителя
на выпускную квалификационную работу студента

Ф.И.О.

на тему: _____

выполненной на кафедре «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Вначале руководитель отмечает, в какой форме выполнена выпускная квалификационная работа (магистерская диссертация), в какой мере она соответствует требованиям государственной итоговой аттестации.

В отзыве должны содержаться сведения об актуальности темы, объекте, предмете и целях исследования, решаемых задачах, разбор глав работы и выводов по ним, оценка навыков работы с источниками информации, логики рассуждений, используемых научных методов, значимости практических предложений. Руководитель отмечает недостатки и ошибки, допущенные студентом на разных этапах разработки ВКР, а также умение организовать свой труд, исполнительность и самостоятельность проведения научных исследований.

Свой отзыв руководитель завершает фразой: «Содержание выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) позволяет сделать вывод, что она является (не является) законченным исследовательским трудом, выполненным автором самостоятельно (несамостоятельно). Выводы и практические предложения работы позволяют (не позволяют) квалифицировать ее как решение актуальной практической задачи будущей профессиональной деятельности магистранта. Работа отвечает (не отвечает) требованиям, предъявляемым к магистерским работам.

В этой связи рекомендую (не рекомендую) студента Ф.И.О. допустить к защите выполненной им выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) перед Государственной экзаменационной комиссией».

Научный руководитель Ф.И.О., звание, должность _____
« ____ » _____ 201__ г.

Сведения о кадровом обеспечении образовательной программы

Справка

о кадровом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования (35.04.04 *Агрономия, направленность «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»*) очная форма обучения

№	Ф.И.О. преподавателя, реализующего программу	Условия при- влечения (штатный, внутренний совместитель, внешний со- вместитель, по договору)	Должность, ученая степень, ученое зва- ние	Перечень читае- мых дисциплин	Уровень образования, наименование специ- альности, направления подготовки, наименова- ние присвоенной квали- фикации	Сведения о дополни- тельном профессио- нальном образовании	Объем учебной нагруз- ки по дисциплине, практикам, государст- венной итоговой атте- стации (доля ставки)
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Аджиева Аида Анатольевна	штатный	профессор кафедры «Высшая математика» доктор физико- математических наук, профессор	Математическое моделирование и проектирование	Высшее: Физика, физика, геофизика, экономист, Высшее: Бухгалтерский учет и аудит	Институт экономики и управления в медици- не и социальной сфе- ре, «Психолого- педагогические и ор- ганизационно- методические аспекты учебного процесса», 72 часов, 2014г,г.Краснодар	0,035
2	Устова Мадина Александровна	штатный	заведующая кафед- рой «Иностранные языки» , кандидат филологических наук, доцент	Иностранный язык	Высшее: Английский язык, филолог, преподава- тель английского языка	КБГАУ, «Инноваци- онная педагогика, 72 часов, 2013г., г.Нальчик	0,035
3	Бисчоков Рус- лан Мусарбие- вич	штатный	заведующий кафед- рой «Информатика и моделирование эконо- мических процес-	Информационные технологии	Высшее: математика,	КБИБ, «Менеджмент и экономика, 144 часов, г.Нальчик, 2014г.	0,032

			сов», кандидат физико-математических наук, доцент				
4	Иванова Зарема Амурхановна	штатный	доцент кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» кандидат сельскохозяйственных наук, доцент	Современные методы определения качества растительной продукции Современные способы улучшения качества хлеба Руководство ВКР Рецензирование Научно-исследовательская работа Научно-исследовательская практика Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности. Преддипломная практика	Высшее: Химико-биологический, Биология, преподаватель биологии	Ставропольский ГАУ, «Технология хранения и переработки товарной продукции. Виноделие. Стандартизация и сертификация продукции сельскохозяйственного производства, 40 часов, 2014г, г.Ставрополь	0,076 0,050 0,021 0,013 0,008 0,002 0,005 0,002

5	Тхазеплова Фатима Хатабиевна	штатный	доцент кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» кандидат сельскохозяйственных наук, доцент	Инновационные технологии производства макаронных изделий	Высшее: Технология хранения и переработки растениеводческой продукции, ученый агроном-технолог	Ставропольский ГАУ, «Технология хранения и переработки товарной продукции. Виноделие. Стандартизация и сертификация продукции сельскохозяйственного производства, 40 часов, 2014г, г.Ставрополь	0,050
				Современные технологии хранения и переработки масличных культур			0,032
				Руководство ВКР			
				Научно-исследовательская работа			0,021
				Научно-исследовательская практика			0,008
				Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.			0,002
				Преддипломная практика			0,005
							0,002

6	Жеруков Тимур Баширович	штатный	доцент кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» кандидат сельскохозяйственных наук, доцент	Новые подходы в производстве лике- проводочной про- дукции	Высшее: Технология хранения и переработки растениеводческой про- дукции, ученый агроном- технолог	КБГСХА, «Инноваци- онно- коммуникационные технологии в образо- вании», 72 часов, 2016г., г.Нальчик	0,032
7	Хоконова Ма- дина Борисовна	штатный	профессор кафедры «Технология произ- водства и переработки сельскохозяйственной продукции» доктор сельскохозяй- ственных наук, про- фессор	Современные спо- собы хранения пло- доовощной продук- ции Инновационные технологии в бро- дильном производ- стве Руководство ВКР Руководство маги- стерской диссериа- цией Научно- исследовательская работа Научно- исследовательская практика Практика по полу- чению профессио- нальных умений и опыта профессио- нальной деятельно- сти. Преддипломная практика	Высшее: Технология хра- нения и переработки рас- тениеводческой продук- ции, ученый агроном- технолог	Стажировка. Кабарди- но-Балкарский научно- исследовательский институт сельского хозяйства, «Селекции и семеноводства коло- совых культур», 2015г., г.Нальчик КБГАУ, «Инноваци- онная педагогика, 108 часов, 2015г., г.Нальчик	0,076 0,033 0,021 0,022 0,008 0,002 0,005 0,002

8	Каздохов Хасанш Карнеевич	штатный	доцент кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» кандидат сельскохозяйственных наук, доцент	История и методология в научной агрономии	Высшее: Агрономия, ученый агроном	КБГАУ, «Информационно-коммуникационные технологии в образовании», 72 часов, 2015г., г.Нальчик	0,032
9	Кагермазова Анжелика Чамаловна	штатный	доцент кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» кандидат сельскохозяйственных наук, доцент	Совершенствование технологии переработки плодов и овощей	Высшее: Технология хранения и переработки растениеводческой продукции, ученый агроном-технолог	КБГАУ, «Инновационная педагогика», 72 часов, 2015г., г.Нальчик	0,032
10	Шогенов Юрий Мухамедович	штатный	доцент кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» кандидат сельскохозяйственных наук, доцент	Совершенствование методов оценки мукомольных и хлебопекарных качеств зерна пшеницы и ржи Инновационные методы в хранении семенного, продовольственного и кормового зерна Инструментальные методы исследования Инновационные технологии в агрономии Руководство ВКР Научно-исследовательская	Высшее: Агрономия, ученый агроном	КБГАУ, «Педагогика и психология аграрного образования», 72 часов, 2015г., г.Нальчик	0,047 0,050 0,031 0,064

				работа Научно-исследовательская практика Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности. Преддипломная практика			0,021 0,008 0,002 0,005 0,002
11	Бишенов Хасанби Замахширович	почасовик	кандидат сельскохозяйственных наук, доцент	Современные проблемы в агрономии История и методология в научной агрономии научно-исследовательская работа	Высшее: Агрономия, ученый агроном	-	0,050 0,032 0,016

Справка

о кадровом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования (35.04.04 *Агрономия, направленность «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»*) заочная форма обучения

№	Ф.И.О. преподавателя, реализующего программу	Условия привлечения (штатный, внутренний совместитель, внешний совместитель, по договору)	Должность, ученая степень, ученое звание	Перечень читаемых дисциплин	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании	Объем учебной нагрузки по дисциплине, практикам, государственной итоговой аттестации (доля ставки)
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Аджиева Аида Анатольевна	штатный	профессор кафедры «Высшая математика» доктор физико-математических наук, профессор	Математическое моделирование и проектирование	Высшее: Физика, физика, геофизика, экономист, Высшее: Бухгалтерский учет и аудит	Институт экономики и управления в медицине и социальной сфере, «Психолого-педагогические и организационно-методические аспекты учебного процесса», 72 часов, 2014 г., г. Краснодар	0,011
2	Устова Мадина Александровна	штатный	заведующая кафедрой «Иностранные языки», кандидат филологических наук, доцент	Иностранный язык	Высшее: Английский язык, филолог, преподаватель английского языка	КБГАУ, «Инновационная педагогика, 72 часов, 2013г., г.Нальчик	0,011
3	Бисчоков Руслан Мусарбиевич	штатный	Заведующий кафедрой «Информатика и моделирование экономических процессов», кандидат физико-	Информационные технологии	Высшее: математика,	КБИБ, «Менеджмент и экономика, 144 часов, г.Нальчик, 2014г.	0,009

			математических наук, доцент				
4	Иванова Зарема Амурхановна	штатный	доцент кафедры «Технология произ- водства и переработки сельскохозяйственной продукции» кандидат сельскохо- зяйственных наук, доцент	Современные мето- ды определения качества раститель- ной продукции Современные спо- собы улучшения качества хлеба Научно- исследовательская работа Научно- исследовательская практика Практика по полу- чению профессио- нальных умений и опыта профессио- нальной деятельно- сти Преддипломная практика	Высшее: Химико- биологический, Биоло- гия, преподаватель био- логии	Ставропольский ГАУ, «Технология хранения и переработки товарной продукции. Виноделие. Стандартизация и сер- тификация продукции сельскохозяйственного производства, 40 часов, 2014г, г.Ставрополь	0,027 0,018 0,004 0,002 0,002 0,002
5	Тхазеплова Фа- тима Хатабиев- на	штатный	доцент кафедры «Технология произ- водства и переработки сельскохозяйственной продукции» кандидат сельскохо- зяйственных наук,	Инновационные технологии произ- водства макарон- ных изделий	Высшее: Технология хранения и переработки растениеводческой про- дукции, ученый агроном- технолог	Ставропольский ГАУ, «Технология хранения и переработки товарной продукции. Виноделие. Стандартизация и сер- тификация продукции сельскохозяйственного	0,020

			доцент	Современные технологии хранения и переработки масличных культур Руководство ВКР		производства, 40 часов, 2014г, г.Ставрополь	0,004 0,021
6	Жеруков Тимур Баширович	штатный	доцент кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» кандидат сельскохозяйственных наук, доцент	Новые подходы в производстве ликероводочной продукции	Высшее: Технология хранения и переработки растениеводческой продукции, ученый агроном-технолог	КБГАУ, «Инновационно-коммуникационные технологии в образовании», 72 часов, 2016г., г.Нальчик	0,009
7	Хоконова Мадина Борисовна	штатный	профессор кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» доктор сельскохозяйственных наук, профессор	Современные способы хранения плодовоовощной продукции Инновационные технологии в бродильном производстве Руководство магистерской диссертацией	Высшее: Технология хранения и переработки растениеводческой продукции, ученый агроном-технолог	Стажировка. Кабардино-Балкарский научно-исследовательский институт сельского хозяйства «Селекции и семеноводства колосовых культур», 2015г., г.Нальчик КБГАУ, «Инновационная педагогика, 108 часов, 2015г., г.Нальчик	0,032 0,013 0,022
8	Каздохов Хасанш Карнеевич	штатный	доцент кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	История и методология в научной агрономии	Высшее: Агрономия, ученый агроном	КБГАУ, «Информационно-коммуникационные технологии в образовании», 72 часов, 2015г.,	0,032

			кандидат сельскохозяйственных наук, доцент			г.Нальчик	
9	Кагермазова Анжелика Чамаловна	штатный	доцент кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» кандидат сельскохозяйственных наук, доцент	Совершенствование технологии переработки плодов и овощей	Высшее: Технология хранения и переработки растениеводческой продукции, Ученый агроном-технолог	КБГАУ, «Инновационная педагогика», 72 часов, 2015г., г.Нальчик	0,013
10	Шогенов Юрий Мухамедович	штатный	доцент кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» кандидат сельскохозяйственных наук, доцент	Совершенствование методов оценки мукомольных и хлебопекарных качеств зерна пшеницы и ржи Инновационные методы в хранении семенного, продовольственного и кормового зерна Инструментальные методы исследования Инновационные технологии в агрономии	Высшее: Агрономия, ученый агроном	КБГАУ, «Педагогика и психология аграрного образования», 72 часов, 2015г., г.Нальчик	0,011 0,018 0,013 0,011

11	Бишенов Хасанби Замахширович	почасовик	кандидат сельскохозяйственных наук, доцент	Современные проблемы в агрономии	Высшее: Агрономия, ученый агроном	-	0,018
				История и методология в научной агрономии			0,011
				Совершенствование методов оценки мукомольных и хлебопекарных качеств зерна пшеницы и ржи			0,005

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени
В.М. Кокова»

Перечень

Учебно-методических материалов по направлению подготовки 35.04.04 «Агрономия», направленность «Технология производства и переработки растениеводческой продукции», 2016

№ п/п	Наименование работы, ее вид	Форма работы	Выходные данные	Объем, п.л.	Авторы
1.	Методические указания к лабораторным занятиям по дисциплине «Инновационные технологии в бродильном производстве» для студентов направления подготовки 35.04.04. «Агрономия» очной и заочной форм обучения	Печ.	ООО «КМВ-принт», 2015 г.	3,49	Хоконова М.Б.
2.	Методические указания по выполнению курсовых работ по дисциплине «Современные способы хранения плодов и овощей» для студентов направления подготовки 35.04.04. «Агрономия» очной и заочной форм обучения	Печ.	ООО «КМВ-принт», 2015 г.	1,39	Хоконова М.Б.
3.	Учебное пособие к лабораторным занятиям по дисциплине «Современные способы хранения плодов и овощей» для студентов направления подготовки 35.04.04. «Агрономия» очной и заочной форм обучения	Печ.	Кабардино-Балкарский ГАУ, 2015 г.	5,6	Хоконова М.Б. Кагермазова А.Ч.
4.	Практикум по дисциплине «Современные методы определения качества растительной продукции» (учебно-методическая разработка) для студентов направления подготовки 35.04.04. «Агрономия» очной и заочной форм обучения	Печ.	Кабардино-Балкарский ГАУ, 2016 г.	9,5	Иванова З.А. Тхазеплова Ф.Х.

5.	Практикум по дисциплине «Современные технологии хранения и переработки масличных культур» (учебно-методическая разработка) для студентов направления подготовки 35.04.04. «Агрономия» очной и заочной форм обучения	Электр.	Кабардино-Балкарский ГАУ, 2016 г.	9,2	Иванова З.А. Тхазеплова Ф.Х.
6.	Практикум по дисциплине «Современные способы улучшения качества хлеба» (учебно-методическая разработка) для студентов направления подготовки 35.04.04. «Агрономия» очной и заочной форм обучения	Электр.	Кабардино-Балкарский ГАУ, 2016 г.	7,1	Иванова З.А.

Приложение 9 Сведения о материально-техническом обеспечении реализации образовательных программ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени
В.М. Кокова»

Справка

О материально-техническом обеспечении основной образовательной программы высшего образования – программы магистратуры
(35.04.04 «Агрономия», направленность «Технология производства и переработки растениеводческой продукции»), 2016-2017 учебный год

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля) практик, в соответствии с учебным планом	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
1.	Иностранный язык	Специализированная аудитория (ауд. 204) (для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации)	Компьютер Pentium 4 - 2 шт. Ксерокс Canon FC-108 (A4) 1 шт. Принтер Samsung 1615-1 шт. DVD плеер "BBK" 1шт. Кодоскоп "ЛЕХ-3" 2шт. Т/визор "LG" 1шт.	Microsoft Office Professional Plus, 2013, 2010, 2007; Microsoft Windows 8.1, 8, 7, Vista, лицензия №V2058769, договор №12635/РНД1743 от 04.06.2015г.; AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone, лицензионное; Антивирус Касперский, рег.номер 0E26-120815-074734; Антиплагиат, рег.номер 2012660173, договор №39 от 10.03.2015 г.; 1С Университет, №10583065, договор №0402/03 от 04.02.2013 г.; Консультант Плюс, договор №304-15/ 365 от 05.05.2015 г.

		Учебная аудитория № 204 для проведения занятий лекционного типа	Компьютер Pentium 4 Ксерокс Canon FC-108 (A4) <u>Информационные пособия по дисциплине</u> : стенды, таблицы, плакаты, макеты	Microsoft Office Professional Plus, 2013, 2010, 2007; Microsoft Windows 8.1, 8, 7, Vista, лицензия №V2058769, дог-вор №12635/РНД1743 от 04.06.2015г.; AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone, лицензионное; Антивирус Касперский, рег.номер 0E26-120815-074734; Антиплагиат, рег.номер 2012660173, договор №39 от 10.03.2015 г.; 1С Университет, №10583065, договор №0402/03 от 04.02.2013 г.; Консультант Плюс, договор №304-15/ 365 от 05.05.2015 г.
2.	Информационные технологии	Специализированная аудитория (ауд. 216) (для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации)	Ксерокс FC-220 (A4) 1 Компьютер Celeron 2.4 Принтер Canon LBP-1120 Компьютерный класс, общей численностью 15 компьютеров класса Пентиум 4, ПО – Windows –XP, MS –office XP, доступ в Internet с каждого рабочего места, доступ к сетевой версии «Консультант-Плюс»	Microsoft Office Professional Plus, 2013, 2010, 2007; Microsoft Windows 8.1, 8, 7, Vista, лицензия №V2058769, дог-вор №12635/РНД1743 от 04.06.2015г.; AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone, лицензионное; Антивирус Касперский, рег.номер 0E26-120815-074734; Антиплагиат, рег.номер 2012660173, договор №39 от 10.03.2015 г.; 1С Университет, №10583065, договор №0402/03 от 04.02.2013 г.; Консультант Плюс, договор №304-15/ 365 от 05.05.2015 г.
		Учебная аудитория № 217 для проведения занятий лекционного типа	15ПК с выходом в Internet с каждого рабочего места. <u>Информационные пособия по дисциплине</u> Стенды, таблицы, плакаты, макеты	Microsoft Office Professional Plus, 2013, 2010, 2007; Microsoft Windows 8.1, 8, 7, Vista, лицензия №V2058769, дог-вор №12635/РНД1743 от 04.06.2015г.; AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone, лицензионное; Антивирус Касперский, рег.номер 0E26-120815-074734; Антиплагиат, рег.номер 2012660173,

				договор №39 от 10.03.2015 г.; 1С Университет, №10583065, договор №0402/03 от 04.02.2013 г.; Консультант Плюс, договор №304-15/ 365 от 05.05.2015 г.
3.	Математическое моделирование и проектирование	Специализированная аудитория (ауд. 201) (для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации)	Компьютер Celeron 2.4 Компьютер Pentium 4 Принтер Canon 1120 DVD плеер "LG" Т/визор "ОПТА-2008"	Microsoft Office Professional Plus, 2013, 2010, 2007; Microsoft Windows 8.1, 8, 7, Vista, лицензия №V2058769, договор №12635/РНД1743 от 04.06.2015г.; AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone, лицензионное; Антивирус Касперский, рег.номер 0E26-120815-074734; Антиплагиат, рег.номер 2012660173, договор №39 от 10.03.2015 г.; 1С Университет, №10583065, договор №0402/03 от 04.02.2013 г.; Консультант Плюс, договор №304-15/ 365 от 05.05.2015 г.
		Учебная аудитория № 311 для проведения занятий лекционного типа	Компьютер Pentium 4 Принтер Canon 1120 <u>Информационные пособия по дисциплине</u> Стенды, таблицы, плакаты, макеты	Microsoft Office Professional Plus, 2013, 2010, 2007; Microsoft Windows 8.1, 8, 7, Vista, лицензия №V2058769, договор №12635/РНД1743 от 04.06.2015г.; AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone, лицензионное; Антивирус Касперский, рег.номер 0E26-120815-074734; Антиплагиат, рег.номер 2012660173, договор №39 от 10.03.2015 г.; 1С Университет, №10583065, договор №0402/03 от 04.02.2013 г.; Консультант Плюс, договор №304-15/ 365 от 05.05.2015 г.
4.	История и методология научной агрономии	Специализированная аудитория (ауд. 306) (для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации)	Теодолит Т-30, Эккер двухзеркальный, Мерная лента металлическая, Рулетка тесманная Шнур 20-метровый, Бусоль БС-	

			2, Веха, деревянная, Дальномерная рейка, Этикетки, Лопата, кувалда, молоток, мотыга, Мотоблок для обработки защитных полос	
		Учебная аудитория № 110 для проведения занятий лекционного типа	Компьютер Р III-800/256Mb/40Gb/DVD –RW с выходом в Internet; монитор Samsung Samtron 55E; проектор Pro-jector-10 Nec M3W; интерактивная доска Star Board HI-TACHI . <u>Информационные пособия по дисциплине</u> Стенды, таблицы, плакаты, макеты	Microsoft Offise Professional Plus, 2013, 2010, 2007; Microsoft Windows 8.1, 8, 7, Vista, лицензия №V2058769, догово-вор №12635/РНД1743 от 04.06.2015г.; AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone, лицензионное; Антивирус Касперский, рег.номер 0E26-120815-074734; Антиплагиат, рег.номер 2012660173, договор №39 от 10.03.2015 г.; IC Университет, №10583065, догово-вор №0402/03 от 04.02.2013 г.; Консультант Плюс, договор №304-15/ 365 от 05.05.2015 г.
5.	Инновационные технологии в агрономии	Специализированная аудитория (ауд. 306) (для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации)	Теодолит Т-30, Эккер двухзеркальный, Мерная лента металлическая, Рулетка тесмяная Шнур 20-метровый, Бусоль БС-2, Веха, деревянная, Дальномерная рейка, Этикетки, Лопата, кувалда, молоток, мотыга, Мотоблок для обработки защитных полос	
		Учебная аудитория № 110 для проведения занятий лекционного типа	Компьютер Р III-800/256Mb/40Gb/DVD –RW с выходом в Internet; монитор Samsung Samtron 55E; проектор Pro-jector-10 Nec M3W; интерактивная доска Star Board HI-TACHI . <u>Информационные пособия по дисциплине</u> Стенды, таблицы, плакаты, макеты	Microsoft Offise Professional Plus, 2013, 2010, 2007; Microsoft Windows 8.1, 8, 7, Vista, лицензия №V2058769, догово-вор №12635/РНД1743 от 04.06.2015г.; AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone, лицензионное; Антивирус Касперский, рег.номер 0E26-120815-074734; Антиплагиат, рег.номер 2012660173, договор №39 от 10.03.2015 г.; IC Университет, №10583065, догово-

				вор №0402/03 от 04.02.2013 г.; Консультант Плюс, договор №304-15/ 365 от 05.05.2015 г.
6.	Инструментальные методы исследований	Специализированная аудитория (ауд. 306) (для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации)	Теодолит Т-30, Эккер двухзеркальный, Мерная лента металлическая, Рулетка тесмяная Шнур 20-метровый, Бусоль БС-2, Веха, деревянная, Дальномерная рейка, Этикетки, Лопата, кувалда, молоток, мотыга, Мотоблок для обработки защитных полос	
		Учебная аудитория № 110 для проведения занятий лекционного типа	Компьютер Р III-800/256Mb/40Gb/DVD –RW с выходом в Internet; монитор Samsung Samtron 55E; проектор Pro-jector-10 Nec M3W; интерактивная доска Star Board HI-TACHI . <u>Информационные пособия по дисциплине</u> Стенды, таблицы, плакаты, макеты	Microsoft Office Professional Plus, 2013, 2010, 2007; Microsoft Windows 8.1, 8, 7, Vista, лицензия №V2058769, договор №12635/РНД1743 от 04.06.2015г.; AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone, лицензионное; Антивирус Касперский, рег.номер 0E26-120815-074734; Антиплагиат, рег.номер 2012660173, договор №39 от 10.03.2015 г.; ИС Университет, №10583065, договор №0402/03 от 04.02.2013 г.; Консультант Плюс, договор №304-15/ 365 от 05.05.2015 г.
7.	Современные проблемы в агрономии	Специализированная аудитория (ауд. 306) (для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации)	Теодолит Т-30, Эккер двухзеркальный, Мерная лента металлическая, Рулетка тесмяная Шнур 20-метровый, Бусоль БС-2, Веха, деревянная, Дальномерная рейка, Этикетки, Лопата, кувалда, молоток, мотыга, Мотоблок для обработки защитных полос	
		Учебная аудитория № 110 для проведения занятий лекционного типа	Компьютер Р III-800/256Mb/40Gb/DVD –RW с вы-	Microsoft Office Professional Plus, 2013, 2010, 2007; Microsoft Windows

			ходом в Internet; монитор Samsung Samtron 55E; проектор Pro-jector-10 Nec M3W; интерактивная доска Star Board HI-TACHI . <u>Информационные пособия по дисциплине</u> Стенды, таблицы, плакаты, макеты	8.1, 8, 7, Vista, лицензия №V2058769, договор №12635/РНД1743 от 04.06.2015г.; AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone, лицензионное; Антивирус Касперский, рег.номер 0E26-120815-074734; Антиплагиат, рег.номер 2012660173, договор №39 от 10.03.2015 г.; 1С Университет, №10583065, договор №0402/03 от 04.02.2013 г.; Консультант Плюс, договор №304-15/ 365 от 05.05.2015 г.
8.	Инновационные методы в хранении семенного, продовольственного и кормового зерна	Специализированная аудитория (ауд. 306) (для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации)	Термостат, Центрифуга лабораторная, Шкаф сушильный, Водонагреватель, Весы лотковые ВЦЛ - 10м, Весы технические на 1кг Весы технические на 5 кг, Весы лабораторные квадрантные ВЛКТ-500 Весы лабораторные квадрантные ВЛКТ-2000, Пурка литровая Секундомер С-П-16, Микроскоп биологический МИКМЕД – 1 (БИОЛАМ) с осветителем ОИ-32М, Лампа инфракрасных лучей Лампа люминесцентная ЛЭЗО-1, Облучатель комбинированный Мельница лабораторная, Счетчик раскладки семян Прибор для определения силы роста семян ПСР-1 Прибор для определения жизнеспособности семян ПЖС-1 Делитель средних образцов семян ДЗК-1 Растильня открытая для проращивания семян РТК-48 Щуп зерновой цилиндрический, Щуп конусный, Измеритель тем-	

			пературы и влажности ИТВ-1, Решетный классификатор РКФ-1 Полевой рефрактометр, Лабораторные рефрактометры, Пресс для получения сока, Сверла, Набор зерновых сит, Лупа, Шпатель, Пинцет Ареометр, Разборная доска, Влагомер, Скальпель, Совочек для зерна Мялка лабораторная, Линейка	
		Учебная аудитория № 110 для проведения занятий лекционного типа	Компьютер Р III-800/256Mb/40Gb/DVD –RW с выходом в Internet; монитор Samsung Samtron 55E; проектор Pro-jector-10 Nec M3W; интерактивная доска Star Board HI-TACHI . <u>Информационные пособия по дисциплине</u> Стенды, таблицы, плакаты, макеты	Microsoft Office Professional Plus, 2013, 2010, 2007; Microsoft Windows 8.1, 8, 7, Vista, лицензия №V2058769, договор №12635/РНД1743 от 04.06.2015г.; AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone, лицензионное; Антивирус Касперский, рег.номер 0E26-120815-074734; Антиплагиат, рег.номер 2012660173, договор №39 от 10.03.2015 г.; ИС Университет, №10583065, договор №0402/03 от 04.02.2013 г.; Консультант Плюс, договор №304-15/ 365 от 05.05.2015 г.
9.	Современные способы улучшения качества хлеба	Специализированная аудитория (ауд. 005) (для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации)	Термошуп кагатный Фаринограф Брабендера шуп амбарный Щуп мешочный Устройство для шелушения зерна Устройство для шелушения зерна пленчатых культур и отделения пленок ГДФ Прибор для определения качества клейковины ИДК Прибор для замешивания теста ТЛ-1 Альвеограф Шопена Лупа зерновая Шпатель	

		Разборная доска Капельница с пипеткой Спектрофотометр СФ-121 Центрифуга лабораторная настольная ЦЛН-2 Термометры разные (ртутные, палочные) Часы песочные (1,2,3,5,10,12 мин) Щипцы для тиглей Совочек пластмассовый Нож Электровлагомер ВЭ-2М Микроэлектротермометр МТ-54 Холодильник Валориграф ОВ-303 Дозатор воды ДВЛ-1 Машина для отмывания клейковины МОК Измеритель объемного выхода хлеба РЗ-БИО Сахариметр рН-метр Микроизмеритель Сито для отмывания клейковины Сито для зерна Банка пластмассовая для теста на 1л и 2л Бюкс металлический для определения влажности Эксикатор Банка для зерна на 1л и 0,5л Разборная доска Стеклопосуда разная	
	Учебная аудитория № 404 для проведения занятий лекционного типа	Компьютер Р III-800/256Mb/40Gb/DVD –RW с выходом в Internet; монитор Samsung Samtron 55E; проектор Pro-jector-10 Nec M3W; интерактивная доска Star Board HI-TACHI . <u>Информационные пособия по дис-</u>	Microsoft Offise Professional Plus, 2013, 2010, 2007; Microsoft Windows 8.1, 8, 7, Vista, лицензия №V2058769, дого-вор №12635/РНД1743 от 04.06.2015г.; AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone, лицензионное;

			<u>циплине</u> Стенды, таблицы, плакаты, макеты	Антивирус Касперский, рег.номер 0E26-120815-074734; Антиплагиат, рег.номер 2012660173, договор №39 от 10.03.2015 г.; 1С Университет, №10583065, договор №0402/03 от 04.02.2013 г.; Консультант Плюс, договор №304-15/ 365 от 05.05.2015 г.
10.	Современные способы хранения плодоовощной продукции	Специализированная аудитория (ауд. 010) (для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации)	Термостат, Центрифуга лабораторная, Шкаф сушильный, Водонагреватель, Весы лотковые ВЦЛ - 10м, Весы технические на 1кг Весы технические на 5 кг, Весы лабораторные квадрантные ВЛКТ-500 Весы лабораторные квадрантные ВЛКТ-2000, Пурка литровая Секундомер С-П-16, Микроскоп биологический МИКМЕД – 1 (БИОЛАМ) с осветителем ОИ-32М, Лампа инфракрасных лучей Лампа люминесцентная ЛЭЗО-1, Облучатель комбинированный Мельница лабораторная, Счетчик раскладки семян Прибор для определения силы роста семян ПСР-1 Прибор для определения жизнеспособности семян ПЖС-1 Делитель средних образцов семян ДЗК-1 Растильня открытая для проращивания семян РТК-48 Щуп зерновой цилиндрический, Щуп конусный, Измеритель температуры и влажности ИТВ-1, Решетный классификатор РКФ-1 Полевой рефрактометр, Лабораторные рефрактометры, Пресс для получения сока,Сверла, Набор зер-	

			новых сит, Лупа, Шпатель, Пинцет Ареометр, Разборная доска, Вла- гомер, Скальпель, Совочек для зер- на Мялка лабораторная, Линейка	
		Учебная аудитория № 404 для проведения занятий лекционного типа	Компьютер Р III- 800/256Mb/40Gb/DVD –RW с вы- ходом в Internet; монитор Samsung Samtron 55E; проектор Pro-jector- 10 Nec M3W; интерактивная доска Star Board HI-TACHI . <u>Информационные пособия по дис- циплине</u> Стенды, таблицы, плакаты, макеты	Microsoft Offise Professional Plus, 2013, 2010, 2007; Microsoft Windows 8.1, 8, 7, Vista, лицензия №V2058769, дого-вор №12635/ РНД1743 от 04.06.2015г.; AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone, лицензионное; Антивирус Касперский, рег.номер 0E26-120815-074734; Антиплагиат, рег.номер 2012660173, договор №39 от 10.03.2015 г.; 1С Университет, №10583065, дого- вор №0402/03 от 04.02.2013 г.; Консультант Плюс, договор №304- 15/ 365 от 05.05.2015 г.
11.	Инновационные технологии про- изводства макаронных изделий	Специализированная аудитория (ауд. 005) (для проведения занятий семинарского ти- па, групповых и индивидуальных консуль- таций, текущего контроля и промежуточ- ной аттестации)	Термошуп кагатный Фаринограф Брабендера шуп амбарный Щуп мешочный Устройство для шелушения зерна Устройство для шелушения зерна пленчатых культур и отделения пленок ГДФ Прибор для определения качества клейковины ИДК Прибор для замешивания теста ТЛ-1 Альвеограф Шопена Лупа зерновая Шпатель Разборная доска Капельница с пипеткой Спектрофотометр СФ-121 Центрифуга лабораторная на- стояльная ЦЛН-2	

		Термометры разные (ртутные, палочные) Часы песочные (1,2,3,5,10,12 мин) Щипцы для тиглей Совочек пластмассовый Нож Электровлагомер ВЭ-2М Микроэлектротермометр МТ-54 Холодильник Валориграф ОВ-303 Дозатор воды ДВЛ-1 Машина для отмывания клейковины МОК Измеритель объемного выхода хлеба РЗ-БИО Сахариметр рН-метр Микроизмеритель Сито для отмывания клейковины Сито для зерна Банка пластмассовая для теста на 1л и 2л Бюкс металлический для определения влажности Эксикатор Банка для зерна на 1л и 0,5л Разборная доска Стеклопосуда разная	
	Учебная аудитория № 404 для проведения занятий лекционного типа	Компьютер Р III-800/256Mb/40Gb/DVD –RW с выходом в Internet; монитор Samsung Samtron 55E; проектор Pro-jector-10 Nec M3W; интерактивная доска Star Board HI-TACHI . <u>Информационные пособия по дисциплине</u> Стенды, таблицы, плакаты, макеты	Microsoft Offise Professional Plus, 2013, 2010, 2007; Microsoft Windows 8.1, 8, 7, Vista, лицензия №V2058769, дого-вор №12635/РНД1743 от 04.06.2015г.; AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone, лицензионное; Антивирус Касперский, рег.номер 0E26-120815-074734; Антиплагиат, рег.номер 2012660173, договор №39 от 10.03.2015 г.; ИС Университет, №10583065, дого-

				вор №0402/03 от 04.02.2013 г.; Консультант Плюс, договор №304-15/ 365 от 05.05.2015 г.
12.	Современные методы определения качества растительной продукции	Специализированная аудитория (ауд. 010) (для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации) Учебная аудитория № 404 для проведения занятий лекционного типа	Щуп для отбора проб зерна Термостат Сушильный шкаф Рефрактометр Поляриметр СМ-3 рН-метр И-500 Ионометрический измеритель нитратов Спектрофотометр С-121 Хроматограф газовый лабораторный Цвет-800 Хроматограф жидкостный ионный Цвет-4000 Стеклопосуда разная Компьютер Р III-800/256Mb/40Gb/DVD –RW с выходом в Internet; монитор Samsung Samtron 55E; проектор Pro-jector-10 Nec M3W; интерактивная доска Star Board HI-TACHI . <u>Информационные пособия по дисциплине</u> Стенды, таблицы, плакаты, макеты	Microsoft Office Professional Plus, 2013, 2010, 2007; Microsoft Windows 8.1, 8, 7, Vista, лицензия №V2058769, договор №12635/РНД1743 от 04.06.2015г.; AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone, лицензионное; Антивирус Касперский, рег.номер 0E26-120815-074734; Антиплагиат, рег.номер 2012660173, договор №39 от 10.03.2015 г.; ИС Университет, №10583065, договор №0402/03 от 04.02.2013 г.; Консультант Плюс, договор №304-15/ 365 от 05.05.2015 г.
13.	Совершенствование методов оценки мукомольных и хлебопечкарных качеств зерна пшеницы и ржи	Специализированная аудитория (ауд. 010) (для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации)	Термостат, Центрифуга лабораторная, Шкаф сушильный, Водонагреватель, Весы лотковые ВЦЛ - 10м, Весы технические на 1кг Весы технические на 5 кг, Весы лабораторные квадрантные ВЛКТ-500 Весы лабораторные квадрантные	

		ВЛКТ-2000, Пурка литровая Секундомер С-П-16, Микроскоп биологический МИКМЕД – 1 (БИОЛАМ) с осветителем ОИ-32М, Лампа инфракрасных лучей Лампа люминесцентная ЛЭЗО-1, Облучатель комбинированный Мельница лабораторная, Счетчик раскладки семян Прибор для определения силы роста семян ПСР-1 Прибор для определения жизнеспособности семян ПЖС-1 Делитель средних образцов семян ДЗК-1 Растильня открытая для проращивания семян РТК-48 Щуп зерновой цилиндрический, Щуп конусный, Измеритель температуры и влажности ИТВ-1, Решетный классификатор РКФ-1 Полевой рефрактометр, Лабораторные рефрактометры, Пресс для получения сока, Сверла, Набор зерновых сит, Лупа, Шпатель, Пинцет Ареометр, Разборная доска, Влагомер, Скальпель, Совочек для зерна Мяска лабораторная, Линейка	
	Учебная аудитория № 404 для проведения занятий лекционного типа	Компьютер Р III-800/256Mb/40Gb/DVD –RW с выходом в Internet; монитор Samsung Samtron 55E; проектор Pro-jector-10 Nec M3W; интерактивная доска Star Board HI-TACHI . <u>Информационные пособия по дисциплине</u> Стенды, таблицы, плакаты, макеты	Microsoft Offise Professional Plus, 2013, 2010, 2007; Microsoft Windows 8.1, 8, 7, Vista, лицензия №V2058769, договор №12635/РНД1743 от 04.06.2015г.; AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone, лицензионное; Антивирус Касперский, рег.номер 0E26-120815-074734; Антиплагиат, рег.номер 2012660173, договор №39 от 10.03.2015 г.;

				ИС Университет, №10583065, договор №0402/03 от 04.02.2013 г.; Консультант Плюс, договор №304-15/ 365 от 05.05.2015 г.
14.	Инновационные технологии переработки зерна в муку и крупы	Специализированная аудитория (ауд. 010) (для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации)	Термостат, Центрифуга лабораторная, Шкаф сушильный, Водонагреватель, Весы лотковые ВЦЛ - 10м, Весы технические на 1кг Весы технические на 5 кг, Весы лабораторные квадрантные ВЛКТ-500 Весы лабораторные квадрантные ВЛКТ-2000, Пурка литровая Секундомер С-П-16, Микроскоп биологический МИКМЕД – 1 (БИОЛАМ) с осветителем ОИ-32М, Лампа инфракрасных лучей Лампа люминесцентная ЛЭЗО-1, Облучатель комбинированный Мельница лабораторная, Счетчик раскладки семян Прибор для определения силы роста семян ПСР-1 Прибор для определения жизнеспособности семян ПЖС-1 Делитель средних образцов семян ДЗК-1 Растильня открытая для проращивания семян РТК-48 Щуп зерновой цилиндрический, Щуп конусный, Измеритель температуры и влажности ИТВ-1, Решетный классификатор РКФ-1 Полевой рефрактометр, Лабораторные рефрактометры, Пресс для получения сока, Сверла, Набор зерновых сит, Лупа, Шпатель, Пинцет	

			Ареометр, Разборная доска, Влагомер, Скальпель, Совочек для зерна Мялка лабораторная, Линейка	
		Учебная аудитория № 404 для проведения занятий лекционного типа	Компьютер P III-800/256Mb/40Gb/DVD –RW с выходом в Internet; монитор Samsung Samtron 55E; проектор Pro-jector-10 Nec M3W; интерактивная доска Star Board HI-TACHI . <u>Информационные пособия по дисциплине</u> Стенды, таблицы, плакаты, макеты	Microsoft Office Professional Plus, 2013, 2010, 2007; Microsoft Windows 8.1, 8, 7, Vista, лицензия №V2058769, договор №12635/РНД1743 от 04.06.2015г.; AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone, лицензионное; Антивирус Касперский, рег.номер 0E26-120815-074734; Антиплагиат, рег.номер 2012660173, договор №39 от 10.03.2015 г.; ИС Университет, №10583065, договор №0402/03 от 04.02.2013 г.; Консультант Плюс, договор №304-15/ 365 от 05.05.2015 г.
15.	Коммуникативный практикум	Специализированная аудитория (ауд. 216) (для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации)	Ксерокс FC-220 (A4) 1 Компьютер Celeron 2.4 Принтер Canon LBP-1120 Компьютерный класс, общей численностью 15 компьютеров класса Пентиум 4, ПО – Windows –XP, MS –office XP, доступ в Internet с каждого рабочего места, доступ к сетевой версии «Консультант-Плюс»	Microsoft Office Professional Plus, 2013, 2010, 2007; Microsoft Windows 8.1, 8, 7, Vista, лицензия №V2058769, договор №12635/РНД1743 от 04.06.2015г.; AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone, лицензионное; Антивирус Касперский, рег.номер 0E26-120815-074734; Антиплагиат, рег.номер 2012660173, договор №39 от 10.03.2015 г.; ИС Университет, №10583065, договор №0402/03 от 04.02.2013 г.; Консультант Плюс, договор №304-15/ 365 от 05.05.2015 г.
		Учебная аудитория № 413 для проведения занятий лекционного типа	15 ПК с выходом в Internet с каждого рабочего места. <u>Информационные пособия по дисциплине</u> Стенды, таблицы, плакаты, макеты	Microsoft Office Professional Plus, 2013, 2010, 2007; Microsoft Windows 8.1, 8, 7, Vista, лицензия №V2058769, договор №12635/РНД1743 от 04.06.2015г.; AutoDesk AutoCad 2012 Education

				Product Standalone, лицензионное; Антивирус Касперский, рег.номер 0E26-120815-074734; Антиплагиат, рег.номер 2012660173, договор №39 от 10.03.2015 г.; 1С Университет, №10583065, дого- вор №0402/03 от 04.02.2013 г.; Консультант Плюс, договор №304- 15/ 365 от 05.05.2015 г.
16.	Современные технологии хране- ния и переработки масличных культур	Специализированная аудитория (ауд. 010) (для проведения занятий семинарского ти- па, групповых и индивидуальных консуль- таций, текущего контроля и промежуточ- ной аттестации)	Термостат, Центрифуга лабора- торная, Шкаф сушильный, Водно- нагреватель, Весы лотковые ВЦЛ - 10м, Весы технические на 1кг Весы технические на 5 кг, Весы лабораторные квадрантные ВЛКТ- 500 Весы лабораторные квадрантные ВЛКТ-2000, Пурка литровая Секундомер С-П-16, Микроскоп биологический МИКМЕД – 1 (БИОЛАМ) с осветителем ОИ- 32М, Лампа инфракрасных лучей Лампа люминесцентная ЛЭЗО-1, Облучатель комбинированный Мельница лабораторная, Счетчик раскладки семян Прибор для определения силы рос- та семян ПСР-1 Прибор для определения жизне- способности семян ПЖС-1 Делитель средних образцов семян ДЗК-1 Растильня открытая для проращи- вания семян РТК-48 Щуп зерновой цилиндрический, Щуп конусный, Измеритель тем- пературы и влажности ИТВ-1, Ре- шетный классификатор РКФ-1 Полевой рефрактометр, Лабора- торные рефрактометры, Пресс для	

			получения сока, Сверла, Набор зерновых сит, Лупа, Шпатель, Пинцет, Ареометр, Разборная доска, Влагомер, Скальпель, Совочек для зерна Мялка лабораторная, Линейка	
		Учебная аудитория № 404 для проведения занятий лекционного типа	Компьютер Р III-800/256Mb/40Gb/DVD –RW с выходом в Internet; монитор Samsung Samtron 55E; проектор Pro-jector-10 Nec M3W; интерактивная доска Star Board HI-TACHI . <u>Информационные пособия по дисциплине</u> Стенды, таблицы, плакаты, макеты	Microsoft Office Professional Plus, 2013, 2010, 2007; Microsoft Windows 8.1, 8, 7, Vista, лицензия №V2058769, догo-вop №12635/PHД1743 от 04.06.2015г.; AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone, лицензионное; Антивирус Касперский, рег.номер 0E26-120815-074734; Антиплагиат, рег.номер 2012660173, договор №39 от 10.03.2015 г.; IC Университет, №10583065, договор №0402/03 от 04.02.2013 г.; Консультант Плюс, договор №304-15/ 365 от 05.05.2015 г.
17.	Использование достижений биотехнологии в переработке растениеводческой продукции	Специализированная аудитория (ауд. 010) (для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации)	Термостат, Центрифуга лабораторная, Шкаф сушильный, Водонагреватель, Весы лотковые ВЦЛ - 10м, Весы технические на 1кг Весы технические на 5 кг, Весы лабораторные квадрантные ВЛКТ-500 Весы лабораторные квадрантные ВЛКТ-2000, Пурка литровая Секундомер С-П-16, Микроскоп биологический МИКМЕД – 1 (БИОЛАМ) с осветителем ОИ-32М, Лампа инфракрасных лучей Лампа люминесцентная ЛЭЗО-1, Облучатель комбинированный Мельница лабораторная, Счетчик раскладки семян Прибор для определения силы роста семян ПСР-1	

			Прибор для определения жизнеспособности семян ПЖС-1 Делитель средних образцов семян ДЗК-1 Растильня открытая для проращивания семян РТК-48 Щуп зерновой цилиндрический, Щуп конусный, Измеритель температуры и влажности ИТВ-1, Решетный классификатор РКФ-1 Полевой рефрактометр, Лабораторные рефрактометры, Пресс для получения сока, Сверла, Набор зерновых сит, Лупа, Шпатель, Пинцет Ареометр, Разборная доска, Влагомер, Скальпель, Совочек для зерна Мялка лабораторная, Линейка	
		Учебная аудитория № 404 для проведения занятий лекционного типа	Компьютер Р III-800/256Mb/40Gb/DVD –RW с выходом в Internet; монитор Samsung Samtron 55E; проектор Pro-jector-10 Nec M3W; интерактивная доска Star Board HI-TACHI . <u>Информационные пособия по дисциплине</u> Стенды, таблицы, плакаты, макеты	Microsoft Offise Professional Plus, 2013, 2010, 2007; Microsoft Windows 8.1, 8, 7, Vista, лицензия №V2058769, договор №12635/РНД1743 от 04.06.2015г.; AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone, лицензионное; Антивирус Касперский, рег.номер 0E26-120815-074734; Антиплагиат, рег.номер 2012660173, договор №39 от 10.03.2015 г.; 1С Университет, №10583065, договор №0402/03 от 04.02.2013 г.; Консультант Плюс, договор №304-15/ 365 от 05.05.2015 г.
18.	Основы интеллектуального труда	Специализированная аудитория (ауд. 201) (для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации)	Компьютер Celeron 2.4 Компьютер Pentium 4 Принтер Canon 1120 DVD плеер"LG" Т/визор "ОРА-2008"	Microsoft Offise Professional Plus, 2013, 2010, 2007; Microsoft Windows 8.1, 8, 7, Vista, лицензия №V2058769, договор №12635/РНД1743 от 04.06.2015г.; AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone, лицензионное;

				Антивирус Касперский, рег.номер 0E26-120815-074734; Антиплагиат, рег.номер 2012660173, договор №39 от 10.03.2015 г.; 1С Университет, №10583065, договор №0402/03 от 04.02.2013 г.; Консультант Плюс, договор №304-15/ 365 от 05.05.2015 г.
		Учебная аудитория № 311 для проведения занятий лекционного типа	Компьютер Pentium 4 Принтер Canon 1120 <u>Информационные пособия по дисциплине</u> Стенды, таблицы, плакаты, макеты	Microsoft Office Professional Plus, 2013, 2010, 2007; Microsoft Windows 8.1, 8, 7, Vista, лицензия №V2058769, договор №12635/РНД1743 от 04.06.2015г.; AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone, лицензионное; Антивирус Касперский, рег.номер 0E26-120815-074734; Антиплагиат, рег.номер 2012660173, договор №39 от 10.03.2015 г.; 1С Университет, №10583065, договор №0402/03 от 04.02.2013 г.; Консультант Плюс, договор №304-15/ 365 от 05.05.2015 г.
19.	Новые подходы в производстве ликероводочной продукции	Специализированная аудитория (ауд. 005) (для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации)	Термошуп кагатный Фаринограф Брабендера шуп амбарный Щуп мешочный Устройство для шелушения зерна Устройство для шелушения зерна пленчатых культур и отделения пленок ГДФ Прибор для определения качества клейковины ИДК Прибор для замешивания теста ТЛ-1 Альвеограф Шопена Лупа зерновая Шпатель Разборная доска Капельница с пипеткой	

		Спектрофотометр СФ-121 Центрифуга лабораторная настольная ЦЛН-2 Термометры разные (ртутные, палочные) Часы песочные (1,2,3,5,10,12 мин) Щипцы для тиглей Совочек пластмассовый Нож Электровлагомер ВЭ-2М Микроэлектротермометр МТ-54 Холодильник Валориграф ОВ-303 Дозатор воды ДВЛ-1 Машина для отмывания клейковины МОК Измеритель объемного выхода хлеба РЗ-БИО Сахариметр рН-метр Микроизмеритель Сито для отмывания клейковины Сито для зерна Банка пластмассовая для теста на 1л и 2л Бюкс металлический для определения влажности Эксикатор Банка для зерна на 1л и 0,5л Разборная доска Стеклопосуда разная	
	Учебная аудитория № 404 для проведения занятий лекционного типа	Компьютер Р III-800/256Mb/40Gb/DVD –RW с выходом в Internet; монитор Samsung Samtron 55E; проектор Pro-jector-10 Nec M3W; интерактивная доска Star Board HI-TACHI . <u>Информационные пособия по дисциплине</u> Стенды, таблицы, плакаты, макеты	Microsoft Offise Professional Plus, 2013, 2010, 2007; Microsoft Windows 8.1, 8, 7, Vista, лицензия №V2058769, дого-вор №12635/РНД1743 от 04.06.2015г.; AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone, лицензионное; Антивирус Касперский, рег.номер 0E26-120815-074734;

				Антиплагиат, рег.номер 2012660173, договор №39 от 10.03.2015 г.; 1С Университет, №10583065, договор №0402/03 от 04.02.2013 г.; Консультант Плюс, договор №304-15/ 365 от 05.05.2015 г.
20.	Инновационные способы производства безалкогольных напитков и соков	Специализированная аудитория (ауд. 005) (для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации)	Термошуп кагатный Фаринограф Брабендера шуп амбарный Щуп мешочный Устройство для шелушения зерна Устройство для шелушения зерна пленчатых культур и отделения пленок ГДФ Прибор для определения качества клейковины ИДК Прибор для замешивания теста ТЛ-1 Альвеограф Шопена Лупа зерновая Шпатель Разборная доска Капельница с пипеткой Спектрофотометр СФ-121 Центрифуга лабораторная настольная ЦЛН-2 Термометры разные (ртутные, палочные) Часы песочные (1,2,3,5,10,12 мин) Щипцы для тиглей Совочек пластмассовый Нож Электровлагомер ВЭ-2М Микроэлектротермометр МТ-54 Холодильник Валориграф ОВ-303 Дозатор воды ДВЛ-1 Машина для отмывания клейковины МОК Измеритель объемного выхода	

			хлеба РЗ-БИО Сахариметр рН-метр Микроизмеритель Сито для отмывания клейковины Сито для зерна Банка пластмассовая для теста на 1л и 2л Бюкс металлический для определения влажности Эксикатор Банка для зерна на 1л и 0,5л Разборная доска Стеклопосуда разная	
		Учебная аудитория № 404 для проведения занятий лекционного типа	Компьютер Р III-800/256Mb/40Gb/DVD –RW с выходом в Internet; монитор Samsung Samtron 55E; проектор Pro-jector-10 Nec M3W; интерактивная доска Star Board HI-TACHI . <u>Информационные пособия по дисциплине</u> Стенды, таблицы, плакаты, макеты	Microsoft Offise Professional Plus, 2013, 2010, 2007; Microsoft Windows 8.1, 8, 7, Vista, лицензия №V2058769, догово-вор №12635/РНД1743 от 04.06.2015г.; AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone, лицензионное; Антивирус Касперский, рег.номер 0E26-120815-074734; Антиплагиат, рег.номер 2012660173, договор №39 от 10.03.2015 г.; 1С Университет, №10583065, договор №0402/03 от 04.02.2013 г.; Консультант Плюс, договор №304-15/ 365 от 05.05.2015 г.
21.	Совершенствование технологии переработки плодов и овощей	Специализированная аудитория (ауд. 005) (для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации)	Термошуп кагатный Фаринограф Брабендера шуп амбарный Щуп мешочный Устройство для шелушения зерна Устройство для шелушения зерна пленчатых культур и отделения пленок ГДФ Прибор для определения качества клейковины ИДК Прибор для замешивания теста	

		ТЛ-1 Альвеограф Шопена Лупа зерновая Шпатель Разборная доска Капельница с пипеткой Спектрофотометр СФ-121 Центрифуга лабораторная настольная ЦЛН-2 Термометры разные (ртутные, палочные) Часы песочные (1,2,3,5,10,12 мин) Щипцы для тиглей Совочек пластмассовый Нож Электровлагомер ВЭ-2М Микроэлектротермометр МТ-54 Холодильник Валориграф ОВ-303 Дозатор воды ДВЛ-1 Машина для отмывания клейковины МОК Измеритель объемного выхода хлеба РЗ-БИО Сахариметр рН-метр Микроизмеритель Сито для отмывания клейковины Сито для зерна Банка пластмассовая для теста на 1л и 2л Бюкс металлический для определения влажности Эксикатор Банка для зерна на 1л и 0,5л Разборная доска Стеклопосуда разная	
	Учебная аудитория № 404 для проведения занятий лекционного типа	Компьютер Р III-800/256Mb/40Gb/DVD –RW с выходом в Internet; монитор Samsung	Microsoft Office Professional Plus, 2013, 2010, 2007; Microsoft Windows 8.1, 8, 7, Vista, лицензия

			Samtron 55E; проектор Pro-jector-10 Nec M3W; интерактивная доска Star Board HI-TACHI . <u>Информационные пособия по дисциплине</u> Стенды, таблицы, плакаты, макеты	№V2058769, договор №12635/РНД1743 от 04.06.2015г.; AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone, лицензионное; Антивирус Касперский, рег.номер 0E26-120815-074734; Антиплагиат, рег.номер 2012660173, договор №39 от 10.03.2015 г.; 1С Университет, №10583065, договор №0402/03 от 04.02.2013 г.; Консультант Плюс, договор №304-15/ 365 от 05.05.2015 г.
22.	Технология крахмалопаточного производства	Специализированная аудитория (ауд. 005) (для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации)	Термощуп кагатный Фаринограф Брабендера щуп амбарный Щуп мешочный Устройство для шелушения зерна Устройство для шелушения зерна пленчатых культур и отделения пленок ГДФ Прибор для определения качества клейковины ИДК Прибор для замешивания теста ТЛ-1 Альвеограф Шопена Лупа зерновая Шпатель Разборная доска Капельница с пипеткой Спектрофотометр СФ-121 Центрифуга лабораторная настольная ЦЛН-2 Термометры разные (ртутные, палочные) Часы песочные (1,2,3,5,10,12 мин) Щипцы для тиглей Совочек пластмассовый Нож Электровлагомер ВЭ-2М Микроэлектротермометр МТ-54	

			Холодильник Валориграф ОВ-303 Дозатор воды ДВЛ-1 Машина для отмывания клейкови- ны МОК Измеритель объемного выхода хлеба РЗ-БИО Сахариметр рН-метр Микроизмеритель Сито для отмывания клейковины Сито для зерна Банка пластмассовая для теста на 1л и 2л Бюкс металлический для опреде- ления влажности Эксикатор Банка для зерна на 1л и 0,5л Разборная доска Стеклопосуда разная	
		Учебная аудитория № 404 для проведения занятий лекционного типа	Компьютер Р III- 800/256Mb/40Gb/DVD –RW с вы- ходом в Internet; монитор Samsung Samtron 55E; проектор Pro-jector- 10 Nec M3W; интерактивная доска Star Board HI-TACHI . <u>Информационные пособия по дис- циплине</u> Стенды, таблицы, плакаты, макеты	Microsoft Offise Professional Plus, 2013, 2010, 2007; Microsoft Windows 8.1, 8, 7, Vista, лицензия №V2058769, дого-вор №12635/ РНД1743 от 04.06.2015г.; AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone, лицензионное; Антивирус Касперский, рег.номер 0E26-120815-074734; Антиплагиат, рег.номер 2012660173, договор №39 от 10.03.2015 г.; 1С Университет, №10583065, дого- вор №0402/03 от 04.02.2013 г.; Консультант Плюс, договор №304- 15/ 365 от 05.05.2015 г.
		23. Инновационные технологии в бродильном производстве	Специализированная аудитория (ауд. 005) (для проведения занятий семинарского ти- па, групповых и индивидуальных консуль- таций, текущего контроля и промежуточ- ной аттестации)	Термошуп кагатный Фаринограф Брабендера шуп амбарный Щуп мешочный Устройство для шелушения зерна

			Устройство для шелушения зерна пленчатых культур и отделения пленок ГДФ Прибор для определения качества клейковины ИДК Прибор для замешивания теста ТЛ-1 Альвеограф Шопена Лупа зерновая Шпатель Разборная доска Капельница с пипеткой Спектрофотометр СФ-121 Центрифуга лабораторная настольная ЦЛН-2 Термометры разные (ртутные, палочные) Часы песочные (1,2,3,5,10,12 мин) Щипцы для тиглей Совочек пластмассовый Нож Электровлагомер ВЭ-2М Микроэлектротермометр МТ-54 Холодильник Валориграф ОВ-303 Дозатор воды ДВЛ-1 Машина для отмывания клейковины МОК Измеритель объемного выхода хлеба РЗ-БИО Сахариметр рН-метр Микроизмеритель Сито для отмывания клейковины Сито для зерна Банка пластмассовая для теста на 1л и 2л Бюкс металлический для определения влажности Эксикатор	
--	--	--	---	--

			Банка для зерна на 1л и 0,5л Разборная доска Стеклопосуда разная	
		Учебная аудитория № 404 для проведения занятий лекционного типа	Компьютер Р III-800/256Mb/40Gb/DVD –RW с выходом в Internet; монитор Samsung Samtron 55E; проектор Pro-jector-10 Nec M3W; интерактивная доска Star Board HI-TACHI . <u>Информационные пособия по дисциплине</u> Стенды, таблицы, плакаты, макеты	Microsoft Office Professional Plus, 2013, 2010, 2007; Microsoft Windows 8.1, 8, 7, Vista, лицензия №V2058769, договор №12635/РНД1743 от 04.06.2015г.; AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone, лицензионное; Антивирус Касперский, рег.номер 0E26-120815-074734; Антиплагиат, рег.номер 2012660173, договор №39 от 10.03.2015 г.; 1С Университет, №10583065, договор №0402/03 от 04.02.2013 г.; Консультант Плюс, договор №304-15/ 365 от 05.05.2015 г.
24.	Современное производство быстрозамороженных картофеля, овощей и плодов	Специализированная аудитория (ауд. 005) (для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации)	Термошуп кагатный Фаринограф Брабендера шуп амбарный Шуп мешочный Устройство для шелушения зерна Устройство для шелушения зерна пленчатых культур и отделения пленок ГДФ Прибор для определения качества клейковины ИДК Прибор для замешивания теста ТЛ-1 Альвеограф Шопена Лупа зерновая Шпатель Разборная доска Капельница с пипеткой Спектрофотометр СФ-121 Центрифуга лабораторная настольная ЦЛН-2 Термометры разные (ртутные, палочные)	

		Часы песочные (1,2,3,5,10,12 мин) Щипцы для тиглей Совочек пластмассовый Нож Электровлагомер ВЭ-2М Микроэлектротермометр МТ-54 Холодильник Валориграф ОВ-303 Дозатор воды ДВЛ-1 Машина для отмывания клейковины МОК Измеритель объемного выхода хлеба РЗ-БИО Сахариметр рН-метр Микроизмеритель Сито для отмывания клейковины Сито для зерна Банка пластмассовая для теста на 1л и 2л Бюкс металлический для определения влажности Эксикатор Банка для зерна на 1л и 0,5л Разборная доска Стеклопосуда разная	
	Учебная аудитория № 404 для проведения занятий лекционного типа	Компьютер Р III-800/256Mb/40Gb/DVD –RW с выходом в Internet; монитор Samsung Samtron 55E; проектор Pro-jector-10 Nec M3W; интерактивная доска Star Board HI-TACHI . <u>Информационные пособия по дисциплине</u> Стенды, таблицы, плакаты, макеты	Microsoft Offise Professional Plus, 2013, 2010, 2007; Microsoft Windows 8.1, 8, 7, Vista, лицензия №V2058769, договор №12635/РНД1743 от 04.06.2015г.; AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone, лицензионное; Антивирус Касперский, рег.номер 0E26-120815-074734; Антиплагиат, рег.номер 2012660173, договор №39 от 10.03.2015 г.; IC Университет, №10583065, договор №0402/03 от 04.02.2013 г.; Консультант Плюс, договор №304-

[illegible]

29.	Технология функциональных продуктов	Специализированная аудитория (ауд. 005) (для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации)	Термошуп кагатный Фаринограф Брабендера шуп амбарный Щуп мешочный Устройство для шелушения зерна Устройство для шелушения зерна пленчатых культур и отделения пленок ГДФ Прибор для определения качества клейковины ИДК Прибор для замешивания теста ТЛ-1 Альвеограф Шопена Лупа зерновая Шпатель Разборная доска Капельница с пипеткой Спектрофотометр СФ-121 Центрифуга лабораторная настольная ЦЛН-2 Термометры разные (ртутные, палочные) Часы песочные (1,2,3,5,10,12 мин) Щипцы для тиглей Совочек пластмассовый Нож Электровлагомер ВЭ-2М Микроэлектротермометр МТ-54 Холодильник Валориграф ОВ-303 Дозатор воды ДВЛ-1 Машина для отмывания клейковины МОК Измеритель объемного выхода хлеба РЗ-БИО Сахариметр рН-метр Микроизмеритель Сито для отмывания клейковины Сито для зерна	
-----	-------------------------------------	--	--	--

			Банка пластмассовая для теста на 1л и 2л Бюкс металлический для определения влажности Эксикатор Банка для зерна на 1л и 0,5л Разборная доска Стеклопосуда разная	
		Учебная аудитория № 404 для проведения занятий лекционного типа	Компьютер Р III-800/256Mb/40Gb/DVD –RW с выходом в Internet; монитор Samsung Samtron 55E; проектор Pro-jector-10 Nec M3W; интерактивная доска Star Board HI-TACHI . <u>Информационные пособия по дисциплине</u> Стенды, таблицы, плакаты, макеты	Microsoft Office Professional Plus, 2013, 2010, 2007; Microsoft Windows 8.1, 8, 7, Vista, лицензия №V2058769, догово-вор №12635/PHД1743 от 04.06.2015г.; AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone, лицензионное; Антивирус Касперский, рег.номер 0E26-120815-074734; Антиплагиат, рег.номер 2012660173, договор №39 от 10.03.2015 г.; ИС Университет, №10583065, договор №0402/03 от 04.02.2013 г.; Консультант Плюс, договор №304-15/ 365 от 05.05.2015 г.
30.	Технология пектина и пектино-продуктов	Специализированная аудитория (ауд. 005) (для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации)	Термошуп кагатный Фаринограф Брабендера шуп амбарный Щуп мешочный Устройство для шелушения зерна Устройство для шелушения зерна пленчатых культур и отделения пленок ГДФ Прибор для определения качества клейковины ИДК Прибор для замешивания теста ТЛ-1 Альвеограф Шопена Лупа зерновая Шпатель Разборная доска Капельница с пипеткой	

		Спектрофотометр СФ-121 Центрифуга лабораторная настольная ЦЛН-2 Термометры разные (ртутные, палочные) Часы песочные (1,2,3,5,10,12 мин) Щипцы для тиглей Совочек пластмассовый Нож Электровлагомер ВЭ-2М Микроэлектротермометр МТ-54 Холодильник Валориграф ОВ-303 Дозатор воды ДВЛ-1 Машина для отмывания клейковины МОК Измеритель объемного выхода хлеба РЗ-БИО Сахариметр рН-метр Микроизмеритель Сито для отмывания клейковины Сито для зерна Банка пластмассовая для теста на 1л и 2л Бюкс металлический для определения влажности Эксикатор Банка для зерна на 1л и 0,5л Разборная доска Стеклопосуда разная	
	Учебная аудитория № 404 для проведения занятий лекционного типа	Компьютер Р III-800/256Mb/40Gb/DVD –RW с выходом в Internet; монитор Samsung Samtron 55E; проектор Pro-jector-10 Nec M3W; интерактивная доска Star Board HI-TACHI . <u>Информационные пособия по дисциплине</u> Стенды, таблицы, плакаты, макеты	Microsoft Offise Professional Plus, 2013, 2010, 2007; Microsoft Windows 8.1, 8, 7, Vista, лицензия №V2058769, дого-вор №12635/РНД1743 от 04.06.2015г.; AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone, лицензионное; Антивирус Касперский, рег.номер 0E26-120815-074734;

				Антиплагиат, рег.номер 2012660173, договор №39 от 10.03.2015 г.; 1С Университет, №10583065, договор №0402/03 от 04.02.2013 г.; Консультант Плюс, договор №304-15/ 365 от 05.05.2015 г.
29.		Учебная аудитория №403 (для самостоятельной работы обучающихся)	6 ПК с выходом в Internet с каждого рабочего места. <u>Информационные пособия</u> Стенды, таблицы, плакаты, макеты	Microsoft Office Office Business Plus, 2013, 2001, 02.0007; Microsoft Windows 8.1, Vista, 7, лицензия №V2058769, договор №V2058769/35/ДПД1743 от 04.02.2015 г. РНД1743 от 04.02.2015 г. AutoCAD 2012 Education Standard Edition 2012 Education Product Standard, Киселевский, рег.номер 20815-074734, рег.номер 0E26-120815-074734; рег.номер 2012660173, договор №39 от 10.03.2015 г.; 1С Университет, №10583065, договор №0402/03 от 04.02.2013 г.; Консультант Плюс, договор №304-15/ 365 от 05.05.2015 г.
30.		Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования № 006, 008		

*Специальные помещения – учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы

Перечень договоров ЭБС (за период, соответствующий сроку получения образования по ОПОП)		
Учебный год	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
2016/2017	ЭБС «Университетская библиотека», ООО «Директ-Медиа» . Контракт № 51-02/16 от 04.05.2016 сроком на 1 год - http://biblioclub.ru	до 04.05.2017 г.
2016/2017	ЭБС «Университетская библиотека», ООО «Директ-Медиа» . Контракт № 120-05/17 от 05.05.2017 сроком на 1 год - http://biblioclub.ru	до 21.05.2018 г.
2016/2017	ЭБС «Издательства Лань», ООО «Издательство Лань». Договор № 514/17 от 22.05.17 г. сроком на 1 год http://e.lanbook.com	до 22.05.2018 г.
2016/2017	Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU(SCIENCE INDEX), ООО Научная электронная библиотека. Лицензионный договор № SIO-	до 30.03.2017 г.

	2114/2016 от 30.03.2016 сроком на 1 год – http://elibrary.ru	
2016/2017	Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU(SCIENCE INDEX), ООО Научная электронная библиотека. Лицензионный договор № SIO-2114/2017 от 04.05.2017 сроком на 1 год – http://elibrary.ru	до 04.05.2018 г.

Наименование документа	Наименование документа (№ документа, дата подписания, организация, выдавшая документ, дата выдачи, срок действия)
Заключения, выданные в установленном порядке органами, осуществляющими государственный пожарный надзор, о соответствии зданий, строений, сооружений и помещений, используемых для ведения образовательной деятельности, установленным законодательством РФ требованиям	Заключение № 150 от 05 июня 2017 г о соответствии (несоответствии) объекта защиты требованиям пожарной безопасности, выданное Главным управлением МЧС России по Кабардино-Балкарской республике

Приложение 10 Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет
имени В.М. Кокова»**



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Направление подготовки – 35.04.04 Агрономия

Направленность – Технология производства и переработки растениеводческой продукции

Квалификация – магистр

Программа подготовки – академическая магистратура

Нальчик-2016

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации составлен в соответствии с приказом Минобрнауки РФ от 19 декабря 2013г. №1367, требованиями с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 35.04.04 Агрономия утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 17.08.2015 г. № 834

Составитель:

д. с.-х. н., профессор кафедры «ТППСХП» М.Б. Хоконова М.Б. Хоконова

Программа рассмотрена на заседании кафедры «ТППСХП»

Протокол от «08» июня 2016 г. № 10

Заведующий кафедрой «ТППСХП»

к.б. н., доцент М.И. Теммиев М.И. Теммиев

Одобрено методической комиссией факультета «Агрономический»

Протокол от «10» декабря 2016 г. № 10

Председатель МК факультета «Агрономический»

к.с.-х. н., доцент Н.И. Перфильева Н.И. Перфильева

Согласовано:

Директор научной библиотеки И.А. Шогенова И.А. Шогенова

«08» июня 2016 г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Государственная итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы, которая проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Формы государственной итоговой аттестации, порядок проведения такой аттестации по направлению подготовки 35.04.04 Агрономия определены федеральным государственным образовательным стандартом (далее - ФГОС) по направлению подготовки 35.04.04 Агрономия, утвержденным приказом Минобрнауки России от 17.08.2015 г. № 834 и Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры (далее – Порядок), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2015 г. № 636 (в ред. Приказов Минобрнауки России от 09. 02.2016 №86, от 28.04.2016 №502).

В структуру основной профессиональной образовательной программы направления подготовки 35.04.04 Агрономия согласно п. 6.2. ФГОС и решения Ученого совета Кабардино-Балкарского ГАУ от 27.11.2015 г. протокол № 3 в Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Выпускная квалификационная работа (магистерская диссертация) является обязательной формой государственной итоговой аттестации лиц, завершающих освоение образовательной программы по направлению подготовки 35.04.04 Агрономия и представляет собой законченное самостоятельное учебно-научное исследование, обладающее единством внутренней структуры и содержания.

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации включает в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения основной профессиональной образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

2. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, КОТОРЫМИ ДОЛЖНЫ ОВЛАДЕТЬ ОБУЧАЮЩИЕСЯ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1 Перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения данной основной профессиональной образовательной программы высшего образования выпускник должен обладать следующими **общекультур-**

ными компетенциями (ОК):

ОК-1 - способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу;

ОК-2 - готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения;

ОК-3 - готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала;

ОК-4 – способностью к самостоятельному обучению новым методам исследования, к изменению научного и научно-производственного профиля своей профессиональной деятельности;

ОК-5 – способностью использовать на практике умения и навыки в организации исследовательских и проектных работ;

ОК-6 – способностью самостоятельно приобретать с помощью информационных технологий и использовать в практической деятельности новые знания и умения, в том числе в новых областях знаний, непосредственно не связанных со сферой деятельности;

ОК-7 – способностью к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов;

ОК-8 – владением методами пропаганды научных достижений.

Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать следующими **общепрофессиональными компетенциями (ОПК):**

ОПК-1 - готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке для решения задач профессиональной деятельности;

ОПК-2 - готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

ОПК-3 - способностью понимать сущность современных проблем агрономии, научно-техническую политику в области производства безопасной растениеводческой продукции;

ОПК-4 – владением методами оценки состояния агрофитоценозов и приемами коррекции технологии возделывания сельскохозяйственных культур в различных погодных условиях;

ОПК-5 - владением методами программирования урожаев полевых культур для различных уровней агротехнологий;

ОПК-6 – способностью оценить пригодность земель для возделывания сельскохозяйственных культур с учетом производства качественной продукции.

В результате освоения данной ОПОП ВО выпускник согласно вида деятельности, к которым готовится должен обладать следующими **профессиональными компетенциями (ПК):**

научно-исследовательская деятельность

ПК-1 – готовностью использовать современные достижения мировой науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах;

ПК-2 - способностью обосновывать задачи исследования, выбрать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представить результаты научных экспериментов;

ПК-3 – способностью самостоятельно организовать и провести научные исследования с использованием современных методов анализа почвенных и растительных образцов;

ПК-4 – готовностью составлять практические рекомендации по использованию результатов научных исследований;

ПК-5 – готовностью представлять результаты в форме отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений;

проектно-технологическая деятельность

ПК-6 – готовностью применять разнообразные методологические подходы к моде-

лированию и проектированию сортов, систем защиты растений, приемов и технологий производства продукции растениеводства;

ПК-7 -способностью использовать инновационные процессы в агропромышленном комплексе при проектировании и реализации экологически безопасных и экономически эффективных технологий производства продукции растениеводства и воспроизводства плодородия почв различных агроландшафтов;

ПК-8 – способностью разрабатывать адаптивно-ландшафтные системы земледелия для сельскохозяйственных организаций;

ПК-9 – способностью обеспечить экологическую безопасность агроландшафтов при возделывании сельскохозяйственных культур и экономическую эффективность производства продукции.

В результате освоения данной ОПОП ВО выпускник должен обладать следующими **дополнительными профессиональными компетенциями (ДПК):**

ДПК-1 – способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применением методов математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования;

ДПК-2 – готовностью к оценке физиологического состояния, адаптационного потенциала и определению факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур;

ДПК-3 – готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки;

ДПК-4 – готовностью реализовать технологии производства продукции растениеводства и животноводства;

ДПК-5 – готовностью реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

ДПК-6 - готовностью реализовать технологии хранения и переработки плодов и овощей;

ДПК-7 – готовностью оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями государственных стандартов;

ДПК-8 – готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья с учетом различных процессов и аппаратов;

ДПК-9 - готовностью разрабатывать методы оценки урожайных, адаптивных и других хозяйственно-ценных свойств сортов, селекционного и семенного материала. Совершенствовать принципы эколого-географического районирования сортов зонального размещения семеноводческих посевов;

ДПК-10-готовностью разрабатывать методы и приемы поддержания генетической идентичности сортов. Методики и техника воспроизводства оригинальных сортовых семян и посадочного материала, сохранение сортовой чистоты, сортового семенного контроля, анализа урожайных и посевных качеств семян в процессе семеноводства.

2.2 Перечень компетенций формируемых у обучающихся в результате защиты выпускной квалификационной работы включая подготовку к защите и процедуру защиты

В процессе подготовке к государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 35.04.04 «Агрономия» направленность «Технология производства и переработки растениеводческой продукции», а также в процессе ее прохождения завершается формирование и оценивается степень освоения ряда профессиональных и дополнительных профессиональных компетенций, перечень которых приведен ниже.

Общепрофессиональными компетенциями:

ОПК-3-способностью понимать сущность современных проблем агрономии, научно-техническую политику в области производства безопасной растениеводческой продук-

ции.

Профессиональными компетенциями:

ПК-2-способностью обосновать задачи исследования, выбрать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представить результаты научных экспериментов;

ПК-3-способностью самостоятельно организовать и провести научные исследования с использованием современных методов анализа почвенных и растительных образцов;

ПК-4-готовностью составлять практические рекомендации по использованию результатов научных исследований;

ПК-5-готовностью представлять результаты в форме отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений;

ПК-7-способностью использовать инновационные процессы в агропромышленном комплексе - при проектировании и реализации экологически, безопасных и экономически эффективных технологий производства продукции растениеводства и воспроизводства плодородия почв различных агроландшафтов.

3. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, А ТАКЖЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Сформированность каждой компетенции в рамках прохождения государственной итоговой аттестации оценивается с применением системы показателей и критериев оценивания по шкале оценивания.

Для осуществления процедуры оценивания уровня сформированности компетенций в ходе государственной итоговой аттестации, разработана система из четырех показателей, каждому из которых соответствует перечень критериев, оцениваемых в баллах. В результате защиты выпускной квалификационной работы обучающийся набирает определенную сумму баллов, которая с учетом уровня сформированности компетенций трансформируется в соответствующую оценку.

Шкала оценки сформированности компетенций

Компетенция (содержание и шифр)	Шкала оценивания с критериями (уровни освоения)
способностью понимать сущность современных проблем агрономии, научно-техническую политику в области производства безопасной растениеводческой продукции (ОПК-3);	<i>Высокий уровень</i> Демонстрация высокой степени понимания сущности современных проблем агрономии, научно-технической политики в области производства безопасной растениеводческой продукции Компетенция сформирована в полном объеме.
	<i>Средний уровень</i> Демонстрация готовности студента понимать сущность современных проблем агрономии, научно-технической политики в области производства безопасной растениеводческой продукции Компетенция сформирована на достаточно высоком уровне.
	<i>Пороговый уровень</i> Частичная демонстрация готовности студента понимать сущность современных проблем агрономии, научно-техническую политику в области производства безопасной растениеводческой продукции Компетенция сформирована частично.
	<i>Минимальный уровень</i> Демонстрация обучающимся лишь фрагментарных

	способностей обосновывать сущность современных проблем агрономии, научно-техническую политику в области производства безопасной растениеводческой продукции Компетенция не сформирована.
способностью обосновать задачи исследования, выбрать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представить результаты научных экспериментов (ПК-2)	<i>Высокий уровень</i> Демонстрация студентом способности обосновывать актуальность, теоретическую и практическую значимость избранной темы научного исследования. Компетенция сформирована в полном объеме.
	<i>Средний уровень</i> Демонстрация студентом не в полной мере способности обосновывать актуальность, теоретическую и практическую значимость избранной темы научного исследования. Компетенция сформирована на достаточно высоком уровне.
	<i>Пороговый уровень</i> Демонстрация студентом некоторых способностей обосновывать актуальность, теоретическую и практическую значимость избранной темы научного исследования Компетенция сформирована частично.
	<i>Минимальный уровень</i> Демонстрация обучающимся лишь фрагментарных способностей к обоснованию задач исследований, методов экспериментальной работы и представлению результатов научных экспериментов Компетенция не сформирована.
способностью самостоятельно организовать и провести научные исследования с использованием современных методов анализа почвенных и растительных образцов (ПК-3)	<i>Высокий уровень</i> Демонстрация высокой степени готовности студента разрабатывать программу исследования и проводить самостоятельное исследование Компетенция сформирована в полном объеме.
	<i>Средний уровень</i> Демонстрация готовности студента разрабатывать программу исследования и проводить самостоятельное исследование Компетенция сформирована на достаточно высоком уровне.
	<i>Пороговый уровень</i> Частичная демонстрация готовности студента разрабатывать программу исследования и проводить самостоятельное исследование Компетенция сформирована частично.
	<i>Минимальный уровень</i> Демонстрация обучающимся лишь фрагментарных способностей к самостоятельной организации и проведению научных исследований с использованием современных методов анализа почвенных и растительных образцов

	Компетенция не сформирована.
готовностью составлять практические рекомендации по использованию результатов научных исследований (ПК-4)	<i>Высокий уровень</i> Демонстрация высокой степени готовности студента составлять практические рекомендации по использованию результатов научных исследований Компетенция сформирована в полном объеме.
	<i>Средний уровень</i> Достаточно полная демонстрация готовности студента составлять практические рекомендации по использованию результатов научных исследований Компетенция сформирована на достаточно высоком уровне.
	<i>Пороговый уровень</i> Частичная демонстрация готовности студента составлять практические рекомендации по использованию результатов научных исследований Компетенция сформирована частично.
	<i>Минимальный уровень</i> Демонстрация обучающимся лишь фрагментарных способностей к составлению практических рекомендаций по использованию результатов научных исследований Компетенция не сформирована.
готовностью представлять результаты в форме отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений (ПК-5)	<i>Высокий уровень</i> Демонстрация готовности студента представлять результаты в форме отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений Компетенция сформирована в полном объеме.
	<i>Средний уровень</i> Демонстрация готовности студента представлять результаты в форме отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений Компетенция сформирована на достаточно высоком уровне.
	<i>Пороговый уровень</i> Частичная демонстрация готовности студента представлять результаты в форме отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений Компетенция сформирована частично.
	<i>Минимальный уровень</i> Демонстрация обучающимся лишь фрагментарных способностей к представлению результатов в форме отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений Компетенция не сформирована.
способностью использовать инновационные процессы в агропромышленном комплексе - при проектировании и реализации экологически, безопасных и экономиче-	<i>Высокий уровень</i> Демонстрация способностей использовать инновационные процессы в агропромышленном комплексе - при проектировании и реализации экологически, безопасных и экономически эффективных

ски эффективных технологий производства продукции растениеводства и воспроизводства плодородия почв различных агроландшафтов (ПК-7)	технологий производства продукции растениеводства и воспроизводства плодородия почв различных агроландшафтов Компетенция сформирована в полном объеме.
	<i>Средний уровень</i> Достаточно полная демонстрация способностей использовать инновационные процессы в агропромышленном комплексе - при проектировании и реализации экологически, безопасных и экономически эффективных технологий производства продукции растениеводства и воспроизводства плодородия почв различных агроландшафтов Компетенция сформирована на достаточно высоком уровне.
	<i>Пороговый уровень</i> Частичная демонстрация способностей использовать инновационные процессы в агропромышленном комплексе - при проектировании и реализации экологически, безопасных и экономически эффективных технологий производства продукции растениеводства и воспроизводства плодородия почв различных агроландшафтов Компетенция сформирована частично.
	<i>Минимальный уровень</i> Демонстрация обучающимся лишь фрагментарных способностей к использованию инновационных процессов в агропромышленном комплексе - при проектировании и реализации экологически, безопасных и экономически эффективных технологий производства продукции растениеводства и воспроизводства плодородия почв различных агроландшафтов Компетенция не сформирована.

Показатели и критерии оценивания компетенций

№ п / п	Наименование компетенции (группы компетенций)	Показатели оценивания	Критерии оценивания	Минимальный балл
1	ОПК-3 ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-7	1.Содержание выпускной квалификационной работы (максимальный суммарный балл – 8)	1.Соответствие структуры и содержания работы требованиям ФГОС и методическим рекомендациям по выполнению выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации)	1
			2.Обоснованность и актуальность теоретической и практической значимости избранной темы	1

			3.Самостоятельность подхода к раскрытию темы, наличие собственной точки зрения и полнота раскрытия темы работы	1
			4.Глубина анализа источников по теме исследования и правильность выполнения расчетов	1
			5.Соответствие результатов ВКР поставленным цели и задачам	1
			6.Исследовательский характер и практическая направленность работы	1
			7.Соответствие современным нормативным правовым документам	1
			8.Обоснованность выводов	1
2	ПК-5	2. Оформление ВКР, презентации, демонстрационного материала (максимальный суммарный балл – 4)	1. Соответствие структуры и содержания работы требованиям ФГОС и методическим рекомендациям по выполнению выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации)	1
			2.Объем работы соответствует требованиям ФГОС и Методическим рекомендациям	1
			3.В тексте работы есть ссылки на источники и литературу	1
			4.Список источников и литературы актуален и оформлен в соответствии с требованиями Метод. рекомендаций	1
3	ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-7	3. Содержание презентации, доклада и демонстрационного материала (максимальный суммарный балл – 4)	Полнота и соответствие содержания презентации, доклада содержанию ВКР	2
			Грамотность речи и правильность использования профессиональной терминологии	2
4	ОПК-3, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-7	Ответы на дополнительные вопросы (максимальный суммарный балл – 4)	Полнота, точность, аргументированность ответов	4

Шкала оценивания результатов защиты выпускной квалификационной работы с учетом показателей и критериев оценивания

Сумма набранных баллов	Оценка	Уровень сформированности компетенций
18-20	отлично	высокий
14-17	хорошо	средний
10-13	удовлетворительно	пороговый
менее 9	неудовлетворительно	минимальный

		(компетенции не сформированы)
--	--	-------------------------------

Оценка «отлично» выставляется за:

- *выпускную квалификационную работу*, в которой проведен глубокий и критический анализ научной литературы, законодательной базы, нормативных материалов, используются энциклопедическая и справочная литература, статистические и аналитические материалы, монографии, данные профессиональных периодических изданий, Интернет-ресурсы. Выпускник свободно ориентируется в современных научных концепциях, грамотно ставит и решает исследовательские и практические задачи; свободно владеет основными методами научных исследований. Выпускная квалификационная работа представлена в печатном виде, соответствует всем требованиям, предъявляемым к содержанию и оформлению, объему и качеству исследовательских работ, имеет четкую, логически обоснованную структуру. Результаты проведенного исследования нашли отражение в аргументированном разделе выпускной квалификационной работы, посвященном разработке предложений и рекомендаций по совершенствованию изучаемого аспекта деятельности организации;
- *доклад*, который адекватно отражает основные результаты научного исследования; основные положения, вынесенные на защиту, достоверны, грамотно изложены и хорошо аргументированы; временной регламент соблюден;
- *демонстрационный материал (плакаты, буклеты, и т.п.)*, который соответствует тексту доклада, полностью отражает основные результаты исследования, материалы должны быть изложены грамотно и оформлены в соответствии с требованиями;
- *ответы на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии* – правильное понимание вопросов и грамотные адекватные, аргументированные, хорошо обоснованные и четкие ответы на них; ответы в хорошем рабочем темпе;
- *оценка уровня сформированности компетенций рецензентом* – высокая;
- *отзыв руководителя* - положительный

Оценка «хорошо» выставляется за:

- *выпускную квалификационную работу*, в которой проведен анализ научной литературы, законодательной базы, нормативных материалов, используются энциклопедическая и справочная литература, статистические и аналитические материалы, монографии, данные профессиональных периодических изданий, Интернет-ресурсы. Выпускник ориентируется в современных научных концепциях, грамотно ставит и решает исследовательские и практические задачи; использует методы полевых исследований. Выпускная квалификационная работа представлена в печатном виде, соответствует требованиям, предъявляемым к содержанию и оформлению, объему и качеству данных работ. Структура работы логична. Заключение по работе содержит предложения и рекомендации по совершенствованию изучаемого аспекта сельскохозяйственной деятельности;
- *доклад*, который отражает основные результаты научного исследования; основные положения, вынесенные на защиту, достоверны, грамотно изложены и аргументированы; временной регламент соблюден;
- *демонстрационный материал (плакаты, буклеты, и т.п.)*, который соответствует тексту доклада, отражает основные результаты научного исследования, материалы изложены грамотно и оформлены в соответствии с требованиями;
- *ответы на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии* – правильное понимание вопросов, но недостаточно грамотные и обоснованные ответы на них.
- *оценка уровня сформированности компетенций рецензентом* – средняя;
- *отзыв руководителя* - положительный

Оценка «удовлетворительно» выставляется за:

- *выпускную квалификационную работу*, в которой выпускник частично раскрывает

основные аспекты изучаемой проблемы в обзоре литературы, частично использует методы полевых исследований. Выдвинутые выпускником предложения и рекомендации по совершенствованию изучаемого аспекта сельскохозяйственной деятельности носят общий характер, не подкреплены достаточной аргументацией;

- доклад, который отражает отдельные результаты исследования; положения, вынесенные на защиту, частично аргументированы;

- демонстрационный материал (плакаты, буклеты, и т.п.), который не всегда соответствует тексту доклада, частично отражает основные результаты работы; есть недостатки в оформлении материалов;

- ответы на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии – ответы на вопросы и замечания носят общий характер и не всегда соответствуют сути вопроса.

- оценка уровня сформированности компетенций рецензентом – пороговая;

- отзыв руководителя - положительный

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за:

- выпускную квалификационную работу, которая не соответствует предъявляемым требованиям к исследованиям подобного рода. Работа представляет собой собрание отдельных реферативных материалов, в ней отсутствуют теоретико-методологические основы исследования. В выпускной квалификационной работе обнаруживаются пробелы во владении методами полевых исследований. Нет аргументированных и обоснованных адресных рекомендаций и предложений по совершенствованию изучаемого аспекта сельскохозяйственной деятельности;

- доклад, который не отражает основные результаты научного исследования; положения, вынесенные на защиту, не аргументированы, их достоверность вызывает сомнения; временной регламент не соблюден;

- демонстрационный материал (плакаты, буклеты, и т.п.), который не соответствует тексту доклада, либо соответствует частично; не оформлен в соответствии с правилами;

- ответы на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии – выпускник не в состоянии ответить на вопросы и замечания членов комиссии.

- оценка уровня сформированности компетенций рецензентом – минимальная.

- отзыв руководителя - отрицательный

4. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Типовые контрольные задания

Типовыми контрольными заданиями для процедуры государственной итоговой аттестации являются темы выпускных квалификационных работ, перечень вопросов для оценки результатов освоения образовательной программы и перечень заданий для успешного выполнения и защиты выпускной квалификационной работы выполняемых с учетом выбранных видов деятельности, к которым готовился выпускник.

Примерная тематика выпускных квалификационных работ

1. Влияние удобрений и флавобактерина на продуктивность и технологические свойства гибридов кукурузы в предгорной зоне КБР;
2. Совершенствование технологии производства и переработки ячменя в предгорной зоне КБР;
3. Совершенствование технологии производства и переработки яровой твердой пшеницы в предгорной зоне КБР;
4. Продуктивность и качество зерна кукурузы в зависимости от условий возделывания в предгорной зоне КБР;

5. Совершенствование технологии производства и переработки пшеницы в предгорной зоне КБР;
6. Совершенствование технологии производства и переработки овса в предгорной зоне КБР;
7. Продуктивность и качество зерна гречихи в зависимости от условий возделывания в предгорной зоне КБР;
8. Влияние послеуборочной подготовки и способов хранения клубней на лежкоспособность и качество семенного картофеля.

Примерный перечень вопросов для оценки результатов освоения образовательной программы

1. Инновации в растениеводстве и их роль в решении продовольственных проблем в мире и нашей стране.
2. Возможности повышения эффективности возделывания сахарной свеклы на основе использования инновационных технических средств для обработки почвы последнего поколения.
3. Место растениеводства в сложных природных и сельскохозяйственных системах и пути повышения его эффективности с использованием инновационных технологий.
4. Совершенствование систем управления урожаем озимой пшеницы на основе контроля за этапами органогенеза.
5. Инновационные направления совершенствования сельскохозяйственного производства в соответствии с новой парадигмой не истощительного природопользования.
6. Перспективы совершенствования технологии возделывания картофеля с использованием инновационных приемов биотехнологии.
7. Факторы, ограничивающие продуктивность сельскохозяйственных культур и пути их компенсации за счет использования инновационных достижений науки.
8. Повышение продуктивности яровых зерновых культур за счёт инновационных технологий возделывания в различных почвенно-климатических условиях.
9. Пути совершенствования технологий возделывания сельскохозяйственных культур с использованием прогностических моделей глобального и регионального изменений климата.
10. Совершенствование технологий возделывания масличных культур с использованием инновационных подходов к управлению ходом формирования урожая.
11. Регулируемые и нерегулируемые факторы среды, особенности формирования ресурсосберегающих технологий в различных почвенно-климатических условиях.
12. Совершенствование приемов управления качеством зерна озимой пшеницы на основе контроля этапов органогенеза и методов растительной диагностики.
13. Совершенствование ресурсосберегающих технологий возделывания сельскохозяйственных культур на основе новых теорий обработки почвы и инновационной техники последнего поколения.
14. Теоретические основы использования инноваций в растениеводстве.
15. Пути использования инновационных приемов для повышения качества зерна озимой пшеницы.
16. Место инновационных технологий в адаптивно-ландшафтных системах земледелия.
17. Инновационные подходы к формированию ресурсосберегающих технологий возделывания подсолнечника, в том числе в семеноводческих посевах.
18. История эволюции технологий возделывания сельскохозяйственных культур и возможности их совершенствования в современных условиях.
19. Использование достижений науки в области регулирования роста и развития растений в совершенствовании технологий их возделывания.
20. Использование инновационных достижений в различных областях знаний (ГИС, единый информационный ресурс, дистанционное зондирование) для совершенствования технологий возделывания сельскохозяйственных культур.

21. Пути повышения качества продукции зерновых культур.
22. Использование достижений науки в области развития прецизионного земледелия для совершенствования технологий возделывания различных культур.
23. Повышение эффективности использования пестицидов с использованием систем контроля за формированием урожая по этапам органогенеза.
24. Инновационные особенности новой комбинированной, многофункциональной техники последнего поколения и возможности её использования для совершенствования технологий возделывания различных культур.
25. Возможности и ограничения использования трансгенных сельскохозяйственных культур (соя, сахарная свекла, картофель) в сельскохозяйственном производстве.
26. Использование инновационных подходов к регулированию почвенного плодородия в технологиях возделывания зерновых бобовых культур.
27. Роль инновационных достижений в области создания новых более совершенных биологически активных препаратов для совершенствования технологий возделывания озимых колосовых культур.
28. Роль зерновых бобовых культур в повышении биологической и экологической устойчивости природной среды и сельскохозяйственного производства.
29. Ресурсосбережение при возделывании кукурузы.
30. Роль системного анализа в совершенствовании технологий возделывания сельскохозяйственных культур.
31. Особенности использования приемов точного земледелия в совершенствовании технологий возделывания озимого ячменя.
32. Влияние условий выращивания на качество и сохраняемость плодов и овощей.
33. Виды и способы товарной обработки плодов и овощей.
34. Типы газовых сред, используемых при хранении плодов и овощей.
35. Хранение картофеля.
36. Правила хранения яблок в холодильных камерах с общеобменной вентиляцией.
37. Правила организации технологического процесса на крупяных предприятиях.
38. Контроль технологического процесса на мукомольных заводах.
39. Витаминизация муки на мукомольных заводах.
40. Хранение, представление на арбитраж и учет образцов хлебопродуктов.

Примерный перечень заданий для успешного выполнения и защиты

Задание 1. Определение необходимых информационных источников, включая научную литературу, нормативные материалы, энциклопедическую и справочную литературу, статистические и аналитические материалы, монографии, данные профессиональных периодических изданий, Интернет-ресурсы в соответствии с рекомендациями научного руководителя, для выполнения исследования и написания магистерской диссертации. Анализ и оценка данных источников.

Задание 2. Разработка и обоснование схем опытов в соответствии с темой магистерской диссертации, позволяющих найти оптимальные варианты изучаемых факторов и достоверно представить экспериментальные данные. Отбор и анализ методик исследований, а также способов их представления.

Задание 3. Формирование базы аналитических данных в соответствии с темой исследования, включая результаты собственных исследований и данных опубликованных работ для сравнительного анализа.

Задание 4. Комплексный анализ собранных материалов с применением адекватных методик.

Задание 5. Оценка степени эффективности и результативности агроприемов относительно выбранной темы исследования, выявление существующих недостатков, причин их возникновения.

Задание 6. Проверка гипотез, построение системы предложений и рекомендаций по

совершенствованию изучаемых технологических приемов.

Задание 7. Анализ ситуации с учетом внедренных изменений, для обеспечения формулировки обоснованных выводов и выработки рекомендаций производству.

Задание 8. Изучение методических рекомендаций по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для обеспечения соответствия структуры и содержания магистерской диссертации, доклада, презентации, демонстрационных материалов предъявляемым требованиям.

4.2. Материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы

При проведении государственной итоговой аттестации в государственную экзаменационную комиссию представляются следующие документы:

- сводная ведомость выпускников;
- заполненные зачетные книжки;
- выпускная квалификационная работа;
- отзыв руководителя на выпускную квалификационную работу;
- рецензия на выпускную квалификационную работу;
- заключение по результатам предзащиты;
- справка на объем заимствований;
- прочее (публикации по теме исследования; документы, указывающие на практическое применение работы; перечни научных конференций, встреч, «круглых столов», семинаров, в которых выпускник принял участие; грамоты, дипломы, благодарности, отражающие победы или достижения выпускника на научных конференциях и иных мероприятиях).

Завершенная выпускная квалификационная работа обучающегося (магистерская диссертация) представляется на выпускающую кафедру не позднее, чем за две недели до установленного срока проведения защиты.

Текст выпускной квалификационной работы студента должен быть переплетен или сброшюрован и иметь твердую обложку и титульный лист.

Научный руководитель представляет письменный отзыв, в котором дается характеристика проделанной работы по всем разделам магистерской диссертации. Макет отзыва научного руководителя на магистерскую диссертацию приведен в Приложении А.

В отзыве научного руководителя указывается степень соответствия работы направленности «Технология производства и переработки растениеводческой продукции» и требованиям, предъявляемым к выпускной квалификационной работе, дается характеристика самостоятельности проведенного исследования, отмечается актуальность, теоретический уровень и практическая значимость выполненной работы, полнота и оригинальность решения поставленной проблемы, а также оцениваются освоение обучающимся компетенций и его личностные характеристики. Оцениваются также способности и умения обучающегося самостоятельно решать на современном уровне задачи профессиональной деятельности, профессионально излагать специальную информацию, научно аргументировать и защищать свою точку зрения.

Отзыв научного руководителя должен отражать количественные характеристики работы (количество страниц, рисунков, таблиц, литературных источников, приложений и т.п.); соблюдение календарного графика работы над выпускной квалификационной работой; оценку личностных качеств выпускника в ходе выполнения исследовательского задания (самостоятельность, ответственность, умение организовать свой труд, творческий подход, инициативность и т.п.); степень выполнения исследовательского задания к выпускной квалификационной работе (выполнено полностью, выполнено частично, в основном не выполнено); основные достоинства работы (в теоретическом, методическом и практическом плане); нераскрытые вопросы и/или недостатки магистерской диссертации (обязательный раздел отзыва даже для работ, выполненных на высоком теоретическом, методи-

ческом и практическом уровне).

Заключительное положение отзыва должно отражать общий вывод научного руководителя по исследованию, раскрытию соответствующих компетенций выпускника и характеристику процесса выполнения выпускной квалификационной работы в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки. Научный руководитель не выставляет конкретную оценку за магистерскую диссертацию, а выносит суждение о рекомендации ее к защите с положительной оценкой или, суждение о невозможности рекомендации к защите в сроки, закрепленные календарным графиком.

Итогом отзыва научного руководителя должна являться одна из двух рекомендаций:

- а) рекомендуется к защите и может претендовать на положительную оценку;
- б) не рекомендуется к защите в сроки.

Магистерская диссертация рекомендуется к защите в том случае, если исследовательское задание научного руководителя выполнено, а выпускник доказал, что основные профессиональные компетенции сформированы.

Магистерская диссертация не рекомендуется к защите, если выпускник не справился с исследовательским заданием, либо в процессе выполнения магистерской диссертации не подтвердил самостоятельность ее выполнения, не доказал, что основные профессиональные компетенции сформированы.

Выпускные квалификационные работы по программам магистратуры подлежат рецензированию. Макет рецензии на магистерскую диссертацию приведен в Приложении Б.

Список рецензентов утверждается приказом ректора на втором году обучения в магистратуре.

Для проведения рецензирования выпускная квалификационная работа направляется организацией одному или нескольким рецензентам из числа лиц, не являющихся работниками кафедры, либо института, либо ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ. Рецензент после ознакомления с магистерской диссертацией составляет письменную рецензию, в которой отмечает достоинства и недостатки работы, аргументировано оценивает ее качество и делает заключение о реальной практической ценности данной работы. Рецензия содержит оценку непосредственно самой диссертационной работы, анализ ее основных положений, подходов к раскрытию темы, обоснованность выводов и т.п. В рецензии должна содержаться рекомендательная оценка работы.

В качестве рецензента может выступать специалист, не имеющий ученой степени (ученого звания), но имеющий высшее образование, профиль работы которого соответствует проблематике диссертационной работы. В рецензии указывается место работы и должность рецензента, а его подпись должна быть заверена подписью представителя администрации и печатью организации, в которой работает рецензент. Эти требования предъявляются и к отзыву, если научный руководитель не является штатным сотрудником выпускающей кафедры.

В обязанности рецензента входит: проверка представленной на рецензирование магистерской диссертации, в том числе на предмет наличия нарушений профессиональной этики; подготовка и представление на выпускную кафедру развернутой письменной рецензии на магистерскую диссертацию в соответствии с установленными требованиями.

Рецензия на магистерскую диссертацию должна в обязательном порядке включать в себя: анализ основных положений диссертации, оценку актуальности работы, ее новизны и значимости; практической ценности работы; выводы о соответствии работы отдельным критериям оценки; сильные и слабые стороны работы, анализ недостатков диссертации, проявленная автором степень самостоятельности, умение магистранта пользоваться методами научного исследования, степень достоверности и обоснованности выводов, к которым пришел магистрант в ходе исследования; логика, язык и стиль изложения материала, соответствие оформления работы требованиям; заключение о соответствии (несоответствии) магистерской диссертации требованиям к магистерским диссертациям по на-

правлению и направленности подготовки; рекомендательную оценку работы («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»); указание даты составления отзыва, ученой степени и звания рецензента, места его работы, занимаемой должности и подписи.

Объем рецензии составляет обычно от двух до пяти страниц машинописного текста.

Для реализации контрольных мероприятий кафедра «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» разрабатывает график заседаний кафедры по проведению предварительной защиты выпускных квалификационных работ. В результате заседания выносится решение о степени готовности обучающегося и выпускной квалификационной работы к государственной итоговой аттестации. Макет заключения кафедры о допуске к защите магистерской диссертации перед ГЭК приведен в Приложении В.

Процедура проверки выпускной квалификационной работы на объем заимствований осуществляется в соответствии с Положением о порядке проверки выпускных квалификационных работ на объем заимствования и их размещения в электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ и реализуется через портал «Антиплагиат» (www.antiplagiat.ru). Итоговая оценка оригинальности текста закрепляется на уровне не менее 60%. Допускается повышение уровня заимствований в выпускной квалификационной работе на 10% (снижение нормы авторского текста до 50%) по усмотрению научного руководителя в зависимости от корректности цитирования.

В ГЭК могут быть представлены также иные материалы, характеризующие научную и практическую ценность выполненной выпускной квалификационной работы:

- публикации по теме исследования;
- документы, указывающие на практическое применение работы;
- заключение кафедры о работе (о внедрении в учебный процесс) и т.д.

Членам государственной экзаменационной комиссии так же важно увидеть любую другую информацию об обучающемся, поэтому рекомендуется приложить копии следующих документов:

- перечни научных конференций, встреч, «круглых столов», семинаров, в которых выпускник принял участие;
- грамоты, дипломы, благодарности, отражающие победы или достижения выпускника на научных конференциях и иных мероприятиях.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРУ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

При проведении государственной итоговой аттестации состав государственной экзаменационной комиссии обеспечивается следующими методическими материалами:

- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников Кабардино-Балкарского ГАУ;
- Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) и процедуре ее защиты по направлению подготовки 35.04.04 Агрономия направленности Технология производства и переработки растениеводческой продукции;
- Программа государственной итоговой аттестации выпускников по направлению подготовки; 35.04.04 Агрономия, направленность Технология производства и переработки растениеводческой продукции;
- Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации по направлению подготовки; 35.04.04 Агрономия, направленность Технология производства и переработки растениеводческой продукции;
- Лист экзаменатора.

Лист экзаменатора

№ п/ п	Фамилия Имя Отчес- тво студента	Количество баллов за				Уровень сформи- рован- ности компе- тенций	Общее количе- ство баллов	Оцен- ка
		Содер- жание ВКР	Оформ- ление ВКР, презен- тации, демон- страци- онного мате- риала	Содер- жание презен- тации, доклада и де- монст- раци- онного мате- риала	Ответы на до- полни- тельные вопро- сы, за- меча- ния ре- цензен- та			
1	Езиев Муаед Хазритович	8	4	4	4	высокий	20	От- лично
2								

Требования к порядку выполнения и оформления выпускной квалификационной работы излагаются в методических рекомендациях по ее выполнению. Завершающим этапом выполнения выпускной квалификационной работы является ее защита.

К защите выпускной квалификационной работы допускаются выпускники, успешно завершившие в полном объеме освоение программы магистратуры, в том числе всех видов практик, и представившие выпускную квалификационную работу с отзывом и рекомендацией научного руководителя к защите, с рецензией и с резолюцией заведующего выпускающей кафедры о допуске к защите в установленный срок.

Защита выпускной квалификационной работы проводится в установленное расписанием время на заседании Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) по соответствующему направлению подготовки с участием не менее 2/3 членов ее состава. Порядок защиты выпускной квалификационной работы определяется Положением о государственной итоговой аттестации выпускников Кабардино-Балкарского ГАУ.

Помимо членов ГЭК на защите присутствует научный руководитель выпускника, а также могут присутствовать рецензенты выпускных квалификационных работ, преподаватели, студенты и все желающие.

Результаты защиты выпускных квалификационных работ определяются путем открытого голосования членов государственной экзаменационной комиссии на основе оценивания:

- научным руководителем - хода выполнения и качества работы, ее соответствия требованиям, предъявляемым к выпускным квалификационным работам по соответствующим направлениям подготовки, степени самостоятельности при выполнении работы;
- рецензентом - актуальности темы и качества работы, степени новизны, наличия практических рекомендаций и возможностей реализации полученных результатов;
- членами ГЭК - качества работы, ее соответствия требованиям к содержанию и оформлению, предъявляемым к выпускным квалификационным работам, хода защиты, включая доклад, презентацию и ответы на вопросы членов ГЭК и замечания, содержащиеся в отзыве руководителя и в рецензии. Члены ГЭК выносят свою оценку в листе экзаменатора, посредством его заполнения и оглашения. При равном числе голосов и наличии спорной ситуации, голос Председателя государственной экзаменационной комиссии считается решающим.

Критерии выставления оценок за выпускную квалификационную работу определяются на основе соответствия уровня подготовки выпускника и представленной им работы требованиям ФГОС ВО.

При оценке выпускной квалификационной работы членам государственной экза-

менационной комиссии рекомендуется учитывать качество выполнения графической части работы, научную новизну выпускной квалификационной работы и её практическую значимость, наличие оригинальных решений, использование компьютерных программ для решения поставленных задач, выполнение проекта по заявке предприятия, участие выпускника в НИР и её результаты (доклады на конференциях различных уровней, публикации, макетные образцы), средний балл успеваемости за 2 года (2 года 5 месяцев).

Заданные вопросы, ответы обучающегося, особое мнение и решение государственной экзаменационной комиссии об оценке и выдаче диплома (с отличием, без отличия) вносятся в протокол заседания государственной экзаменационной комиссии. Протокол подписывается председателем и секретарем государственной экзаменационной комиссии. Результат защиты магистерской диссертации проставляется в зачетную книжку обучающегося, в которой расписывается председатель и члены государственной экзаменационной комиссии. Результаты защиты выпускной квалификационной работы объявляются в тот же день после оформления протокола заседания Государственной экзаменационной комиссии.

Требования к выступлению на публичной защите выпускной квалификационной работы

По результатам прохождения процедуры предзащиты выпускной квалификационной работы студент редактирует и дорабатывает текст своего выступления с учетом сделанных замечаний. Время, отведенное выпускнику на выступление (доклад, презентацию) при защите выпускной квалификационной работы на заседании ГЭК, не должно превышать 10 минут.

Текст доклада должен отражать проблематику осуществленного исследования и возможно более полно характеризовать основные результаты работы.

Структура доклада на защите ВКР: актуальность исследования, степень проработанности проблемы, цель, задачи работы, предмет, объект исследования, методы и основные результаты исследования, апробация результатов исследования, наиболее весомые достижения в теоретическом и (или) методическом, и (или) практическом плане.

Структура доклада/(презентации) обычно повторяет структуру работы и включает обоснование актуальности темы, определение научной проблемы, цели и задач работы, описание использованных методов (вариантов решения), раскрытие основного содержания выпускной квалификационной работы (описание хода реализации проекта), в том числе дискуссионных положений и собственных выводов. В заключительной части доклада/(презентации) приводятся наиболее важные результаты исследования, полученные лично автором, характеризуется их новизна и практическая значимость, обобщаются предложенные в работе рекомендации.

Главные положения доклада на защите выпускной квалификационной работы должны быть подкреплены иллюстративным материалом (презентацией), который усилит аргументацию автора, позволит представить общую картину исследования, не озвучивая второстепенные положения.

В тексте доклада следует избегать речевых оборотов, не характерных для профессиональной и деловой речи. Тезисы доклада/презентации подтверждаются демонстрационными материалами.

Демонстрационный материал (презентация, раздаточный материал) должен способствовать возможно более полному раскрытию доклада. Отражать умение выпускника грамотно и уместно использовать методы экономических исследований.

Выбор вида демонстрационного материала должен осуществляться студентом по согласованию с научным руководителем в соответствии с особенностями темы исследования.

Демонстрационный материал может быть оформлен в виде раздаточного материала для каждого члена комиссии в форме схем, таблиц, графиков, диаграмм и т.п. Демонстра-

ционный материал должен быть прошит в папку, файл и т.п. Объем иллюстраций должен позволять продемонстрировать основные положения доклада и, как правило, включать не более 10 страниц, при этом не рекомендуется перегружать его информацией, не упоминаемой при выступлении. Демонстрационный материал (презентация и раздаточный материал) должен иметь титульный лист, отражающий:

- тему выпускной квалификационной работы,
- фамилии студента и научного руководителя.

Таблицы, схемы, рисунки в раздаточном материале должны иметь сквозную нумерацию.

После завершения своего доклада/презентации выпускник отвечает на вопросы членов ГЭК и присутствующих на публичной защите. В заключительном слове выпускник отвечает на замечания рецензентов и членов ГЭК. После заключительного слова процедура защиты выпускной квалификационной работы считается оконченной.

6. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Для обучающихся из числа инвалидов государственная итоговая аттестация проводится ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарским ГАУ с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации;

- присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

- пользование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Все локальные нормативные акты Университета по вопросам проведения государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме.

По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность выступления обучающегося при защите выпускной квалификационной работы не более чем на 15 минут.

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья Университет обеспечивает выполнение следующих требований при проведении государственного аттестационного испытания:

- а) для слепых:

- задания и иные материалы для прохождения государственного аттестационного испытания оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного

документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются обучающимися на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, либо надиктовываются ассистенту;

- при необходимости обучающимся предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

- задания и иные материалы для прохождения государственного аттестационного испытания оформляются увеличенным шрифтом;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- при необходимости обучающимся предоставляется увеличивающее устройство, допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются обучающимися на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в устной форме.

Обучающийся инвалид не позднее, чем за 3 месяца до начала проведения государственной итоговой аттестации подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний с указанием особенностей его психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности). К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в Университете). В заявлении обучающийся указывает на необходимость (отсутствие необходимости) присутствия ассистента на государственном аттестационном испытании, необходимость (отсутствие необходимости) увеличения продолжительности сдачи государственного аттестационного испытания по отношению к установленной продолжительности (для каждого государственного аттестационного испытания).

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М.КОКОВА»

Факультет «Агрономический»
Кафедра «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

*В Государственную экзаменационную комиссию
по направлению 35.04.04 – «Агрономия»*

ОТЗЫВ

научного руководителя
на выпускную квалификационную работу студента
Факультет «Агрономический»
Ф.И.О.

на тему: _____

выполненной на кафедре «Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции»

Вначале руководитель отмечает, в какой форме выполнена выпускная квалификационная работа (магистерская диссертация), в какой мере она соответствует требованиям государственной итоговой аттестации.

В отзыве должны содержаться сведения об актуальности темы, объекте, предмете и целях исследования, решаемых задачах, разбор глав работы и выводов по ним, оценка навыков работы с источниками информации, логики рассуждений, используемых научных методов, значимости практических предложений. Руководитель отмечает недостатки и ошибки, допущенные студентом на разных этапах разработки ВКР, а также умение организовать свой труд, исполнительность и самостоятельность проведения научных исследований.

Свой отзыв руководитель завершает фразой: «Содержание выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) позволяет сделать вывод, что она является (не является) законченным исследовательским трудом, выполненным автором самостоятельно (несамостоятельно). Выводы и практические предложения работы позволяют (не позволяют) квалифицировать ее как решение актуальной практической задачи будущей профессиональной деятельности выпускника. Работа отвечает (не отвечает) требованиям, предъявляемым к магистерским диссертациям.

В этой связи рекомендую (не рекомендую) студента Ф.И.О. допустить к защите выполненной им выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) перед Государственной экзаменационной комиссией» и может (не может) претендовать на положительную оценку.

Научный руководитель Ф.И.О., звание, должность _____
« ____ » _____ 201__ г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М.КОКОВА»

РЕЦЕНЗИЯ

на выпускную квалификационную работу обучающегося

институт, факультет

Фамилия, имя, отчество _____
год обучения _____
обучающегося по направлению подготовки 35.04.04 Агрономия
направленность _____
на тему: _____

Выполненную на кафедре «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

1. Актуальность и новизна темы исследования _____

2. Соответствие разрабатываемых вопросов теме исследования и полнота их освещения _____

3. Степень самостоятельности, проявленная выпускником _____

4. Оценка содержания работы_____

5. Отличительные положительные стороны работы_____

6. Практическое значение работы и рекомендации по ее внедрению_____

7. Недостатки и замечания по работе_____

8. Рекомендуемая оценка

Работа заслуживает _____ оценки _____

Рецензент _____
... ФИО, ученое звание, должность и место работы

Подпись _____

« ____ » _____ 201__ г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М.КОКОВА»
Факультет «Агрономический»

Кафедра «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

О ДОПУСКЕ К ЗАЩИТЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (МАГИСТЕРСКОЙ ДИССЕРТАЦИИ) В ГЭК ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ НА КАФЕДРЕ

1.	Дата	По графику	Фактически
	- предварительная защита	__._.201__ г.	__._.201__ г.
	- защита в ГЭК	__._.201__ г.	__._.201__ г.
2.			
	<i>ФИО выпускника</i>		
3.			
4.	В результате обсуждения и обмена мнениями по представленной выпускной квалификационной работе (магистерской диссертации) кафедра принимает следующее решение:		

Выписывается итоговое заключение по одному из вариантов:

- *рекомендуется к защите*
- *рекомендуется к защите с учетом устранения замечаний*
- *работа может быть допущена к защите в ГЭК после устранения недоработок*
- *работа не может быть допущена к защите в ГЭК в установленные графиком сроки без повторной предварительной защиты на кафедре*

Подписи:

Председатель заседания

(Ф.И.О., должность, ученая степень, звание)	(подпись)
(Ф.И.О., должность, ученая степень, звание)	(подпись)
(Ф.И.О., должность, ученая степень, звание)	(подпись)