

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 17.06.2022 09:45:58  
Уникальный программный ключ:  
f7c6227919e4cdbfb4d7b682991f8553b37cafbd

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ИРКУТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**имени А.А. ЕЖЕВСКОГО**

Факультет агрономический  
Кафедра агроэкологии, агрохимии, физиологии и защиты растений

Утверждаю  
Декан факультета:



Зайцев А.М.  
« 31 » мая 2019 г.

Рабочая программа дисциплины  
«Технология хранения и переработки продукции растениеводства»

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология хранения и переработки продукции  
животноводства

(уровень бакалавриата)

Форма обучения: очная, заочная  
2, 3 курс, 4, 5 семестр / 3 курс

## **1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Цель освоения дисциплины:

- формирование представлений, знаний, умений в области технологии хранения и переработки продукции растениеводства для наиболее рационального использования выращенной продукции с учетом ее качества, уменьшения потерь продукции при хранении и переработке, повышения эффективности хранения и переработки, расширения ассортимента выпускаемой продукции.

Основные задачи освоения дисциплины:

- изучение характеристик и свойств сырья и готовой продукции;
- изучение основных режимов и способов хранения сырья и продукции;
- изучение основных технологических процессов;
- изучение назначения и характеристик основного технологического оборудования;
- изучение критериев и методик оценки отдельных технологических операций.

## **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Дисциплина «Технология хранения и переработки продукции растениеводства» находится в обязательной части Блока 1 модуль профессиональных дисциплин учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Дисциплина изучается на 2 курсе 4 семестре, на 3 курсе в 5 семестре.

## **3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

**(ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ)**

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций:

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;	ИД-1 <sub>опк-4</sub> Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	<b>знать:</b> - Основные методы определения физиологического состояния, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур <b>уметь:</b> - Использовать технологии производства продукции растениеводства. <b>владеть:</b> - Способностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства.

#### 4. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение по дисциплине лиц, относящихся к категории инвалидов, и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

**5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С  
УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА  
КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С  
ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА  
САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 з.е. – 216 часов

**5.1. Объем дисциплины и виды учебной работы:**

**5.1.1. Очная форма обучения:** Семестр – 4,5 вид отчетности – экзамен (4 семестр), зачет ( 5 семестр)

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных еди- ниц	Объем часов / зачетных еди- ниц
	всего	4 семестр	5 семестр
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>216/6</b>	<b>144/4</b>	<b>72/2</b>
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)</b>	<b>84</b>	<b>56</b>	<b>28</b>
в том числе:			
Лекции (Л)	34	20	14
Семинарские занятия (СЗ)	-		
Практические занятия (ПЗ)	50	36	14
<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>96</b>	<b>52</b>	<b>44</b>
Курсовой проект (КП) <sup>1</sup>	-	-	-
Курсовая работа (КР) <sup>2</sup>	-	-	-
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-	-
Реферат (Р)	-	-	-
Эссе (Э)	-	-	-
Контрольная работа	-	-	-
Самостоятельное изучение разделов	42	22	20
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	54	30	24
Подготовка и сдача экзамена <sup>2</sup>	<b>36</b>	<b>36</b>	-
Подготовка и сдача зачета	Зачет	-	Зачет

<sup>1</sup> На курсовой проект (работу) выделяется не менее одной зачётной единицы трудоёмкости (36 часов)

<sup>2</sup> На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

**5.1.2. Заочная форма обучения: Курс – 3, вид отчетности 3 курс – экзамен, зачет**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов / зачетных единиц</b>	<b>Объем часов / зачетных еди- ниц</b>
	всего	3 курс
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>216/6</b>	<b>216/6</b>
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)</b>	<b>24</b>	<b>24</b>
в том числе:		
Лекции (Л)	10	10
Семинарские занятия (СЗ)	-	-
Практические занятия (ПЗ)	14	14
<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>156</b>	<b>156</b>
Курсовой проект (КП) <sup>3</sup>	-	-
Курсовая работа (КР) <sup>4</sup>	-	-
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-
Реферат (Р)	-	-
Эссе (Э)	-	-
Контрольная работа	56	56
Самостоятельное изучение разделов	50	50
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	50	50
Подготовка и сдача экзамена <sup>2</sup>	<b>36</b>	<b>36</b>
Подготовка и сдача зачета	зачет	зачет

<sup>3</sup> На курсовой проект (работу) выделяется не менее одной зачётной единицы трудоёмкости (36 часов)

<sup>4</sup> На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

## 6. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 6.1 Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий:

#### 6.1.1 Очная форма обучения:

№ п/п	Раздел, тема, содержание дисциплины	Виды учебных занятий, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах)				Формы текущей, промежуточной аттестации
		Лекции (Л)	Практ. (семинарские)	лаборат. работы (ЛР)	самост. работа (СРС)	
1	2	3	4	5	6	7
<b>4 семестр</b>						
1.	<b>Хранение и основы переработки продукции растениеводства</b>	<b>20</b>	<b>36</b>		<b>52</b>	
1.1	Стандартизация, метрология и сертификация продукции растениеводства	2			2	1 коллоквиума 33 неделя, 1 тестирование 37 неделя
1.1. 2	Правила отбора проб. Анализ проб товарного зерна в соответствии с ГОСТом.	-	18		10	
1.2	Общие принципы хранения и консервирования продукции	2			10	
1.2. 1	Расчет производительности сушилок. Учет зерна при сушке.	-	2		5	
1.2. 2	Количественно-качественный учет зерна при хранении	-	4		5	
1.3	Теория и практика хранения продовольственного фонда	6	2		10	
1.4	Основы переработки зерна.	10	10		10	
	<b>Экзамен</b>					<b>36</b>
	<b>Итого за 4 семестр</b>	<b>20</b>	<b>36</b>		<b>52</b>	<b>36</b>
<b>5 семестр</b>						
2	<b>Хранение и основы переработка картофеля, овощей</b>	<b>14</b>	<b>14</b>		<b>44</b>	
2.1.	Хранение картофеля.	4			11	1 коллоквиума 13 неделя, 1 тестирование 14 неделя
2.2	Хранение овощей	10			11	
2.3	Основы переработки картофеля		<b>4</b>		<b>11</b>	
2.4	Основы переработки овощей		<b>10</b>		<b>11</b>	

	<b>ИТОГО за 5 семестр</b>	<b>14</b>	<b>14</b>		<b>44</b>	<b>Зачет</b>
	<b>Итого по дисциплине</b>	<b>34</b>	<b>50</b>		<b>96</b>	<b>36 и Зачет</b>
		<b>216</b>				

### 6.1.2 Заочная форма обучения:

№ п/п	Раздел, тема, содержание дисциплины	Виды учебных занятий, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах)				Формы текущей, промежуточной аттестации
		Лекции (Л)	Практ. (семинарские)	лаборат. работы (ЛР)	самост. работа (СРС)	
1	2	3	4	5	6	7
<b>3 курс</b>						
<b>1.</b>	<b>Хранение и основы переработки продукции растениеводства</b>	<b>6</b>	<b>8</b>		<b>100</b>	Выполнение контрольной работы  Зачет Экзамен
1.1	Стандартизация, метрология и сертификация продукции растениеводства	1			14	
1.1.2	Правила отбора проб. Анализ проб товарного зерна в соответствии с ГОСТом.		4		14	
1.2	Общие принципы хранения и консервирования продукции	1			14	
1.2.1	Расчет производительности сушилок. Учет зерна при сушке.		2		14	
1.2.2	Количественно-качественный учет зерна при хранении		2		14	
1.3	Теория и практика хранения продовольственного фонда	1			14	
1.4	Основы переработки зерна.	3			16	
<b>2</b>	<b>Хранение и основы переработка картофеля, овощей</b>	<b>4</b>	<b>6</b>		<b>56</b>	
2.1.	Хранение картофеля.	1			14	
2.2	Хранение овощей	1			14	
2.3	Основы переработки картофеля	1	2		14	
2.4	Основы переработки овощей	1	4		14	
	<b>Экзамен</b>					<b>36</b>
	<b>Итого за 3 курс</b>	<b>10</b>	<b>14</b>		<b>156</b>	<b>Экзамен и зачет</b>
	<b>Итого по дисциплине</b>	<b>10</b>	<b>14</b>		<b>156</b>	<b>36</b>
		<b>216</b>				

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины<sup>5</sup>:

#### 7.1.1. Основная литература:

1. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / Е. В. Калмыкова, Н. Ю. Петров, О. В. Калмыкова, С. А. Мордвинкин. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2017. — 196 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/107855> (дата обращения: 26.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Манжесов В. И. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции [Электронный ресурс] : учебник для вузов / Манжесов В. И., Попов И. А., Щедрин Д. С., Калашникова С. В., - : 2014. - 704 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90672>
3. Кузнецова Е.Н. Технология хранения и переработка продуктов растениеводства : учеб. пособие для вузов / Е. Н. Кузнецова ; Иркут. гос. аграр. ун-т им. А. А. Ежевского. - Иркутск : Изд-во ИрГАУ им. А. А. Ежевского, 2017. - 111 с. // Электронная библиотека Иркутского ГАУ. – Режим доступа :для автор. пользователей. URL:[http://195.206.39.221/fulltext/Kuznecova\\_Tehnologiya\\_hraneniya\\_i\\_pererabotki\\_posobie.pdf](http://195.206.39.221/fulltext/Kuznecova_Tehnologiya_hraneniya_i_pererabotki_posobie.pdf)

#### 7.1.2. Дополнительная литература:

1. Наумкин В. Н. Пищевые и лекарственные свойства культурных растений [Электронный учебник] / Наумкин В.Н., Коцарева Н.В., Манохина Л.А., Крюков А.Н.. - Москва: Лань", 2015. Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=67475](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=67475)
2. Шевченко В. А. Практикум по технологии производства продукции растениеводства [Электронный учебник] / Шевченко В.А., Фирсов И.П., Соловьев А.М., Гаспарян И.Н.. - Москва: Лань", 2014
3. Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=50171](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=50171)
4. Кузнецова Е. Н.. Технология хранения и переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс] : метод. указ. по выполнению контр. работы и задания для контр. работы для бакалавров очн., заочн. и заочн. с применением дистанц. образовательных технологий обучения, направления подгот. 35.03.07 "Технология пр-ва и переработки с.-х. продукции" / Е. Н. Кузнецова. - Иркутск: Изд-во ИрГАУ им. А. А. Ежевского, 2018. - 9 с.- (Электронная библиотека ИрГАУ). Режим доступа: [http://195.206.39.221/fulltext/i\\_004316.pdf](http://195.206.39.221/fulltext/i_004316.pdf)
5. Практикум по сооружениям и оборудованию для хранения продукции растениеводства и животноводства : учеб. пособие для вузов / А. А. Курочкин [и др.]. - М.: КолосС, 2007. - 156 с.- (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений)

<sup>5</sup>В рабочие программы вносятся литература из электронного каталога книгообеспеченности по ОП



6. Технология переработки продукции растениеводства [Текст]: учеб. для вузов/ Н. М. Личко [и др.]; под ред. Н. М. Личко.- М.: Колос, 2000.- 549 с.: ил

## 7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины:

1. Портал Сибирского регионального отделения РАСХН  
<http://www.sorashn.ru>

2. Портал Российской академии сельскохозяйственных наук  
<http://www.agroacadem.ru/>

3. Официальный интернет портал МСХ РФ <http://www.mcx.ru/>

4. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ЦНСХБ Россельхозакадемии)  
<http://www.cnshb.ru>

5. Федеральное государственное бюджетное учреждение науки Государственная публичная научно-техническая библиотека Сибирского отделения Российской академии наук <http://www.spsl.nsc.ru/>

6. Российский центр сельскохозяйственного консультирования(база данных информационных ресурсов) <http://mcx-consult.ru/>

7. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU  
<http://elibrary.ru/defaultx.asp>

8. Агроэкологический атлас России и сопредельных стран: экономические значимые растения, их болезни, вредители и сорные растения  
<http://www.agroatlas.ru/>

## 7.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

№ п/п	Наименование программного обеспечения	Договор №, дата, организация
1	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (апгрейд операционной системы)	лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016 и другие
2	Microsoft Office 2007 (пакет офисных приложений Майкрософт)	лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016, 44217780 и другие
3	Adobe Acrobat Reader (просмотр электронных публикаций в формате PDF)	Свободно распространяемое ПО
4	Google Chrome 86.x (веб-браузер)	Свободно распространяемое ПО
5	Zoom (видеоконференции)	Свободно распространяемое ПО
6	Avast – антивирусная программа.	Свободно распространяемое ПО

## 8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ,

**НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО  
ПРОЦЕССа по дисциплине**

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др. объектов для проведения учебных занятий	Основное оборудование	Форма использования
1.	аудитория 225	<p>Специализированная мебель: стол преподавателя-1шт; стол ученический - 10, стулья - 20; учебная доска меловая</p> <p>лабораторное оборудование: Весы LB-801-1 шт, Весы - ВК – 600- 1шт, Термостат ТС-80М – 1 шт, Мельница лабораторная – 1 шт., Шкаф сушильный СЭШ -3- 1 шт., Шкаф сушильный LP-320 – 1 шт., Пурка литровая с падающим грузом – 1 шт., Автоматическое сито- 1 шт., Диафаноскоп ДС 3-2 – 1 шт., Прибор для определения заражённости зерна ПООК -1 – 1 шт., Бактериологический термостат LP-133 – 1 шт., Водяная баня ESTERGOM на 24 места – 1 шт, Дробилка молотковая ЛабМИЛЛ-24 – 1 шт., Прибор для отмывки клейковины – 1 шт., Прибор измерения деформации клейковины ИДК -1 – 1 шт., Переносной влагомер TER – 22 – 1шт.</p>	<p>Для проведения занятий лекционного типа, занятий лабораторно-практического типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>
2.	аудитория 123 Библиотека, читальные залы	<p>Специализированная мебель: столы, стулья. Технические средства обучения: компьютеры на базе процессора Intel объединенных в локальную сеть и имеющих доступ в Интернет, доступ к БД, ЭБ, ЭК, ЭБС, ЭОИС.</p> <p>Зал № 1 – компьютеры</p>	<p>Библиотека, читальные залы. для проведения консультационных и самостоятельных занятий; занятий семинарского типа, индивидуальных консультаций, курсового проектирования (выполнения курсовых работ)</p>

		22 шт.; Принтер HP Lazer Jet P 2055; Принтер HP Lazer Jet M 1132 MFP; 2 шт. - сканер CanoScan LIDE 110; Ксерокс XEVOX - 1 шт.; книги на электронных носителях; Зал № 2 -Телевизор Samsung - 1 шт. ; компьютер - 1 шт.; принтер - 1 шт.; Сканер - 1 шт.; Проектор Optoma- 1 шт, Экран - 1; Столы, стулья; Зал № 3 – компьютеры 14 шт.; Принтер HP Laser Jet P2055.	
3.	аудитория 303 Науно-библиографический отдел	Специализированная мебель: столы, стулья. Технические средства обучения: компьютеры на базе процессора Intel, объединенных в локальную сеть и имеющих доступ в Интернет, доступ к БД, ЭБ, ЭК, ЭБС, ЭОИС - 11 шт.; принтер HP Lazer Jet P 2055, принтер HP Lazer Jet M 1132 MFP; 2 шт. - сканер CanoScan LIDE 110.	Науно-библиографический отдел для проведения консультационных и самостоятельных занятий; занятий семинарского типа, индивидуальных консультаций, курсового проектирования (выполнения курсовых работ)
4.	аудитория 118	специализированная мебель: стол -2шт; лабораторное оборудование: Термостат, лабораторная посуда;	помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования

### Рейтинг-план дисциплины

2 курс, 4 семестр

Лекции – 20 часов. Практические занятия – 36 часов. Экзамен, зачет.

Текущие аттестации: 1 коллоквиума, 1 тестирование

#### Распределение баллов по разделам (модулям) в 4 семестре

Раздел дисциплины	Максимальный балл	Сроки
Раздел 1. Хранение и основы переработки продукции растениеводства	50	33 неделя
Итоговое тестирование по семестру (письменно)	10	37 неделя
<b>ИТОГО</b>	60	
Сумма баллов для допуска к экзамену	от 40	

Итоговый рейтинговый балл	от 0 до 100
---------------------------	-------------

3 курс, 5 семестр

Лекции – 14 часов. Практические занятия – 14 часов. Экзамен, зачет.

Текущие аттестации: 1 коллоквиума, 1 тестирование

Распределение баллов по разделам (модулям) в 5 семестре

Раздел дисциплины	Максимальный балл	Сроки
Раздел 2. Хранение и основы переработка картофеля, овощей	50	13 неделя
Итоговое тестирование по семестру (письменно)	10	14 неделя
<b>ИТОГО</b>	60	
Сумма баллов для допуска к экзамену	от 40	
Итоговый рейтинговый балл	от 0 до 100	

Распределение баллов по видам работ

Вид работы	Единица измерения	Премиальные баллы
Активность на семинарском занятии	семестр	0 - 8
Посещение занятий	семестр	0 - 5
Внеаудиторная самостоятельная работа	семестр	0 - 12
Участие в конференциях, конкурсах	одно участие	0 - 15
<b>Итого</b>		до 40
<b>Экзамен</b>		20-40

Определение итоговой оценки по дисциплине

По результатам работы в семестре студент может получить автоматически зачет или экзамен при условии, если он набрал более 50 баллов. Если студент набрал менее 40 баллов, то он не допускается к экзамену. Неуспевающим студентам предоставляется возможность ликвидировать задолженность (в зависимости от причины неуспеваемости) в предусмотренные кафедрой и деканатом сроки.

Интервал баллов рейтинга	Оценка
Меньше 50	неудовлетворительно
51 - 70	удовлетворительно
71 - 90	хорошо
91 - 100	отлично

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) и учебным планом направления подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Технология хранения и переработки продукции животноводства.

*Узунцова*

Программу составил: \_\_\_\_\_ Кузнецова Елена Николаевна

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры агроэкологии, агрохимии, физиологии и защиты растений  
Протокол № 8 от «31» мая 2019 г.

Заведующий кафедрой  \_\_\_\_\_ Дмитриева Елена Шарифзяновна

**Согласовано:**

Директор центра информационных технологий

\_\_\_\_\_ Б.П. Гусев

«31» мая 2019 г.

Директор библиотеки

\_\_\_\_\_ М.З. Ерохина

«31» мая 2019 г.