

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
Инженерно-технологический факультет

УТВЕРЖДАЮ

Декан инженерно-технологического факультета



подпись

15.09.2022 г.

дата

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1. В. 11 «Перерабатывающие комплексы сельскохозяйственной продукции»

индекс и наименование дисциплины

Кафедра Технические системы в АПК

наименование кафедры

Уровень высшего образования бакалавриат

бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) 44.03.04 – «Профессиональное обучение (по отраслям)»

цифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) «Педагог системы профессионального обучения в сфере агропромышленного комплекса»

наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения Очная/ Заочная

очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы 2019

Волгоград
2022

Авторы:

профессор _____ О.А. Федорова

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 44.03.04– «Профессиональное обучение (по отраслям), профиль «Педагогические системы профессионального обучения в сфере агропромышленного комплекса»

Доцент кафедры
«Педагогика и методика
профессионального обучения» _____ А.Ю. Китов

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании «Технические системы в АПК»

Протокол № 2 от 15.09.2022 г.

Заведующий кафедрой _____ Р.А. Косильников

Рабочая программа дисциплины одобрена методической комиссией инженерно-технологического факультета

Протокол № 2 от 15.09.2022 г.

Председатель методической комиссии факультета _____ О.А. Федорова

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является формирование у обучающихся системы знаний и компетенций, основанных на усвоении необходимых теоретических знаний по перерабатывающим комплексам сельскохозяйственной продукции с перспективами их развития, и приобретении практических навыков в решении конкретных производственных задач.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- изучение принципиальных схем сооружений и оборудования для хранения и переработки растениеводческой и животноводческой продукции
- формирование способности к критическому анализу и синтезу информации по современному состоянию технического оснащения сооружений для хранения сельскохозяйственной продукции.

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.2. Осуществляет критический анализ и синтез информации, полученной из различных источников	Знать принципы и методы анализа и синтеза информации
		Уметь применять принципы и методы критического анализа и синтеза информации; грамотно, логично, аргументированно формировать собственные суждения и оценки
		Владеть практическими навыками анализа и синтеза информации

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

При изучении дисциплины «Перерабатывающие комплексы сельскохозяйственной продукции» основными этапами формирования УК-1 является последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми составляющими компетенции. Для оценки уровня сформированности компетенции в процессе изучения дисциплины «Перерабатывающие комплексы сельскохозяйственной продукции» предусмотрено проведение текущего контроля успеваемости по темам дисциплины и промежуточной аттестации по дисциплине – зачет.

В результате изучения дисциплины обучающийся рассказывает о принципах и методах анализа и синтеза информации, разрабатывает и анализирует возможные варианты решения поставленных задач.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Перерабатывающие комплексы сельскохозяйственной продукции» (Б1. В.11) относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 44.03.04 – «Профессиональное обучение (по отраслям) Направленность (профиль) «Педагог системы профессионального обучения в сфере агропромышленного комплекса»

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения*					
		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач							
Б1.О.02 Философия	Очная		+				
	Очно-заочная						
	Заочная		+				
Б1.О.05 Математика	Очная	+					
	Очно-заочная						
	Заочная	+					
Б1.О.06 Физика	Очная	+					
	Очно-заочная						
	Заочная	+					
Б1.О.07 Химия	Очная	+					
	Очно-заочная						
	Заочная	+					
Б1.В.02 Основы научно-педагогических исследований	Очная				+		
	Очно-заочная						
	Заочная				+		
Б1.В.04 Современные технологии в агропромышленном комплексе	Очная		+				
	Очно-заочная						
	Заочная		+				
Б1.В.06 Техника и технологические процессы в агропромышленном комплексе	Очная			+			
	Очно-заочная						
	Заочная				+		
Б1.В.07 Прикладная механика в агропромышленном комплексе	Очная		+				
	Очно-заочная						
	Заочная		+				
Б1.В.11 Перерабатывающие комплексы сельскохозяйственной продукции	Очная			+			
	Очно-заочная						
	Заочная				+		
Б1.В.14 Производственный менеджмент в агропромышленном комплексе	Очная		+				
	Очно-заочная						
	Заочная			+			
Б2.О.01(У) Ознакомительная практика	Очная	+					
	Очно-заочная						
	Заочная		+				

* Проставляется знак «+»

Для успешного освоения дисциплины «Перерабатывающие комплексы сельскохозяйственной продукции» (Б1. В.11) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении таких дисциплин и (или) прохождении таких практик, как Б1.О.02 Философия, Б1.О.05 Математика Б1.О.06 Физика, Б1.О.07 Химия, Б1.В.06 Техника и технологические процессы в агропромышленном комплексе, Б2.О.01(У) Ознакомительная практика.

Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным выше дисциплинам. В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «Перерабатывающие комплексы сельскохозяйственной продукции» (Б1. В.11), будут полезными при выполнении и защите выпускной квалификационной работы.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам*
		6
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего**	42	42
Лекционные занятия	14	14
в том числе в форме практической подготовки	-	-
Практические (семинарские) занятия	28	28
в том числе в форме практической подготовки	-	-
Лабораторные занятия	-	-
в том числе в форме практической подготовки	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, всего**	66	66
Выполнение курсовой работы	-	-
Выполнение курсового проекта	-	-
Выполнение расчетно-графической работы	-	-
Выполнение реферата	-	-
Самостоятельное изучение разделов и тем	66	66
Промежуточная аттестация***	0	0
Экзамен	-	-
Зачет с оценкой	-	-
Зачет	0	0
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-
Общая трудоемкость	часов	108
	зачетных единиц	3

* Количество семестров указывается в соответствии с учебным планом

** Если учебных занятий / самостоятельной работы в какой-либо форме нет, проставляется знак «-»

*** Если по дисциплине предусмотрен экзамен, проставляется 36; если зачет с оценкой, зачет или курсовая работа / курсовой проект – 0. Если какой-либо формы промежуточной аттестации нет, проставляется знак «-»

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по сессиям*
		12
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего**	6	6
Лекционные занятия	2	2
в том числе в форме практической подготовки	-	-
Практические (семинарские) занятия	4	4
в том числе в форме практической подготовки	-	-
Лабораторные занятия	-	-
в том числе в форме практической подготовки	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, всего**	98	98
Выполнение курсовой работы	-	-
Выполнение курсового проекта	-	-
Выполнение расчетно-графической работы	-	-
Выполнение реферата	-	-
Выполнение контрольной работы	10	10
Самостоятельное изучение разделов и тем	88	88
Промежуточная аттестация***	4	4
Экзамен	-	-
Зачет с оценкой	-	-
Зачет	4	4
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-
Общая трудоемкость	часов	108
	зачетных единиц	3

* Количество сессий указывается в соответствии с учебным планом

** Если учебных занятий / самостоятельной работы в какой-либо форме нет, проставляется знак «-»

*** Если по дисциплине предусмотрен экзамен, проставляется 9; если зачет с оценкой или зачет – 4; если курсовая работа / курсовой проект – 0. Если какой-либо формы промежуточной аттестации нет, проставляется знак «-»

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в том числе в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	
Раздел 1. «Характеристика, размещение и требования к перерабатывающим комплексам сх продукции»							
Тема 1. Общие сведения о перерабатывающих комплексах	4	-	4	-	-	-	10
Тема 2. Генеральный план перерабатывающих предприятий	2	-	4	-	-	-	8
Раздел 2. «Здания, ПТЛ и оборудование перерабатывающих комплексов сх продукции»							
Тема 3. Виды зданий и сооружений комплексов по переработке сх продукции	2	-	4	-	-	-	8
Тема 4. ПТЛ и оборудование для хранения и переработки продукции растениеводства	2	-	8	-	-	-	20
Тема 5. ПТЛ и оборудование для хранения и переработки продукции животноводства	4	-	8	-	-	-	20
Итого по дисциплине	14	-	28	-	-	-	66

* Количество разделов и тем дисциплины, распределение тем дисциплины по разделам индивидуально для каждой дисциплины

** Если учебных занятий в какой-либо форме нет, проставляется знак «-»

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в том числе в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	
Раздел 1. «Характеристика, размещение и требования к перерабатывающим комплексам сх продукции»							
Тема 1. Общие сведения о перерабатывающих комплексах	2	-	-	-	-	-	16
Тема 2. Генеральный план перерабатывающих предприятий	-	-	2	-	-	-	16
Раздел 2. «Здания, ПТЛ и оборудование перерабатывающих комплексов сх продукции»							
Тема 3. Виды зданий и сооружений комплексов по переработке сх продукции	-	-	-	-	-	-	20
Тема 4. ПТЛ и оборудование для хранения и переработки продукции растениеводства	-	-	1	-	-	-	18
Тема 5. ПТЛ и оборудование для хранения и переработки продукции животноводства	-	-	1	-	-	-	18
Итого по дисциплине	2	-	4	-	-	-	88

* Количество разделов и тем дисциплины, распределение тем дисциплины по разделам индивидуально для каждой дисциплины

** Если учебных занятий в какой-либо форме нет, проставляется знак «-»

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Общие сведения о перерабатывающих комплексах

Введение. Перерабатывающие комплексы как АПК. Классификация предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности. Формы и способы переработки сельскохозяйственной продукции. Современное состояние и тенденции развития сооружений для хранения сельскохозяйственного сырья. Основные принципы, определяющие размещение предприятий отрасли. Типы и схемы работы элеваторов. Факторы, регламентирующие размещение перерабатывающих предприятий. Предприятия, обладающие производственными вредностями. Работа с нормативными документами. Выбор строительной площадки.

Тема 2. Генеральный план перерабатывающих предприятий .

Понятие генерального плана. Виды, критерии, требования. Принципы размещения предприятий. Расположение зданий с учетом горизонталей, сторон света и господствующих ветров. Критерии проектирования генерального плана. Этапы разработки генерального плана. Техничко-экономические показатели генерального плана.

Тема 3. Виды зданий и сооружений комплексов по переработке с/х продукции

Понятие здания и сооружения. Унификация размерных параметров зданий и их конструктивных элементов. Требования, предъявляемые к промышленным зданиям. Выбор объемно-планировочных решений. Производственные помещения: классификация помещений в соответствии с воздействиями температуры и влажности. Проектирование производственных и вспомогательных помещений. Методика расчета производственных площадей. Особенности расчета площадей основного и вспомогательного производств. Основные и дополнительные элементы промышленных зданий.

Тема 4. ПТЛ и оборудование для хранения и переработки продукции растениеводства

Классификация и состав предприятий по переработке продукции растениеводства. Мукомольное, крупяное производство. Комбикормовое производство. Консервное производство. Основы хлебопечения. Внутрицеховые коммуникации и оборудование. Норрии. Транспортёры. Зерноочистительные машины и оборудование для активного вентилирования зерна. Установки для сушки зерна

Тема 5. ПТЛ и оборудование для хранения и переработки продукции животноводства

Способы охлаждения и хранения продукции животноводства. Резервуары общего и специального назначения для хранения молока. Принципы работы холодильных машин. Хладагенты и хладоносители. Холодильные установки, шкафы, камеры для хранения мясо-молочной продукции. Оборудование, применяемое на предприятиях по переработке мясомолочной продукции. Первичная переработка молока, основные технологические операции. Классификация продуктов переработки молока. Состояние и перспективы использования вторичного сырья. Вторичные продукты убоя скота и птицы.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины*	Формы оценочных средств текущего контроля**	Формы промежуточной аттестации***
Раздел 1. «Характеристика, размещение и требования к перерабатывающим комплексам сх продукции»		зачет
Тема 1. Общие сведения о перерабатывающих комплексах	Собеседование, отчет по практической работе	
Тема 2. Генеральный план перерабатывающих предприятий	Собеседование, отчет по практической работе	
Раздел 2. «Здания, ПТЛ и оборудование перерабатывающих комплексов сх продукции»		
Тема 3. Виды зданий и сооружений комплексов по переработке сх продукции	Собеседование, отчет по практической работе	
Тема 4. ПТЛ и оборудование для хранения и переработки продукции растениеводства	Собеседование, отчет по практической работе	
Тема 5. ПТЛ и оборудование для хранения и переработки продукции животноводства	Собеседование, отчет по практической работе	

* Количество разделов и тем дисциплины, распределение тем дисциплины по разделам индивидуально для каждой дисциплины

** К основным формам оценочных средств текущего контроля по дисциплине относятся: выступление на семинаре, контрольная работа, собеседование, коллоквиум, эссе, тестирование, индивидуальные домашние задания, деловая (ролевая) игра, круглый стол (дискуссия), доклад (сообщение), ситуационные задания, индивидуальные / групповые творческие задания, портфолио, отчет по лабораторной работе и т. п.

*** К основным формам промежуточной аттестации по дисциплине относятся: экзамен, зачет с оценкой, зачет, курсовая работа / курсовой проект

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины*

Шкала оценивания	Критерии оценки
	Зачет
«Зачтено»	В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания (систематические / с отдельными пробелами / неполные), умение использовать полученные знания (успешное / с отдельными пробелами / не систематическое), применение навыков (успешное / с отдельными

	ошибками / не систематическое). Это подтверждает достижение планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

* Выбирается в зависимости от формы промежуточной аттестации по дисциплине (экзамен, зачет с оценкой, зачет, курсовая работа / курсовой проект)

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Оборудование перерабатывающих производств : учебник / А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова, В.М. Зимняков [и др.]. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 363 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа: <https://new.znanium.com>]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/11738. - ISBN 978-5-16-010779-0.
2. Сооружение и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства : учебное пособие / составитель У. В. Доржу. — Кызыл : ТувГУ, 2019. — 117 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156156>
3. Комлацкий, В. И. Технология предприятий по переработке животноводческой продукции : учебник для вузов / В. И. Комлацкий, Т. А. Хорошайло. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-5391-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152603>
4. Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции : учебник / В.М. Зимняков, А.А. Курочкин, В.А. Милюткин [и др.] ; под ред. В.М. Зимнякова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 202 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/textbook_59d71bf919ed60.44911677. - ISBN 978-5-16-013092-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1214861>
5. Технология хранения и переработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. А. Коростелева, И. В. Сухова, М. А. Канаев [и др.]. — Самара : СамГАУ, 2021. — 177 с. — ISBN 978-5-88575-633-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179600>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. КонсультантПлюс (справочные правовые системы); <http://www.consultant.ru/>;
2. Техэксперт (информационно-справочная система ГОСТов) <http://www.cntd.ru/>;

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов. Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

- Электронная библиотечная система издательства «Лань» (<http://e.lanbook.com>)
- Электронная библиотечная система «ZNANIUM.COM» (www.znanium.com).

2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы).

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. СДО «Прометей»
2. АСС «Сельхозтехника»
3. Подписка на ПО Microsoft (Windows, Office Prof, и др.)
4. Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

Обучающиеся при планировании собственного времени для изучения дисциплины Б1. В.11 «Перерабатывающие комплексы сельскохозяйственной продукции» могут опираться на ориентировочную трудоемкость отдельных этапов работы.

Изучение дисциплины состоит из следующих этапов: - посещение занятий, проработка конспекта лекций; - изучение методических рекомендаций к практическим занятиям; - выполнение практических работ; - посещение библиотеки, работа с литературой; - отчет практических работ и подготовка к зачету.

Наибольшее внимание следует уделить подготовке к собеседованию и промежуточному контролю. Рекомендуется регулярно повторять пройденный материал в течение всего семестра после каждой новой темы.

Важным этапом изучения материала дисциплины является самостоятельная работа, которая должна сопровождаться составлением конспектов. Форма конспекта может быть произвольной, но целесообразно строить его в виде плана-конспекта: слева на полях выделяют основные подразделы, порядок расположения которых в конспекте должен соответствовать требованиям построения системы опорных знаний.

Самостоятельная работа студентов по данной дисциплине предполагает:

- самостоятельный поиск ответов и необходимой информации по предложенным вопросам;
- изучение теоретического и лекционного материала.
- выполнение заданий для самостоятельной работы и подготовка к контрольной работе, предусмотренным для заочной формы обучения;
- самостоятельное изучение материалов литературы при подготовке к отчетам по практическим занятиям, собеседованию по материалам лекции.

Алгоритм самостоятельной работы студентов:

1 этап – поиск в литературе и изучение теоретического материала на предложенные преподавателем темы и вопросы;

2 этап – осмысление полученной информации из основной и дополнительной литературы, освоение терминов и понятий, механизма решения задач;

3 этап – составление плана ответа на каждый вопрос или алгоритма решения задачи.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практическое задание, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения зачета (устная, письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка: «зачтено», «незачтено».

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

об-

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1.	Учебные аудитории для лекций, практических занятий, консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 306 км – Лаборатории тракторов и автомобилей	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, проспект Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая, планшет-разрезы – 16 шт.; учебные макеты – 19 шт.; плакаты механизмов, систем, агрегатов по устройству тракторов и автомобилей.
2.	Учебные аудитории для практических занятий, консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 307 км – Лаборатории тракторов и автомобилей	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, проспект Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая, планшет-разрезы – 16 шт.; учебные макеты – 19 шт.; плакаты механизмов, систем, агрегатов по устройству тракторов и автомобилей.

Лист изменений и дополнений
в рабочей программе дисциплины

индекс и наименование дисциплины

1. В связи с _____

основания внесения изменений и дополнений в рабочую программу дисциплины

изложить в следующей редакции данный(ые) пункт(ы) рабочей программы дисциплины:

2. В связи с _____

основания внесения изменений и дополнений в рабочую программу дисциплины

изложить в следующей редакции данный(ые) пункт(ы) рабочей программы дисциплины:

3. В связи с _____

основания внесения изменений и дополнений в рабочую программу дисциплины

изложить в следующей редакции данный(ые) пункт(ы) рабочей программы дисциплины:

* Количество пунктов в листе изменений и дополнений зависит от числа оснований внесения соответствующих изменений и дополнений либо количества пунктов рабочей программы дисциплины, в которые вносятся изменения и дополнения

Изменения и дополнения в рабочей программе дисциплины согласованы с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) _____

_____ *шифр и наименование направления подготовки (специальности)*

_____ *наименование направленности (профиля) программы*

Руководитель
образовательной программы,

_____ *наименование должности*

_____ *подпись*

_____ *инициалы фамилия*

Изменения и дополнения в рабочей программе дисциплины рассмотрены на заседании кафедры _____

_____ *наименование кафедры*

Протокол № _____ от _____ Г.

_____ *дата*

Заведующий кафедрой

_____ *подпись*

_____ *инициалы фамилия*

Внесенные изменения и дополнения утверждаю:

Декан факультета

_____ *подпись*

_____ *инициалы фамилия*

_____ Г.

_____ *дата*

МП (при наличии)

Возможные формулировки оснований внесения изменений и дополнений в рабочую программу дисциплины

Вариант 1

В связи с обновлением ресурсов научной библиотеки ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ (изменения вносятся в п. 6 «Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины» рабочей программы дисциплины)

Вариант 2

В связи с обновлением информации, представленной в электронно-библиотечных системах,(изменения вносятся в п. 6 «Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины» рабочей программы дисциплины)

Вариант 3

В связи с перезаключением договоров на предоставление доступа к электронно-библиотечным системам(изменения вносятся в п. 6 «Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины» рабочей программы дисциплины)

Вариант 4

В связи с обновлением реестра программного обеспечения для реализации образовательных программ в ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ(изменения вносятся в п. 8 «Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем» рабочей программы дисциплины)

Вариант 5

В связи с обновлением информации о материально-техническом обеспечении образовательного процесса (изменения вносятся в п. 10 «Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине» рабочей программы дисциплины)