

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Алейник Станислав Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 08.04.2021 18:21:19
Уникальный программный ключ:
5258223550ea9fbeb23726a16090644b03d8986abb255891f288f915a13317ae

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ имени В.Я.ГОРИНА»**

«УТВЕРЖДАЮ»

Декан экономического факультета
доктор экономических наук,
доцент  Наседкина Т.И.

« 12 »  2018.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по дисциплине «ОСНОВЫ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ»**

направление подготовки **44.03.04. Профессиональное обучение
(по отраслям)**

направленность (профиль) **Сельское хозяйство: технические системы в
агробизнесе**

квалификация **Бакалавр**

Майский, 2018

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 44.03.04 – Профессиональное обучение (по отраслям), утвержденного и введенного в действие с приказом Министерства образования и науки РФ от 1 октября 2015 г № 1085;
- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017 г. № 301;
- профессионального стандарта «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования» утвержденного и введенного в действие приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015г № 608н;
- основной образовательной программы ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (сельское хозяйство: технические системы в агробизнесе)».

Составители: канд.с.-х.наук, доцент Сидельникова Н.А.
канд.с.-х..наук, доцент Смирнова В.В.

Рассмотрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

« 2 » июле 2018 г., протокол № 12

Зав. кафедрой,
доцент, к.с.-х.н.

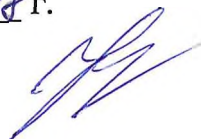


Сидельникова Н.А.

Согласована с выпускающей кафедрой профессионального обучения и социально-педагогических дисциплин

№ 11 от « 4 » 07 2018 г.

Зав. кафедрой



Никулина Н.Н.

Одобрена методической комиссией экономического факультета

« 6 » 07 2018 г., протокол № 12

Председатель методической комиссии
экономического факультета



Черных А.И.

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель изучения дисциплины «Основы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» является:

- формирование знаний и умений по биологии и технологиям хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

1.2. Задачи:

Задачи дисциплины:

-изучение: теоретических основ хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;

- методов, режимов и способов хранения сельскохозяйственной продукции;

-технологических процессов переработки сельскохозяйственной продукции.

II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Дисциплина «Основы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» включена в перечень в вариативную часть базового цикла как дисциплина по выбору Б1.В.ДВ.03.02

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Требования к предварительной подготовке обучающихся	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ основные направления переработки продукции животного и растительного происхождения;➤ навыки управления информацией (способность извлекать и анализировать информацию из различных источников); <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ определять вид, разновидность сельскохозяйственных культур;➤ определять вид сельскохозяйственных животных и птицы <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ методами определения химического состава продукции животного и растительного происхождения
--	--

**III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ
ДИСЦИПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ КОМПЕТЕНЦИЯМ**

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-25	Способностью организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях	<p>Знает: основные этапы технологического процесса переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>Умеет: организовать технологический процесс переработки сельскохозяйственной продукции, самостоятельно определяет контрольные точки определения качества готовой и промежуточной продукции</p> <p>Владеет: методиками отбора проб, определения качества сырья и готовой продукции в соответствии с требованиями ГОСТ.</p>
ПК-31	Способностью использовать передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей профессии (специальности)	<p>Знает: современные тенденции в технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>Умеет: использовать современные технологии при обучении рабочим профессиям</p> <p>Владеет: прогрессивными методами определения качества сырья растительного и животного происхождения</p>
ПК-32	Способностью выполнять работы соответствующего квалификационного уровня	<p>Знает: требования к основным параметрам технологического процесса, качеству сырья и продукции</p> <p>Умеет: выполнять работы по организации и контролю над всеми критическими точками технологического процесса.</p> <p>Владеет: методиками определения качества сырья, готовой продукции</p>

IV. ОБЪЕМ, СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ И ФОРМЫ КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ

4.1. Распределение объема учебной работы по формам обучения

Вид работы	Объем учебной работы, час	
	Очная	Заочная
Формы обучения (вносятся данные по реализуемым формам)	3	
Семестр (курс) изучения дисциплины	3	
Общая трудоемкость, всего, час	108	
<i>зачетные единицы</i>	3	
Контактная работа обучающихся с преподавателем	58	
Аудиторные занятия (всего)	36	
В том числе:		
Лекции	18	
Лабораторные занятия		
Практические занятия	18	
Внеаудиторная работа (всего)	18	
В том числе:		
Консультации согласно графику кафедры	18	
Промежуточная аттестация	4	
В том числе:		
Зачет	4	
Экзамен (на 1 группу)	-	
Консультация предэкзаменационная (на 1 группу)	-	
Самостоятельная работа обучающихся	50	
Самостоятельная работа обучающихся (всего)		
в том числе:		
Самостоятельная работа по проработке лекционного материала (60% от объема лекций)	10	
Самостоятельная работа по подготовке к лабораторно-практическим занятиям (60% от объема аудиторных занятий)	10	
Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятельное изучение	12	
Самостоятельная работа по видам индивидуальных заданий	10	
Подготовка к зачету	8	

4.2 Общая структура дисциплины и виды учебной работы обучения

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Внеаудиторная работа и пр. агг.	Самостоятельная работа	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Внеаудиторная работа и пр. агг.	Самостоятельная работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Всего по дисциплине	108	18	18	22	50					
Модуль 1. «Основы хранения и переработки продукции растениеводства»	56	12	14	9	21					
1. Основы хранения и переработки зерновых культур	24	4	6	Консультации	14					
2. Основы хранения и переработки масличных культур	10	2	2		6					
3. Основы хранения и переработки плодовоовощной продукции	20	6	6		8					
<i>Итоговое занятие по модулю 1</i>	2	-	-		2					
Модуль 2. «Основы хранения и переработки продукции животноводства»	40	6	4	9	21					
1. Основы хранения и переработки молока	10	2	2	Консультации	6					
2. Основы хранения и переработки мяса	10	2	2		6					
3. Основы хранения и переработки яиц	8	2	-		6					
<i>Итоговое занятие по модулю 2</i>	2	-	-		2					
Зачет	12	-	-	4	8					

4.3 Структура и содержание дисциплины по формам обучения

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лаб.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа	Всего	Лекции	Лаб.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Всего по дисциплине	108	18	18	22	50					
Модуль 1. «Основы хранения и переработки продукции растениеводства»	56	12	14	9	21					
I. Основы хранения и переработки зерновых культур	24	4	6		14					
1.1. <u>Технология хранения зерновых культур.</u> Значение зерновых культур. Урожайность зерновых культур в мире, Центральном Федеральном Округе, Белгородской области. Классификация зерновых культур. Химический состав зерновых культур . Научные принципы хранения. Режимы хранения зерновых культур. Хранение зерновых культур в сухом, охлажденном состоянии и без доступа воздуха. Режимы хранения зерновых культур. Послеуборочная обработка зерновых культур (активное вентилирование, очистка, сушка, борьба с вредителями хлебных запасов). Основные способы размещения зерна в складах.	4	2	-		2					
1.2. <u>Технология послеуборочной обработки зерновых культур</u> Послеуборочная обработка зерновых культур (активное вентилирование, очистка, сушка, борьба с вредителями хлебных запасов). Основные способы размещения зерна в складах.	4	2	-		2					
1.3. <u>Размещение зерна и семян в складах.</u> Размещение зерна и семян насыпью по всему складу, в секциях или закромах склада, в мешках	4	-	2		2					
1.4. <u>Расчет норм естественной убыли.</u> Изменение массы хранящегося зерна за счет снижения влажности и сорной примеси, расчет норм естественной убыли в зависимости от срока хранения и способа размещения зерна в складе	4	-	2		2					
1.5. <u>Технология переработки зерна пшеницы и ячменя.</u> Технология производства пшеничной муки: требования к качеству сырья, основные этапы технологии, соответствие качества готовой продукции требованиям ГОСТ. Ассортимент муки. Технология производства ячменных круп: требования к качеству сырья, основные этапы технологии, соответствие качества готовой продукции требованиям ГОСТ. Ассортимент ячменных круп.	2	-	2		-					
1.6. <u>Технология хранения и переработки гречихи, овса и зернобобовых культур.</u> Характеристика гречихи и овса. Технология хранения гречихи и овса. Технология производства гречневой и овсяных круп: требования к качеству сырья, основные этапы технологии,	4	-	-		4					

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лаб.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа	Всего	Лекции	Лаб.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
соответствие качества готовой продукции требованиям ГОСТ. Ассортимент круп. Характеристика гороха. Технологии возделывания гречихи и овса. Технология производства гороховой крупы : требования к качеству сырья, основные этапы технологии, соответствие качества готовой продукции требованиям ГОСТ. Ассортимент гороховой крупы. Хранение круп.										
1.7. <u>Технология хранения и переработки проса и кукурузы</u> . Технологии хранения проса и кукурузы. Технология производства пшена и кукурузной крупы: требования к качеству сырья, основные этапы технологии, соответствие качества готовой продукции требованиям ГОСТ. Ассортимент круп. Хранение круп.	2	-	-		2					
2. Основы хранения и переработки масличных культур	10	2	2		6					
2.1. <u>Технология хранения масличных культур</u> . Значение масличных культур. Урожайность масличных культур в мире, Центральном Федеральном Округе, Белгородской области. Морфологические особенности подсолнечника, сои и горчицы. Особенности хранения масличных культур. Режимы и способы хранения масличных культур. Контроль за хранящимся зерном.	4	2	-		2					
2.2. <u>Технология переработки семян подсолнечника</u> . Технология переработки семян подсолнечника (технология производства растительного масла из семян подсолнечника). Ассортимент и качество готовой продукции. Хранение масла. Расчет потерь масла с лузгой и жмыхом (шротом).	2	-	2		-					
2.3. <u>Технология хранения и переработки семян рапса</u> . Характеристика и морфологические особенности семян рапса. Технологии хранения рапса. Технология производства растительного масла из семян рапса. Характеристика и использование жмыхов и шротов. Хранение жмыхов и шротов.	4	-	-		4					
3. Основы хранения и переработки плодоовощной продукции	20	6	6		8					
3.1. <u>Технология хранения и переработки плодов</u> . Классификация плодов. Урожайность плодовых культур в мире, Центральном Федеральном Округе, Белгородской области. Технологии хранения и переработки груш, абрикос, вишни, слив.	4	2	-		-					
3.2. <u>Технология хранения и переработки овощей</u> . Значение овощей. Классификация овощей. Химический состав овощей. Урожайность овощных культур в мире, Центральном Федеральном Округе, Белгородской области. Научные принципы хранения овощей. Технологии переработки овощей.	4	2	-		2					

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лаб.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа	Всего	Лекции	Лаб.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
3.3. <u>Технология хранения и переработки технических культур.</u> Классификация и особенности технических культур. Характеристика картофеля и сахарной свеклы. Технологии хранения картофеля и сахарной свеклы.	2	2	-		-					
3.4. <u>Технология переработки яблок.</u> Требования ГОСТ к качеству яблок для переработки. Технология производства яблочного сока, варенья и джема. Требования ГОСТ к качеству готовой продукции. Хранение готовой продукции.	2	-	2		-					
3.5. <u>Технология переработки картофеля.</u> Требования ГОСТ к качеству картофеля для переработки. Технология производства картофельного крахмала. Требования ГОСТ к качеству готовой продукции. Хранение готовой продукции.	2	-	2		-					
3.6. <u>Организация хранения плодоовощной продукции в буртах, траншеях и стационарных хранилищах.</u> Характеристика буртов, траншей, стационарных хранилищ. Подготовка хранилищ к приему нового урожая. Расчет размеров буртов и траншей, складской площади.	2	-	2		-					
3.7. <u>Технология хранения и переработки томатов и огурцов.</u> Технология хранения томатов и огурцов. Технология производства томатопродуктов, консервированных огурцов. Хранение переработанной продукции.	2	-	-		2					
<i>Итоговое занятие по модулю 1</i>	2	-	-		2					
Модуль 2. «Основы хранения и переработки продукции животноводства»	40	6	4	9	21					
1. Основы хранения и переработки молока	10	2	2		6					
1.1. <u>Технология хранения молока.</u> Значение молока и его химический состав. Производство молока и молочных продуктов в мире, Центральном Федеральном Округе, Белгородской области. Классификация молочных продуктов. Технология хранения молока. Режимы и способы хранения молока и молочных продуктов.	4	2	-	Консультации	2					
1.2. <u>Производственный учет на молокоперерабатывающих предприятиях.</u> Пересчет молока на базисную долю жира и белка	2	-	2		-					
1.3. <u>Технология хранения кисломолочных продуктов.</u> Технология производства кефира, творога и сметаны. Требования к качеству готовой продукции. Пороки кисломолочных продуктов и пути их устранения. Режимы и способы хранения кисломолочных продуктов	2	-	-		2					
1.4. <u>Технология содержания и кормления молочного скота .</u> Особенности содержания и кормления молочного скота, породы КРС молочного	2	-	-		2					

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лаб.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа	Всего	Лекции	Лаб.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
направления. Режимы и способы хранения кормов животного и растительного происхождения.										
2. Основы хранения и переработки мяса	10	2	2		6					
2.1. <u>Технология хранения мяса.</u> Значение мяса и его химический состав. Производство мяса и мясных продуктов в мире, Центральном Федеральном Округе, Белгородской области. Технология хранения мяса. Режимы и способы хранения мяса. Контроль за хранящейся продукцией. Хранилища для хранения мяса.	4	2	-		2					
2.2. <u>Порядок сдачи-приемки скота на мясоперерабатывающее предприятие.</u> Требования к убойным животным. Ведение документации при приемке-сдаче убойного скота.	2	-	2		-					
2.3. <u>Содержание и кормление мясного скота. Технология переработки мяса.</u> Основные этапы технологии производства вареных и копченых колбас. Требования к ГОСТ качеству сырья и готовой продукции. Режимы и способы хранения готовой продукции. Сроки хранения. Особенности содержания и кормления мясного скота, породы КРС мясного направления. Режимы и способы хранения кормов животного и растительного происхождения.	4	-	-		4					
3. Основы хранения и переработки яиц	8	2	-		6					
3.1. <u>Технология хранения яиц.</u> Значение яиц, их химический состав. Производство яиц в мире, Центральном Федеральном Округе, Белгородской области. Показатели качества и пороки яиц. Нормирование качества яиц в соответствии с ГОСТ. Режимы и способы хранения яиц. Сроки хранения яиц.	4	2	-		2					
3.2. <u>Технология содержания и кормления птицы различных видов.</u> Технология содержания и кормления различных видов птицы. Породы и кроссы кур и уток яичного и мясного направления. Режимы и способы хранения кормов животного и растительного происхождения.	2	-	-		2					
<i>Итоговое занятие по модулю2</i>	2	-	-		2					
Зачет	12	-	-	4	8					

V. ОЦЕНКА ЗНАНИЙ И ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

5.1. Формы контроля знаний, рейтинговая оценка и формируемые компетенции (дневная форма обучения)

№ п/п	Наименование рейтингов, модулей и блоков	Формируемые компетенции	Объем учебной работы					Форма контроля знаний	Количество баллов (max)
			Общая трудоемкость	Лекции	Лабор.-практ.заня	Внеаудиторн. раб. и промежут. аттест.	Самост. работа		
Всего по дисциплине		ПК-25 ПК-31 ПК-32	108	18	18	22	50	Зачет	100
<i>I. Входной рейтинг</i>								Тестирование	5
<i>II. Рубежный рейтинг</i>								Сумма баллов за модули	60
Модуль 1. «Основы хранения и переработки продукции растениеводства»		ПК-25 ПК-31 ПК-32	56	12	14	9	21		30
1.	Основы хранения и переработки зерновых культур		24	4	6		14	Устный опрос	10
2.	Основы хранения и переработки масличных культур		10	2	2		6	Устный опрос	10
3.	Основы хранения и переработки плодовоовощной продукции		20	6	6		8	Устный опрос	10
Итоговый контроль знаний по темам модуля 1.			2	-	-	-	2	Тестирование	
Модуль 2. «Основы хранения и переработки продукции животноводства»		ПК-25 ПК-31 ПК-32	40	6	4	9	21		30
1.	Основы хранения и переработки молока		10	2	2		6	Устный опрос	10
2.	Основы хранения и переработки мяса		10	2	2		6	Устный опрос	10
3.	Основы хранения и переработки яиц		8	2	-		6	Устный опрос	10
Итоговый контроль знаний по темам модуля 2.			2	-	-	-	2	Тестирование	10
<i>III. Творческий рейтинг</i>			2	-	-	-	2		5
<i>IV. Выходной рейтинг</i>			2	-	-	-	2	зачет	30

5.2. Оценка знаний студента

5.2.1. Основные принципы рейтинговой оценки знаний

Оценка знаний по дисциплине осуществляется согласно положению «О единых требованиях к контролю и оценке результатов обучения: Методические рекомендации по практическому применению модульно-рейтинговой системы обучения.»

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

Рейтинги	Характеристика рейтингов	Максимум баллов
Входной	Отражает степень подготовленности студента к изучению дисциплины. Определяется по итогам входного контроля знаний на первом практическом занятии.	5
Рубежный	Отражает работу студента на протяжении всего периода изучения дисциплины. Определяется суммой баллов, которые студент получит по результатам изучения каждого модуля.	60
Творческий	Результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности, в том числе, участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины.	5
Выходной	Является результатом аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи зачета. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности.	30
Общий рейтинг	Определяется путём суммирования всех рейтингов	100

5.2.2. Критерии оценки знаний студента на зачете

Зачет проводится для проверки усвоения учебного материала лекционного и выполнения студентом лабораторно-практических работ в соответствии с утвержденной программой. Для дисциплин и видов учебной работы студента, по которым формой итогового отчета является зачет, определена оценка «зачтено», «незачтено». Оценка выставляется по результатам учебной работы студента в течение семестра или итогового собеседования на последнем занятии.

Зачеты по лабораторным работам принимаются по мере их выполнения. Контроль знаний по темам модуля проводится по разработанным тестам.

5.3. Фонд оценочных средств. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки формируемых компетенций по дисциплине (приложение 1)

6.2.1. Периодические издания

1. "Пищевая и перерабатывающая промышленность": реферативный журнал
2. «Земледелие»: теоретический и научно-практический журнал
3. «Белгородский агромир»: журнал

6.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Самостоятельная работа студентов заключается в инициативном поиске информации о наиболее актуальных проблемах, которые имеют большое практическое значение и являются предметом научных дискуссий в рамках изучаемой дисциплины.

Самостоятельная работа планируется в соответствии с календарными планами рабочей программы по дисциплине и в методическом единстве с тематикой учебных аудиторных занятий.

6.3.1. Методические указания по освоению дисциплины

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометить важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.
Практические занятия	Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы. Решение расчетных заданий, решение задач по алгоритму и др.
Самостоятельная работа	Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующих для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др.
Подготовка к зачету	При подготовке к зачету необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу и др.

Примерный курс лекций, содержание и методика выполнения практических заданий, методические рекомендации для самостоятельной работы содержатся в УМК дисциплины.

6.4. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы

Для нахождения информации в Интернете, чаще всего представленной в формате HTML помимо общепринятых «поисковиков» Rambler, Yandex, GOOGLE можно рекомендовать специальные информационно-поисковые системы:

GOOGLE Scholar – поисковая система по научной литературе,

ГЛОБОС – для прикладных научных исследований,

Science Tehnology – научная поисковая система,

AGRIS – международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям,

AGRO-PROM.RU – информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке,

Math Search – специальная поисковая система по статистической обработке.

Базы данных:

Agro Web России – БД для сбора и представления информации по сельскохозяйственным учреждениям и научным учреждениям аграрного профиля,

БД AGRICOLA – международная база данных на сайте Центральной научной сельскохозяйственной библиотеки РАСХН,

БД «AGROS» - крупнейшая документографическая база данных по проблемам АПК, охватывает все научные публикации (книги, брошюры авторефераты, диссертации, труды сельскохозяйственных научных учреждений).

«Агроакадемсеть» - базы данных РАСХН.

6.5. Перечень программного обеспечения, информационных технологий

Microsoft Word 2010;

Microsoft Excel 2010;

Microsoft PowerPoint 2010.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для проведения занятий по дисциплине «Основы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» кафедрой особое внимание уделяется обеспеченности лекций и практических занятий наглядными учебными пособиями, учебно-методическими материалами.

Для преподавания дисциплины используются:

- учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, оснащенная техническими средствами обучения для представления учебной информации: специализированная мебель, проектор Epson экран электромеханический, переносной, компьютер ASUS, доска настенная,

кафедра, набор демонстрационного оборудования в соответствие с РПД «Основы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»

- учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (лаборатория технологии производства и переработки продукции растениеводства) оснащенная техническими средствами обучения для представления учебной информации: ноутбук Asus, телевизор SUPRA, оборудование: сушильный шкаф СЭШ 3 М; тестомесилка; рассев лабораторный У1-ЕРЛ-1-1; пурка ПХ-1; ИДК -1М; весы ВК-300.1; диафаноскоп ДСЗ; белизномер СКИБ-М; комплект лабораторного хлебопекарного оборудования. Парты, стулья, доска, учебные стенды.

- помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с подключением к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде вуза

VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

СВЕДЕНИЯ О ДОПОЛНЕНИИ И ИЗМЕНЕНИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ НА 20__ / 20__ УЧЕБНЫЙ ГОД

Основы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

дисциплина (модуль)

Направление подготовки 44.03.04 – Профильное обучение (сельское хозяйство: технические системы в агробизнесе)

направление подготовки/специальность

ДОПОЛНЕНО (с указанием раздела РПД)

ИЗМЕНЕНО (с указанием раздела РПД)

УДАЛЕНО (с указанием раздела РПД)

Реквизиты протоколов заседаний кафедр, на которых пересматривалась программа

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Кафедра профессионального обучения и социально-педагогических дисциплин
от _____ № _____ Дата	от _____ № _____ дата

Методическая комиссия факультета
протокол № _____ от «___» _____ 201__ г.

Председатель методической комиссии

Декан факультета

«___» _____ 20__ г

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения промежуточной аттестации обучающихся

по дисциплине Основы хранения и переработки сельскохозяйственной
продукции

направление подготовки **44.03.04. Профессиональное обучение
(по отраслям)**

направленность (профиль) **Сельское хозяйство: технические системы
в агробизнесе**

Майский, 201

1.Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
					Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ПК-25	способность организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях	Первый этап (пороговой уровень)	знать: 1) основные этапы технологического процесса переработки сельскохозяйственной продукции;	Модуль 1. «Основы технологии производства и переработки продукции растениеводства»	устный опрос, тестирование,	итоговое тестирование, вопросы к зачету
				Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»		
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: 1) организовать технологический процесс переработки сельскохозяйственной продукции, самостоятельно определяет контрольные точки определения качества готовой и промежуточной продукции;	Модуль 1. «Основы технологии производства и переработки продукции растениеводства»	устный опрос, тестирование	итоговое тестирование, вопросы к зачету
				Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»		
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: 1) методиками отбора проб, определения качества сырья и готовой продукции в соответствии с требованиями ГОСТ;	Модуль 1. «Основы технологии производства и переработки продукции растениеводства»	устный опрос, тестирование	итоговое тестирование, вопросы к зачету
				Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»		

				Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»	устный опрос, тестирование	итоговое тестирование, вопросы к зачету
ПК-31	способность использовать передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей профессии (специальности)	Первый этап (пороговой уровень)	знать: 1) современные тенденции в технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции;	Модуль 1. «Основы технологии производства и переработки продукции растениеводства»	устный опрос, тестирование	итоговое тестирование, вопросы к зачету
				Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»		
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: 1) использовать современные технологии при обучении рабочим профессиям;	Модуль 1. «Основы технологии производства и переработки продукции растениеводства»	устный опрос, тестирование,	итоговое тестирование, вопросы к зачету
				Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»		

		Третий этап (высокий уровень)	владеть: 1) прогрессивными методами определения качества сырья растительного и животного происхождения;	Модуль 1. «Основы технологии производства и переработки продукции растениеводства»	устный опрос, тестирование	итоговое тестирование, вопросы к зачету
				Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»	устный опрос, тестирование	итоговое тестирование, вопросы к зачету
ПК-32	способность выполнять работы соответствующего квалификационного уровня	Первый этап (пороговой уровень)	знать: 1) требования к основным параметрам технологического процесса, качеству сырья и продукции;	Модуль 1. «Основы технологии производства и переработки продукции растениеводства»	устный опрос, тестирование	итоговое тестирование, вопросы к зачету
				Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»	устный опрос, тестирование	итоговое тестирование, вопросы к зачету
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: 1) выполнять работы по организации и контролю над всеми критическими точками технологического процесса;	Модуль 1. «Основы технологии производства и переработки продукции растениеводства»	устный опрос, тестирование	итоговое тестирование, вопросы к зачету
				Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»	устный опрос, тестирование	итоговое тестирование, вопросы к зачету

		Третий этап (высокий уровень)	владеть: 1) методиками определения качества сырья, готовой продукции;	Модуль 1. «Основы технологии производства и переработки продукции растениеводства»	устный опрос, тестирование	итоговое тестирование, вопросы к зачету
				Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»	устный опрос, тестирование	итоговое тестирование, вопросы к зачету

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция	Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня компетенции)	Этапы (уровни) и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания			
		<i>Компетентность не сформирована</i>	<i>Пороговый уровень компетентности</i>	<i>Продвинутый уровень компетентности</i>	<i>Высокий уровень</i>
		<i>не зачтено</i>	<i>зачтено</i>	<i>зачтено</i>	<i>Зачтено</i>
ПК-25	Способностью организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях	Способность организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях не сформирована	Частично владеет способностью организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях	Владеет способностью способностью организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях	Свободно владеет способностью организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях
	Знает: основные этапы технологического процесса переработки	Допускает грубые ошибки при описании основных технологических	Может изложить основные технологические процессы	Знает основные технологические процессы переработки	Аргументированно излагает основные технологические процессы

	сельскохозяйственной продукции	процессов переработки сельскохозяйственной продукции	переработки сельскохозяйственной продукции	сельскохозяйственной продукции	переработки сельскохозяйственной продукции
	Умеет: организовать технологический процесс переработки сельскохозяйственной продукции, самостоятельно определяет контрольные точки определения качества готовой и промежуточной продукции	Не умеет самостоятельно организовать технологический процесс переработки сельскохозяйственной продукции, самостоятельно определяет контрольные точки определения качества готовой и промежуточной продукции	Частично умеет организовать технологический процесс переработки сельскохозяйственной продукции, самостоятельно определяет контрольные точки определения качества готовой и промежуточной продукции	Способен организовать технологический процесс переработки сельскохозяйственной продукции, самостоятельно определяет контрольные точки определения качества готовой и промежуточной продукции, режимы и параметры применяемого оборудования	Способен самостоятельно организовать технологический процесс переработки сельскохозяйственной продукции, самостоятельно определяет контрольные точки определения качества готовой и промежуточной продукции, режимы и параметры применяемого оборудования
	Владеет: методиками отбора проб, определения качества сырья и готовой продукции в соответствии с требованиями ГОСТ.	Не владеет методиками отбора проб, определения качества сырья и готовой продукции в соответствии с требованиями ГОСТ.	Частично владеет методиками отбора проб, определения некоторых показателей качества сырья и готовой продукции в соответствии с требованиями ГОСТ.	Владеет методиками отбора проб, определения основных и дополнительных показателей качества сырья и готовой продукции в соответствии с требованиями ГОСТ	Свободно владеет методиками отбора проб, определения всех показателей качества сырья и готовой продукции в соответствии с требованиями ГОСТ, товарной классификации готовой продукции

ПК-31	Способностью использовать передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей профессии (специальности)	Способность использовать передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей профессии (специальности) не сформирована	Частично владеет способностью использовать передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей профессии (специальности)	Владеет способностью использовать передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей профессии (специальности)	Свободно владеет способностью использовать передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей профессии (специальности)
	Знает: современные тенденции в технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Не знает современные тенденции в технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Знает современные тенденции в технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Знает и применяет на практике современные тенденции в технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Знает и применяет на практике современные тенденции в технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проводит аналогии отечественных и зарубежных технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции
	Умеет: использовать современные технологии при обучении рабочим профессиям	Не умеет использовать современные технологии при обучении рабочим	Частично умеет использовать современные технологии при обучении рабочим	Способен использовать современные технологии при обучении рабочим	Способен самостоятельно использовать современные технологии при

		профессиям	профессиям	профессиям	обучении рабочим профессиям, оценивать их достоинства и недостатки
	Владеет: прогрессивными методами определения качества сырья растительного и животного происхождения	Не владеет прогрессивными методами определения качества сырья растительного и животного происхождения	Частично владеет прогрессивными методами определения некоторых показателей качества сырья растительного и животного происхождения	Владеет прогрессивными методами определения качества всех показателей качества сырья растительного и животного происхождения	Свободно владеет прогрессивными методами определения всех показателей качества сырья растительного и животного происхождения в соответствии с требованиями ГОСТ, может самостоятельно определять качество продукции
ПК-32	Способностью выполнять работы соответствующего квалификационного уровня	Способность выполнять работы соответствующего квалификационного уровня не сформирована	Частично способен выполнять работы соответствующего квалификационного уровня	Способен выполнять работы соответствующего квалификационного уровня	Свободно способен выполнять работы соответствующего квалификационного уровня
	Знает: требования к основным параметрам технологического процесса, качеству сырья и продукции	Не знает требования к основным параметрам технологического процесса, качеству сырья и продукции	Знает требования к основным параметрам технологического процесса, качеству сырья и продукции	Знает и применяет на практике требования к основным параметрам технологического процесса, качеству сырья и продукции	Аргументированно использует требования к основным параметрам технологического процесса, качеству сырья и продукции
	Умеет: выполнять работы по организации	Не умеет выполнять работы по	Частично умеет выполнять работы по	Умеет выполнять работы по	Свободно выполняет работы по

	и контролю над всеми критическими точками технологического процесса	организации и контролю над всеми критическими точками технологического процесса	организации и контролю над некоторыми критическими точками технологического процесса	организации и контролю над всеми критическими точками технологического процесса, оценивает степень риска нарушения технологического процесса	организации и контролю над всеми критическими точками технологического процесса, устраняет негативное воздействие различных факторов на каждом этапе технологического процесса
	Владеет: методиками определения качества сырья, готовой продукции	Не владеет методиками определения качества сырья, готовой продукции	Частично владеет методиками определения качества сырья, готовой продукции	Владеет методиками определения основных показателей качества сырья, готовой продукции, методиками отбора проб	Свободно владеет методиками определения основных и дополнительных показателей качества сырья, готовой продукции, методиками отбора проб, самостоятельно выполняет лабораторные анализы по определению качества сырья и готовой продукции

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Первый этап (пороговой уровень)

ЗНАТЬ (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

Перечень вопросов для устного опроса

1. Назовите основные виды зерновых культур, их особенности.
2. Назовите основные виды масличных культур, их особенности.
3. Назовите основные виды косточковых культур, их особенности.
4. Назовите основные виды семечковых культур, их особенности.
5. Назовите основные семейства овощных культур, их особенности.
6. Назовите основные виды технических культур, их особенности.
7. Назовите основные виды сельскохозяйственных животных, их особенности.
8. Назовите основные виды сельскохозяйственных птицы, их особенности.
9. Назовите основные направления переработки продукции растениеводства
10. Назовите основные направления переработки продукции животноводства

Критерии оценивания собеседования:

«отлично»: ответ содержательный, уверенный и четкий; показано свободное владение материалом различной степени сложности; при ответе на дополнительные вопросы выявляется владение материалом; допускаются один-два недочета, которые студент сам исправляет по замечанию преподавателя;

«хорошо»: твердо усвоен основной материал; ответы удовлетворяют требованиям, установленным для оценки «отлично», но при этом допускаются две негрубые ошибки; делаются несущественные пропуски при изложении фактического материала; при ответе на дополнительные вопросы демонстрируется понимание требуемого материала с несущественными ошибками;

«удовлетворительно»: обучаемый знает и понимает основной материал программы, основные темы, но в усвоении материала имеются пробелы; излагает его упрощенно, с небольшими ошибками и затруднениями; изложение теоретического материала приводится с ошибками, неточно или схематично; появляются затруднения при ответе на дополнительные вопросы;

«неудовлетворительно»: отказ от ответа; отсутствие минимальных знаний по дисциплине; присутствуют грубые ошибки в ответе; практические навыки отсутствуют; студент не способен исправить ошибки даже с помощью рекомендаций преподавателя.

Тестовые задания

1. Что такое сервис-период
 1. Период от отела до оплодотворения;
 2. Период 2 мес. перед отелом;
 3. Период от отела до следующего отела;
 4. Период за неделю до отела.

2. Сколько дней длится лактация у коров
 1. 105 дней;
 2. 205 дней;
 3. 305 дней;
 4. 365 дней.

3. Молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более чем 40° С называется
 1. Сырое молоко;
 2. Питьевое молоко;
 3. Топленое молоко;
 4. Стерилизованное молоко.

4. Молоко, с массовой долей жира 3,5 % относится к группе
 1. Маложирного молока;
 2. Классического молока;
 3. Жирного молока;
 4. Высокожирного молока.

5. Молоко, с массовой долей жира 7,5 % относится к группе
 1. Маложирного молока;
 2. Классического молока;
 3. Жирного молока;
 4. Высокожирного молока.

6. Молоко, с массовой долей жира 2,5 % относится к группе
 5. Маложирного молока;
 6. Классического молока;
 7. Жирного молока;
 8. Высокожирного молока.

7. Томаты, имеющие срок созревания 100 дней относятся к группе

1. Ранних;
 2. Среднеранних;
 3. Позднеспелых;
 4. Поздних.
-
8. Томаты, имеющие срок созревания 127 дней относятся к группе
 5. Ранних;
 6. Среднеранних;
 7. Позднеспелых;
 8. Поздних.
-
9. Томаты, имеющие срок созревания 150 дней относятся к группе
 9. Ранних;
 10. Среднеранних;
 11. Позднеспелых;
 12. Поздних.
-
10. Томаты не следует размещать после
 1. Капустных культур;
 2. Перца, баклажанов, картофеля;
 3. Гороха, фасоли;
 4. Зерновых культур.

Критерии оценивания тестового задания:

Тестовые задания оцениваются по шкале: 1 балл за правильный ответ, 0 баллов за неправильный ответ. Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к традиционной следующим образом:

Процент правильных ответов Оценка

- 90 – 100% 10 баллов и/или «отлично» (продвинутый уровень)
- 70 – 89 % От 8 до 9 баллов и/или «хорошо» (углубленный уровень)
- 50 – 69 % От 6 до 7 баллов и/или «удовлетворительно» (пороговый уровень)
- менее 50 % От 0 до 5 баллов и/или «неудовлетворительно» (ниже порогового)

Второй этап (продвинутый уровень)

УМЕТЬ (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной

Перечень вопросов для устного опроса

1. Морфологические особенности гороха
2. Морфологические особенности ржи и ячменя. Требования к качеству.
3. Морфологические особенности овса и просо. Требования к качеству.
4. Морфологические особенности кукурузы и гречихи. Требования к качеству.
5. Технология переработки гороха.
6. Технология переработки кукурузы.
7. Технология переработки просо.
8. Технология переработки овса.
9. Технология переработки ржи.
10. Научные принципы хранения зерна
11. Режим хранения зерна в сухом состоянии
12. Режим хранения зерна в охлажденном состоянии
13. Физиологические изменения в зерновой массе при хранении
14. Биологические изменения в зерновой массе при хранении
15. Микробиологические изменения в зерновой массе при хранении

Критерии оценивания собеседования:

«отлично»: ответ содержательный, уверенный и четкий; показано свободное владение материалом различной степени сложности; при ответе на дополнительные вопросы выявляется владение материалом; допускаются один-два недочета, которые студент сам исправляет по замечанию преподавателя;

«хорошо»: твердо усвоен основной материал; ответы удовлетворяют требованиям, установленным для оценки «отлично», но при этом допускаются две негрубые ошибки; делаются несущественные пропуски при изложении фактического материала; при ответе на дополнительные вопросы демонстрируется понимание требуемого материала с несущественными ошибками;

«удовлетворительно»: обучаемый знает и понимает основной материал программы, основные темы, но в усвоении материала имеются пробелы; излагает его упрощенно, с небольшими ошибками и затруднениями; изложение теоретического материала приводится с ошибками, неточно или

схематично; появляются затруднения при ответе на дополнительные вопросы;

«неудовлетворительно»: отказ от ответа; отсутствие минимальных знаний по дисциплине; присутствуют грубые ошибки в ответе; практические навыки отсутствуют; студент не способен исправить ошибки даже с помощью рекомендаций преподавателя.

Тестовые задания

1. Оптимальный срок высадки рассады томатов в средней полосе России

1. 1-10 мая;
2. 15-20 мая;
3. 25 мая-5 июня;
4. 10-15 июня.

2. Плоды, достигшие нормального размера для данного сорта, со светло-зеленой окраской поверхности, светло-зеленой мякотью имеют следующую степень спелости

1. Молочная спелость;
2. Бурая спелость;
3. Розовая спелость;
4. Красная спелость.

3. Плоды, имеющие бурую поверхность, белесоватую мякоть со светло-розовыми пятнами, имеют следующую степень спелости

5. Молочная спелость;
6. Бурая спелость;
7. Розовая спелость;
8. Красная спелость.

4. Сколько сахара накапливается в корнеплодах сахарной свеклы

1. 10-15 %;
2. 16-20 %;
3. 20-25 %;
4. 25-30 %.

5. Через какой период времени рекомендуется возвращать сахарную свеклу на прежнее поле севооборота

1. Через 1-2 года;
2. Через 3-4 года;
3. Через 5-6 лет;

4. Через 7-8 лет.

6. Лучшими предшественниками для сахарной свеклы являются

1. Яровые зерновые культуры;
2. Пропашные культуры;
3. Озимые зерновые культуры;
4. Капустные культуры.

7. Способ уборки, при котором корнеплоды загружают в транспортные средства и отправляют на сахарные заводы называется

1. Поточным способом;
2. Перевалочный способ;
3. Поточно-перевалочный;

8. Способ уборки, при котором корнеплоды укладывают во временные бурты, а затем через несколько дней отвозят на сахарный завод, называется

1. Поточным способом;
2. Перевалочный способ;
3. Поточно-перевалочный;
- 4.

9. Технологическая операция при производстве сахара, при которой сахарный сок обрабатывают известковым молоком, называется

1. Дефекацией;
2. Сатурацией;
3. Сульфитацией;
4. Центрифугированием.

10. Технологическая операция при производстве сахара, при которой сахарный сок обрабатывают сернистым ангидридом, называется

1. Дефекацией;
2. Сатурацией;
3. Сульфитацией;
4. Центрифугированием.

Критерии оценивания тестового задания:

Тестовые задания оцениваются по шкале: 1 балл за правильный ответ, 0 баллов за неправильный ответ. Итоговая оценка по тесту формируется путем

суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к традиционной следующим образом:

Процент правильных ответов Оценка

90 – 100% *12 баллов и/или «отлично» (продвинутый уровень)*

70 –89 % *От 9 до 11 баллов и/или «хорошо» (углубленный уровень)*

50 – 69 % *От 6 до 8 баллов и/или «удовлетворительно» (пороговый уровень)*

менее 50 % *От 0 до 5 баллов и/или «неудовлетворительно» (ниже порогового)*

ВЛАДЕТЬ наиболее общими, универсальными методами действий, познавательными, творческими, социально-личностными навыками.

Вопросы для устного опроса

1. Характеристика предприятий для убоя и первичной переработки животных
2. Технология убоя свиней
3. Товарная оценка продуктов убоя
4. Маркировка мяса
5. Товароведческая оценка говядины
6. Товароведческая оценка свинины
7. Изменения в мясе после убоя
8. Созревание мяса
9. Пороки мяса
10. Технология охлаждения мяса и мясопродуктов
11. Технология замораживания мяса
12. Способы хранения мяса
13. Режимы хранения мяса
14. Сроки хранения мяса
15. Посол мяса.
16. Классификация и характеристика колбасных изделий
17. Технология производства колбасных изделий
18. Способы хранения колбасных изделий
19. Режимы хранения колбасных изделий
20. Сроки хранения колбасных изделий
21. Технология убоя птицы
22. Способы и режимы хранения мяса птицы
23. Технология питьевого сливок
24. Технология производства кефира

- 25.Пороки кефира
- 26.Технология производства творога
- 27.Пороки творога
- 28.Технология производства сметаны
- 29.Пороки сметаны
- 30.Способы хранения кисломолочных продуктов
- 31.Режимы хранения молока и молочных продуктов
- 32.Сроки хранения молока, молочных продуктов

Критерии оценивания собеседования:

«отлично»: ответ содержательный, уверенный и четкий; показано свободное владение материалом различной степени сложности; при ответе на дополнительные вопросы выявляется владение материалом; допускаются один-два недочета, которые студент сам исправляет по замечанию преподавателя;

«хорошо»: твердо усвоен основной материал; ответы удовлетворяют требованиям, установленным для оценки «отлично», но при этом допускаются две негрубые ошибки; делаются несущественные пропуски при изложении фактического материала; при ответе на дополнительные вопросы демонстрируется понимание требуемого материала с несущественными ошибками;

«удовлетворительно»: обучаемый знает и понимает основной материал программы, основные темы, но в усвоении материала имеются пробелы; излагает его упрощенно, с небольшими ошибками и затруднениями; изложение теоретического материала приводится с ошибками, неточно или схематично; появляются затруднения при ответе на дополнительные вопросы;

«неудовлетворительно»: отказ от ответа; отсутствие минимальных знаний по дисциплине; присутствуют грубые ошибки в ответе; практические навыки отсутствуют; студент не способен исправить ошибки даже с помощью рекомендаций преподавателя.

Тестовые задания

1. Чем определяется вид муки?

- 1.Содержанием клейковины в зерне, из которого она получена
- 2.Способом помола зерна
- 3.Родом зерна, из которого она получена
- 4.Выходом муки

2.В обозначении типа пшеничной хлебопекарной муки общего назначения М 55-23 что обозначает первая цифра?

1. Число падения, секунды

2. Наибольшая массовая доля золы в пересчете на сухое вещество, %, умноженное на 100
3. Крупность помола (остаток на сите), %
4. Наименьшая массовая доля сырой клейковины, %

3. Какие вещества в наибольшем количестве содержатся в семенах масличных культур?

1. Углеводы
2. Белки
3. Жиры
4. Пигменты

4. На какие сорта делится мука пшеничная хлебопекарная в соответствии с ГОСТ Р 52189?

1. Экстра, крупчатка, высший сорт, первый сорт, второй сорт, обойная
2. Экстра, крупчатка, высший сорт, первый сорт, обойная, обдирная
3. Высший сорт, первый сорт, второй сорт, третий сорт, обойная
4. Сеяная, обойная, обдирная

5. К высшей категории куриных яиц по крупности относятся яйца массой

1. от 20 до 50 г
2. от 50 до 60 г
3. от 35 до 40 г
4. 75 г и более

6. На какие группы делят мягкую пшеницу в зависимости от технологических свойств?

1. Сильная, средняя, слабая
2. Хлебопекарная, общего назначения, обойная
3. Высший сорт, первый сорт, второй сорт
4. Стандарт, нестандарт, отход

7. На какие сорта подразделяется молоко

1. Высший и первый
2. Высший, первый, второй, несортное
3. Первый, второй, третий
4. Первый, второй, несортное

8.Какая пшеница используется для получения хорошего хлеба без добавления сильной?

- 1.Слабая пшеница
- 2.Твердая пшеница
- 3.Средняя пшеница
4. Любая по силе пшеница

9.Какие вещества, содержащиеся в зерне, называются зольными веществами?

1. Минеральные вещества
- 2.Органические вещества
- 3.неорганические вещества
- 4.Все вещества зерна

10.В каких пределах находится масса 1000 семян пшеницы

1. 10-20 г
- 2.20-30 г
- 3.100-150 г
- 4.12-75 г.

Критерии оценивания тестового задания:

баллов за неправильный ответ. Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к традиционной следующим образом:

Процент правильных ответов Оценка

- 90 – 100% *12 баллов и/или «отлично» (продвинутый уровень)*
- 70 –89 % *От 9 до 11 баллов и/или «хорошо» (углубленный уровень)*
- 50 – 69 % *От 6 до 8 баллов и/или «удовлетворительно» (пороговый уровень)*
- менее 50 % *От 0 до 5 баллов и/или «неудовлетворительно» (ниже порогового)*

Перечень вопросов к зачету

1. Основы хранения и переработки пшеницы
2. Основы хранения и переработки ржи
3. Основы хранения и переработки ячменя
4. Основы хранения и переработки просо
5. Основы хранения и переработки овса

6. Основы хранения и переработки гречихи
7. Основы хранения и переработки гороха
8. Основы хранения и переработки кукурузы
9. Основы хранения и переработки подсолнечника
10. Основы хранения и переработки сои
11. Основы хранения и переработки рапса
12. Основы хранения и переработки томатов
13. Основы хранения и переработки огурцов
14. Основы хранения и переработки картофеля
15. Основы хранения и переработки сахарной свеклы
16. Основы хранения и переработки яблок
17. Основы хранения и переработки вишни
18. Основы хранения и переработки молока
19. Основы хранения и переработки мяса
20. Основы хранения и переработки яиц

Критерии оценивания:

«зачтено»: выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

«не зачтено»: выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, производится преподавателем в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Для повышения эффективности текущего контроля и последующей промежуточной аттестации студентов осуществляется структурирование дисциплины на модули. Каждый модуль учебной дисциплины включает в себя изучение законченного раздела, части дисциплины.

Основными видами текущего контроля знаний, умений и навыков в течение каждого модуля учебной дисциплины являются устный опрос, тестирование, ситуационные задачи. Студент должен выполнить все контрольные мероприятия, предусмотренные в модуле учебной дисциплины к указанному сроку, после чего преподаватель проставляет балльные оценки, набранные студентом по результатам текущего контроля модуля учебной дисциплины.

Контрольное мероприятие считается выполненным, если за него студент получил оценку в баллах, не ниже минимальной оценки, установленной программой дисциплины по данному мероприятию.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме зачета.

Зачет проводится для оценки уровня усвоения обучающимся учебного материала лекционных курсов и лабораторно-практических занятий, а также самостоятельной работы. Оценка выставляется или по результатам учебной работы студента в течение семестра, или по итогам письменного-устного опроса, или тестирования на последнем занятии. Для дисциплин и видов учебной работы студента, по которым формой итогового отчета является вопросы к зачету, определена оценка «зачтено», «не зачтено».

Оценка «зачтено» ставится в том случае, если обучающийся:

- владеет знаниями, выделенными в качестве требований к знаниям обучающихся в области изучаемой дисциплины;
- демонстрирует глубину понимания учебного материала с логическим и аргументированным его изложением;
- владеет основным понятийно-категориальным аппаратом по дисциплине;
- демонстрирует практические умения и навыки в области исследовательской деятельности.

Оценка «не зачтено» ставится в том случае, если обучающийся:

- демонстрирует знания по изучаемой дисциплине, но отсутствует глубокое понимание сущности учебного материала;
- допускает ошибки в изложении фактических данных по существу материала, представляется неполный их объем;
- демонстрирует недостаточную системность знаний;
- проявляет слабое знание понятийно-категориального аппарата по дисциплине;
- проявляет непрочность практических умений и навыков в области исследовательской деятельности.

В этом случае студент сдаёт зачёт в форме устных и письменных ответов на любые вопросы в пределах освоенной дисциплины.

Основным методом оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций является балльно-рейтинговая система, которая регламентируется положением «О балльно-рейтинговой системе оценки качества освоения образовательных программ в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ».

Основными видами поэтапного контроля результатов обучения студентов являются: входной контроль, текущий контроль, рубежный (промежуточный) контроль, творческий контроль, выходной контроль (экзамен или вопросы к зачету).

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

Рейтинги	Характеристика рейтингов	Максимум баллов
Входной	Отражает степень подготовленности студента к изучению дисциплины. Определяется по итогам входного контроля знаний на первом практическом занятии.	5
Рубежный	Отражает работу студента на протяжении всего периода изучения дисциплины. Определяется суммой баллов, которые студент получит по результатам изучения каждого модуля.	60
Творческий	Результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности, в том числе, участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины.	5
Выходной	Является результатом аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи экзамена. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности.	30
Общий рейтинг	Определяется путём суммирования всех рейтингов	100

Общий рейтинг по дисциплине складывается из входного, рубежного, выходного (экзамена или вопросы к зачету) и творческого рейтинга.

Входной (стартовый) рейтинг – результат входного контроля, проводимого с целью проверки исходного уровня подготовленности студента и оценки его соответствия предъявляемым требованиям для изучения данной дисциплины.

Он проводится на первом занятии при переходе к изучению дисциплины (курса, раздела). Оптимальные формы и методы входного контроля: тестирование, программированный опрос, в т.ч. с применением ПЭВМ и ТСО, решение комплексных и расчетно-графических задач и др.

Рубежный рейтинг – результат рубежного (промежуточного) контроля по каждому модулю дисциплины, проводимого с целью оценки уровня знаний, умений и навыков студента по результатам изучения модуля. Оптимальные формы и методы рубежного контроля: устные собеседования, письменные контрольные опросы, в т.ч. с использованием ПЭВМ и ТСО, результаты выполнения лабораторных и практических заданий. В качестве практических заданий могут выступать крупные части (этапы) курсовой работы или проекта, расчетно-графические задания, микропроекты и т.п.

Выходной рейтинг – результат аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи вопросы к зачету, проводимого с целью проверки освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности. Оптимальные формы и методы выходного контроля: письменные экзаменационные или контрольные работы, индивидуальные собеседования.

Творческий рейтинг – составная часть общего рейтинга дисциплины, представляет собой результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности.

В рамках рейтинговой системы контроля успеваемости студентов, семестровая составляющая балльной оценки по дисциплине формируется при наборе заданной в программе дисциплины суммы баллов, получаемых студентом при текущем контроле в процессе освоения модулей учебной дисциплины в течение семестра.

Итоговая оценка /зачёта/ компетенций студента осуществляется путём автоматического перевода баллов общего рейтинга в стандартные оценки.

Максимальная сумма рейтинговых баллов по учебной дисциплине составляет 100

баллов.

Оценка «зачтено» ставится в том случае, если итоговый рейтинг студента составил 60 и более.

Оценка «не зачтено» ставится в том случае, если итоговый рейтинг студента составил менее 60 баллов.