

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:
5258223550ea9fbeb23726a1609b64403508986ab6255891f288f915a1351fae

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

УТВЕРЖДАЮ

Декан технологического факультета
к. с.-х. наук



Н.С. Трубчанинова

« 18 » 04 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине «**Основы профессиональной деятельности**»

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства
и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность (профиль) - Хранение и переработка сельскохозяйственной
продукции

Квалификация - «бакалавр»

Майский, 2018

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.11.2015 г. № 1330,

- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №301 от 05 апреля 2017 г.;

- основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Составитель: к.с.-х.н. Еременко Е.П.

Рассмотрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (выпускающая кафедра)

« 2 » 04 2018 г. протокол № 12

Зав. кафедрой

к.с.-х.н., доцент

 Сидельникова Н.А.

Одобрена методической комиссией технологического факультета

« 12 » 04 2018 г. протокол № 5-12

Председатель

методической комиссии

технологического факультета

к.с.-х.н., доцент

 Ордина Н.Б.

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель изучения дисциплины – адаптация к обучению в высшем образовательном учреждении – Белгородском ГАУ – и получение представления об основных направлениях будущей работы.

1.2. Задачи:

- ознакомление со структурой Белгородского ГАУ и основными учебными, научными и производственными подразделениями;
- ознакомление студентов с историей возникновения и развития основных пищевых производств;
- прививание навыков поиска, обработки и анализа учебной, научной и специальной литературы;
- получение знаний по вопросам современного состояния хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- ознакомление студентов с работой предприятий по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции.

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

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

Дисциплина «Основы профессиональной деятельности» является дисциплиной вариативной части (Б1.В.13) основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Дисциплина «Основы профессиональной деятельности» является основополагающей для изучения всех последующих дисциплин, которые входят в учебный план подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Базой для изучения этой дисциплины являются знания, полученные в школе.

Особенностью дисциплины является то, что все последующие дисциплины являются теоретическим и практическим обоснованием для будущей работы.

Контроль знаний проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Текущая аттестация студентов, оценка знаний и умений, проводится в течение всего семестра путём устного опроса на практических занятиях по предлагаемым вопросам.

Промежуточная аттестация проводится в форме итогового контроля на зачёте.

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

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать: организацию учебного процесса в ФГБОУ ВО «Белгородский ГАУ им. В.Я. Горина», направления работ на предприятиях по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции
		Уметь: работать с библиотечными каталогами и базами данных в Интернете по профессиональным вопросам
		Владеть: навыками работы по обобщению необходимой учебной, научной и специальной литературы
ПК-15	способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	Знать: технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как объект управления
		Уметь: анализировать и планировать технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как объект управления
		Владеть: способами анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления

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	1 (1)	1 курс
Семестр (курс) изучения дисциплины	1 (1)	1 курс
Общая трудоемкость, всего, час	108	108
<i>зачетные единицы</i>	3	3
Контактная работа обучающихся с преподавателем		
Аудиторные занятия	32	10
В том числе:		
Лекции	16	4
Лабораторные занятия	-	-
Практические занятия	16	6
<i>Иные виды работ в соответствии с учебным планом (учебная практика)</i>	-	-
Контроль (внеаудиторная работа и промежуточная аттестация)	20	10
Внеаудиторная работа	16	6
В том числе:		
Консультации согласно графику кафедры	16	6
<i>Иные виды работ в соответствии с учебным планом (курсовая работа, РГЗ и др.)</i>	-	-
Промежуточная аттестация	4	4
В том числе:		
Зачет (на 1 группу)	4	4
Экзамен (на 1 группу)	-	-
Консультация предэкзаменационная (на 1 группу)	-	-
Самостоятельная работа обучающихся		
в том числе:		
Самостоятельная работа по проработке лекционного материала	7	3
Самостоятельная работа по подготовке к лабораторно-практическим занятиям	19	6
Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятельное изучение	12	61
Самостоятельная работа по видам индивидуальных заданий: подготовка реферата	10	10
Подготовка к зачету	8	8

4.2. Общая структура дисциплины и виды учебной работы по формам обучения

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лабораторно-практ. занятия	Внеаудиторная работа и пр. атт.	Самостоятельная работа	Всего	Лекции	Лабораторно-практ. занятия	Внеаудиторная работа и пр. атт.	Самостоятельная работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»	20	2	8	2	8	20	2	4	2	12
1. Теоретические вопросы подготовки и виды профессиональной деятельности бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»	13	1	8	Консультации	4	11	1	4	Консультации	6
2. Роль питания в жизни человека	5	1	-		4	7	1	-		6
Модуль 2. «История основных пищевых продуктов»	50	12	4	10	24	42	-	-	2	40
1. Овощи и фрукты	7	2	1	Консультации	4	6	-	-	Консультации	6
2. Мука и хлеб	7	2	1		4	6	-	-		6
3. Крупы и пиво	6	2	-		4	6	-	-		6
4. Растительные масла	6	2	-		4	6	-	-		6
5. Мясо и мясные продукты	7	2	1		4	8	-	-		8
6. Молоко и молочные продукты	7	2	1		4	8	-	-		8
Модуль 3. «Современное состояние хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»	16	2	4	4	6	24	2	2	2	18
1. Современное состояние хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	8	2	2	Консультации	4	22	2	2	Консультации	18
<i>Итоговое занятие по темам модулей 1-3</i>	4	-	2		2	-	-	-		-
Подготовка реферата	10	-	-	-	10	10	-	-	-	10
Зачет	12	-	-	4	8	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	Лабор.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа	Всего	Лекции	Лабор.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»	20	2	8	2	8	20	2	4	2	12
<i>1. Теоретические вопросы подготовки и виды профессиональной деятельности бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»</i>	<i>13</i>	<i>1</i>	<i>8</i>		<i>4</i>	<i>11</i>	<i>1</i>	<i>4</i>		<i>6</i>
1.1. Теоретические вопросы подготовки и виды профессиональной деятельности бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции». Структура университета, технологического факультета.	3	1	-		2	3	1	-		2
1.2. Посещение музея университета	2	-	2		-	-	-	-		-
1.3. Ознакомление с работой учебно-физиологического комплекса университета	2	-	2		-	-	-	-		-
1.4. Работа со справочно-поисковым аппаратом библиотеки	3	-	2		1	2	-	2		-
1.5. Составление библиографического описания документа	3	-	2		1	6	-	2		4
2. Роль питания в жизни человека	5	1	-		4	7	1	-		6
2.1. Значение питания для человека, традиции питания у народов мира, основные питательные вещества и источники их поступления в организм человека	1	1	-		-	5	1	-		4
2.2. Значение воды для жизни человека	2	-	-		2	1	-	-		1
2.3. Соль в питании человека	2	-	-		2	1	-	-		1

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
Модуль 2. «История основных пищевых продуктов»	50	12	4	10	24	42	-	-	2	40
1. Овощи и фрукты	7	2	1	<i>Консультации</i>	4	6	-	-	<i>Консультации</i>	6
1.1. Роль овощей и фруктов в питании, характеристика наиболее древних и распространённых овощей, фруктов и ягод, основные направления переработки	2	2	-		-	2	-	-		2
1.2. Классификация продуктов переработки овощей и фруктов	2	-	1		1	1	-	-		1
1.3. История консервирования овощей, фруктов, ягод	1	-	-		1	1	-	-		1
1.4. История виноделия	1	-	-		1	1	-	-		1
1.5. История свеклосахарного производства	1	-	-		1	1	-	-		1
2. Мука и хлеб	7	2	1		4	6	-	-		6
2.1. История возделывания пшеницы и ржи, возникновение и развитие переработки зерна в муку. История возникновения хлеба, развитие хлебопекарного производства	3	2	-		1	2	-	-		2
2.2. Классификация продуктов переработки зерна различных с.-х. культур	2	-	1		1	2	-	-		2
2.3. Использование сои и соепродуктов в питании человека и в промышленности	1	-	-		1	1	-	-		1
2.4. История использования пряностей. История использования кофе, чая, какао-бобов в питании человека и в промышленности	1	-	-	1	1	-	-	1		
3. Крупы и пиво	6	2	-	4	6	-	-	6		
3.1. История возделывания основных крупяных культур. Производство круп и их использование. История появления пива, развитие пивоварения	6	2	-	4	6	-	-	6		

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
4. Растительные масла	6	2	-		4	6	-	-		6
4.1. Значение растительных масел в питании, виды сырья для производства растительных масел, основные пищевые продукты, в состав которых входят растительные масла	6	2	-		4	6	-	-		6
5. Мясо и мясные продукты	7	2	1		4	8	-	-		8
5.1. История одомашнивания различных с.-х. животных и птицы, виды мяса, значение и использование мяса в питании, основные продукты переработки мяса	2	2	-		-	4	-	-		4
5.2. Классификация продуктов переработки мяса	1	-	1		-	1	-	-		1
5.3. История консервирования мяса	2	-	-		2	2	-	-		2
5.4. Значение и использование рыбы и рыбопродуктов в питании человека	2	-	-		2	1	-	-		1
6. Молоко и молочные продукты	7	2	1		4	8	-	-		8
6.1. Значение молока в питании человека, характеристика молока от различных с.-х. животных, основные направления использования молока, история появления молочных продуктов и их характеристика	2	2	-		-	4	-	-		4
6.2. Классификация продуктов переработки молока	1	-	1		-	1	-	-		1
6.3. История кисломолочных продуктов (кефира, простокваши, творога, сыра)	2	-	-		2	2	-	-		2
6.4. История маслоделия и консервирования молока	2	-	-		2	1	-	-		1

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
Модуль 3. «Современное состояние хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»	16	2	4	4	6	24	2	2	2	18
<i>1. Современное состояние хранения и переработка продукции растениеводства и животноводства</i>	8	2	2	<i>Консультации</i>	4	22	2	2	<i>Консультации</i>	18
1.1. Современное состояние хранения и переработка продукции растениеводства и животноводства в России	4	1	1		2	11	1	1		9
1.2. Современное состояние хранения и переработка продукции растениеводства и животноводства в Белгородской области	4	1	1		2	11	1	1		9
<i>Итоговое занятие по темам модуля 1-3</i>	4	-	2		2	-	-	-		-
<i>Подготовка реферата</i>	10	-	-	-	10	10	-	-	-	10
<i>Зачет</i>	12	-	-	4	8	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. занятия	Внеаудиторн. раб. и промежут. аттест.	Самост. работа		
Всего по дисциплине			108	16	16	20	56	Зачет	100
<i>I. Входной рейтинг</i>								Устный опрос	5
<i>II. Рубежный рейтинг</i>								Сумма баллов за модули	60
Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»			20	2	8	2	8		30
1.	Теоретические вопросы подготовки и виды профессиональной деятельности бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х.		13	1	8		4	Устный опрос	
2.	Роль питания в жизни человека		5	1	-		4	Устный опрос	
Модуль 2. «История основных пищевых продуктов»			50	12	4	10	24		20
1.	Овощи и фрукты		7	2	1		4	Устный опрос	
2.	Мука и хлеб		7	2	1		4	Устный опрос	
3.	Крупы и пиво		6	2	-		4	Устный опрос	
4.	Растительные масла		6	2	-		4	Устный опрос	
5.	Мясо и мясные продукты		7	2	1		4	Устный опрос	
6.	Молоко и молочные продукты		7	2	1		4	Устный опрос	
Модуль 3. «Современное состояние хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»			16	2	4	4	6		10
1.	Современное состояние хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства		8	2	2		4	Устный опрос	

Итоговый контроль знаний по темам модулей 1-3		4	-	2		2	Устный опрос, итоговое тестирование	
<i>III. Творческий рейтинг</i>		10	-	-	-	10	Реферат	5
<i>IV. Выходной рейтинг</i>		12	-	-	4	8	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

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

Не зачтено	Зачтено
менее 51 балла	61 балл и выше

5.2.3. Критерии оценки знаний студента на зачете

На зачете студент отвечает в устной форме на вопросы преподавателя.

Количественная оценка на зачете определяется на основании следующих минимальных критериев:

- оценку «зачтено» заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой; допустимо выставлять оценку «зачтено» студентам, допустившим погрешности в ответе на зачете, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя;

- оценка «не зачтено» выставляется студенту, обнаружившему проблемы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий; как правило, оценка «не зачтено» ставится студентам, которые не могут продолжать обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

5.3. Фонд оценочных средств. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки формируемых компетенций по дисциплине (приложение 2)

VI. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Основная учебная литература

1. Сидельникова Н.А. Основы профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие для направления подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / Н.А. Сидельникова, Е.П. Еременко; Белгородский ГАУ. – Белгород: Белгородский ГАУ, 2018. – 145 с. <http://bit.do/evuAH>

6.2. Дополнительная литература

1. Куликов, Л.В. История зоотехнии: учебник / Л.В. Куликов. – М.: КолосС, 2008. – 296 с.

2. Вахрушев, Н.А. Введение в агрономию: учебное пособие / Н.А. Вахрушев. – Ростов н/Д: Феникс, 2006. – 381 с.

3. Донченко Л.В. Безопасность пищевой продукции: учебник / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. – Изд. 2-е, перераб. и доп. – М.: ДеЛи принт, 2007. – 539 с.

4. Корниенко П.П. Основы профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие для самостоятельной работы студентов. Направление подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / П.П. Корниенко, Н.А. Сидельникова; Белгородский ГАУ. – Белгород: Белгородский ГАУ, 2016. – 134 с. Режим доступа: <http://bit.do/evuza>

6.2.1. Периодические издания

1. Земледелие: теоретический и научно-практический журнал.
2. Зоотехния: теоретический и научно-практический журнал.
3. Достижения науки и техники АПК: теоретический и научно-практический журнал.
4. Международный сельскохозяйственный журнал: научно-производственный журнал о достижениях мировой науки и практики в агропромышленном комплексе.
5. Садоводство и виноградарство: теоретический и научно-практический журнал.
6. Сахарная свекла: научно-практический журнал.
7. Хранение и переработка сельхозсырья: научно-теоретический 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

Приступая к изучению дисциплины, обучающимся необходимо внимательно ознакомиться с тематическим планом занятий, списком рекомендованной литературы.

Преподавание дисциплины предусматривает: лекции, практические занятия, самостоятельную работу (изучение теоретического материала; подготовка к практическим занятиям, устным опросам, зачету; выполнение домашних заданий, в т.ч. реферата), консультации преподавателя.

Лекции по дисциплине читаются как в традиционной форме, так и с использованием активных форм обучения. Главной задачей каждой лекции является раскрытие сущности темы и анализ ее главных положений. Рекомендуется на первой лекции довести до внимания студентов структуру курса и его разделы, а также рекомендуемую литературу. В дальнейшем указывать начало каждого раздела, суть и его задачи, а, закончив изложение, подводить итог по этому разделу, чтобы связать его со следующим. Содержание лекций определяется рабочей программой курса. Каждая лекция должна охватывать определенную тему курса и представлять собой логически вполне законченную работу. Лучше сократить тему, но не допускать перерыва ее в таком месте, когда основная идея еще полностью не раскрыта. Для максимального усвоения дисциплины рекомендуется изложение лекционного материала с элементами обсуждения. Лекционный материал должен быть снабжен конкретными примерами.

Целями проведения практических занятий являются: установление связей теории с практикой в форме экспериментального подтверждения положений теории; развитие логического мышления; умение выбирать оптимальный метод решения; обучение студентов умению анализировать полученные результаты; контроль самостоятельной работы обучающихся по освоению курса.

Каждое практическое занятие целесообразно начинать с повторения теоретического материала, который будет использован на нем. Для этого очень важно четко сформулировать цель занятия и основные знания, умения и навыки, которые студент должен приобрести в течение занятия. На практических занятиях преподаватель принимает решенные и оформленные надлежащим образом различные задания, он должен проверить правильность их оформления и выполнения, оценить глубину знаний данного теоретического материала, умение анализировать и решать поставленные задачи, выбирать эффективный способ решения, умение делать выводы.

В ходе подготовки к практическому занятию обучающимся следует внимательно ознакомиться с планом, вопросами, вынесенными на обсуждение, изучить соответствующий лекционный материал, предлагаемую литературу. Нельзя ограничиваться только имеющейся учебной литературой (учебниками и учебными пособиями). Обращение к монографиям, статьям из специальных

журналов, хрестоматийным выдержкам, а также к материалам средств массовой информации позволит в значительной мере углубить проблему, что разнообразит процесс ее обсуждения. С другой стороны, обучающимся следует помнить, что они должны не просто воспроизводить сумму полученных знаний по заданной теме, но и творчески переосмыслить существующие в современной науке подходы к пониманию тех или иных проблем, явлений, событий, продемонстрировать и убедительно аргументировать собственную позицию.

Теоретический материал по тем темам, которые вынесены на самостоятельное изучение, обучающийся прорабатывает в соответствии с вопросами для подготовки к зачету. Пакет заданий для самостоятельной работы выдается в начале семестра, определяются конкретные сроки их выполнения и сдачи. Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при аттестации обучающегося (при сдаче зачета). Задания для самостоятельной работы составляются, как правило, по темам и вопросам, по которым не предусмотрены аудиторские занятия, либо требуется дополнительно проработать и проанализировать рассматриваемый преподавателем материал в объеме запланированных часов.

Для закрепления теоретического материала обучающиеся выполняют различные задания (рефераты, индивидуальные задания). Их выполнение призвано обратить внимание обучающихся на наиболее сложные, ключевые и дискуссионные аспекты изучаемой темы, помочь систематизировать и лучше усвоить пройденный материал. Такие задания могут быть использованы как для проверки знаний обучающихся преподавателем в ходе проведения промежуточной аттестации на практических занятиях, а также для самопроверки знаний обучающимися.

При самостоятельном выполнении заданий обучающиеся могут выявить тот круг вопросов, который усвоили слабо, и в дальнейшем обратить на них особое внимание. Контроль самостоятельной работы обучающихся по выполнению заданий осуществляется преподавателем с помощью выборочной и фронтальной проверок на практических занятиях.

Консультации преподавателя проводятся в соответствии с графиком, утвержденным на кафедре. Обучающийся может ознакомиться с ним на информационном стенде. При необходимости дополнительные консультации могут быть назначены по согласованию с преподавателем в индивидуальном порядке.

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

6.3.2 Видеоматериалы

1. Каталог учебных видеоматериалов на официальном сайте ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ.

Режим доступа: <http://bsaa.edu.ru/InfResource/library/video/recast.php>

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

1. Сельское хозяйство: всё о земле, растениеводство в сельском хозяйстве – Режим доступа: <https://selhozvaistvo.ru/>
2. Базы данных по сельскому хозяйству и пищевой промышленности «АГРОС» - Режим доступа: www.cnsnb.ru/cataloga.shtm
3. Научные поисковые системы: каталог научных ресурсов, ссылки на специализированные научные поисковые системы, электронные архивы, средства поиска статей и ссылок – Режим доступа: <http://www.scintific.narod.ru/>
4. Российская Научная Сеть: информационная система, нацеленная на доступ к научной, научно-популярной и образовательной информации – Режим доступа: <http://nature.web.ru/>
5. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/>
6. Российская государственная библиотека – Режим доступа: <http://www.rsl.ru>
7. Электронная библиотека «Рукопт» – Режим доступа: <http://www.rucont.ru>
8. ЭБС «ZNANIUM.COM» – Режим доступа: <http://znanium.com>
9. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/books>
10. Полнотекстовая база данных «Сельскохозяйственная библиотека знаний» - Режим доступа: <http://natlib.ru/.../643-fond-polnotekstovyykh-elektronnykh-dokumentov-tsentralnoj-nauch/>

6.5. Перечень программного обеспечения, информационных технологий

В качестве программного обеспечения, необходимого для доступа к электронным ресурсам используются программы: Office 2016 Russian OLP NL AcademicEdition – офисный пакет приложений; ПО Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса; Mozilla Firefox; 7-Zip; Система автоматизации библиотек «Ирбис 64».

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для освоения дисциплины используются:

№ п/п	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа № 714	Специализированная мебель, экран моторизованный 3x3 ScrennMedia; Шкаф настенный; Колонки SVEN; Кабели коммутации; Ноутбук ASUS: Системная плата: Тип ЦП Mobile Intel Celeron, 2200 MHz; Системная плата Asus P50IJ Series Notebook; Чипсет системной платы Intel CantigaGL40/GM45/GM47/GS45; Системная память 2016 МБ; Дисковый накопитель ST9320325AS (320 ГБ, 5400 RPM, SATA-II); Видеоадаптер Mobile Intel(R) 4 Series Express Chipset Family; доска настенная, кафедра, набор демонстрационного оборудования
	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №717	Ноутбук Asus, телевизор SUPRA, ГОСТы
	Помещения для самостоятельной работы (читальные залы библиотеки)	Специализированная мебель; комплект компьютерной техники в сборе (системный блок: Asus P4BGL-MX\Intel Celeron, 1715 MHz\256 Мб PC2700 DDR SDRAM\ST320014A (20 Гб, 5400 RPM, Ultra-ATA/100)\ NEC CD-ROM CD-3002A\Intel(R) 82845G/GL/GE/PE/GV Graphics Controller, монитор: Proview 777(N) / 786(N) [17" CRT], клавиатура, мышь.); Foxconn G31MVP/G31MXP\DualCore Intel Pentium E2200\1 Гб DDR2-800 DDR2 SDRAM\MAXTOR STM3160215A (160 Гб, 7200 RPM, Ultra-ATA/100)\Optiarc DVD RW AD-7243S\Intel GMA 3100 монитор: acer v193w [19"], клавиатура, мышь.) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронную информацион-

		но-образовательную среду Белгородского ГАУ; настенный плазменный телевизор SAMSUNG PS50C450B1 Black HD (диагональ 127 см); аудио-видео кабель HDMI
--	--	--

*Специальные помещения - учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

**СВЕДЕНИЯ О ДОПОЛНЕНИИ И ИЗМЕНЕНИИ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
НА 2018/ 2019 УЧЕБНЫЙ ГОД**

Основы профессиональной деятельности

дисциплина (модуль)

**35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции**

направление подготовки

ДОПОЛНЕНО (с указанием раздела РПД)
ИЗМЕНЕНО (с указанием раздела РПД)
УДАЛЕНО (с указанием раздела РПД)

Реквизиты протоколов заседаний кафедр, на которых пересматривалась программа

Кафедра _____ _____	Кафедра _____ _____
от _____ № _____ дата	от _____ № _____ дата

Методическая комиссия технологического факультета

« ___ » _____ 201__ г., протокол № _____

Председатель методической комиссии _____

Декан технологического факультета _____

« ___ » _____ 201__ г

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся
по дисциплине «ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»
для направления подготовки

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства
и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность (профиль) - Хранение и переработка сельскохозяйственной
продукции

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
ОК-7	способность к самоорганизации и самообразованию	Первый этап (пороговой уровень)	знать: организацию учебного процесса в ФГБОУ ВО «Белгородский ГАУ им. В.Я. Горина», направления работ на предприятиях по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции	Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции» Модуль 2. «История основных пищевых продуктов» Модуль 3. «Современное состояние хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»	устный опрос, итоговое тестирование, подготовка реферата	зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	знать: организацию учебного процесса в ФГБОУ ВО «Белгородский ГАУ им. В.Я. Горина», направления работ на предприятиях по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции уметь: работать с библиотечными каталогами и базами данных в Интернете по профессиональным вопросам	Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции» Модуль 2. «История основных пищевых продуктов» Модуль 3. «Современное состояние хранения и переработки сельскохозяй-		

		Третий этап (высокий уровень)	<p>знать: организацию учебного процесса в ФГБОУ ВО «Белгородский ГАУ им. В.Я. Горина», направления работ на предприятиях по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции</p> <p>уметь: работать с библиотечными каталогами и базами данных в Интернете по профессиональным вопросам</p> <p>владеть: навыками работы по обобщению необходимой учебной, научной и специальной литературы</p>	<p>ственной продукции»</p> <p>Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»</p> <p>Модуль 2. «История основных пищевых продуктов»</p> <p>Модуль 3. «Современное состояние хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»</p>	устный опрос, итоговое тестирование, подготовка реферата	зачет
ПК-15	способность к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	Первый этап (пороговый уровень)	<p>знать: технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как объект управления</p>	<p>Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»</p> <p>Модуль 2. «История основных пищевых продуктов»</p> <p>Модуль 3. «Современное состояние хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»</p>	устный опрос, итоговое тестирование, подготовка реферата	зачет

		<p>Второй этап (продвину- тый уро- вень)</p>	<p>знать: технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как объект управления</p> <p>уметь: анализировать и планировать технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как объект управления</p>	<p>Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»</p> <p>Модуль 2. «История основных пищевых продуктов»</p> <p>Модуль 3. «Современное состояние хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»</p>	<p>устный опрос, итоговое тестирование, подготовка реферата</p>	<p>зачет</p>
		<p>Третий этап (высокий уровень)</p>	<p>знать: технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как объект управления</p> <p>уметь: анализировать и планировать технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как объект управления</p> <p>владеть: способами анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления</p>	<p>Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»</p> <p>Модуль 2. «История основных пищевых продуктов»</p> <p>Модуль 3. «Современное состояние хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»</p>	<p>устный опрос, итоговое тестирование, подготовка реферата</p>	<p>зачет</p>

2. Показатели и критерии оценивания компетенций, а также шкала оценивания знаний

Компетенция	Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня компетенции)	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>
ОК-7	<i>способность к самоорганизации и самообразованию</i>	<i>способность к самоорганизации и самообразованию не сформирована</i>	<i>частично владеет способностью к самоорганизации и самообразованию</i>	<i>владеет способностью к самоорганизации и самообразованию</i>	<i>свободно владеет способностью к самоорганизации и самообразованию</i>
	знать: организацию учебного процесса в ФГБОУ ВО «Белгородский ГАУ», направления работ на предприятиях по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции	не знает организацию учебного процесса в ФГБОУ ВО «Белгородский ГАУ», направления работ на предприятиях по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции	частично знает организацию учебного процесса в ФГБОУ ВО «Белгородский ГАУ», направления работ на предприятиях по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции	знает организацию учебного процесса в ФГБОУ ВО «Белгородский ГАУ», направления работ на предприятиях по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции	знает организацию учебного процесса в ФГБОУ ВО «Белгородский ГАУ» и аргументировано проводит сравнение направления работ на предприятиях по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции
	уметь: работать с библиотечными каталогами и базами данных в Интернете по профессиональным вопросам	не умеет работать с библиотечными каталогами и базами данных в Интернете по профессиональным вопросам	частично умеет работать с библиотечными каталогами и базами данных в Интернете по профессиональным вопросам	способен работать с библиотечными каталогами и базами данных в Интернете по профессиональным вопросам	способен самостоятельно работать с библиотечными каталогами и базами данных в Интернете по профессиональным вопросам
	владеть: навыками работы по обобщению необходимой учебной, научной и специальной литературы	не владеет навыками работы по обобщению необходимой учебной, научной и специальной	частично владеет навыками работы по обобщению необходимой учебной, научной и специ-	владеет навыками работы по обобщению необходимой учебной, научной и специаль-	свободно владеет навыками работы по обобщению необходимой учебной,

	<p>ческих процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления</p>	<p>ния технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления</p>	<p>вания технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления</p>	<p>ния технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления</p>	<p>планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления</p>
--	--	---	---	---	--

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

Перечень вопросов для определения входного рейтинга

1. Какова Ваша личная мотивация для поступления в Белгородский государственный аграрный университет на направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции?
2. Животные, используемые в сельскохозяйственном производстве для получения молока.
3. Животные, используемые в сельскохозяйственном производстве для получения мяса.
4. Основные зерновые культуры, используемые в сельскохозяйственном производстве.
5. Основные плодовые культуры, выращиваемые в Белгородской области.
6. Основные сельскохозяйственные культуры, возделываемые в Белгородской области.
7. Основная продукция, получаемая от сельскохозяйственных животных.

Критерии оценивания

оценка «зачтено» (*при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении*) выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного материала; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

оценка «не зачтено» (*при отсутствии усвоения (ниже порогового)*) выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения материала; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

Первый этап (пороговый уровень)

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

Перечень вопросов к устному опросу

1. Кто возглавляет университет?
2. Какие проректоры имеются в университете?
4. Какие факультеты имеются в университете?
5. Основные научные подразделения университета.

6. Основные вспомогательные подразделения университета.
7. Структура УНИЦ «Агротехнопарк» университета.
8. Структура технологического факультета.
9. Направления деятельности бакалавров по направлению подготовки Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
10. Основные направления подготовки по рабочим специальностям.
11. Порядок поиска требуемой литературы по каталогам
12. Правила составления библиографических описаний по стандарту.
13. Содержание и различия аннотации и реферата.
14. Основные направления культурно-массовой работы студентов
15. Основные направления спортивно-массовой работы студентов.

Критерии оценивания

оценка «зачтено» (*при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении*) 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.

оценка «не зачтено» (*при отсутствии усвоения (ниже порогового)*) 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.

Примеры итоговых тестовых заданий

Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»	
Вопрос	Варианты ответов
1. Количество факультетов, входящих в структуру Белгородского ГАУ	а) 5 б) 6 в) 7 г) 8
2. В организационную структуру технологического факультета входит	а) 3 б) 4 в) 5 г) 6
3. Книга одного автора в списке литературы оформляется	а) Бредихин С.А. Технология и техника переработки молока: учеб. пособие / С.А. Бреди-

<p>следующим образом</p>	<p>хин. – 2-е изд., доп. – М.: ИНФРА-М, 2016. – 443 с. б) Технология и техника переработки молока: учеб. пособие / С.А. Бредихин. – 2-е изд., доп. – М.: ИНФРА-М, 2016. – 443 с. в) Бредихин С.А. Технология и техника переработки молока: учеб. пособие. – 2-е изд., доп. – М.: ИНФРА-М, 2016. г) Бредихин С.А. Технология и техника переработки молока: учеб. пособие / С.А. Бредихин. – 443 с.</p>
<p>4. Статья из журнала в списке литературы оформляется следующим образом</p>	<p>а) Птуха А.Р. Российский рынок мороженого / А.Р. Птуха, Т.А. Мерзляков // Молочная промышленность. – 2013. - № 1. – С. 73-74. б) Птуха А.Р. Российский рынок мороженого / А.Р. Птуха, Т.А. Мерзляков. – 2013. - № 1. – С. 73-74. в) Птуха А.Р. Российский рынок мороженого / А.Р. Птуха, Т.А. Мерзляков // Молочная промышленность, 2013. – 73 с. г) Птуха А.Р., Мерзляков Т.А. Российский рынок мороженого // Молочная промышленность. – 2013. - № 1. – С. 73-74.</p>
<p>Модуль 2. «История основных пищевых продуктов»</p>	
<p>1. До XVIII в. в России этот овощ играл ту же роль, что в настоящий момент картофель</p>	<p>а) репа б) свекла в) морковь г) белокочанная капуста</p>
<p>2. Брокколи – это разновидность....</p>	<p>а) капусты б) свёклы в) моркови г) картофеля</p>
<p>3. Родина картофеля – это</p>	<p>а) Южная Америка б) Северная Америка в) Россия г) Китай</p>
<p>4. Маргарин – это продукт на основе</p>	<p>а) жиров растительного происхождения б) жиров животного происхождения в) жиров растительного и животного происхождения</p>
<p>Модуль 3. «Современное состояние хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»</p>	
<p>1. Какая сельскохозяйственная культура не возделывается в</p>	<p>а) подсолнечник 2) соя</p>

Белгородской области?	3) лён-долгунец 4) тритикале
2. Какая культура является масличной?	а) горох б) соя в) подсолнечник г) кукуруза
3. Какая ягода не произрастает в Белгородской области?	а) морошка б) земляника в) ежевика г) малина

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% *и/или «отлично» (продвинутый уровень)*

70 – 89 % *и/или «хорошо» (углубленный уровень)*

50 – 69 % *и/или «удовлетворительно» (пороговый уровень)*

менее 50 % *и/или «неудовлетворительно» (ниже порогового)*

Второй этап (продвинутый уровень)

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

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 к устному опросу

1. Классификация зерновых культур
2. Классификация масличных и эфиромасличных культур
3. Классификация плодов.
4. Классификация ягод
5. Ассортимент муки.
6. Ассортимент хлебобулочных изделий.

7. Ассортимент круп.
8. Ассортимент растительных масел и продуктов на их основе.
9. Классификация консервированных продуктов растительного происхождения.
10. Классификация видов мяса.
11. Классификация молока по видам животных, от которых его получают.
12. Классификация продуктов переработки молока
13. Классификация кисломолочных продуктов
14. Классификация сахара и сахарозаменителей.

Критерии оценивания

оценка «зачтено» (при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении) 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.

оценка «не зачтено» (при отсутствии усвоения (ниже порогового)) 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.

Примеры итоговых тестовых заданий

Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»	
Вопрос	Варианты ответов
1. В каком году наш вуз приобрел статус университета?	а) 1994 б) 2014 в) 2016
2. Кто возглавляет Белгородский ГАУ?	а) ректор б) проректор в) декан
3. Кто возглавляет факультеты Белгородского ГАУ?	а) ректоры б) директора в) деканы
4. Стандарт в списке литературы оформляется следующим	а) ГОСТ 31981-2013. Йогурты. Общие технические условия. – Введ. 2014-05-01. – М.:

образом	Стандартинформ, 2014. – 18 с. б) Йогурты. Общие технические условия. ГОСТ 31981-2013. – Введ. 2014-05-01. – М.: Стандартинформ, 2014. в) ГОСТ 31981-2013. Йогурты. Общие технические условия. – М.: Стандартинформ, 2014. – 18 с. г) Йогурты. Общие технические условия. ГОСТ 31981-2013. – Введ. 2014-05-01. – М.: Стандартинформ, 2014. – С. 14-18.
---------	--

Модуль 2. «История основных пищевых продуктов»

1. Какой способ не использовали наши предки для консервирования мяса?	а) копчение б) посол в) шоковая заморозка
2. В Россию картофель попал при	а) Петре I б) Екатерине II в) Иване Грозном г) Николае II
3. Какая культура не является корнеплодом?	а) репа б) морковь в) капуста г) свёкла
4. Какой фрукт относится к цитрусовым?	а) яблоко б) грейпфрут в) нектарин
5. Какой плод относится к косточковым?	а) яблоко б) персик в) смородина

Модуль 3. «Современное состояние хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»

1. Какая отрасль животноводства наиболее развита в Белгородской области?	а) овцеводство б) мясное скотоводство в) свиноводство г) молочное скотоводство
2. Наибольший удельный вес в общем производстве мяса в Белгородской области занимает	а) мясо птицы б) свинина в) говядина г) баранина
3. Из каких сортов пшеницы изготавливают макаронные изделия?	а) из твердых сортов б) из мягких сортов в) оба варианта верны

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% *и/или «отлично» (продвинутый уровень)*

70 – 89 % *и/или «хорошо» (углубленный уровень)*

50 – 69 % *и/или «удовлетворительно» (пороговый уровень)*

менее 50 % *и/или «неудовлетворительно» (ниже порогового)*

Третий этап (высокий уровень)

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

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.

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

Перечень вопросов к устному опросу

1. Основные направления переработки зерна.
2. Использование зерна в мукомольной промышленности
3. Использование зерна в крупяной промышленности
4. Основные направления переработки семян подсолнечника
5. Объемы производства зерна в мире
6. Объемы производства зерна в РФ
7. Объемы производства зерна в Белгородской области.
8. Объемы переработки зерна в мире.
9. Объемы переработки зерна в РФ.
10. Объемы переработки зерна в Белгородской области
11. Объемы производства мяса в мире.
12. Объемы производства мяса в РФ.
13. Объемы производства мяса в Белгородской области.

14. Объёмы производства продуктов переработки мяса в РФ и Белгородской области.

15. Объёмы производства продуктов переработки молока в РФ и Белгородской области.

Критерии оценивания

оценка «зачтено» (при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении) 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.

оценка «не зачтено» (при отсутствии усвоения (ниже порогового)) 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.

Примеры итоговых тестовых заданий

Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»	
Вопрос	Варианты ответов
1. Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, являются:	а) сельскохозяйственные культуры и животные б) технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в) оборудование перерабатывающих производств г) сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции д) все перечисленное
2. Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции:	а) производственно-технологическая и организационно-управленческая б) производственно-технологическая и профессорско-преподавательская в) организационно-управленческая и научно-исследовательская г) организационно-управленческая и профессорско-преподавательская

3. В каком году в поселке Майский была создана сельскохозяйственная опытная станция?	а) 1956 б) 1971 в) 1994 г) 1978
4. Год образования Белгородского сельскохозяйственного института (ныне Белгородский ГАУ)	а) 1988 б) 1956 в) 1971 г) 1978
Модуль 2. «История основных пищевых продуктов»	
1. Употребляемая в пищу часть капусты – это	а) побег б) почка в) клубень
2. Из молока какого сельскохозяйственного животного традиционно готовят кумыс?	а) корова б) овца в) лошадь г) коза
3. Пиво – это напиток, который готовят на основе	а) виноградного спирта б) хмеля и солода в) сока плодов и ягод
4. Лактоза – это	а) молочный жир б) молочный сахар в) молочный белок г) фермент молока
Модуль 3. «Современное состояние хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»	
1. Наиболее популярной масличной культурой в Белгородской области является:	а) подсолнечник б) рапс в) оливки
2. По объемам выращивания лидирующие позиции в Белгородской области занимает культура	а) соя б) пшеница в) ячмень г) кукуруза д) сахарная свёкла
3. Лидером по производству мяса птицы в Белгородской области является	а) ЗАО «Приосколье» б) ООО «Белгранкорм» в) ЗАО «Белая птица» г) ООО «ГК Агро-Белогорье»
4. Лидером по производству свинины в Белгородской области является	а) ГК «Мираторг» б) ООО «Белгранкорм» в) ООО «ГК Агро-Белогорье» г) ЗАО «Алексеевский бекон»

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% *и/или «отлично» (продвинутый уровень)*

70 – 89 % *и/или «хорошо» (углубленный уровень)*

50 – 69 % *и/или «удовлетворительно» (пороговый уровень)*

менее 50 % *и/или «неудовлетворительно» (ниже порогового)*

Тематика рефератов (примерная)

1. Докучаев В.В. – создатель почвоведения.
2. Почвоведы Костычев П.А. и Н.М. Сибирцев.
3. Советов А.В. и его работы «О системах земледелия» и «О разведении кормовых трав на полях».
4. Стебут И.А. – автор книги «Основы полевой культуры и меры к её улучшению».
5. Менделеев Д.И.
6. К.А. Тимирязев – основоположник физиологии растений.
7. Д.Н. Прянишников – агрохимик и биохимик.
8. В.Р. Вильямс – разработчик травопольной системы земледелия.
9. В.П. Горячкин – основоположник науки о сельскохозяйственной технике.
10. И.В. Мичурин – основоположник российской научной селекции плодовых, ягодных и других культур.
11. Н.И. Вавилов – всемирно известный генетик, ботаник, агроном, растениевод.
12. Н.В. Верещагин – учёный-зоотехник.
13. Кулешов П.Н. – талантливый зоотехник-экспериментатор.
14. Научная школа профессора И.А. Бойко: основные направления деятельности.
15. Научная школа профессора Г.С. Походни: основные направления деятельности.
16. Вклад учёных Белгородского ГАУ в развитие сельскохозяйственного производства.
17. Происхождение и одомашнивание различных видов сельскохозяйственных животных.

18. Происхождение и одомашнивание различных видов сельскохозяйственной птицы.

19. Основные породы крупного рогатого скота, их классификация и характеристика.

20. Основные породы кур, их классификация и характеристика.

21. Основные породы лошадей, их классификация и характеристика.

22. Основные породы свиней, их классификация и характеристика.

23. Основные породы гусей и уток, их классификация и характеристика.

24. Основные породы кроликов, их классификация и характеристика.

25. Основные породы овец, их классификация и характеристика.

26. Основные породы индеек и цесарок, их классификация и характеристика.

27. Основные породы пчел, их классификация и характеристика.

28. Основные виды пушных зверей, их классификация и характеристика.

29. Основные породы рыб, их классификация и характеристика.

30. Развитие рыбоводства в Белгородской области.

31. Промысловые животные Белгородской области.

32. История развития пчеловодства.

33. История сахара. Виды, источники получения. Сахарозаменители.

34. История мороженого. Основные виды мороженого.

35. Молоко и молочные продукты: химический состав, свойства и роль в питании человека.

36. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Классификация и характеристика основных видов кисломолочных продуктов.

37. Мясо и мясные продукты: химический состав, свойства и роль в питании человека. Классификация мясных продуктов.

38. Плодовые и ягодные культуры, выращиваемые в Белгородской области. Их характеристика.

39. Овощные культуры, выращиваемые в Белгородской области. Их характеристика.

40. Классификация меда. Состав, свойства, пищевая и биологическая ценность меда.

Объем реферата 15-20 стр.

Критерии оценивания:

оценка «зачтено» (при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении) выставляется обучающемуся, если в реферате раскрыта тема исследования, изучено рекомендуемое количество источников литературы, приведен иллюстрационный материал, текст изложен логично и грамотно со ссылками на источники, с выделением

разделов: введение, состояние изученности проблемы, цель и задачи исследования, научная новизна, основная часть, заключение, список литературы, который должен быть оформлен в соответствии с ГОСТом;

оценка «не зачтено» (при отсутствии усвоения (ниже порогового)) выставляется обучающемуся, если в реферате не раскрыта тема исследования, количество использованных источников литературы не превышает 3-х, отсутствует иллюстрационный материал, нет ссылок на источники, текст изложен бессистемно, не выделены разделы реферата: введение, состояние изученности проблемы, цель и задачи исследования, научная новизна, основная часть, заключение, список литературы оформлен в произвольной форме.

Вопросы к зачёту

1. Значение сельского хозяйства как базовой отрасли перерабатывающей промышленности.
2. Особенности сельскохозяйственного производства.
3. Взаимосвязь растениеводства и животноводства.
4. Основные направления переработки продукции растениеводства.
5. Основные направления переработки продукции животноводства.
6. Место Белгородской области по объёмам переработки зерна
7. Место Белгородской области по объёмам переработки картофеля и плодовоовощной продукции
8. Место Белгородской области по объёмам производства и переработки мяса
9. Место Белгородской области по объёмам производства и переработки молока.
10. Крупнейшие предприятия Белгородской области по хранению зерна
11. Крупнейшие предприятия Белгородской области по переработке зерна.
12. Крупнейшие предприятия Белгородской области по переработке мяса
13. Крупнейшие предприятия Белгородской области по переработке молока.
14. Структура ФГБОУ ВО «БелГАУ им. В.Я.Горина».
15. Структура технологического факультета, выпускающие кафедры, научные школы.
16. Основные овощи, их значение в питании, переработанная овощная продукция.
17. Фрукты и ягоды, их значение в питании, продукты переработки.
18. Возникновение и развитие мукомольной промышленности.
19. Возникновение и развитие крупяной промышленности.

20. Возникновение и развитие хлебопекарной промышленности.
21. Возникновение и развитие пивоваренной промышленности.
22. Возникновение и развитие производства растительных масел и их использование.
23. Возникновение и развитие сахарной промышленности.
24. Возникновение и развитие мясоперерабатывающей промышленности.
25. Возникновение и развитие молочной промышленности.

Критерии оценивания:

оценка «зачтено» (*при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении*) 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.

оценка «не зачтено» (*при отсутствии усвоения (ниже порогового)*) 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.

Студент сдаёт зачёт в устной форме.

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 является устный опрос.

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:

-зачет, в устной форме.

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 (зачет).

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 письменно-устного опроса, или тестирования на последнем занятии. Для дисциплин и видов учебной работы студента, по которым формой итогового отчета является зачет, 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.

Студент сдает зачет в устной форме.

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

Общий рейтинг по дисциплине складывается из входного, рубежного, выходного (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). Оптимальная форма входного контроля: устный опрос.

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 практических заданий.

Выходной рейтинг – результат аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи зачета, проводимого с целью проверки освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности. Оптимальные формы и методы выходного контроля: 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 /зачета/ 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.