

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:  
5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab62558911288f915af551ae

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

**УТВЕРЖДАЮ**

Декан технологического факультета  
доктор с.-х. наук, профессор



П.П. Корниенко

« 30 » июня 2017 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, 2017

Рабочая программа составлена с учетом требований:

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

- 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 19.12.2013 г. №1367;

- 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)

« 6 » нояб 2017 г. протокол № 10

Зав. кафедрой

Сидельникова

Сидельникова Н.А.

**Одобрена** методической комиссией технологического факультета

« 30 » нояб 2017 г. протокол № 8

Председатель  
методической комиссии

технологического факультета

Трубочанинова

Трубочанинова Н.С.

## **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 по выбору вариативной части (Б1.В.ДВ.5.1) 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	способность к самоорганизации и самообразованию	<p><b>Знать:</b> организацию учебного процесса в ФГБОУ ВО «Белгородский ГАУ им. В.Я. Горина», направления работ на предприятиях по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции</p> <p><b>Уметь:</b> работать с библиотечными каталогами и базами данных в Интернете по профессиональным вопросам</p> <p><b>Владеть:</b> навыками работы по обобщению необходимой учебной, научной и специальной литературы</p>
ОПК-3	готовность к оценке физиологического состояния, адаптационного потенциала и определению факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур	<p><b>Знать:</b> основные типы сельскохозяйственных культур, выращиваемых в Белгородской области, их историю, классификацию, возможные направления переработки</p> <p><b>Уметь:</b> распознавать основные типы сельскохозяйственных культур и предлагать возможные пути переработки</p> <p><b>Владеть:</b> навыками поиска информации об основных сельскохозяйственных культурах в научной литературе и способностью систематизировать полученную информацию</p>
ПК-3	способность распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве	<p><b>Знать:</b> основные виды сельскохозяйственных животных и птицы, выращиваемых в Белгородской области, историю их приручения, виды продукции, получаемой от сельскохозяйственных животных и возможные направления ее переработки</p> <p><b>Уметь:</b> распознавать основные виды сельскохозяйственных животных и птицы и предлагать возможные пути переработки продукции, получаемой от них</p> <p><b>Владеть:</b> навыками поиска информации об основных сельскохозяйственных животных и птицы в научной литературе и способностью систематизировать полученную информацию</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
<b>Формы обучения</b> (вносятся данные по реализуемым формам)	<b>1</b>	<b>1 курс</b>
<b>Семестр (курс) изучения дисциплины</b>	<b>1</b>	<b>1 курс</b>
Общая трудоемкость, всего, час	108	108
<i>зачетные единицы</i>	3	3
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем</b>	<b>52</b>	<b>20</b>
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	<b>32</b>	<b>10</b>
В том числе:		
Лекции	16	4
Лабораторные занятия	-	-
Практические занятия	16	6
<i>Иные виды работ в соответствии с учебным планом (учебная практика)</i>	-	-
<b>Внеаудиторная работа (всего)</b>	<b>20</b>	<b>10</b>
В том числе:		
Контроль самостоятельной работы (на 1 подгруппу в форме компьютерного тестирования)	_*	-
Консультации согласно графику кафедры (еженедельно 1ч – для студентов очной и 2 ч – заочной формы обучения × 16 нед.)	16	6
<i>Иные виды работ в соответствии с учебным планом (курсовая работа, РГЗ и др.)</i>	-	-
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
В том числе:		
Зачет (на 1 группу)	4	4
Экзамен (на 1 группу)	-	-
Консультация предэкзаменационная (на 1 группу)	-	-
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>56</b>	<b>88</b>
<b>Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>	<b>56</b>	<b>88</b>
в том числе:		
Самостоятельная работа по проработке лекционного материала (60% от объема лекций)	7	3
Самостоятельная работа по подготовке к лабораторно-практическим занятиям (60% от объема аудиторных занятий)	19	6
Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятельное изучение	14	63
Самостоятельная работа по видам индивидуальных заданий: подготовка реферата (контрольной работы)	10	10
Подготовка к зачету	6	6

Примечание: \*осуществляется на аудиторных занятиях

## 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
<b>Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»</b>	<b>20</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>31</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>24</b>
1. Теоретические вопросы подготовки и виды профессиональной деятельности бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»	13	1	8	Консультации	4	17	1	4	Консультации	12
2. Роль питания в жизни человека	5	1	-		4	13	1	-		12
<b>Модуль 2. «История основных пищевых продуктов»</b>	<b>52</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>24</b>	<b>42</b>	-	-	<b>4</b>	<b>38</b>
1. Овощи и фрукты	7	2	1	Консультации	4	6	-	-	Консультации	6
2. Мука и хлеб	7	2	1		4	6	-	-		6
3. Крупа и пиво	6	2	-		4	6	-	-		6
4. Растительные масла	6	2	-		4	6	-	-		6
5. Мясо и мясопродукты	7	2	1		4	6	-	-		6
6. Молоко и молочные продукты	7	2	1		4	8	-	-		8
<b>Модуль 3. «Современное состояние хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»</b>	<b>14</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>15</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>10</b>
1. Современное состояние хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	12	2	2	Консультации	8	14	2	2	Консультации	10
<i>Итоговое занятие по темам модулей 1-3</i>	2	-	2		-	-	-	-		-
<i>Подготовка реферата в форме презентации (контрольной работы)</i>	10	-	-	-	10	10	-	-	-	10
<b>Зачет</b>	<b>10</b>	-	-	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	-	-	<b>4</b>	<b>6</b>

### 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
<b>Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»</b>	<b>20</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>31</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>24</b>
<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>17</i>	<i>1</i>	<i>4</i>		<i>12</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		-	2	-	-		2
1.3. Ознакомление с работой учебно-физиологического комплекса университета	2	-	2		-	2	-	-		2
1.4. Работа со справочно-поисковым аппаратом библиотеки	3	-	2		1	4	-	2		4
1.5. Составление библиографического описания документа	3	-	2		1	4	-	2		2
<b>2. Роль питания в жизни человека</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>-</b>		<b>4</b>	<b>13</b>	<b>1</b>	<b>-</b>		<b>12</b>
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	4	-	-		4
2.3. Соль в питании человека	2	-	-		2	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
<b>Модуль 2. «История основных пищевых продуктов»</b>	<b>52</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>24</b>	<b>42</b>	-	-	<b>4</b>	<b>38</b>
<b>1. Овощи и фрукты</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>Консультации</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	-	-	<b>Консультации</b>	<b>6</b>
1.1. Роль овощей и фруктов в питании, характеристика наиболее древних и распространённых овощей, фруктов и ягод, основные направления переработки	2	2	-		-	1	-	-		1
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	2	-	-		2
<b>2. Мука и хлеб</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>1</b>		<b>4</b>	<b>6</b>	-	-		<b>6</b>
2.1. История возделывания пшеницы и ржи, возникновение и развитие переработки зерна в муку. История возникновения хлеба, развитие хлебопекарного производства	3	2	-		1	1	-	-		1
2.2. Классификация продуктов переработки зерна различных с.-х. культур	2	-	1		1	1	-	-		1
2.3. Использование сои и соепродуктов в питании человека и в промышленности	1	-	-		1	2	-	-		2
2.4. История использования пряностей. История использования кофе, чая, какао-бобов в питании человека и в промышленности	1	-	-	1	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
<b>3. Крупа и пиво</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>-</b>		<b>4</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>-</b>		<b>6</b>
3.1. История возделывания основных крупяных культур. Производство круп и их использование. История появления пива, развитие пивоварения.	6	2	-		4	6	-	-		6
<b>4. Растительные масла</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>-</b>		<b>4</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>-</b>		<b>6</b>
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
<b>5. Мясо и мясопродукты</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>1</b>		<b>4</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>-</b>		<b>6</b>
5.1. История одомашнивания различных с.-х. животных и птицы, виды мяса, значение и использование мяса в питании, основные продукты переработки мяса	2	2	-		-	1	-	-		1
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 рыбпродуктов в питании человека	2	-	-		2	2	-	-		2
<b>6. Молоко и молочные продукты</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>1</b>		<b>4</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>-</b>		<b>8</b>
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	-		-	2	-	-		2
6.2. Классификация продуктов переработки молока	1	-	1		-	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
6.3. История кисломолочных продуктов (кефира, простокваши, творога, сыра)	2	-	-		2	2	-	-		2
6.4. История маслоделия и консервирования молока	2	-	-		2	2	-	-		2
<b>Модуль 3. «Современное состояние хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»</b>	<b>14</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>15</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>10</b>
<i>1. Современное состояние хранения и переработка продукции растениеводства и животноводства</i>	<i>12</i>	<i>2</i>	<i>2</i>		<i>8</i>	<i>14</i>	<i>2</i>	<i>2</i>		<i>10</i>
1.1. Современное состояние хранения и переработка продукции растениеводства и животноводства в России	6	1	1	Консультации	4	7	1	1	Консультации	5
1.2. Современное состояние хранения и переработка продукции растениеводства и животноводства в Белгородской области	6	1	1		4	7	1	1		5
<i>Итоговое занятие по темам модуля 1-3</i>	<i>2</i>	<i>-</i>	<i>2</i>		<i>-</i>	<i>-</i>	<i>-</i>	<i>-</i>		<i>-</i>
<i>Подготовка реферата в форме презентации (контрольной работы)</i>	<i>10</i>	<i>-</i>	<i>-</i>	<i>-</i>	<i>10</i>	<i>10</i>	<i>-</i>	<i>-</i>	<i>-</i>	<i>10</i>
<b>Зачет</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>6</b>

**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 промежулт. аттест.	Самост. работа		
<b>Всего по дисциплине</b>		ОК-7, ОПК-3, ПК-3	<b>108</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>20</b>	<b>56</b>	<b>Зачет</b>	<b>100</b>
<i>I. Входной рейтинг</i>								Устный опрос	<b>5</b>
<i>II. Рубежный рейтинг</i>								Сумма баллов за модули	<b>60</b>
<b>Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»</b>		ОК-7	<b>20</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>8</b>		<b>30</b>
1.	Теоретические вопросы подготовки и виды профессиональной деятельности бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»		<b>13</b>	<b>1</b>	<b>8</b>		<b>4</b>	Устный опрос	
2.	Роль питания в жизни человека		<b>5</b>	<b>1</b>	<b>-</b>		<b>4</b>	Устный опрос	
<b>Модуль 2. «История основных пищевых продуктов»</b>		ОПК-3, ПК-3	<b>52</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>24</b>		<b>20</b>
1.	Овощи и фрукты		<b>7</b>	<b>2</b>	<b>1</b>		<b>4</b>	Устный опрос	
2.	Мука и хлеб		<b>7</b>	<b>2</b>	<b>1</b>		<b>4</b>	Устный опрос	
3.	Крупа и пиво		<b>6</b>	<b>2</b>	<b>-</b>		<b>4</b>	Устный опрос	
4.	Растительные масла		<b>6</b>	<b>2</b>	<b>-</b>		<b>4</b>	Устный опрос	
5.	Мясо и мясопродукты		<b>7</b>	<b>2</b>	<b>1</b>		<b>4</b>	Устный опрос	
6.	Молоко и молочные продукты		<b>7</b>	<b>2</b>	<b>1</b>		<b>4</b>	Устный опрос	

<b>Модуль 3. «Современное состояние хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»</b>		ОПК-3, ПК-3	14	2	2	2	8		10
1.	1. Современное состояние хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства		12	2	2		8	Устный опрос	
Итоговый контроль знаний по темам модулей 1-3.			2	-	2	-	-	Написание контрольной работы	
<b>III. Творческий рейтинг</b>			10	-	-	-	10		5
<b>IV. Выходной рейтинг</b>			10	-	-	4	6	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 экзамена. 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	51 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. Технология молока и молочных продуктов: учебник / Г.Н. Крусъ, А.Г. Храмцов, З.В. Волокитина, С.В. Карпачев; под ред. А.М. Шалыгиной. – М.: Колосс, 2007. – 455 с.

2. Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 2. Технология мясных продуктов / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин – М.: КолосС, 2009. – 711 с.

### 6.2. Дополнительная литература

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

2. Вахрушев Н.А. Введение в агрономию: Учебное пособие / Н.А.Вахрушев.- Ростов-н/Д: Феникс, 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.

#### 6.2.1. Периодические издания

Научно-производственные журналы: Животноводство, Скотоводство, Птицеводство, Овцы, козы, шерстяное дело, Пчеловодство, Зоотехния, Ветеринария, Молочная промышленность, Переработка молока, Мясные технологии, Пищевая промышленность и др.

### 6.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

#### 6.3.1. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

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

1. GOOGLE Scholar – поисковая система по научной литературе,
2. ГЛОБОС – для прикладных научных исследований,
3. Science Tehnology – научная поисковая система,
4. AGRIS – международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям,
5. AGRO-PROM.RU – информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке,

6. Math Search – специальная поисковая система по статистической обработке.

*Базы данных:*

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн».
2. ЭБ БелГАУ
3. Руконт
4. Лань
5. Agro Web России – БД для сбора и представления информации по сельскохозяйственным учреждениям и научным учреждениям аграрного профиля,
6. БД AGRICOLA – международная база данных на сайте Центральной научной сельскохозяйственной библиотеки РАСХН,
7. БД «AGROS» - крупнейшая документографическая база данных по проблемам АПК, охватывает все научные публикации (книги, брошюры авторефераты, диссертации, труды сельскохозяйственных научных учреждений).
8. «Агроакадемсеть» - базы данных РАСХН.
9. Российское образование. Федеральный портал <http://www.edu.ru>
10. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека <http://www.cnsnb.ru/>
11. Российская государственная библиотека <http://www.rsl.ru>
12. ФЕРМЕР.RU - главный фермерский портал <http://www.fermer.ru/>
13. АГРОПОРТАЛ. Информационно-поисковая система АПК <http://www.agroportal.ru>
14. «ВебПтицеПром» отраслевой портал о птицеводстве <http://www.webpticeprom.ru>

#### **6.4. Перечень информационных технологий (при необходимости)**

##### **6.5. Перечень программного обеспечения (при необходимости)**

Microsoft Word 2010;  
Microsoft Excel 2010;  
Microsoft PowerPoint 2010.

#### **6.6. Перечень информационных справочных систем (при необходимости)**

## **VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Для преподавания дисциплины используются:

- мультимедийное оборудование для демонстрации презентаций (слайдфильмов) и видеофильмов по основам профессиональной деятельности,
- музей истории Белгородского ГАУ;
- учебно-физиологический комплекс, ТОК, УНИЦ «Агротехнопарк», библиотека Белгородского ГАУ;
- учебные лаборатории по переработке сельскохозяйственной технологического факультета.

## **VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ**



VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

СВЕДЕНИЯ О ДОПОЛНЕНИИ И ИЗМЕНЕНИИ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ  
НА 201\_\_ / 201\_\_ УЧЕБНЫЙ ГОД

Основы профессиональной деятельности

дисциплина (модуль)

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции

направление подготовки

<b>ДОПОЛНЕНО</b> (с указанием раздела РПД)
<b>ИЗМЕНЕНО</b> (с указанием раздела РПД)
<b>УДАЛЕНО</b> (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»**

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

***Фонд оценочных средств. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки формируемых компетенций по дисциплине***

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-3	способность распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве.	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> основные виды сельскохозяйственных животных и птицы, выращиваемых в Белгородской области, историю их приручения, виды продукции, получаемой от сельскохозяйственных животных и возможные направления ее переработки	<b>Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»</b> <b>Модуль 2. «История основных пищевых продуктов»</b> <b>Модуль 3. «Современное состояние хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»</b>	Устный опрос	зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> распознавать основные виды сельскохозяйственных животных и птицы и предлагать возможные пути переработки продукции, получаемой от них	<b>Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»</b> <b>Модуль 2. «История основных пищевых продуктов»</b> <b>Модуль 3. «Совре-</b>	Устный опрос	зачет

				менное состояние хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»		
		Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> навыками поиска информации об основных сельскохозяйственных животных и птице в научной литературе и способностью систематизировать полученную информацию	<b>Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»</b> <b>Модуль 2. «История основных пищевых продуктов»</b> <b>Модуль 3. «Современное состояние хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»</b>	Устный опрос	зачет

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)	<b>знать:</b> организацию учебного процесса в ФГБОУ ВО «Белгородский ГАУ»,	<b>Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производ-</b>	Устный опрос	зачет

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
			направления работ на предприятиях по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции	ства и переработки с.-х. продукции» Модуль 2. «История основных пищевых продуктов» Модуль 3. «Современное состояние хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»		
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> 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 сельскохозяйственной продукции»	Устный опрос	зачет
		Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> навыками работы по обобщению необходимой учебной, научной и специаль-	Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производ-	Устный опрос	зачет

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
			ной литературы	ства и переработки с.-х. продукции» Модуль 2. «История основных пищевых продуктов» Модуль 3. «Современное состояние хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»		

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
<b>ОПК-3</b>	готовность к оценке физиологического состояния, адаптационного потенциала и определению факторов регулирования роста и развития сельскохозяйствен-	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> основные типы сельскохозяйственных культур, выращиваемых в Белгородской области, их историю, классификацию, возможные направления переработки <b>уметь:</b> распознавать основные типы сельскохозяйственных культур и предлагать возможные пути переработки	<b>Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»</b>	Устный опрос	зачет

	ных культур			Модуль 2. «История основных пищевых продуктов»	Устный опрос	зачет
				Модуль 3. «Современное состояние хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»	Устный опрос	зачет
				Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»	Устный опрос	зачет
		Второй этап (продвину-тый уровень)	<p><b>знать:</b> основные типы сельскохозяйственных культур, выращиваемых в Белгородской области, их историю, классификацию, возможные направления переработки</p> <p><b>уметь:</b> распознавать основные типы сельскохозяйственных культур и предлагать возможные пути переработки</p>	Модуль 2. «История основных пищевых продуктов»	Устный опрос	зачет
				Модуль 3. «Современное состояние хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»	Устный опрос	зачет



		Третий этап (высокий уровень)	<b>знать:</b> основные типы сельскохозяйственных культур, выращиваемых в Белгородской области, их историю, классификацию, возможные направления переработки	<b>Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»</b>	коллоквиум  тестовый контроль, защита работ	Экзамен
				<b>Модуль 2. «История основных пищевых продуктов»</b>	коллоквиум  тестовый контроль, защита работ	Экзамен
				<b>Модуль 3. «Современное состояние хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»</b>	коллоквиум  тестовый контроль, защита работ	Экзамен

### 3. 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>
<i>ОК-7</i>	<i>способность к самоорганизации и самообразованию</i>	<i>способность к самоорганизации и самообра-</i>	<i>частично владеет способностью к са-</i>	<i>владеет способностью к самооргани-</i>	<i>свободно владеет способностью к са-</i>

		<i>зованию не сформирована</i>	<i>моорганизации и самообразованию</i>	<i>зации и самообразованию</i>	<i>моорганизации и самообразованию</i>
	<b>знать:</b> 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
	<b>уметь:</b> 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
	<b>владеть:</b> навыками работы по обобщению необходимой учебной, научной и специальной литературы	не владеет навыками работы по обобщению необходимой учебной, научной и специальной литературы	частично владеет навыками работы по обобщению необходимой учебной, научной и специальной литературы	владеет навыками работы по обобщению необходимой учебной, научной и специальной литературы	свободно владеет навыками работы по обобщению необходимой учебной, научной и специальной литературы
<b>ОПК-3</b>	<i>готовность к оценке физиологического состояния, адаптационного потенциала и определению факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур</i>	<i>готовность к оценке физиологического состояния, адаптационного потенциала и определению факторов регулирования роста и развития сель-</i>	<i>частично готов к оценке физиологического состояния, адаптационного потенциала и определению факторов регулирования роста и</i>	<i>готов к оценке физиологического состояния, адаптационного потенциала и определению факторов регулирования роста и развития</i>	<i>готов свободно оценивать физиологическое состояние, адаптационный потенциал и определять факторы регулирования роста и</i>

		<i>скохозяйственных культур не сформирована</i>	<i>развития сельскохозяйственных культур</i>	<i>сельскохозяйственных культур</i>	<i>развития сельскохозяйственных культур</i>
	<b>знать:</b> основные типы сельскохозяйственных культур, выращиваемых в Белгородской области, их историю, классификацию, возможные направления переработки	не знает основные типы сельскохозяйственных культур, выращиваемых в Белгородской области, их историю, классификацию, возможные направления переработки	частично знает основные типы сельскохозяйственных культур, выращиваемых в Белгородской области, их историю, классификацию, возможные направления переработки	знает основные типы сельскохозяйственных культур, выращиваемых в Белгородской области, их историю, классификацию, возможные направления переработки	аргументировано проводит сравнение основных типов сельскохозяйственных культур, выращиваемых в Белгородской области, знает их историю, классификацию и сравнивает возможные направления переработки
	<b>уметь:</b> распознавать основные типы сельскохозяйственных культур и предлагать возможные пути переработки	не умеет распознавать основные типы сельскохозяйственных культур и предлагать возможные пути переработки	частично умеет распознавать основные типы сельскохозяйственных культур и предлагать возможные пути переработки	способен распознавать основные типы сельскохозяйственных культур и предлагать возможные пути переработки	способен самостоятельно распознавать основные типы сельскохозяйственных культур и предлагать возможные пути переработки
	<b>владеть:</b> навыками поиска информации об основных сельскохозяйственных культурах в научной литературе и способностью систематизировать полученную информацию	не владеет навыками поиска информации об основных сельскохозяйственных культурах в научной литературе и способностью систематизировать полученную информацию	частично владеет навыками поиска информации об основных сельскохозяйственных культурах в научной литературе и способностью систематизировать полученную информацию	владеет навыками поиска информации об основных сельскохозяйственных культурах в научной литературе и способностью систематизировать полученную информацию	свободно владеет навыками поиска информации об основных сельскохозяйственных культурах в научной литературе и способностью систематизировать полученную информацию
<b>ПК-3</b>	<i>способность распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их</i>	<i>готовность распознавать основные типы и виды животных со-</i>	<i>частично готов распознавать основные типы и виды жи-</i>	<i>готов распознавать основные типы и виды животных со-</i>	<i>готов свободно распознавать основные типы и виды жи-</i>

	<i>особенности для эффективно-го использования в сельскохозяйственном производстве</i>	<i>гласно современной систематики, оценить их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам не сформирована</i>	<i>вотных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам</i>	<i>гласно современной систематики, оценить их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам</i>	<i>вотных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам</i>
	<b>знать:</b> основные виды сельскохозяйственных животных и птицы, выращиваемых в Белгородской области, историю их приручения, виды продукции, получаемой от сельскохозяйственных животных и возможные направления ее переработки	не знает основные виды сельскохозяйственных животных и птицы, выращиваемых в Белгородской области, историю их приручения, виды продукции, получаемой от сельскохозяйственных животных и возможные направления ее переработки	частично знает основные виды сельскохозяйственных животных и птицы, выращиваемых в Белгородской области, историю их приручения, виды продукции, получаемой от сельскохозяйственных животных и возможные направления ее переработки	знает основные виды сельскохозяйственных животных и птицы, выращиваемых в Белгородской области, историю их приручения, виды продукции, получаемой от сельскохозяйственных животных и возможные направления ее переработки	аргументировано проводит сравнение основных видов сельскохозяйственных животных и птицы, выращиваемых в Белгородской области, знает историю их приручения, виды продукции, получаемой от сельскохозяйственных животных, и сравнивает возможные направления ее переработки
	<b>уметь:</b> распознавать основные виды сельскохозяйственных животных и птицы и предлагать возможные пути переработки продукции, получаемой от них	не умеет распознавать основные виды сельскохозяйственных животных и птицы и предлагать возможные пути переработки продукции, получаемой от них	частично умеет распознавать основные виды сельскохозяйственных животных и птицы и предлагать возможные пути переработки продукции, получаемой от них	способен распознавать основные виды сельскохозяйственных животных и птицы и предлагать возможные пути переработки продукции, получаемой от них	способен самостоятельно распознавать основные виды сельскохозяйственных животных и птицы и предлагать возможные пути переработки продукции, получаемой от них

	<b>владеть:</b> навыками поиска информации об основных сельскохозяйственных животных и птице в научной литературе и способностью систематизировать полученную информацию	не владеет навыками поиска информации об основных сельскохозяйственных животных и птице в научной литературе и способностью систематизировать полученную информацию
--	--	---

частично владеет навыками поиска информации об основных сельскохозяйственных животных и птице в научной литературе и способностью систематизировать полученную информацию	владеет навыками поиска информации об основных сельскохозяйственных животных и птице в научной литературе и способностью систематизировать полученную информацию	свободно владеет навыками поиска информации об основных сельскохозяйственных животных и птице в научной литературе и способностью систематизировать полученную информацию
---	--	---

**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**

***Первый этап (пороговый уровень)***

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

**1. Контрольные вопросы к модулям**

1. Кто возглавляет университет?
2. Какие проректоры имеются в университете?
4. Какие факультеты имеет университет?
5. Основные научные подразделения университета.
6. Основные вспомогательные подразделения университета.
7. Структура УНИЦ «Агротехнопарк» университета.
8. Структура технологического факультета.
9. Направления деятельности бакалавров по Технологии 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.

***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

16. Классификация зерновых культур
17. Классификация масличных и эфиромасличных культур
18. Классификация плодов.
19. Классификация ягод
20. Ассортимент муки.
21. Ассортимент хлебобулочных изделий.
22. Ассортимент круп.
23. Ассортимент растительных масел и продуктов на их основе.
24. Классификация консервированных продуктов растительного происхождения.
25. Классификация видов мяса.
26. Классификация молока по видам животных, от которых его получают.
27. Классификация продуктов переработки молока
28. Классификация кисломолочных продуктов
29. Классификация вин.
30. 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.

### **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.

31. Основные направления переработки зерна.
32. Использование зерна в мукомольной промышленности
33. Использование зерна в крупяной промышленности
34. Основные направления переработки семян подсолнечника
35. Объёмы производства зерна в мире
36. Объёмы производства зерна в РФ
37. Объёмы производства зерна в Белгородской области.
38. Объёмы переработки зерна в мире.
39. Объёмы переработки зерна в РФ.
40. Объёмы переработки зерна в Белгородской области
41. Объёмы производства мяса в мире.
42. Объёмы производства мяса в РФ.
43. Объёмы производства мяса в Белгородской области.
44. Объёмы производства продуктов переработки мяса в РФ и Белгородской области.
45. 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.

## **2. 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.

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

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»

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.

Основным видом 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:

-устный опрос;

-итоговое тестирование.

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 письменного-устного опроса, или тестирования на последнем занятии. Для дисциплин и видов учебной работы студен-

та, 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.

<b>Рейтинги</b>	<b>Характеристика рейтингов</b>	<b>Максимум баллов</b>
Входной	<i>Отражает</i> степень подготовленности студента к изучению дисциплины. <i>Определяется по итогам входного контроля знаний на первом практическом занятии</i>	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, <i>участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины</i>	5
Выходной	<i>Является</i> 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, результаты выполнения практических заданий.

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

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

