

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:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986a2b81

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА

РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ В.Я.ГОРИНА»

Утверждаю:

Декан факультета ветеринарной
медицины, доцент

В.В. Дронов



2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине «Основы технологии производства и
переработки сельскохозяйственной продукции»

Специальность – 36.05.01 Ветеринария

Майский, 2019


Рабочая программа составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности 36.05.01 «Ветеринария», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 3 сентября 2015 г. №962;
- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Минобр науки России от 5 апреля 2017 г. №301;
- профессионального стандарта «Ветеринарный врач», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ от 4 августа 2014 г. №540-н;
- основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ по специальности 36.05.01 Ветеринария

Составитель: Еременко Е.П.–к.с.-х.н.

Рассмотрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

№ 40 от «40» июня 2019 г.

Зав.кафедрой  Сидельникова Н.А.


Согласована с выпускающей кафедрой незаразной патологии

№ 8 от «20» июня 2019 г.

Зав.кафедрой  Яковлева И.Н.

Одобрена методической комиссией факультета ветеринарной медицины

№ 6 от «27» июня 2019 г.

Председатель методической комиссии факультета ветеринарной медицины  Ковалева В.Ю.

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

1.2. Задачи:

Задачи дисциплины:

-изучение: теоретических основ производства сельскохозяйственной продукции;

-биологических особенностей и технологий возделывания полевых культур;

- методов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции;

-технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

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

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

Дисциплина «Основы технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции» включена в перечень ФГОС ВО, в обязательную часть – Б1.О.24.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

<p>Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)</p>	<p>1. лекарственные и ядовитые растения 2. зоология</p>
<p>Требования к предварительной подготовке обучающихся</p>	<p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ основные направления переработки продукции животного и растительного происхождения; ➤ навыки управления информацией (способность извлекать и анализировать информацию из различных источников); <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ определять вид, разновидность сельскохозяйственных культур; ➤ определять вид сельскохозяйственных животных и птицы <p><i>владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ методами определения химического состава продукции животного и растительного происхождения

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

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОК-8	способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности	Знает: требования к качеству сельскохозяйственной продукции, современную классификацию показателей качества
		Умеет: оценивать качество всех видов сельскохозяйственной продукции в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов
		Владеет: методиками определения качества всех видов сельскохозяйственной продукции в соответствии с требованиями ГОСТов
ПК – 9	способностью и готовностью организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	Знает: основные этапы технологических процессов по переработке сырья растительного и животного происхождения
		Умеет: осуществлять контроль основных параметров технологических по переработке сырья растительного и животного происхождения
		Владеет: современными методами определения качества сырья растительного и животного происхождения
ПК - 10	способностью и готовностью к организации и контролю транспортировки животных, сырья , продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Знает: основные способы транспортировки животных, методы транспортировки , сырья животного происхождения.
		Умеет: осуществлять контроль за состоянием животных , сырья животного происхождения
		Владеет: методиками определения качества сырья и продукции животного происхождения на всех этапах транспортировки
ПК-18	способностью и готовностью осуществлять	Знает: основные способы и методы производства, переработки, хранения и реализации продукции животного

<p>организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения</p>	<p>происхождения.</p>
	<p>Умеет: осуществлять контроль на основных этапах производства, контрольных точках переработки продукции животного происхождения, при различных способах хранения</p> <p>Владеет: методиками отбора проб, определения соответствия сырья требованиям ГОСТов и его пригодность для дальнейшей переработки, определения качества сырья животного происхождения и переработанной продукции</p>

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

4.1. Распределение объема учебной работы по формам обучения

Вид работы	Объем учебной работы, час	
	Очная	Заочная
Формы обучения (вносятся данные по реализуемым формам)	3	2 курс
Семестр (курс) изучения дисциплины	3	2 курс
Общая трудоемкость, всего, час	108	108
<i>зачетные единицы</i>	3	3
Контактная работа обучающихся с преподавателем	58	24
Аудиторные занятия (всего)	36	14
В том числе:		
Лекции	18	6
Лабораторные занятия	-	-
Практические занятия	18	8
Внеаудиторная работа (всего)	18	6
В том числе:		
Контроль самостоятельной работы (на 1 подгруппу в форме компьютерного тестирования)	-*	-
Консультации согласно графику кафедры	18	6
Промежуточная аттестация	4	4
В том числе:		
Зачет	4	4
Экзамен (на 1 группу)	-	-
Консультация предэкзаменационная (на 1 группу)	-	-
Самостоятельная работа обучающихся	50	84
Самостоятельная работа обучающихся (всего)		
в том числе:		
Самостоятельная работа по проработке лекционного материала (60% от объема лекций)	10	12
Самостоятельная работа по подготовке к лабораторно-практическим занятиям (60% от объема аудиторных занятий)	10	12
Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятельное изучение	22	52

4.2 Общая структура дисциплины и виды учебной работы обучения

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Внеаудиторная работа и пр. атт.	Самостоятельная работа	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Внеаудиторная работа и пр. атт.	Самостоятельная работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Всего по дисциплине	108	18	18	22	50	108	6	8	10	84
Модуль 1. «Основы производства и переработки продукции растениеводства»	65	12	14	9	30	71	4	6	3	58
1. Основы технологии производства и переработки зерновых культур	24	4	6	Консультации	14	26	2	4	Консультации	20
2. Основы технологии производства и переработки масличных культур	10	2	2		6	14	-	-		14
3. Основы технологии производства и переработки плодовоовощной продукции	20	6	6		8	26	2	2		22
<i>Итоговое занятие по модулю 1</i>	2	-	-		2	2	-	-		2
Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»	39	6	4	9	20	33	2	2	3	26
1. Основы технологии производства и переработки молока	10	2	2	Консультации	6	12	2	2	Консультации	8
2. Основы технологии производства и переработки мяса	10	2	2		6	8	-	-		8
3. Основы технологии производства и переработки яиц	8	2	-		6	8	-	-		8
<i>Итоговое занятие по модулю 2</i>	2	-	-		2	2	-	-		2
Зачет	4	-	-	4	-	4	-	-	4	-

4.3 Структура и содержание дисциплины по формам обучения

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лаб.-практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа	Всего	Лекции	Лаб.-практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Всего по дисциплине	108	18	18	22	50	108	6	8	10	84
Модуль 1. «Основы производства и переработки продукции растениеводства»	65	12	14	9	30	71	4	6	3	58
<i>I. Основы технологии производства и переработки зерновых культур</i>	<i>24</i>	<i>4</i>	<i>6</i>	<i>Консультации</i>	<i>14</i>	<i>26</i>	<i>2</i>	<i>4</i>	<i>Консультации</i>	<i>20</i>
1.1. <u>Технология возделывания озимых зерновых культур.</u> Значение зерновых культур. Урожайность зерновых культур в мире, Центральном Федеральном Округе, Белгородской области. Классификация зерновых культур. Химический состав зерновых культур. Технологии возделывания озимой пшеницы и ржи.	4	2	-		2	4	2	-		2
1.2. <u>Технология возделывания яровых зерновых культур.</u> Характеристика яровых зерновых культур, их отличия от озимых форм. Технологии возделывания ячменя, яровой пшеницы и ржи, овса	4	2	-		2	2	-	-		2
1.3. <u>Отличительные признаки полевых культур.</u> Хлеба I и II групп. Морфологические особенности пшеницы, ржи, ячменя, овса, просо, гороха, кукурузы.	4	-	2		2	2	-	2		-
1.4. <u>Оценка кондиционности партии зерна и расчет ее стоимости.</u> Базисные и ограничительные нормы для зерновых культур. Требования к качеству зерновых культур по ГОСТ. Методика расчета оценки кондиционности партии заготавливаемого зерна и расчет ее стоимости	4	-	2		2	6	-	2		4
1.5. <u>Технология переработки зерна пшеницы и ячменя.</u> Технологии производства пшеничной муки: требования к качеству сырья, основные этапы технологии, соответствие качества готовой продукции требованиям ГОСТ. Ассортимент муки. Технология производства ячменных круп: требования к качеству сырья, основные этапы технологии, соответствие качества готовой продукции требованиям ГОСТ. Ассортимент ячменных круп.	2	-	2		-	4	-	-		4
1.6. <u>Технология возделывания и переработки гречихи, овса и зернобобовых культур.</u> Характеристика гречихи и овса. Технологии возделывания гречихи и овса. Технология производства гречневой и овсяных круп: требования к качеству сырья, основные этапы технологии, соответствие качества готовой продукции требованиям ГОСТ. Ассортимент круп. Характеристика гороха. Технологии возделывания гречихи и овса. Технология производства гороховой крупы: требования к качеству сырья, основные этапы технологии, соответствие качества готовой продукции требованиям ГОСТ. Ассортимент гороховой крупы.	4	-	-		4	4	-	-		4
1.7. <u>Технология возделывания и переработки проса и кукурузы.</u> Технологии возделывания проса и кукурузы.	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
Технология производства пшена и кукурузной крупы: требования к качеству сырья, основные этапы технологии, соответствие качества готовой продукции требованиям ГОСТ. Ассортимент круп.										
2. Основы технологии производства и переработки масличных культур	10	2	2		6	14	-	-		14
2.1. <u>Технология возделывания масличных культур.</u> Значение масличных культур в мире, Центральном Федеральном Округе, Белгородской области. Морфологические особенности подсолнечника, сои и горчицы. Технологии возделывания подсолнечника, сои и горчицы.	4	2	-		2	6	-	-		6
2.2. <u>Технология переработки семян подсолнечника.</u> Технология переработки семян подсолнечника (технология производства растительного масла из семян подсолнечника). Ассортимент и качество готовой продукции. Расчет потерь масла с лузгой и жмыхом (шротом).	2	-	2		-	4	-	-		4
2.3. <u>Технология производства и переработки семян рапса.</u> Характеристика и морфологические особенности семян рапса. Технология возделывания рапса. Технология производства растительного масла из семян рапса. Характеристика и использование жмыхов и шротов.	4	-	-		4	4	-	-		4
3. Основы технологии производства и переработки плодоовощной продукции	20	6	6		8	26	2	2		22
3.1. <u>Технология выращивания и переработки плодов.</u> Классификация плодов. Урожайность плодовых культур в мире, Центральном Федеральном Округе, Белгородской области. Технологии выращивания и переработки груш, абрикос, вишни, слив.	4	2	-		2	2	2	-		-
3.2. <u>Технология выращивания овощей.</u> Значение овощей. Классификация овощей. Химический состав овощей. Урожайность овощных культур в мире, Центральном Федеральном Округе, Белгородской области. Технологии переработки овощей.	4	2	-		2	2	-	-		2
3.3. <u>Технология выращивания технических культур.</u> Классификация и особенности технических культур. Характеристика картофеля и сахарной свеклы. Технологии выращивания картофеля и сахарной свеклы.	2	2	-		-	2	-	-		2
3.4. <u>Технология переработки яблок.</u> Требования ГОСТ к качеству яблок для переработки. Технология производства яблочного сока, варенья и джема. Требования ГОСТ к качеству готовой продукции.	2	-	2		-	4	-	-		4
3.5. <u>Технология переработки картофеля.</u> Требования ГОСТ к качеству картофеля для переработки. Технология производства картофельного крахмала. Требования ГОСТ к качеству готовой продукции.	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
3.6. <u>Технология переработки корнеплодов сахарной свеклы и оценка их кондиционности.</u> Требования ГОСТ к качеству корнеплодов сахарной свеклы. Дефекты корнеплодов сахарной свеклы. Методика оценки кондиционности партии корнеплодов сахарной свеклы и расчет ее стоимости. Технология производства свекловичного сахара. Требования ГОСТ к качеству готовой продукции.	2	-	2		-	6	-	2		4
3.7. <u>Технология производства и переработки томатов и огурцов.</u> Технология выращивания томатов и огурцов в открытом и закрытом грунте. Технология производства томатопродуктов, консервированных огурцов.	2	-	-		2	4	-	-		4
<i>Итоговое занятие по модулю 1</i>	2	-	-		2	2	-	-		2
Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»	39	6	4		20	33	2	2		26
1. Основы технологии производства и переработки молока	10	2	2	<i>Консультации</i>	6	12	2	2	<i>Консультации</i>	8
1.1. <u>Технология производства молока.</u> Значение молока и его химический состав. Производство молока и молочных продуктов в мире, Центральном Федеральном Округе, Белгородской области. Классификация молочных продуктов. Технология производства молока.	4	2	-		2	4	2	-		2
1.2. <u>Производственный учет на молокоперерабатывающих предприятиях.</u> Пересчет молока на базисную долю жира и белка	2	-	2		-	4	-	2		2
1.3. <u>Технология производства кисломолочных продуктов.</u> Технология производства кефира, творога и сметаны. Требования к качеству готовой продукции. Пороки кисломолочных продуктов и пути их устранения.	2	-	-		2	2	-	-		2
1.4. <u>Технология содержания и кормления молочного скота .</u> Особенности содержания и кормления молочного скота, породы КРС молочного направления.	2	-	-		2	2	-	-		2
2. Основы технологии производства и переработки мяса	10	2	2			6	8	-		-
2.1. <u>Технология производства мяса.</u> Значение мяса и его химический состав. Производство мяса и мясных продуктов в мире, Центральном Федеральном Округе, Белгородской области. Технология производства мяса.	4	2	-	2	4	-	-	4		
2.2. <u>Порядок сдачи-приемки скота на</u>	2	-	2	-	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
<u>мясоперерабатывающее предприятие</u> . Требования к убойным животным. Ведение документации при приемке-сдаче убойного скота.										
2.3. <u>Содержание и кормление мясного скота</u> . <u>Технология переработки мяса</u> . Основные этапы технологии производства вареных и копченых колбас. Требования к ГОСТ качеству сырья и готовой продукции. Особенности содержания и кормления мясного скота, породы КРС мясного направления.	4	-	-		4	2	-	-		2
3. Основы технологии производства и переработки яиц	8	2	-		6	8	-	-		8
3.1. <u>Технология производства яиц</u> . Значение яиц, их химический состав. Производство яиц в мире, Центральном Федеральном Округе, Белгородской области. Показатели качества и пороки яиц. Нормирование качества яиц в соответствии с ГОСТ.	4	2	-		2	4	-	-		4
3.2. <u>Технология содержания и кормления птицы различных видов</u> . Технология содержания и кормления различных видов птицы. Породы и кроссы кур и уток яичного и мясного направления.	2	-	-		2	2	-	-		2
<i>Итоговое занятие по модулю2</i>	2	-	-		2	2	-	-		2
Зачет	4	-	-	4	-	4	-	-	4	-

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		ОК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18	108	18	18	22	50	Зачет	100
<i>I. Входной рейтинг</i>								Тестирование	5
<i>II. Рубежный рейтинг</i>								Сумма баллов за модули	60
Модуль 1. «Основы технологии производства и переработки продукции растениеводства»		ПК-9	65	12	14	9	30		30
1.	Основы технологии производства и переработки зерновых культур		24	4	6		14	Тестирование	<i>10</i>
2.	Основы технологии производства и переработки масличных культур		10	2	2		6	Тестирование	<i>10</i>
3.	Основы технологии производства и переработки плодовоовощной продукции		20	6	6		8	Тестирование	<i>10</i>
Итоговый контроль знаний по темам модуля 1.			2	-	-	-	2	Тестирование	
Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»		ПК-10 ПК-18	39	6	4	9	20		30
1.	Основы технологии производства и переработки молока		10	2	2		6	Тестирование	<i>10</i>
2.	Основы технологии производства и переработки мяса		10	2	2		6	Тестирование	<i>10</i>
3.	Основы технологии производства и переработки яиц		8	2	-		6	Тестирование	<i>10</i>
Итоговый контроль знаний по темам модуля 2.			2	-	-	-	2	Тестирование	<i>10</i>
<i>III. Творческий рейтинг</i>			<i>Участие в конференциях, семинарах</i>						5
<i>IV. Выходной рейтинг</i>			4	-	-	4	-	<i>зачет</i>	30

5.2. Оценка знаний студента

5.2.1. Основные принципы рейтинговой оценки знаний

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

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

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

5.2.3. Критерии оценки знаний студента на зачете

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

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

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

VI. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Основная учебная литература

1. Чикалев А.И. Производство и переработка продукции животноводства/Чикалев А.И., Юлдашбаев Ю.А. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 186 с.

2. Медведева З. М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учеб. пособие / Медведева З.М., Шипилин Н.Н., Бабарыкина С.А. - Новосиb.:Золотой колос, 2015. - 340 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=614908>

6.2. Дополнительная литература

1.

3.Смирнова В.В. Основы технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Методическое пособие для самостоятельной работы / В.В.Смирнова, Н.А.Сидельникова, А.А.Рядинская: БелГАУ.-Белгород: Изд-во БелГАУ, 2015.-45 с. <http://bit.do/evNWn>

Смирнова В.В. Основы технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Учебное пособие для практических занятий / В.В.Смирнова, Н.А.Сидельникова, А.А.Рядинская: БелГАУ.-Белгород: Изд-во БелГАУ, 2015.-77 с. <http://bit.do/evNV9>

6.2.1. Периодические издания

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

6.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

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

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

6.3.1. Методические указания по освоению дисциплины

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка

	терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.
Практические занятия	Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы. Решение расчетных заданий, решение задач по алгоритму и др.
Самостоятельная работа	Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующих для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др.
Подготовка к зачету	При подготовке к зачету необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу и др.

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

6.3.3. 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:

GOOGLE Scholar – поисковая система по научной литературе,

ГЛОБОС – для прикладных научных исследований,

Science Tehnology – научная поисковая система,

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

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

Math Search – специальная поисковая система по статистической обработке.

Базы данных:

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

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

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

учреждений).

«Агроакадемсеть» - базы данных РАСХН.

6.5. Перечень программного обеспечения (при необходимости)

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

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Для преподавания дисциплины используются:

- учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, оснащенная техническими средствами обучения для представления учебной информации:

специализированная мебель, проектор Epson экран электромеханический, переносной, компьютер ASUS, доска настенная, кафедра, набор демонстрационного оборудования в соответствие с РПД «Основы технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

- учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (лаборатория технологии производства и переработки продукции растениеводства) оснащенная техническими средствами обучения для представления учебной информации:

ноутбук Asus, телевизор SUPRA, оборудование: сушильный шкаф СЭШ 3 М; тестомесилка; мельница зерновая ЛЗМ-1; рассев лабораторный У1-ЕРЛ-1-1; пурка ПХ-1; ИДК -1М; рефрактометр; фотоколориметр КФК; весы ВК-300.1; диафаноскоп ДСЗ; белизномер СКИБ-М; комплект лабораторного хлебопекарного оборудования. Парты, стулья, доска, учебные стенды.

VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

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

Основы технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

дисциплина (модуль)

36.05.01 ветеринария

направление подготовки/специальность

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

Реквизиты протоколов заседаний кафедр, на которых пересматривалась
программа

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Кафедра незаразной патологии
от _____ № _____ Дата	от _____ № _____ дата

Методическая комиссия факультета ветеринарной медицины

« ___ » _____ 20 ____ года, протокол № _____

Председатель методкомиссии _____

Декан факультета ветеринарной медицины

Дронов В.В.

« ___ » _____ 20 ____ г

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»
(ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся**

**по дисциплине «Основы технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции»**

направление подготовки 36.05.01 Ветеринария

1.Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе

1

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-8	способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности	Первый этап (пороговой уровень)	Знает: требования к качеству сельскохозяйственной продукции, современную классификацию показателей качества	Модуль 1. « Основы производства и переработки продукции растениеводства »	Тестовый контроль	Зачет
				Модуль 2. « Основы технологии производства и переработки продукции животноводства »	Тестовый контроль	Зачет
		Второй этап (продвинутой уровень)	Знает: требования к качеству сельскохозяйственной продукции, современную классификацию показателей качества Умеет: оценивать качество всех видов сельскохозяйственной продукции в соответствии с	Модуль 1. « Основы производства и переработки продукции растениеводства »	Тестовый контроль	Зачет

			требованиями действующих нормативно-технических документов	Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»	Тестовый контроль	Зачет
		Третий этап (высокий уровень)	<p>Знает: требования к качеству сельскохозяйственной продукции, современную классификацию показателей качества</p> <p>Умеет: оценивать качество всех видов сельскохозяйственной продукции в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов</p> <p>Владеет: методиками определения качества всех видов сельскохозяйственной продукции в соответствии с требованиями ГОСТов</p>	Модуль 1. «Основы производства и переработки продукции растениеводства»	Тестовый контроль	Зачет
				Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»	Тестовый контроль	Зачет
ПК-9	способностью и готовностью организовывать и проводить экспертную оценку и контроль	Первый этап (пороговой уровень)	Знает: основные этапы технологических процессов по переработке сырья растительного и животного происхождения	Модуль 1. «Основы производства и переработки продукции растениеводства»	Тестовый контроль	Зачет

технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных				Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»	Тестовый контроль	Зачет
	Второй этап (продвинутый уровень)	Знает: основные этапы технологических процессов по переработке сырья растительного и животного происхождения Умеет: осуществлять контроль основных параметров технологических по переработке сырья растительного и животного происхождения	Модуль 1. «Основы производства и переработки продукции растениеводства»	Тестовый контроль	Зачет	
			Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»	Тестовый контроль	Зачет	

		Третий этап (высокий уровень)	<p>Знает: основные этапы технологических процессов по переработке сырья растительного и животного происхождения</p> <p>Умеет: осуществлять контроль основных параметров технологических по переработке сырья растительного и животного происхождения</p> <p>Владеет: современными методами определения качества сырья растительного и животного происхождения</p>	<p>Модуль 1. «Основы производства и переработки продукции растениеводства»</p>	Тестовый контроль	Зачет
				<p>Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»</p>	Тестовый контроль	Зачет
ПК-10	способностью и готовностью к организации и контролю транспортировки	Первый этап (пороговой уровень)	<p>Знает: основные способы транспортировки животных, методы транспортировки , сырья животного происхождения.</p>	<p>Модуль 1. «Основы производства и переработки продукции растениеводства»</p>	Тестовый контроль	Зачет

животных, сырья , продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла				Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»	Тестовый контроль	Зачет
	Второй этап (продвинуты й уровень)	Знает: основные способы транспортировки животных, методы транспортировки , сырья животного происхождения. Умеет: осуществлять контроль за состоянием животных , сырья животного происхождения		Модуль 1. «Основы производства и переработки продукции растениеводства»	Тестовый контроль	Зачет
				Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»	Тестовый контроль	Зачет
	Третий этап (высокий уровень)	Знает: основные способы транспортировки животных, методы транспортировки , сырья животного происхождения. Умеет: осуществлять контроль за		Модуль 1. «Основы производства и переработки продукции	Тестовый контроль	Зачет

			состоянием животных , сырья животного происхождения Владеет: методиками определения качества сырья и продукции животного происхождения на всех этапах транспортировки	растениеводства»		
				Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»	Тестовый контроль	Зачет
ПК-18	способностью и готовностью осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению транспортировке и реализации продукции животного происхождения	Первый этап (пороговой уровень)	основные способы и методы производства, переработки, хранения и реализации продукции животного происхождения.	Модуль 1. «Основы производства и переработки продукции растениеводства»	Тестовый контроль	Зачет
				Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»	Тестовый контроль	Зачет
		Второй этап (продвинутой уровень)	Знает: основные способы и методы производства, переработки, хранения и реализации продукции животного происхождения. Умеет: осуществлять контроль на	Модуль 1. «Основы производства и переработки продукции	Тестовый контроль	Зачет

			основных этапах производства, контрольных точек переработки продукции животного происхождения, при различных способах хранения	растениеводства»		
				Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»	Тестовый контроль	Зачет
		Третий этап (высокий уровень)	<p>Знает: основные способы и методы производства, переработки, хранения и реализации продукции животного происхождения.</p> <p>Умеет: осуществлять контроль на основных этапах производства, контрольных точках переработки продукции животного происхождения, при различных способах хранения</p> <p>Владет: методиками отбора проб, определения соответствия сырья требованиям ГОСТов и его пригодность для дальнейшей переработки, определения качества сырья животного происхождения и переработанной продукции</p>	Модуль 1. «Основы производства и переработки продукции растениеводства»	Тестовый контроль	Зачет
				Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»	Тестовый контроль	Зачет

2. Описание показателей и критериев оценивания формирования, описание шкал оценивания

компетенций на различных этапах их

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-8	способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности	способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности не сформирована	Частично владеет способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности	Владеет способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности	Свободно владеет способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности
	Знает: требования к качеству сельскохозяйственной продукции, современную классификацию показателей качества	Допускает грубые ошибки при описании требований к качеству сельскохозяйственной продукции, современную классификацию показателей качества	Описывает требования к качеству сельскохозяйственной продукции, современную классификацию показателей качества	Уверенно описывает основные требования к качеству сельскохозяйственной продукции, современную классификацию показателей качества	Уверенно описывает основные требования к качеству всех видов сельскохозяйственной продукции, знает современную классификацию показателей качества
	Умеет: оценивать качество всех видов сельскохозяйственной продукции в соответствии с	Способность оценивать качество всех видов сельскохозяйственной продукции в соответствии с	Частично умеет оценивать качество всех видов сельскохозяйственной продукции в соответствии с	Умеет оценивать качество всех видов сельскохозяйственной продукции в соответствии с требованиями	Умеет самостоятельно оценивать качество всех видов сельскохозяйственной продукции в

	требованиями действующих нормативно-технических документов	требованиями действующих нормативно-технических документов не сформирована	требованиями действующих нормативно-технических документов	действующих нормативно-технических документов	соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов
	Владеет: методиками определения качества всех видов сельскохозяйственной продукции в соответствии с требованиями ГОСТов	Способность определения качества всех видов сельскохозяйственной продукции в соответствии с требованиями ГОСТов не сформирована	Владеет методиками определения качества всех видов сельскохозяйственной продукции в соответствии с требованиями ГОСТов	Владеет методиками определения качества всех видов сельскохозяйственной продукции в соответствии с требованиями ГОСТов	Уверенно владеет методиками определения качества всех видов сельскохозяйственной продукции в соответствии с требованиями ГОСТов
ПК – 9	способностью и готовностью организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	способность и готовность организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных не сформирована	Частично владеет способностью и готовностью организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	Владеет способностью и готовностью организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	Свободно владеет способностью и готовностью организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных

	Знает: основные этапы технологических процессов по переработке сырья растительного и животного происхождения	Допускает грубые ошибки при описании основных технологических процессов по переработке сырья растительного и животного происхождения	Описывает основные операции технологических процессы по переработке сырья растительного и животного происхождения, знает их основные режимные параметры.	Описывает основные операции технологических процессов по переработке сырья растительного и животного происхождения, знает их основные режимные параметры каждой операции	Описывает основные операции технологических процессов по переработке сырья растительного и животного происхождения, знает их основные режимные параметры каждой операции, описывает альтернативные способы переработки сырья растительного и животного происхождения, знает их основные режимы и параметры применяемого оборудования
	Умеет: осуществлять контроль основных параметров технологических процессов по переработке сырья растительного и животного происхождения	Не умеет осуществлять контроль основных параметров технологических процессов по переработке сырья растительного и животного происхождения	Частично умеет осуществлять контроль основных параметров технологических процессов по переработке сырья растительного и животного происхождения,	Способен осуществлять контроль основных параметров технологических по переработке сырья растительного и животного происхождения, устанавливает	Способен самостоятельно осуществлять контроль основных параметров технологических по переработке сырья растительного и животного

			устанавливает основные технологические параметры применяемого оборудования	основные технологические параметры применяемого оборудования, устанавливает критические контрольные точки на каждом этапе технологического процесса.	происхождения, устанавливает основные технологические параметры применяемого оборудования, устанавливает критические контрольные точки на каждом этапе технологического процесса, оценивать уровень возможного риска и способы преодоления негативного воздействия различных факторов
	Владеет: современными методами определения качества сырья растительного и животного происхождения	Не владеет современными методами определения качества сырья растительного и животного происхождения	Частично владеет методами определения качества сырья растительного и животного происхождения	Владеет методами современными методами определения всех показателей качества сырья растительного и животного происхождения	Свободно владеет методами современными методами определения всех показателей качества сырья растительного и животного происхождения в соответствии с требованиями действующих ГОСТ

ПК - 10	способностью и готовностью к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	способность и готовность к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла <i>не сформирована</i>	Частично владеет способностью и готовностью к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Владеет способностью и готовностью к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Свободно владеет способностью и готовностью к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла
	Знает: основные способы транспортировки животных, методы транспортировки, сырья животного происхождения.	Не знает основные способы транспортировки животных, методы транспортировки, сырья животного происхождения.	Частично знает основные способы транспортировки животных, методы транспортировки, сырья животного происхождения.	Знает основные способы транспортировки животных, методы транспортировки, сырья животного происхождения.	Аргументировано выделяет основные способы транспортировки животных, методы транспортировки, сырья животного происхождения.
	Умеет: осуществлять контроль за состоянием животных, сырья животного происхождения	Допускает грубые ошибки при осуществлении контроля за состоянием животных, сырья животного происхождения	Может осуществлять контроль за состоянием животных, сырья животного происхождения	Способен осуществлять контроль за состоянием животных, сырья животного происхождения	Способен самостоятельно осуществлять контроль за состоянием животных, сырья животного происхождения
	Владеет: методиками определения качества сырья и продукции животного	Не владеет методиками определения качества сырья и продукции животного	Частично владеет методиками определения качества сырья и продукции	Владеет методиками определения качества сырья и продукции животного	Свободно владеет методиками определения качества сырья и

	происхождения на всех этапах транспортировки	происхождения на всех этапах транспортировки	животного происхождения на всех этапах транспортировки	происхождения на всех этапах транспортировки	продукции животного происхождения на всех этапах транспортировки
ПК-18	способностью и готовностью осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению и реализации продукции животного происхождения	способность и готовность осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению и реализации продукции животного происхождения не сформирована	Частично владеет способностью и готовностью осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению и реализации продукции животного происхождения	Владеет способностью и готовностью осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению и реализации продукции животного происхождения	Свободно владеет способностью и готовностью осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению и реализации продукции животного происхождения
	Знает: основные способы и методы производства, переработки, хранения и реализации продукции животного происхождения.	Не знает основные способы и методы производства, переработки, хранения и реализации продукции животного происхождения	Частично знает основные способы и методы производства, переработки, хранения и реализации продукции животного происхождения	Знает основные способы и методы производства, переработки, хранения и реализации продукции животного происхождения	Знает и применяет на практике основные способы и методы производства, переработки, хранения и реализации продукции животного происхождения
	Умеет: осуществлять	Не умеет осуществлять	Частично умеет	Умеет осуществлять	Самостоятельно

	контроль на основных этапах производства, контрольных точках переработки продукции животного происхождения, при различных способах хранения	контроль на основных этапах производства, контрольных точках переработки продукции животного происхождения, при различных способах хранения	осуществлять контроль на основных этапах производства, контрольных точках переработки продукции животного происхождения, при различных способах хранения	контроль на основных этапах производства, контрольных точках переработки продукции животного происхождения, при различных способах хранения	может осуществлять контроль на основных этапах производства, контрольных точках переработки продукции животного происхождения, при различных способах хранения
	Владеет: методиками отбора проб, определения соответствия сырья требованиям ГОСТов и его пригодность для дальнейшей переработки, определения качества сырья животного происхождения и переработанной продукции	Не владеет методиками отбора проб, определения соответствия сырья требованиям ГОСТов и его пригодность для дальнейшей переработки, определения качества сырья животного происхождения и переработанной продукции	Частично владеет методиками отбора проб, определения соответствия сырья требованиям ГОСТов и его пригодность для дальнейшей переработки, определения качества сырья животного происхождения и переработанной продукции	Владеет методиками отбора проб, определения соответствия сырья требованиям ГОСТов и его пригодность для дальнейшей переработки, определения качества сырья животного происхождения и переработанной продукции	Свободно владеет методиками отбора проб, определения соответствия сырья требованиям ГОСТов и его пригодность для дальнейшей переработки, определения качества сырья животного происхождения и переработанной продукции

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 (пороговой уровень)

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

Примеры тестовых заданий

Модуль 1. «Основы технологии производства и переработки продукции растениеводства»

1. Сколько сахара накапливается в корнеплодах сахарной свеклы

10-15 %;

16-20 %;

20-25 %;

25-30 %.

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

Углеводы

Белки

Жиры

Пигменты

3. Чем определяется вид муки?

Содержанием клейковины в зерне, из которого она получена

Способом помола зерна

Родом зерна, из которого она получена

Выходом муки

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

Сильная, средняя, слабая

Хлебопекарная, общего назначения, обойная

Высший сорт, первый сорт, второй сорт
Стандарт, нестандарт, отход

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

Слабая пшеница
Твердая пшеница
Средняя пшеница
Любая по силе пшеница

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

Минеральные вещества
Органические вещества
Неорганические вещества
Все вещества зерна

7. Что такое помол
выход муки
способ получения муки
род зерна
сортировка по крупности

8. Как классифицируется мука пшеничная общего назначения в соответствии с ГОСТ Р 52189?

Делится на сорта
Делится на виды
Делится на типы
Делится на группы

9. С чем сравнивают фактические показатели качества при оценке кондиционности партии зерна?

С базисными нормами
С ограничительными нормами
С базисными и ограничительными
С закупочными ценами

10. какую пшеницу нужно добавить к пшенице низкого качества, чтобы получить муку хорошего качества?

Сильную пшеницу
среднюю пшеницу
Слабую пшеницу
Ничего не добавлять

Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»

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

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

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

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

5. К высшей категории куриных яиц по крупности относятся яйца массой
от 20 до 50 г
от 50 до 60 г
от 35 до 40 г

75 г и более

6. Как маркируют диетические яйца

- Д
- О
- В
- ДО

7. Порода кур Леггорн относится к
яичным породам
мясным породам
яично-мясным породам
декоративным породам

8. что такое сырое молоко

Молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более чем 40 °С

Молоко с массовой долей жира менее 0,5%

Молочный продукт с массовой долей жира менее 9%

Молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более чем 90 °С

9. Что такое обезжиренное молоко

Молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более чем 40 °С

Молоко с массовой долей жира менее 0,5%

Молочный продукт с массовой долей жира менее 9%

Молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более чем 90 °С

10. Что такое обваленное мясо

освобожденное от костей

освобожденное от костей и макроскопически видимых других тканей

освобожденное от шкуры

масса туши без головы и ног

Критерии оценивания тестового задания:

Тестовые задания оцениваются по шкале: 1 балл за правильный ответ, 0 баллов за неправильный ответ. Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании.

Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к традиционной следующим образом:

Процент правильных ответов Оценка

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

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

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

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

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

Примеры тестовых задания

Модуль 1. «Основы технологии производства и переработки продукции растениеводства»

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

Ранних;

Среднеранних;

Позднеспелых;

Поздних.

2. Томаты, имеющие срок созревания 150 дней относятся к группе

Ранних;

Среднеранних;

Позднеспелых;

Поздних.

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

Молочная спелость;

Буряя спелость;

Розовая спелость;

Красная спелость.

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

Через 1-2 года;

Через 3-4 года;

Через 5-6 лет;

Через 7-8 лет.

5. Лучшими предшественниками для сахарной свеклы являются

Яровые зерновые культуры;

Пропашные культуры;

Озимые зерновые культуры;

Капустные культуры.

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

Поточным способом;

Перевалочный способ;

Поточно-перевалочный;

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

Число падения, секунды

Наибольшая массовая доля золы в пересчете на сухое вещество, %, умноженное на 100

Крупность помола (остаток на сите), %

Наименьшая массовая доля сырой клейковины, %

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

Экстра, крупчатка, высший сорт, первый сорт, второй сорт, обойная

Экстра, крупчатка, высший сорт, первый сорт, обойная, обдирная

Высший сорт, первый сорт, второй сорт, третий сорт, обойная

Сеяная, обойная, обдирная

9. Какой выход имеет обойная пшеничная мука?

80 %

86 %

90 %

96 %

9. Как называется количество муки, полученной при помоле, выраженное в процентах к массе переработанного зерна?

Сорт муки

Зачетная масса муки

Тип муки

Выход муки

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

Число падения, секунды

Наибольшая массовая доля золы в пересчете на сухое вещество, %, умноженное на 100

Крупность помола (остаток на сите), %

Наименьшая массовая доля сырой клейковины, %

Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»

1. Молоко, с массовой долей жира 2,5 % относится к группе

Маложирного молока;

Классического молока;

Жирного молока;

Высокожирного молока.

2. Яйца куриные, срок хранения которых не превышает 20 сут. называется

Столовые

Отборные

диетические

обыкновенные

3. Что такое миражные яйца

яйца, изъятые из инкубатора как неоплодотворенные
яйца с непрозрачным содержимым
яйца с присохшим к скорлупе желтком
Яйца с разрывом желточной оболочки

4. Живая масса кроликов должна быть

не менее 2,4 кг
не менее 3,0 кг
не более 3,0 кг
от 3,0 до 4,0 кг

5. Что такое сухостойный период

Период от отела до оплодотворения;
Период 2 мес. перед отелом, когда корову прекращают доить;
Период от отела до следующего отела;
Период за неделю до отела.

6. Продолжительность сухостойного периода составляет

10-20 дней
20-30 дней
45-60 дней
80-90 дней

7. Что такое молозиво

Молоко, получаемое в первые 7-10 дней после отела
Молоко, прошедшее термическую обработку
Молоко, используемое для переработки
Молоко, получаемое через 1 мес. после отела

8. Что такое питьевое молоко

Молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более чем 40 °С
Молоко с массовой долей жира менее 0,5%
Молочный продукт с массовой долей жира менее 9%
Молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более чем 90 °С

9. Общероссийская базовая массовая доля жира в молоке равна

- 3,0
- 3,4
- 3,8
- 4,2

10. Общероссийская базовая массовая доля белка в молоке равна

- 3,0
- 3,4
- 3,8
- 4,2

Критерии оценивания тестового задания:

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

Процент правильных ответов Оценка

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

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

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

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

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.

Примеры тестовых задания

Модуль 1. «Основы технологии производства и переработки продукции растениеводства»

1. Томаты не следует размещать после

Капустных культур;

Перца, баклажанов, картофеля;

Гороха, фасоли;

Зерновых культур.

2.Оптимальный срок высадки рассады томатов в средней полосе России

1-10 мая;

15-20 мая;

25 мая-5 июня;

10-15 июня.

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

Молочная спелость;

Бурая спелость;

Розовая спелость;

Красная спелость.

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

Дефекацией;

Сатурацией;

Сульфитацией;

Центрифугированием.

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

Дефекацией;

Сатурацией;

Сульфитацией;

Центрифугированием.

6. Питательность зерна какой культуры условно принята за 1 к.е.?
 пшеницы
 Овса
 Просо
 ячменя

7. На какие группы по внешнему виду зерновки подразделяют мятликовые культуры

Истинные и ложные хлеба
 Настоящие хлеба и бобовые культуры
 Настоящие и просовидные хлеба
 Хлеба 1,2 и 3 группы

8. По каким показателям делают натуральные надбавки или скидки со стоимости зачетной массы партии зерна

по содержанию зерновой примеси, натуре, зараженности вредителями хлебных запасов

по содержанию зерновой примеси, содержанию сорной примеси, натуре

По содержанию зерновой примеси, влажности, содержанию сорной примеси

По содержанию зерновой примеси, влажности, зараженности вредителями хлебных запасов

9. Какие виды крупы вырабатываются из пшеницы?

Пшеничная

Манная

Пшеничная и манная

пшеничная дробленая и недробленая

10. В каких пределах находится масса 1000 семян пшеницы

1. 10-20 г

2. 20-30 г

3. 100-150 г

4. 12-75 г.

Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»

1. Молоко, с массовой долей жира 7,5 % относится к группе

- Маложирного молока;
- Классического молока;
- Жирного молока;
- Высокожирного молока.

2. Что относится к субпродуктам

- Шкура
- Печень
- Половые органы
- Кровь

3. Что такое мраморность мяса

- Содержание в мясе жира
- Содержание в мясе белка
- Прослойки жира между мышечными пучками
- Содержание мышечной ткани

4. Что такое жилованное мясо

- освобожденное от костей
- освобожденное от костей и макроскопически видимых других тканей
- освобожденное от шкуры
- масса туши без головы и ног

5. Какая ткань мяса обладает наибольшей питательной ценностью

- Соединительная
- Костная
- Мышечная
- Хрящевая

6. Что такое нутровка мяса

- Снятие шкуры
- Извлечение внутренностей
- Извлечение костей
- Извлечение внутреннего жира

7. Какую скидку делают с фактического живого веса на содержимое желудочно-кишечного тракта (ЖКТ) при сдаче животных

- 1 %
- 2%

3%

4%

8.Какая скидка делается при приемке убойного скота за

5 %

10 %

15 %

20 %

9. Каких животных называют убойными

Всех сельскохозяйственных животных

Крупный рогатый скот

Животных, поступающих на предприятия мясной промышленности в качестве сырья для получения мяса и мясных продуктов

Свиней

Критерии оценивания тестового задания:

Тестовые задания оцениваются по шкале: 1 балл за правильный ответ, 0 баллов за неправильный ответ. Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании.

Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к традиционной следующим образом:

Процент правильных ответов Оценка

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

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

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

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

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

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

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

Основными видами текущего контроля знаний, умений и навыков в течение каждого модуля учебной дисциплины являются устный опрос, проверка контрольных заданий, ситуационные задачи.

Студент должен выполнить все контрольные мероприятия, предусмотренные в модуле учебной дисциплины к указанному сроку, после чего преподаватель проставляет балльные оценки, набранные студентом по результатам текущего контроля модуля учебной дисциплины.

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

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме зачета.

Зачет проводится для оценки уровня усвоения обучающимся учебного материала лекционных курсов и лабораторно-практических занятий, а также самостоятельной работы. Оценка выставляется или по результатам учебной работы студента в течение семестра, или по итогам 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.

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

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

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

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Максимальная сумма рейтинговых баллов по учебной дисциплине составляет 100 баллов.

Оценка «зачтено» ставится в том случае, если итоговый рейтинг студента составил 51 и более.

Оценка «не зачтено» ставится в том случае, если итоговый рейтинг студента составил менее 51 балла.

Не зачтено	Зачтено
менее 51 балла	51 и более