

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.04.2020 18:21:19

Уникальный идентификатор:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f013a1751fae

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



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
по дисциплине  
**ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ**  
**СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ**

Направление подготовки: 38.03.01 Экономика

Направленность (профиль): Бухгалтерский учет, анализ и аудит  
Экономика предприятий и организаций

Квалификация: Бакалавр (программа прикладного бакалавриата)

Год начала подготовки - 2020

Майский, 2020

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению 38.03.01 – Экономика (Профиль «Бухгалтерский учет, анализ и аудит»), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г. №1327;
- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017 г. № 301;
- основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ по направлению подготовки 38.03.01.

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

**Рассмотрена** на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции  
« 8 » 06 2020 г., протокол № 10

Зав. кафедрой  Ордина Н.Б.

**Согласована** с выпускающей кафедрой бухгалтерского учета, анализа и финансов « 25 » июня 2020 г., протокол № 10

И. о. зав.кафедрой  Решетняк Л.А.

**Согласована** с выпускающей кафедрой экономической теории и экономики АПК « 17 » июня 2020 г., протокол № 13

Зав. кафедрой  Китаев Ю.А.

**Одобрена** методической комиссией экономического факультета

« 26 » июня 2020 г., протокол № 10

Председатель методической комиссии  
экономического факультета  Черных А.А.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы  Голованева Е. А.

## 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 ВПО, в базовую часть цикла Б1.Б.17.

### 2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

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

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

<b>Коды компетенций</b>	<b>Формулировка компетенции</b>	<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине</b>
ОК-3	Способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	<p><b>Знать</b> основные этапы технологических процессов производства и переработки продукции растениеводства и животноводства.</p> <p><b>Уметь</b> оценивать кондиционность продукции растениеводства и животноводства и рассчитывать ее стоимость на основании требований современных нормативно-технических документов, рассчитывать себестоимость и возможную прибыль.</p> <p><b>Владеть</b> методиками определения качества продукции растениеводства и животноводства.</p>
ПК-1	способностью собрать и проанализировать исходные данные, необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов	<p><b>Знать</b> перечень исходных данных, необходимых для расчета стоимости (и др. экономических показателей) партий зерна, семян и сельскохозяйственной продукции, методики анализа экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность сельскохозяйственных предприятий различных форм собственности.</p> <p><b>Уметь</b> правильно применять полученные теоретические знания при анализе конкретных экономических ситуаций и решении практических задач.</p> <p><b>Владеть</b> опытом по сбору и анализу данных, необходимых для выполнения полученного задания</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>3</b>	<b>2 курс</b>
<b>Семестр (курс) изучения дисциплины</b>	<b>3</b>	<b>2 курс</b>
Общая трудоемкость, всего, час	108	108
<i>зачетные единицы</i>	3	3
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем</b>	<b>58</b>	<b>24</b>
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	<b>36</b>	<b>14</b>
В том числе:		
Лекции	18	6
Лабораторные занятия	-	-
Практические занятия	18	8
<b>Контроль (внеаудиторная работа и промежуточная аттестация)</b>	<b>22</b>	<b>10</b>
<b>Внеаудиторная работа (всего)</b>	<b>18</b>	<b>6</b>
В том числе:		
Контроль самостоятельной работы	-	-
Консультации согласно графику кафедры	18	6
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
В том числе:		
Зачет	4	4
Экзамен ( на 1 группу)	-	-
Консультация предэкзаменационная (на 1 группу)	-	-
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>50</b>	<b>84</b>
<b>Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>		
в том числе:		
Самостоятельная работа по проработке лекционного материала (60% от объема лекций)	10	12
Самостоятельная работа по подготовке к практическим занятиям (60% от объема аудиторных занятий)	10	12
Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятельное изучение	12	30
Самостоятельная работа по видам индивидуальных заданий: подготовка реферата (контрольной работы)	10	22
Подготовка к зачету	8	8

#### 4.2 Общая структура дисциплины и виды учебной работы обучения

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Практ. занятия	Внеаудиторная работа и пр. атт.	Самостоятельная работа	Всего	Лекции	Практ. занятия	Внеаудиторная работа и пр. атт.	Самостоятельная работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
<b>Всего по дисциплине</b>	<b>108</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>22</b>	<b>50</b>	<b>108</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>84</b>
<b>Модуль 1. «Основы производства и переработки продукции растениеводства»</b>	<b>65</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	<b>9</b>	<b>30</b>	<b>71</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>58</b>

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Практ. занятия	Внеаудиторная работа и пр. атт.	Самостоятельная работа	Всего	Лекции	Практ. занятия	Внеаудиторная работа и пр. атт.	Самостоятельная работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
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 плодово-овощной продукции	20	6	6		8	26	2	2		22
Итоговое занятие по модулю 1	2	-	-		2	2	-	-		2
<b>Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»</b>	<b>39</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>9</b>	<b>20</b>	<b>33</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>26</b>
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
Итоговое занятие по модулю 2	2	-	-		2	2	-	-		2
<b>Зачет</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>-</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	Практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа	Всего	Лекции	Практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
<b>Всего по дисциплине</b>	<b>108</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>22</b>	<b>50</b>	<b>108</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>84</b>
<b>Модуль 1. «Основы производства и переработки продукции растениеводства»</b>	<b>65</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	<b>9</b>	<b>30</b>	<b>71</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>58</b>
1. Основы технологии производства и переработки зерновых культур	24	4	6	Консультации	14	26	2	4	Консультации	20
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>	4	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	Практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа	Всего	Лекции	Практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Характеристика яровых зерновых культур, их отличия от озимых форм. Технологии возделывания ячменя, яровой пшеницы и ржи, овса										
1.3. <u>Отличительные признаки полевых культур. Хлеба I и II групп.</u> 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> Технология производства пшеничной муки: требования к качеству сырья, основные этапы технологии, соответствие качества готовой продукции требованиям ГОСТ. Ассортимент муки. Технология производства ячменных круп: требования к качеству сырья, основные этапы технологии, соответствие качества готовой продукции требованиям ГОСТ. Ассортимент ячменных круп.	2	-	2		-	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. Технология производства пшена и кукурузной крупы: требования к качеству сырья, основные этапы технологии, соответствие качества готовой продукции требованиям ГОСТ. Ассортимент круп.	2	-	-		2	4	-	-		4
2. Основы технологии производства и переработки масличных культур	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>6</b>	<b>14</b>	-	-		<b>14</b>
2.1. <u>Технология возделывания масличных культур.</u> Значение масличных культур. Урожайность 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

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа	Всего	Лекции	Практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
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
<b>3. Основы технологии производства и переработки плодовоовощной продукции</b>	<b>20</b>	<b>6</b>	<b>6</b>		<b>8</b>	<b>26</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>22</b>
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
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
<b>Модуль 2. «Основы технологии производства и</b>	<b>39</b>	<b>6</b>	<b>4</b>		<b>20</b>	<b>33</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>26</b>



Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа	Всего	Лекции	Практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
<b>переработки продукции животноводства»</b>										
<b>I. Основы технологии производства и переработки молока</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>6</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>8</b>
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
<b>2. Основы технологии производства и переработки мяса</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>6</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>-</b>		<b>8</b>
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 мясоперерабатывающее предприятие.</u> Требования к убойным животным. Ведение документации при приемке-сдаче убойного скота.	2	-	2		-	2	-	-		2
2.3. <u>Содержание и кормление мясного скота. Технология переработки мяса.</u> Основные этапы технологии производства вареных и копченых колбас. Требования к ГОСТ качеству сырья и готовой продукции. Особенности содержания и кормления мясного скота, породы КРС мясного направления.	4	-	-		4	2	-	-		2
<b>3. Основы технологии производства и переработки яиц</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>-</b>		<b>6</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>-</b>		<b>8</b>
3.1. <u>Технология производства яиц.</u> Значение яиц, их химический состав. Производство яиц в мире, Центральном Федеральном Округе, Белгородской облас-	4	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	Практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа	Всего	Лекции	Практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ти. Показатели качества и пороки яиц. Нормирование качества яиц в соответствии с ГОСТ.										
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
<b>Зачет</b>	-	-	-	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 (min)	Количество баллов (max)
			Общая трудоемкость	Лекции	Практ. занятия	Самост. работа			
<b>Всего по дисциплине</b>			<b>108</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>50</b>	<b>Зачет</b>	<b>51</b>	<b>100</b>
<b>I. Рубежный рейтинг</b>							Сумма баллов за модули	<b>31</b>	<b>60</b>
<b>Модуль 1. «Основы технологии производства и переработки продукции растениеводства»</b>			<b>65</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	<b>30</b>		<b>15</b>	<b>30</b>
1.	Основы технологии производства и переработки зерновых культур		24	4	6	14	Устный опрос	5	10
2.	Основы технологии производства и переработки масличных культур		10	2	2	6	Устный опрос	5	10
3.	Основы технологии производства и переработки плодовоовощной продукции		20	6	6	8	Устный опрос	5	10

Итоговый контроль знаний по темам модуля 1.			2	-	-	2	Тестирование,		
<b>Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»</b>		ОК-3 ПК-1	<b>39</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>20</b>		<b>16</b>	<b>30</b>
1.	Основы технологии производства и переработки молока		10	2	2	6	Устный опрос	4	7
2.	Основы технологии производства и переработки мяса		10	2	2	6	Устный опрос	4	7
3.	Основы технологии производства и переработки яиц		8	2	-	6	Устный опрос	4	8
Итоговый контроль знаний по темам модуля 2.			2	-	-	2	Тестирование	4	8
<b>II. Творческий рейтинг</b>			<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<i>Участие в конференциях, олимпиадах</i>	<b>2</b>	<b>5</b>
<b>III. Рейтинг личностных качеств</b>								<b>3</b>	<b>10</b>
<b>IV. Рейтинг сформированности прикладных практических требований</b>								+	+
<b>V. Промежуточная аттестация</b>			<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<i>зачет</i>	<b>15</b>	<b>25</b>

## 5.2. Оценка знаний студента

### 5.2.1. Основные принципы рейтинговой оценки знаний

Оценка знаний по дисциплине осуществляется согласно Положению о балльно –рейтинговой системе оценки обучения в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ.

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

Рейтинги	Характеристика рейтингов	Максимум баллов
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
Рейтинг личностных качеств	Оценка личностных качеств обучающихся, проявленных ими в процессе реализации дисциплины (модуля) (дисциплинированность, посещаемость учебных занятий, сдача вовремя контрольных мероприятий, ответственность, инициатива и др.)	10

Рейтинг сформированности прикладных практических требований	Оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».	+
Промежуточная аттестация	Является результатом аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи зачета или экзамена. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности.	25
Итоговый рейтинг	Определяется путём суммирования всех рейтингов	100

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

Не зачтено	Зачтено	Зачтено	Зачтено
менее 51 балла	51-67 баллов	67,1-85 баллов	85,1-100 баллов

### ***5.2.1. 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», «не зачтено». 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. 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://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r\\_15/cgiirbis\\_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS\\_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=152411140553092218&Image\\_file\\_name=](http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=152411140553092218&Image_file_name=)

Only\_in\_EC%5CsmirnovaV%2EV%2EUchebnoe\_posobie\_prakticheskikh\_Osnovy\_tehnologii%2Epdf&mfn=52577&FT\_REQUEST=&CODE=76&PAGE=1

## **6.2. Дополнительная литература**

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

2. 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://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r\\_15/cgiirbis\\_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS\\_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=102015070119052810&Image\\_file\\_name=Only\\_in\\_EC\SmirnovaV.V.Metodicheskoe\\_posobie\\_samostoyatelnoy\\_raboty.pdf&mfn=52589&FT\\_REQUEST=&CODE=76&PAGE=1](http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=102015070119052810&Image_file_name=Only_in_EC\SmirnovaV.V.Metodicheskoe_posobie_samostoyatelnoy_raboty.pdf&mfn=52589&FT_REQUEST=&CODE=76&PAGE=1)

### **6.2.1. Периодические издания**

1. «Пищевая 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; пометать важ-

	ные 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.

### **6.3.2 Видеоматериалы**

1. Каталог учебных видеоматериалов на официальном сайте ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ – Режим доступа: <http://bsaa.edu.ru/InfResource/library/video>

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

1. Министерство сельского хозяйства РФ – Режим доступа: <http://www.mcx.ru/>
2. Научные поисковые системы – Режим доступа: <http://www.scintific.narod.ru/>
3. Российская Академия наук – Режим доступа: <http://www.ras.ru/>
4. Российская Научная Сеть – Режим доступа: <http://nature.web.ru/>
5. Российская государственная библиотека – Режим доступа: <http://www.rsl.ru>
6. Научная электронная библиотека - [www.elibrary.ru](http://www.elibrary.ru)
7. ЭБС «ZNANIUM.COM» – Режим доступа: – Режим доступа: <http://znanium.com>
8. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/books>
9. Информационное правовое обеспечение «Гарант» (для учебного процесса) – Режим доступа: <http://www.garant.ru>

### **6.5. Перечень программного обеспечения, информационных техноло-**

гий

В качестве программного обеспечения используются программы офисного пакета Windows 7, Microsoft office 2010 standard, Антивирус Kaspersky Endpoint security стандартный.

Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина. Система электронной поддержки учебных курсов.

## VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 7.1. Специальные помещения, укомплектованные специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 1	Специализированная мебель на 100 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя. Состав оборудования рабочего места: - Проектор EPSON EB-X18; - Экран ScreenMedia (моторизированный); - Колонки Microlab; - Кронштейн, кабели коммутации; - видеокамера купольная - Ящик под проектор; - Ящик под кабели; - Ноутбук преподавателя.
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 727	Специализированная мебель и технические средства обучения: настенный экран DEXP WE-96 проектор BenQ MW533 15.6., Ноутбук Lenovo 320-15ISK (HD) колонки 2.0 SVEN SPS-702
Помещения для самостоятельной работы с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки)	Специализированная мебель; комплект компьютерной техники в сборе (системный блок: Asus P4BGL-MX\Intel Celeron, 1715 MHz\256 Мб PC2700 DDR SDRAM\ST320014A (20 Гб, 5400 RPM, Ultra-ATA/100)\ NEC CD-ROM CD-3002A\Intel(R) 82845G/GL/GE/PE/GV Graphics Controller, монитор: Proview 777(N) / 786(N) [17" CRT], клавиатура, мышь.) в количестве 10 единиц с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ; настенный плазменный телевизор SAMSUNG PS50C450B1 Black HD (диагональ 127 см); аудио-видео кабель HDMI

### 7.2. Комплект лицензионного программного обеспечения

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 1	Office 2016 Russian OLP NL Academic Edition №31705082005 от 05.05.2017(бессрочный),
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Microsoft Imagine Premium Electronic Software Delivery – Сублицензионный контракт №4 от 17.04.2017 г. CAO «СофтЛайнТрэйд», ПО Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса. Продление. Образование., контракт на поставку товара №11 от 06.10.2017

тестации № 727	
Помещения для самостоятельной работы с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки)	<p>Microsoft Imagine Premium Electronic Software Delivery. Сублицензионный договор №937/18 на передачу неисключительных прав от 16.11.2018. Срок действия лицензии- бессрочно.</p> <p>MS Office Std 2010 RUSOPLNL Acdmс. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно.</p> <p>Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №28 от 08.11.2018).Срок действия лицензии с 08.11.2018 по 08.11.2019</p> <p>Информационно правовое обеспечение "Гарант" (для учебного процесса). Договор №ЭПС-12-119 от 01.09.2012. Срок действия - бессрочно.</p> <p>СПС КонсультантПлюс: Версия Проф. Консультант Финансист. КонсультантПлюс: Консультации для бюджетных организаций. Договор от 01.01.2017. Срок действия - бессрочно.</p> <p>RHVoice-v0.4-a2 синтезатор речи</p> <p>Программа Valabolka (portable) для чтения вслух текстовых файлов.</p> <p>Программа экранного доступа NDVA</p>

7.3. Электронно-библиотечные системы и электронная информационно-образовательная среда обеспечивающие одновременный доступ не менее 25 процентов обучающихся по программе бакалавриата:

– ЭБС «ZNANIUM.COM», договор на оказание услуг № 0326100001918000018 с Обществом с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ» от 25.12.2018

– ЭБС «AgriLib», лицензионный договор №ПДД 3/15 на предоставление доступа к электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВПО РГАЗУ от 15.01.2015

– ЭБС «Лань», договор №14 с Обществом с ограниченной ответственностью «ЭБС Лань» от 16.10.2018

– ЭБС «Рукопт», договор №ДС-284 от 15.01.2016 с открытым акционерным обществом «ЦКБ»БИБКОМ», с обществом с ограниченной ответственностью «Агентство «Книга-Сервис»;

7.4. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

– БД информационно-правового обеспечения «Гарант». Договор №ЭПС-12-119 с ООО «Гарант-Сервис-Белгород» от 01.09.2012. Срок действия с 01.09.2012 - бессрочно.

– БД нормативно-правовой информации Консультант-Плюс. Договор об информационной поддержке с ООО «Веда-Консультант» от 01.01.2017. Срок действия с 01.01.2017 - бессрочно;

– Российская наукометрическая БД ScienceIndex на платформе elibrary.ru. Лицензионный договор №SIO-1279/2018-31806198874 от 13.03.2018 г. ООО «Научная электронная библиотека». Срок действия – с 13.03.2018 г. до 13.03.2019 г.



## 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)

38.03.01 – Экономика (Профиль «Бухгалтерский учет, анализ и аудит»)

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 бухгалтерского учета и аудита
от _____ № _____ Дата	от _____ № _____ дата

Методическая комиссия экономического факультета

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года, протокол № \_\_\_\_\_

Председатель методкомиссии \_\_\_\_\_ А.И. Черных

Декан экономического факультета \_\_\_\_\_ Т.И. Наседкина.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 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 сель-  
скохозяйственной продукции**

направление подготовки **38.03.01 Экономика**  
направленность (профиль) **Бухгалтерский учет, анализ и аудит**

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

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
					Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	Первый этап (пороговой уровень)	<b>Знать:</b> основные этапы технологических процессов производства и переработки продукции растениеводства и животноводства	Модуль 1. « <b>Основы производства и переработки продукции растениеводства</b> »	устный опрос тестирование	итоговое тестирование
				Модуль 2. « <b>Основы технологии производства и переработки продукции животноводства</b> »	устный опрос тестирование	итоговое тестирование, зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> 1) оценивать кондиционность продукции растениеводства и животноводства и рассчитывать ее стоимость на основании требований современных нормативно-технических документов;  2) рассчитывать себестоимость и возможную прибыль	Модуль 1. « <b>Основы производства и переработки продукции растениеводства</b> »	устный опрос тестирование	итоговое тестирование
				Модуль 2. « <b>Основы технологии производства и переработки продукции животноводства</b> »	устный опрос тестирование	итоговое тестирование, зачет
		Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть:</b> методиками определения качества про-	Модуль 1. « <b>Основы производства и переработки продук-</b>	тестирование	итоговое тестирование

			дукции растениеводства и животноводства	ции растениеводства»		
				Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»	тестирование	итоговое тестирование, зачет
ПК-1	способностью собрать и проанализировать исходные данные, необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов	Первый этап (пороговой уровень)	<b>Знать:</b> перечень исходных данных, необходимых для расчета стоимости (и др. экономических показателей) партий зерна, семян и сельскохозяйственной продукции, методики анализа экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов различных форм собственности	Модуль 1. «Основы производства и переработки продукции растениеводства»	устный опрос тестирование	итоговое тестирование
				Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»	устный опрос тестирование	итоговое тестирование, зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> правильно применять полученные теоретические знания при анализе конкретных экономических ситуаций и решении практических задач	Модуль 1. «Основы производства и переработки продукции растениеводства»	устный опрос тестирование	итоговое тестирование
				Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»	устный опрос тестирование	итоговое тестирование, зачет
		Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть</b> опытом по сбору анализу данных, необходимых для выполнения полученного задания	Модуль 1. «Основы производства и переработки продукции растениеводства»	тестирование	итоговое тестирование
				Модуль 2. «Основы технологии произ-	тестирование	итоговое тестирование, за-

				водства и переработки продукции животноводства»		чет
--	--	--	--	---	--	-----

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, шкалы оценивания

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-3	Способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	Способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности не сформирована	Частично владеет способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	Владеет способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	Свободно владеет способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности
	Знать основные этапы технологических процессов производства и переработки продукции растениеводства и животноводства	Допускает грубые ошибки при описании основных этапов технологических процессов производства и переработки продукции растениеводства и животноводства	Может изложить основные этапы технологических процессов производства и переработки продукции растениеводства и животноводства	Знает основные этапы технологических процессов производства и переработки продукции растениеводства и животноводства	Аргументированно излагает основные этапы технологических процессов производства и переработки продукции растениеводства и животноводства
	Уметь оценивать кондиционность продукции растениеводства и животноводства и рассчиты-	Не умеет самостоятельно оценивать кондиционность продукции растениевод-	Частично умеет оценивать кондиционность продукции растениеводства и жи-	Способен оценивать кондиционность продукции растениеводства и животноводст-	Способен самостоятельно оценивать кондиционность продукции растениеводства и животноводства и рас-

	<p>считывать ее стоимость на основании требований современных нормативно-технических документов, рассчитывать себестоимость и возможную прибыль</p>	<p>ства и животноводства и рассчитывать ее стоимость на основании требований современных нормативно-технических документов, рассчитывать себестоимость и возможную прибыль</p>	<p>вотноводства и рассчитывать ее стоимость на основании требований современных нормативно-технических документов, рассчитывать себестоимость и возможную прибыль</p>	<p>ва и рассчитывать ее стоимость на основании требований современных нормативно-технических документов, рассчитывать себестоимость и возможную прибыль</p>	<p>считывать ее стоимость на основании требований современных нормативно-технических документов, рассчитывать себестоимость и возможную прибыль</p>
	<p>Владеть методиками определения качества продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Не владеет методиками определения качества продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Частично владеет методиками определения качества продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Владеет методиками определения качества продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Свободно владеет методиками определения качества продукции растениеводства и животноводства, самостоятельно проводит лабораторный анализ определения качества сырья и готовой продукции</p>
ПК-1	<p>способностью собрать и проанализировать исходные данные, необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов</p>	<p>Способность собрать и проанализировать исходные данные, необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов не сформирована</p>	<p>Частично владеет способностью собрать и проанализировать исходные данные, необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов</p>	<p>Владеет способностью собрать и проанализировать исходные данные, необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов</p>	<p>Свободно владеет способностью собрать и проанализировать исходные данные, необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов</p>
	<p>Знать перечень исходных данных, необходимых для расчета стоимости (и</p>	<p>Допускает грубые ошибки при описании перечня исходных</p>	<p>Может изложить перечень исходных данных, необходимых</p>	<p>Знает перечень исходных данных, необходимых для расчета</p>	<p>Аргументированно излагает перечень исходных данных, необходимых для расчета</p>

	др. экономических показателей) партий зерна, семян и сельскохозяйственной продукции, методики анализа экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность сельскохозяйственных предприятий различных форм собственности	данных, необходимых для расчета стоимости (и др. экономических показателей) партий зерна, семян и сельскохозяйственной продукции, методики анализа экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность сельскохозяйственных предприятий различных форм собственности	для расчета стоимости (и др. экономических показателей) партий зерна, семян и сельскохозяйственной продукции, методики анализа экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность сельскохозяйственных предприятий различных форм собственности	стоимости (и др. экономических показателей) партий зерна, семян и сельскохозяйственной продукции, методики анализа экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность сельскохозяйственных предприятий различных форм собственности	стоимости (и др. экономических показателей) партий зерна, семян и сельскохозяйственной продукции, методики анализа экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность сельскохозяйственных предприятий различных форм собственности
	Уметь правильно применять полученные теоретические знания при анализе конкретных экономических ситуаций и решении практических задач	Не умеет самостоятельно правильно применять полученные теоретические знания при анализе конкретных экономических ситуаций и решении практических задач	Частично умеет правильно применять полученные теоретические знания при анализе конкретных экономических ситуаций и решении практических задач	Способен применять полученные теоретические знания при анализе конкретных экономических ситуаций и решении практических задач	Способен самостоятельно правильно применять полученные теоретические знания при анализе конкретных экономических ситуаций и решении практических задач
	Владеть опытом по сбору анализу данных, необходимых для выполнения полученного задания	Не владеет опытом по сбору анализу данных, необходимых для выполнения полученного задания	Частично владеет опытом по сбору анализу данных, необходимых для выполнения полученного задания	Владеет опытом по сбору анализу данных, необходимых для выполнения полученного задания	Свободно владеет опытом по сбору анализу данных, необходимых для выполнения полученного задания

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

#### ***Перечень вопросов для определения входного рейтинга***

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

#### ***Первый этап (пороговой уровень)***

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

#### **1. Перечень вопросов для устного опроса**

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

1. Значение зерновых культур.
2. Классификация зерновых культур.
3. Морфологические особенности пшеницы.
4. Морфологические особенности ржи.
5. Морфологические особенности ячменя.
6. Морфологические особенности просо.
7. Морфологические особенности гороха.
8. Морфологические особенности кукурузы.
9. Морфологические особенности гречихи
10. Химический состав зерновых культур
11. Технология возделывания озимой пшеницы и ржи
12. Технология возделывания яровой пшеницы и ржи



13. Технология возделывания ячменя
14. Технология возделывания овса
15. Технология возделывания проса
16. Технология возделывания гороха
17. Технология возделывания гречихи
18. Технология возделывания кукурузы
19. Требования к качеству зерна пшеницы
20. Требования к качеству зерна ржи
21. Требования к качеству зерна ячменя
22. Требования к качеству зерна проса
23. Требования к качеству зерна овса
24. Требования к качеству зерна кукурузы
25. Требования к качеству зерна гречихи
26. Методика оценки кондиционности партии зерна и расчет ее стоимости
27. Технология производства пшеничной муки
28. Технология производства гречневой крупы
29. Технология производства овсяных круп
30. Технология производства ячневой крупы
31. Технология производства перловой крупы
32. Технология производства гороховой крупы
33. Значение масличных культур
34. Морфологические особенности подсолнечника
35. Морфологические особенности сои
36. Морфологические особенности рапса
37. Морфологические особенности горчицы
38. Технология производства подсолнечного масла
39. Технология производства соевого масла
40. Технология производства рапсового масла
41. Характеристика подсолнечных жмыха и шрота
42. Характеристика рапсовых жмыха и шрота
43. Характеристика соевых жмыха и шрота
44. Значение плодов и овощей
45. Классификация плодов и овощей
46. Химический состав плодов и овощей
47. Ботанические особенности томатов
48. Ботанические особенности огурцов
49. Ботанические особенности картофеля
50. Ботанические особенности сахарной свеклы
51. Оценка кондиционности корнеплодов сахарной свеклы

52. Технологии переработки томатов
53. Технологии переработки огурцов
54. Технологии переработки картофеля
55. Технологии переработки сахарной свеклы
56. Классификация плодов
57. Технология выращивания яблок
58. Технология выращивания груш
59. Технологии переработки яблок
60. Технологии переработки груш

## **Модуль 2. Основы технологии производства и переработки продукции животноводства**

1. Значение молока и молочных продуктов
2. Химический состав молока
3. Классификация молочных продуктов
4. Технология производства молока
5. Особенности содержания молочного скота
6. Особенности кормления молочного скота
7. Породы КРС молочного направления
8. Особенности производственного учета на молокоперерабатывающих предприятиях
9. Показатели качества молока
10. Пороки молока
11. Технология производства творога
12. Технология производства сметаны
13. Технология производства кефира
14. Технология производства простокваши
15. Особенности нормирования качества молока различных животных
16. Значение мяса
17. Химический состав мяса
18. Показатели мясной продуктивности животных
19. Первичная обработка убойных животных
20. Показатели качества мяса
21. Выход продуктов убоя
22. Технология убоя КРС
23. Технология убоя свиней
24. Маркировка мяса
25. Показатели качества свинины
26. Показатели качества говядины

27. Изменения в мясе после убоя
28. Пороки мяса
29. Холодильная обработка мяса
30. Охлаждение мяса
31. Замораживание мяса
32. Посол мяса
33. Технология производства колбасных изделий
34. Технология производства вареных колбас
35. Технология производства сосисок
36. Особенности содержания КРС
37. Особенности кормления КРС
38. Породы КРС мясного направления
39. Порядок сдачи –приемки скота на мясоперерабатывающие предприятия
40. Показатели качества колбасных изделий
41. Значение яиц
42. Химический состав яиц
43. Технология кормления различных видов птицы
44. Технология содержания различных видов птицы
45. Породы и кроссы кур яичного направления
46. Породы и кроссы уток яичного направления
47. Породы и кроссы кур мясного направления
48. Породы и кроссы уток мясного направления
49. Показатели качества яиц
50. Пороки яиц
51. Маркировка яиц

#### **Критерии оценки устного ответа:**

- *оценка «отлично»* выставляется студенту, глубоко и прочно усвоившему материал, четко и самостоятельно (без наводящих вопросов) отвечающему на вопросы;
- *оценка «хорошо»* выставляется студенту, твердо усвоившему материал, грамотно и по существу отвечающему на вопросы и не допускающему при этом существенных неточностей (неточностей, которые не могут быть исправлены наводящими вопросами или не имеют важного практического значения);
- *оценка «удовлетворительно»* выставляется студенту, который показывает знание основного материала, но не знает его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, излагает материал с нарушением последовательности;
- *оценка «неудовлетворительно»* выставляется студенту, который не знает значительной части излагаемого материала. Не отвечает (или отвечает неверно) на дополнительные вопросы.

## 2.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»**

1. 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.

2. Сколько дней длится лактация у коров

105 дней;  
205 дней;  
305 дней;  
365 дней.

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

Сырое молоко;  
Питьевое молоко;

Топленое молоко;  
Стерилизованное молоко.

4. 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

## **1. Перечень вопросов для устного опроса**

1. Химический состав зерновых культур
2. Химический состав зернобобовых культур
3. Нормирование качества зерна ржи
4. Нормирование качества зерна ячменя
5. Нормирование качества зерна просо
6. Нормирование качества кукурузы
7. Технология возделывания гречихи
8. Технология производства гречневой крупы
9. Технология возделывания гороха
10. Технология производства гороховой крупы
11. Технология возделывания рапса
12. Технология производства рапсового масла
13. Технология возделывания горчицы
14. Технология производства горчичного масла

15. Характеристика рапсовых жмыхов и шротов
16. Характеристика горчичных жмыхов и шротов
17. Химический состав плодов
18. Химический состав овощей
19. Технология выращивания томатов
20. Технология переработки томатов
21. Технология выращивания огурцов
22. Технология переработки огурцов
23. Технология производства сметаны
24. Технология производства творога
25. Технология производства кефира
26. Технология содержания молочного скота
27. Технология кормления молочного скота
28. Технология производства колбас
29. Технология производства сосисок
30. Технология кормления птицы
31. Технология содержания птицы
32. Нормирование качества яиц

#### **Критерии оценки устного ответа:**

- *оценка «отлично»* выставляется студенту, глубоко и прочно усвоившему материал, четко и самостоятельно (без наводящих вопросов) отвечающему на вопросы;
- *оценка «хорошо»* выставляется студенту, твердо усвоившему материал, грамотно и по существу отвечающему на вопросы и не допускающему при этом существенных неточностей (неточностей, которые не могут быть исправлены наводящими вопросами или не имеют важного практического значения);
- *оценка «удовлетворительно»* выставляется студенту, который показывает знание основного материала, но не знает его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, излагает материал с нарушением последовательности;
- *оценка «неудовлетворительно»* выставляется студенту, который не знает значительной части излагаемого материала. Не отвечает (или отвечает неверно) на дополнительные вопросы.

## **2. 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;  
Бурая 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 5

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

Свиной

#### **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. Перечень вопросов к зачету**

1. Основы технологии производства и переработки пшеницы
2. Основы технологии производства и переработки ржи
3. Основы технологии производства и переработки ячменя
4. Основы технологии производства и переработки просо
5. Основы технологии производства и переработки овса
6. Основы технологии производства и переработки гречихи
7. Основы технологии производства и переработки гороха
8. Основы технологии производства и переработки кукурузы
9. Основы технологии производства и переработки подсолнечника

10. Основы технологии производства и переработки сои
11. Основы технологии производства и переработки рапса
12. Основы технологии производства и переработки томатов
13. Основы технологии производства и переработки огурцов
14. Основы технологии производства и переработки картофеля
15. Основы технологии производства и переработки сахарной свеклы
16. Основы технологии производства и переработки яблок
17. Основы технологии производства и переработки вишни
18. Основы технологии производства и переработки молока
19. Основы технологии производства и переработки мяса
20. Основы технологии производства и переработки яиц

### Критерии оценки (зачет):

**оценка «не зачтено»** (уровень усвоения ниже порогового) выставляется, если обучающийся не может ответить на вопросы;

**оценка «зачтено»** (уровень усвоения выше порогового) выставляется, если обучающийся ответил на вопросы (полностью или частично).

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

Основными видами поэтапного контроля результатов обучения студентов являются: рубежный рейтинг, творческий рейтинг, рейтинг личностных качеств, рейтинг сформированности прикладных практических требований, промежуточная аттестация.

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

Рейтинги	Характеристика рейтингов	Максимум баллов
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
Рейтинг личностных качеств	Оценка личностных качеств обучающихся, проявленных ими в процессе реализации дисциплины (модуля) (дисциплинированность, посещаемость учебных занятий, сдача вовремя контрольных мероприятий, ответственность, инициатива и др.)	10
Рейтинг сформиро-	Оценка результата сформированности практических	+



ванности прикладных практических требований	навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».	
Промежуточная аттестация	Является результатом аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи зачета или экзамена. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности.	25
Итоговый рейтинг	Определяется путём суммирования всех рейтингов	100

Общий рейтинг по дисциплине складывается из рубежного, творческого, рейтинга личностных качеств, рейтинга сформированности прикладных практических требований, промежуточной аттестации (зачета).

Рубежный рейтинг – результат текущего контроля по каждому модулю дисциплины, проводимого с целью оценки уровня знаний, умений и навыков студента по результатам изучения модуля. Оптимальные формы и методы рубежного контроля: устные собеседования, письменные контрольные опросы, в т.ч. с использованием ПЭВМ и ТСО, результаты выполнения практических заданий.

Промежуточная аттестация – 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.

Рейтинг личностных качеств - оценка личностных качеств обучающихся, проявленных ими в процессе реализации дисциплины (модуля) (дисциплинированность, посещаемость учебных занятий, сдача вовремя контрольных мероприятий, ответственность, инициатива и др.

Рейтинг сформированности прикладных практических требований - оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».

В рамках балльно-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 балл и более.

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