

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 06.05.2021

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ**  
**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

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

Декан экономического факультета  
к.э.н., доцент Ю. А. Китаев  
уч. степень, уч. звание подпись Ф.И.О.  
« 20 » 2021 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА И**  
**ПЕРЕРАБОТКИ**  
**СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ**

Направление подготовки: 38.03.01 Экономика

Направленность (профиль): Экономика предприятий и организаций

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки – 2021

Майский, 2021

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 398.03.01 Экономика (код и наименование направления) (квалификация (степень) «бакалавр»), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» августа 2020 г. № 954;
- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017 г., № 301;
- профессионального стандарта «Специалист по работе с инвестиционными проектами», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ от 16 апреля 2018г. № 239н.

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

**Рассмотрена** на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции


«11» мая 2021 г. протокол № 10.

Зав. кафедрой  Ордина Н.Б.

**Согласована** с выпускающей кафедрой экономики

«19» мая 2021 г. протокол № 13.

И.о. зав. кафедрой  Голованева Е.А.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы  Човган Н.И.

## 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» относится к дисциплинам обязательной части (Б1.О.15) основной профессиональной образовательной программы.

### 2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	1. Экология
Требования к предварительной подготовке обучающихся	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ основные направления производства и переработки продукции растительного и животного 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 растительного и животного происхождения</li></ul>

**III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО  
ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ  
РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-4	Владеет знаниями, необходимыми для определения экономической эффективности использования технологического оборудования и технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции в деятельности предприятий агропромышленного комплекса	ПК-4.2 Способен применять знания о технологиях производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции при определении экономической эффективности в деятельности предприятий агропромышленного комплекса	<p><b>знать:</b> основные этапы технологических процессов производства и переработки экологически чистой продукции растениеводства и животноводства; 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 оценивать кондиционность продукции растениеводства и животноводства и рассчитывать ее стоимость на основании требований современных нормативно-технических документов</p> <p><b>владеть:</b> методиками определения качества сельскохозяйственной продукции в соответствии с требованиями ГОСТов</p>

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

##### 4.1. Распределение объема учебной работы по формам обучения

Вид работы (в соответствии с учебным планом)	Объем учебной работы, час	
	Очная	Заочная
<b>Формы обучения</b> (вносятся данные по реализуемым формам)	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Семестр изучения дисциплины</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
Общая трудоемкость, всего, час	108	108
зачетные единицы	3	3
<b>1. Контактная работа</b>		
<b>1.1. Контактная аудиторная работа (всего)</b>		
В том числе:	40,25	20,25
Лекции ( <i>Лек</i> )	20	10
Лабораторные занятия ( <i>Лаб</i> )		
Практические занятия ( <i>Пр</i> )	20	10
Установочные занятия ( <i>УЗ</i> )		
Предэкзаменационные консультации ( <i>Конс</i> )		-
Текущие консультации ( <i>ТК</i> )	-	
<b>1.2. Промежуточная аттестация</b>		
Зачет ( <i>КЗ</i> )	0,25	0,25
Экзамен ( <i>КЭ</i> )		
Выполнение курсовой работы (проекта) ( <i>КНKP</i> )		
Выполнение контрольной работы ( <i>ККН</i> )	-	
<b>1.3. Контактная внеаудиторная работа (контроль)</b>	<b>20</b>	<b>13</b>
<b>2. Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>	<b>47,75</b>	<b>74,75</b>
в том числе:		
Самостоятельная работа по проработке лекционного материала	10	17
Самостоятельная работа по подготовке к лабораторно-практическим занятиям	10	17
Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятельное изучение	10	12
Самостоятельная работа по видам индивидуальных заданий: подготовка реферата (контрольной работы)	6	12,75
Подготовка к зачету	11,75	16

## 4.2 Общая структура дисциплины и виды учебной работы

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час							
	Очная форма обучения				Заочная форма обучения			
	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Самостоятельная работа	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Самостоятельная работа
1	2	3	4	6	7	8	9	11
<b>Модуль 1. «Основы производства и переработки продукции растениеводства»</b>	<b>56</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	<b>30</b>	<b>60</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>56</b>
1. Основы технологии производства и переработки зерновых культур	24	4	6	14	22	2	-	20
2. Основы технологии производства и переработки масличных культур	12	2	2	8	14	2	-	14
3. Основы технологии производства и переработки плодоовощной продукции	20	6	6	8	24	2	2	22
<b>Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»</b>	<b>31,75</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>17,75</b>	<b>24,75</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>18,75</b>
1. Основы технологии производства и переработки молока	12	4	2	6	10	2		8
2. Основы технологии производства и переработки мяса	10	2	2	6	10	2	2	6
3. Основы технологии производства и переработки яиц	9,75	2	2	5,75	4,75	-	-	4,75
<i>Предэкзаменационные консультации</i>				-				-
<i>Текущие консультации</i>				-				-
<i>Установочные занятия</i>				-				-
<i>Промежуточная аттестация</i>				0,25				0,25
<i>Контактная аудиторная работа (всего)</i>	40,25	20	20	-	20,25	10	10	-
<i>Контактная внеаудиторная работа (всего)</i>				20				13
<i>Самостоятельная работа (всего)</i>				47,75				74,75
<i>Общая трудоемкость</i>				108				108

### 4.3 Содержание дисциплины

Наименование и содержание модулей и разделов дисциплины
<b>1. Модуль 1. «Основы производства и переработки продукции растениеводства»</b>
1.1. Основы технологии производства и переработки зерновых культур
1.2. Основы технологии производства и переработки масличных культур
1.3. Основы технологии производства и переработки плодоовощной продукции
<b>2. Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»</b>
2.1. Основы технологии производства и переработки молока
2.2. Основы технологии производства и переработки мяса
2.3. Основы технологии производства и переработки мяса

## 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 (очная форма обучения)

№ п/п	Наименование рейтингов, модулей и блоков	Формируемые компетенции	Объем учебной работы				Форма контроля	Количество баллов (min)	Количество баллов (max)
			Общая трудоемкость	Лекции	Лабор.-практ. занятия	Самост. работа			
<b>Всего по дисциплине</b>		ПК-4	<b>108</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>47,75</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>		ПК-4	<b>56</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	<b>30</b>		<b>15</b>	<b>30</b>
1.	Основы технологии производства и переработки зерновых культур	ПК-4	26	6	6	14	Тестирование		
2.	Основы технологии производства и переработки масличных культур	ПК-4	18	4	6	8	Тестирование		

3.	Основы технологии производства и переработки плодоовощной продукции	ПК-4	12	2	2	8	Тестирование		
<b>Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки»</b>		ПК-4	<b>31,75</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>17,75</b>		<b>15</b>	<b>30</b>
1.	Основы технологии производства и переработки молока	ПК-4	10	4	2	6	Тестирование		
2.	Основы технологии производства и переработки мяса	ПК-4	10	2	2	6	Тестирование		
3.	Основы технологии производства и переработки яиц	ПК-4	8	2	2	5,75	Тестирование		
<b>II. Творческий рейтинг</b>							<i>Реферат</i>	<b>2</b>	<b>5</b>
<b>III. Рейтинг личностных качеств</b>							<i>Индивидуальное задание</i>	<b>3</b>	<b>10</b>
<b>IV. Рейтинг сформированности прикладных практических требований</b>								<b>+</b>	<b>+</b>
<b>V. Промежуточная аттестация</b>								<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 Белгородского 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	Оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено»	+



требований	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

### **5.2.2. Критерии оценки знаний студента на зачете**

Оценка «зачтено» на зачете определяется на основании следующих критериев:

- студент усвоил взаимосвязь основных понятий дисциплины и их значение для приобретаемой профессии, при этом проявил творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала;
- студент демонстрирует полное знание учебно-программного материала, успешно выполнил предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе;
- студент показал систематический характер знаний по дисциплине и способность к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценка «не зачтено» на зачете определяется на основании следующих критериев:

- студент допускает грубые ошибки в ответе на зачете и при выполнении заданий, при этом не обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя;
- студент демонстрирует проблемы в знаниях основного учебно-программного материала, допускает принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий;
- студент не может продолжать обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

### **5.3. Фонд оценочных средств. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки формируемых компетенций по дисциплине (приложение 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=Only\\_in\\_EC%5CsmirnovaV%2EV%2EUchebnoe\\_posobie\\_prakticheskikh\\_Osnovy\\_tehnologii%2Epdf&mfn=52577&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=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. - Новосибир.: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%5CsmirnovaV.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%5CsmirnovaV.V.Metodicheskoe_posobie_samostoyatelnoy_raboty.pdf&mfn=52589&FT_REQUEST=&CODE=76&PAGE=1)

#### **6.2.1. Периодические издания**

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

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

Самостоятельная работа обучающихся 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	<p>Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометить важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.</p>
Лабораторно-практические занятия	<p>Проработка рабочей программы, уделяя особое внимание целям и задачам структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом (методика полевого опыта), решение задач по алгоритму и решение ситуационных задач Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме.</p>
Самостоятельная работа	<p>Знакомство с электронной базой данных кафедры морфологии и физиологии, 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. Решение ситуационных задач по своему индивидуальному варианту, в которых обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.</p> <p>Тестирование - система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.</p> <p>Контрольная работа - средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.</p>

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Подготовка к экзамену/зачету	При подготовке к экзамену/зачету необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу, полученные навыки по решению ситуационных задач

### **6.3.2. Видеоматериалы**

Каталог учебных видеоматериалов на официальном сайте ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ – Режим доступа:  
<http://www.bsaa.edu.ru/InfResource/library/video/veterinary%20.php>

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

1. Электронный каталог библиотеки Белгородского ГАУ  
<http://lib.belgau.edu.ru>
2. Издательство «Лань» – Режим доступа: <http://e.lanbook.com>.
3. Электронная библиотека «Руконт» – Режим доступа: <http://www.rucont.ru>
4. Электронная библиотека eLibrary – Режим доступа: <http://elibrary.ru>.
5. ЭБС «Знаниум». – Режим доступа: <http://znanium.com>
6. Российское образование. Федеральный портал <http://www.edu.ru>
7. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека  
<http://www.cnshb.ru/>
8. Российская государственная библиотека <http://www.rsl.ru>

## VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 7.1. Помещения, укомплектованные специализированной мебелью, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории

Виды помещений	Оборудование и технические средства обучения
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа №714.	<p>Специализированная мебель для обучающихся на 92 посадочных мест. Рабочее место преподавателя: стол, стул, кафедра-трибуна напольная, доска меловая настенная.</p> <p>Набор демонстрационного оборудования: Ноутбук 1, проектор 1, экран для демонстрации, 2 акустические колонки. Информационные стенды (планшеты настенные)</p>
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №.701	<p>оснащение: специализированная мебель, доска настенная, ноутбук LENOVO, ЖК телевизор LG, лабораторная посуда, бытовая посуда, лабораторное оборудование: ИДК-3, ИДК-1М (прибор), Пурка, Тестомесилка У1-ЕТК, Шкаф сушильный СЭШ-3М, Эксикатор, Диафаноскоп ДСЗ-2М, Комплект хлебопекарного оборудования: ШХЛ-065 СПУ, Мельница лабораторная технологическая ЛМТ-1, Мельница зерновая ПЧП-3 (прибор), Рассев лабораторный, У1-ЕРЛ-1-1 и 28 сит, У1-МОК-1М устройство, Шкаф сушильный ШСС-80, прибор для определения влажности пищевых продуктов «Эвлас», рефрактометр ИРФ – 454Б2М, рН – метр/иономер, мультитест ИПЛ-201, СВЧ-печь SAMSUNG, стерилизатор «Витязь ГП-40-3», сушильный шкаф ТВ-80-1, термокамера КТОМИ-100, термостат UTU-4/84</p>
Помещения для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки)	<p>помещения для самостоятельной работы (читальные залы библиотеки); оснащение: 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</p>

	777(N) / 786(N) [17" CRT], клавиатура, мышь.) в количестве 10 единиц с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронную информационнообразовательную среду Белгородского ГАУ; настенный плазменный телевизор SAMSUNG PS50C450B1 Black HD (диагональ 127 см); аудиовидео кабель HDMI
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования №702	Специализированная мебель: Рабочее место лаборанта:

## 7.2. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

Виды помещений	Оборудование
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа №714 .	MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersry Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №28 от 08.11.2018) - 522 лицензия. Срок действия лицензии с 08.11.2018 по 08.11.2019
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №701	MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersry Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №28 от 08.11.2018) - 522 лицензия. Срок действия лицензии с 08.11.2018 по 08.11.2019
Помещения для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки)	Microsoft Imagine Premium Electronic Software Delivery. Сублицензионный договор №937/18 на передачу неисключительных прав от 16.11.2018. Срок действия лицензии- бессрочно. MS Office Std 2010 RUSOPLNL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно. Anti-virus Kaspersry Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №28 от 08.11.2018).Срок действия лицензии с 08.11.2018 по 08.11.2019 Информационно правовое обеспечение "Гарант" (для

	учебного процесса). Договор №ЭПС-12-119 от 01.09.2012. Срок действия - бессрочно. СПС КонсультантПлюс: Версия Проф. Консультант Финансист. КонсультантПлюс: Консультации для бюджетных организаций. Договор от 01.01.2017. Срок действия - бессрочно. RNVoice-v0.4-a2 синтезатор речи Программа Valabolka (portable) для чтения вслух текстовых файлов. Программа экранного доступа NDVA
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования №	MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №28 от 08.11.2018) - 522 лицензия. Срок действия лицензии с 08.11.2018 по 08.11.2019

### **7.3. Электронные библиотечные системы и электронная информационно-образовательная среда**

- ЭБС «ZNANIUM.COM», договор на оказание услуг № 0326100001919000019 с Обществом с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ» от 11.12.2019
- ЭБС «AgriLib», лицензионный договор №ПДД 3/15 на предоставление доступа к электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВПО РГАЗУ от 15.01.2015
- ЭБС «Лань», договор №27 с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство Лань» от 03.09.2019
- ЭБС «Руконт», договор №ДС-284 от 15.01.2016 с открытым акционерным обществом «ЦКБ»БИБКОМ», с обществом с ограниченной ответственностью «Агентство «Книга-Сервис».

## **VIII. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

В случае обучения в университете инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются особенности психофизического развития, индивидуальные возможности и состояние здоровья таких обучающихся.

Образование обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах. Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий). На аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и (или) тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению университетом обеспечивается выпуск и использование на учебных занятиях альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы) а также обеспечивает обучающихся надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата материально-технические условия университета обеспечивают возможность беспрепятственного



доступа обучающихся в учебные помещения, а также пребывания в них (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов; наличие специальных кресел и других приспособлений). На аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации лицам с ограниченными возможностями здоровья, имеющим нарушения опорно-двигательного аппарата могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
имени В.Я.ГОРИНА»**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине  
(модулю)**

**ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ  
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ**

наименование дисциплины (модуля)

Направление подготовки 38.03.01 – Экономика  
шифр, наименование

Направленность (профиль): «Экономика предприятий и организаций»

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки: 2021

Майский, 2021

**1.Перечень компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций, с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы**

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
						Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ПК-4	Владеет знаниями, необходимыми для определения экономической эффективности использования технологического оборудования и технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции в деятельности предприятий агропромышленного комплекса	ПК-4.2 Способен применять знания о технологиях производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции при определении экономической эффективности в деятельности предприятий агропромышленного комплекса	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> основные этапы технологических процессов производства и переработки экологически чистой продукции растениеводства и животноводства; 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 деятель-	<b>Модуль 1. «Основы производства и переработки продукции растениеводства»</b>  <b>Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»</b>	тестирование	тестирование, ситуационные задачи

				ность сельскохозяйственных предприятий различных форм собственности			
			Второй этап (продвинутый уровень)	<p><b>уметь:</b>          правильно применять полученные теоретические знания при анализе конкретных экономических ситуаций и решении практических задач оценивать кондиционность продукции растениеводства и животноводства и рассчитывать ее стоимость на основании требований современных нормативно-технических документов</p>	<p><b>Модуль 1. «Основы производства и переработки продукции растениеводства»</b></p> <p><b>Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»</b></p>	тестирование	тестирование, ситуационные задачи

			Третий этап (высокий уровень)	<i>владеть:</i> методиками определения качества сельско- хозяйственной в соответствии с требованиями ГОСТов	<b>Модуль 1. «Основы производства и переработки продукции растениеводства»</b>  <b>Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»</b>	тестирование	тестирование, ситуационные задачи
--	--	--	-------------------------------------	--	--	--------------	---

## 2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал 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>
ПК-4	Владеет знаниями, необходимыми для определения экономической эффективности использования технологического оборудования и технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции в деятельности предприятий агропромышленного комплекса	Способность оценивать влияние на физиологическое состояние организма животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов в профессиональной деятельности не сформирована	Частично владеет способностью оценивать влияние на физиологическое состояние организма животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов в профессиональной деятельности	Владеет способностью оценивать влияние на физиологическое состояние организма животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов в профессиональной деятельности	Свободно владеет способностью оценивать влияние на физиологическое состояние организма животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов в профессиональной деятельности
	<b>знать:</b> основные этапы технологических процессов производства и переработки экологически чистой продукции растениеводства и животноводства; перечень исходных данных, необходимых для расчета стоимости (и др. экономических показателей) партий зерна, семян	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 экологически чистой продукции растениеводства и животноводства	Аргументированно излагает основные этапы технологических процессов производства и переработки экологически чистой продукции растениеводства и животноводства

	и сельскохозяйственной продукции, методики анализа эко-номических и социально- экономиче-ских показателей, харак-теризующих деятель-ность сельскохозяйствен-ных предприятий различ-ных форм собственности				
	<b>уметь:</b> правильно применять полученные теоретиче-ские знания при анализе конкретных экономиче-ских ситуаций и решении практических задач оце-нивать кондиционность продукции растениевод-ства и животноводства и рассчитывать ее стои-мость на основании требований современных нормативно-технических документов	Не умеет самостоя-тельно оценивать кондиционность про-дукции растениевод-ства и животновод-ства и рассчитывать ее стоимость на осно-вании требований современных норма-тивно-технических документов	Частично умеет оце-нивать кондицион-ность продукции рас-тениеводства и живот-новодства и рассчи-тывать ее стоимость на основании требова-ний современных нор-мативно-технических документов	Способен оценивать кондиционность продукции растениеводства и животноводства и рассчитывать ее стои-мость на основании требований современ-ных нормативно-технических документов	Способен самостоятельно оценивать кондиционность продукции растениеводства и животноводства и рассчитывать ее стоимость на основании требований современных нормативно-технических документов
	<b>владеть:</b> методиками определения качества продукции растениеводства и животноводства	Не владеет методиками определения качества продукции растениеводства и животноводства	Частично владеет методиками определения качества продукции растениеводства и животноводства	Владеет методиками определения качества продукции растениеводства и животноводства	Свободно владеет методиками определения качества продукции растениеводства и животноводства, самостоятельно проводит лабораторный анализ определения качества сырья и готовой 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**

#### **ТЕСТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

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

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

##### ***Знать:***

- основные этапы технологических процессов производства и переработки экологически чистой продукции растениеводства и животноводства;

- перечень исходных данных, необходимых для определения показателей качества сырья: партий зерна, семян и сельскохозяйственной продукции, методики анализа показателей качества продукции растениеводства и жи-вотноводства, произведенных в результате деятельности сельскохозяйственных предприятий различных форм собственности

##### *Контрольные вопросы для самоконтроля*

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 производства рапсового масла
12. Технология возделывания горчицы
13. Технология производства горчичного масла
14. Характеристика рапсовых жмыхов и шротов
15. Характеристика горчичных жмыхов и шротов
16. Химический состав плодов
17. Химический состав овощей
18. Технология выращивания томатов
19. Технология переработки томатов
20. Технология выращивания огурцов
21. Технология переработки огурцов



22. Технология производства сметаны
23. Технология производства творога
24. Технология производства кефира
25. Технология содержания молочного скота
26. Технология кормления молочного скота
27. Технология производства колбас
28. Технология кормления птицы
29. Технология содержания птицы
30. Нормирование качества яиц

***Критерий оценки:***

***оценка «отлично»*** выставляется обучающемуся за правильный, полный и глубокий ответ на вопрос семинарского занятия и активное участие в дискуссии; ответ студента на вопросы должен быть полным и развернутым, продемонстрировать отличное знание студентом материала лекций, учебника и дополнительной литературы;

***оценка «хорошо»*** выставляется обучающемуся за правильный ответ на вопрос семинарского занятия и участие в дискуссии; ответ студента на вопросы должен быть полным, продемонстрировать достаточное знание студентом материала лекций, учебника и дополнительной литературы; допускается неполный ответ по одному из дополнительных вопросов;

***оценка «удовлетворительно»*** выставляется обучающемуся за не совсем правильный или не полный ответ на вопрос преподавателя, пассивное участие в работе на семинаре;

***оценка «неудовлетворительно»*** выставляется всем участникам семинарской группы или одному из них в случае ее (его, их) неготовности на семинаре.

*Тестовые задания*

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»

11. 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.

12. Сколько дней длится лактация у коров

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

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

- Сырое молоко;
- Питьевое молоко;
- Топленое молоко;
- Стерилизованное молоко.

14. Молоко, с массовой долей жира 3,5 % относится к группе

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

15. 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

16. Как маркируют диетические яйца

Д

О

В

ДО

17. Порода кур Леггорн относится к:

Яичным породам

Мясным породам

Яично-мясным породам

Декоративным породам

18. 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

19. 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

20. 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)***

**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

#### ***Уметь:***

- оценивать кондиционность продукции растениеводства и животноводства и рассчитывать ее стоимость на основании требований современных нормативно-технических документов;

- осуществлять контроль основных параметров технологических процессов при производстве и переработке сырья растительного и животного происхождения

### *Контрольные вопросы для самоконтроля*

#### 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

## 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

***Критерий оценки:***

***оценка «отлично»*** выставляется обучающемуся за правильный, полный и глубокий ответ на вопрос семинарского занятия и активное участие в дискуссии; ответ студента на вопросы должен быть полным и развернутым, продемонстрировать отличное знание студентом материала лекций, учебника и дополнительной литературы;

***оценка «хорошо»*** выставляется обучающемуся за правильный ответ на вопрос семинарского занятия и участие в дискуссии; ответ студента на вопросы должен быть полным, продемонстрировать достаточное знание студентом материала лекций, учебника и дополнительной литературы; допускается неполный ответ по одному из дополнительных вопросов;

***оценка «удовлетворительно»*** выставляется обучающемуся за не совсем правильный или не полный ответ на вопрос преподавателя, пассивное участие в работе на семинаре;

***оценка «неудовлетворительно»*** выставляется всем участникам семинарской группы или одному из них в случае ее (его, их) неготовности на семинаре.

***Примеры ситуационных задач***

1. Рассчитать состав трёхкомпонентной помольной партии зерна пшеницы массой 600 т со средневзвешенным содержанием клейковины 28 %, если содержание клейковины в зерне первого компонента составляет 34 %, второго – 26 % и третьего – 25 %.

2. Рассчитать состав двухкомпонентной помольной партии массой 300 т со средневзвешенным значением стекловидности 60 %, если стекловидность первого компонента составляет 85 %, второго – 40 %.

3. Рассчитать состав трёхкомпонентной помольной партии массой 150 т со средневзвешенным значением зольности 1,25 %, если зольность первого компонента составляет 2,10 %, второго – 1,10 % и третьего – 0,95 %.

4. Оценить кондиционность и рассчитать стоимость партии зерна ячменя продовольственного, если масса партии 200 т, влажность 16 %, содержание сорной примеси 2,5 %, содержание зерновой примеси 3 %, натура 620 г/л, зараженность вредителями хлебных запасов отсутствует.

5. Хозяйство имеет для продажи 200 т фабричной сахарной свеклы. После определения качества получены следующие данные: масса средней пробы до очистки 20,9 кг, масса средней пробы после очистки 18,4 кг, в

пробе обнаружено зеленой массы 0,36 кг, подвяленных корнеплодов 0,73 кг, цветущих корнеплодов 0,18 кг, корнеплодов с крупными механическими повреждениями 0,41 кг, фактическая сахаристость 15,63 %.

Принять базисную сахаристость 17,0 %, закупочную цену -400 руб./т.

Требуется:

- оценить кондиционность партии,
- рассчитать фактическую стоимость партии.

6. Для длительного хранения предполагается заложить партию сахарной свеклы массой 3000 т. Размеры кагата: ширина основания 24 м, ширина верхней площадки 8 м, высота 5 м. Объемная масса свеклы 0,6 т/м<sup>3</sup>.

Рассчитать длину кагата и предложить режим хранения корнеплодов.

В хранилище без искусственного охлаждения на 1 апреля было 400 т моркови, на 11-е – 350, на 21-е апреля – 280, на 1 мая – 200 т.

Определить естественную убыль моркови за апрель.

7. Оценить кондиционность и рассчитать стоимость партии зерна кукурузы, если масса партии 300 т, влажность 18 %, содержание сорной примеси 3 %, содержание зерновой примеси 5 %, зараженность отсутствует.

8. Оценить кондиционность и рассчитать стоимость партии семян подсолнечника, если масса партии 130 т, влажность 11 %, содержание сорной примеси 2,5 %, содержание масличной примеси 5 %, зараженность отсутствует.

9. Рассчитать норму естественной убыли при хранении семян подсолнечника в течение 7 месяцев.

10. Рассчитать норму естественной убыли при хранении гороха в течение 8 месяцев. В партии зерна продовольственного обнаружены семена с круглыми отверстиями. Требуется определить возможного вредителя и предложить физико-механические способы борьбы с ним.

### ***Критерии оценивания ситуационных задач:***

**«Отлично»:** студент обладает системными теоретическими знаниями (знает методику выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения, нормативы и проч.), без ошибок самостоятельно демонстрирует выполнение практических умений;

**«хорошо»:** студент обладает теоретическими знаниями (знает методику выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения, нормативы и проч.), самостоятельно демонстрирует выполнение практических умений, допуская некоторые неточности (малосущественные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет;

**«удовлетворительно»:** студент обладает удовлетворительными теоретическими знаниями (знает основные положения методики выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения, нормативы и проч.), демонстрирует выполнение практических



умений, допуская некоторые ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем;

**«неудовлетворительно»:** студент не обладает достаточным уровнем теоретических знаний (не знает методики выполнения практических навыков, показаний и противопоказаний, возможных осложнений, нормативы и проч.) и/или не может самостоятельно продемонстрировать практические умения или выполняет их, допуская грубые ошибки.

### *Примеры тестовых заданий*

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

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

Ранних;  
Среднеранних;  
Позднеспелых;  
Поздних.

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

Ранних;  
Среднеранних;  
Позднеспелых;  
Поздних.

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

Молочная спелость;  
Бурая спелость;  
Розовая спелость;  
Красная спелость.

24. 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.

25. Лучшими предшественниками для сахарной свеклы являются

Яровые зерновые культуры;  
Пропашные культуры;  
Озимые зерновые культуры;

Капустные культуры.

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

- Поточным способом;
- Перевалочный способ;
- Поточно-перевалочный

27. 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, %

28. 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

29. Какой выход имеет обойная пшеничная мука?

80 %

86 %

90 %

96 %

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

Сорт муки

Зачетная масса муки

Тип муки

Выход муки

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

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

Маложирного молока;

Классического молока;

Жирного молока;

Высокожирного молока

32. Яйца куриные, срок хранения которых не превышает 20 сут.

называется

- Столовые
- Отборные
- Диетические
- Обыкновенные

33. 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

34. 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

35. 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.

36. Продолжительность сухостойного периода составляет

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

37. 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

38. 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

39. Общероссийская базовая массовая доля жира в молоке равна  
 3,0  
 3,4  
 3,8  
 4,2

40. 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)**

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

**Владеть:**

- методиками определения качества продукции растениеводства и животноводства
- современными методами определения качества сырья растительного и животного происхождения

*Контрольные вопросы для самоконтроля*

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

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

25. Показатели качества говядины
26. Изменения в мясе после убоя
27. Пороки мяса
28. Холодильная обработка мяса
29. Охлаждение мяса
30. Замораживание мяса
31. Посол мяса
32. Технология производства колбасных изделий
33. Технология производства вареных колбас
34. Технология производства сосисок
35. Особенности содержания КРС

36. Особенности кормления КРС
37. Породы КРС мясного направления
38. Порядок сдачи –приемки скота на мясоперерабатывающие предприятия
39. Показатели качества колбасных изделий
40. Химический состав яиц
41. Технология кормления различных видов птицы
42. Технология содержания различных видов птицы
43. Породы и кроссы кур яичного направления
44. Породы и кроссы уток яичного направления
45. Породы и кроссы кур мясного направления
46. Породы и кроссы уток мясного направления
47. Показатели качества яиц
48. Пороки яиц
49. Маркировка яиц

***Критерий оценки:***

***оценка «отлично»*** выставляется обучающемуся за правильный, полный и глубокий ответ на вопрос семинарского занятия и активное участие в дискуссии; ответ студента на вопросы должен быть полным и развернутым, продемонстрировать отличное знание студентом материала лекций, учебника и дополнительной литературы;

***оценка «хорошо»*** выставляется обучающемуся за правильный ответ на вопрос семинарского занятия и участие в дискуссии; ответ студента на вопросы должен быть полным, продемонстрировать достаточное знание студентом материала лекций, учебника и дополнительной литературы; допускается неполный ответ по одному из дополнительных вопросов;

***оценка «удовлетворительно»*** выставляется обучающемуся за не совсем правильный или не полный ответ на вопрос преподавателя, пассивное участие в работе на семинаре;

оценка «неудовлетворительно» выставляется всем участникам семинарской группы или одному из них в случае ее (его, их) неготовности на семинаре.

***Примеры ситуационных задач***

1. Оценка кондиционности партии зерна ячменя и расчет ее стоимости: физическая масса- 220 т.; влажность зерна-17,3%; содержание сорной примеси-3%; зерновой примеси-13,1%; партия заражена клещом; срок хранения 10 месяцев.

2. Оценка кондиционности партии зерна гороха и расчет ее стоимости: физическая масса- 300 т.; влажность зерна-15 %; содержание сорной примеси-6 %; зерновой примеси-10%; срок хранения 12 месяцев.

3. Имеется партия зерна пшеницы. Физическая масса партии 200 т, влажность 14%, содержание отделимых примесей 7%, длинных и коротких

примесей не обнаружено. Требуется организовать очистку партии и рассчитать продолжительность обработки

4. Имеется партия зерна ячменя. Физическая масса партии 150 т, влажность 13%, содержание отделимых примесей 10%, длинных и коротких примесей не обнаружено. Требуется организовать очистку партии и рассчитать продолжительность обработки.

5. Имеется партия зерна ржи. Физическая масса партии 190 т, влажность 14,4%, содержание отделимых примесей 5 %, длинных и коротких примесей не обнаружено. Требуется организовать очистку партии и рассчитать продолжительность обработки.

6. Имеется партия продовольственного гороха. Физическая масса 123т, влажность 17%, содержание отделимых примесей 10%,. Требуется организовать очистку этой партии и рассчитать продолжительность очистки.

7. Оценить кондиционность и рассчитать стоимость партии зерна кукурузы продовольственного, если масса партии 290 т, влажность 15,8%, содержание сорной примеси 4%, содержание зерновой примеси 8%, зерно заражено клещом, срок хранения 11 месяцев.

8. Подобрать режим сушки, рассчитать продолжительность обработки и убыль массы зерна при сушке для партии продовольственного зерна мягкой пшеницы 4-го класса со слабой клейковиной, физическая масса партии 250 т, влажность 18%, зерносушилка ДСП-32.

9. Подобрать режим сушки, рассчитать продолжительность обработки и убыль массы зерна при сушке для партии продовольственного зерна гречихи, физическая масса партии 125 т, влажность 22 %, зерносушилка СЗШ-16.

10. Оценка кондиционности партии зерна ячменя и расчет ее стоимости: физическая масса- 250 т.; влажность зерна-17,1%; содержание сорной примеси-4%; зерновой примеси-10%; срок хранения 8 месяцев.

11. Оценить кондиционность и рассчитать стоимость партии зерна ячменя продовольственного, если масса партии 200т, влажность 16%, содержание сорной примеси 2,5%, содержание зерновой примеси 3%, натура 620 г/л, зараженность вредителями хлебных запасов отсутствует.

12. В партии сухого зерна пшеницы обнаружен амбарный долгоносик. Требуется предложить физико-механические способы борьбы с ним.

13. Оценка кондиционности партии зерна подсолнечника и расчет ее стоимости: физическая масса- 600т.; влажность зерна-13%; содержание сорной примеси-5%; зерновой примеси-5%; срок хранения 10 месяцев.

14. В партии зерна обнаружен клещ. Требуется предложить физико-механические способы борьбы с ним.

15. Подобрать режим сушки, рассчитать продолжительность обработки и убыль массы зерна при сушке для продовольственных семян гречихи, физическая масса партии 280 т, влажность 24%, зерносушилка СЗШ-16.

16. Подобрать режим сушки, рассчитать продолжительность обработки и убыль массы зерна при сушке для продовольственных семян гречихи, физическая масса партии 125 т, влажность 22%, зерносушилка СЗШ-16.

17. Имеется партия продовольственного гороха. Физическая масса 75 т, влажность 16%, содержание отделимых примесей 15%. Требуется организовать очистку этой партии и рассчитать продолжительность очистки.

18. 19. Подобрать режим сушки, рассчитать продолжительность обработки и убыль массы зерна при сушки для продовольственных семян подсолнечника, масса партии 75 т, влажность 12,5%, зерносушилка ДСП-16.

19. Подобрать режим сушки, рассчитать продолжительность обработки и убыль массы зерна при сушки для продовольственного зерна пивоваренного ячменя, физическая масса партии 340 т, влажность 18%, зерносушилка ДСП-32.

20. В партии зерна ржи обнаружен жук размером 3,5 мм, коричневого цвета, с грудью четырехугольной формы. Что это за вредитель и как с ним бороться?

### ***Критерии оценивания ситуационных задач:***

**«Отлично»:** студент обладает системными теоретическими знаниями (знает методику выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения, нормативы и проч.), без ошибок самостоятельно демонстрирует выполнение практических умений;

**«хорошо»:** студент обладает теоретическими знаниями (знает методику выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения, нормативы и проч.), самостоятельно демонстрирует выполнение практических умений, допуская некоторые неточности (малосущественные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет;

**«удовлетворительно»:** студент обладает удовлетворительными теоретическими знаниями (знает основные положения методики выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения, нормативы и проч.), демонстрирует выполнение практических умений, допуская некоторые ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем;

**«неудовлетворительно»:** студент не обладает достаточным уровнем теоретических знаний (не знает методики выполнения практических навыков, показаний и противопоказаний, возможных осложнений, нормативы и проч.) и/или не может самостоятельно продемонстрировать практические умения или выполняет их, допуская грубые ошибки.

### ***Тестовые задания:***

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

41. Томаты не следует размещать после  
Капустных культур;  
Перца, баклажанов, картофеля;  
Гороха, фасоли;



Зерновых культур.

42. Оптимальный срок высадки рассады томатов в средней полосе России

- 1-10 мая;
- 15-20 мая;
- 25 мая-5 июня;
- 10-15 июня.

43. 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.

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

- Дефекацией;
- Сатурацией;
- Сульфитацией;
- Центрифугированием.

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

- Дефекацией;
- Сатурацией;
- Сульфитацией;
- Центрифугированием

46. Питательность зерна какой культуры условно принята за 1 к.е.?

- пшеницы
- Овса
- Просо
- ячменя

47. 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

48. 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

49. Какие виды крупы вырабатываются из пшеницы?

Пшеничная

Манная

Пшеничная и манная

пшеничная дробленая и недробленая

50. 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»

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

Маложирного молока;

Классического молока;

Жирного молока;

Высокожирного молока.

52. Что относится к субпродуктам

Шкура

Печень

Половые органы

Кровь

53. Что такое мраморность мяса

Содержание в мясе жира

Содержание в мясе белка

Прослойки жира между мышечными пучками

Содержание мышечной ткани

54. Что такое жилованное мясо  
освобожденное от костей  
освобожденное от костей и макроскопически видимых других тканей  
освобожденное от шкуры  
масса туши без головы и ног

55. Какая ткань мяса обладает наибольшей питательной ценностью  
Соединительная  
Костная  
Мышечная  
Хрящевая

56. Что такое нутровка мяса  
Снятие шкуры  
Извлечение внутренностей  
Извлечение костей  
Извлечение внутреннего жира

57. Какую скидку делают с фактического живого веса на содержимое  
желудочно-кишечного тракта (ЖКТ) при сдаче животных  
1 %  
2%  
3%  
4%

58.Какая скидка делается при приемке убойного скота за  
5 %  
10 %  
15 %  
20 5

59. Пекинские утки относятся к  
1. Яичным породам  
2. Ясным породам  
3. Яично-мясным породам  
4. Декоративным породам

60. 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)*

**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

#### **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 тестовый контроль, написание реферата и т.п.

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 обучения в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ.

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.

<b>Рейтинги</b>	<b>Характеристика рейтингов</b>	<b>Максимум баллов</b>
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

Общий рейтинг по дисциплине складывается из рубежного,

творческого, рейтинга личностных качеств, рейтинга сформированности прикладных практических требований, промежуточной аттестации (экзамена или 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 лабораторных и практических заданий. В качестве практических заданий могут выступать крупные части (этапы) курсовой работы или проекта, расчетно-графические задания, микропроекты и т.п.

Промежуточная аттестация – результат аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи *зачета/ экзамена*, 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.

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