

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.04.2021 18:21:19

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a16096644b55d8986ab6235891f288f913a1352aac

**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 – 38.03.02 «Менеджмент»

Направленность (профиль) – Производственный менеджмент

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 подготовки 38.03.02 «Менеджмент» (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 января 2016 г. №7;
- 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 ФГБОУВО Белгородский ГАУ по направлению 38.03.02 «Менеджмент».

**Составитель:** доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, к.с.-х.н., Сидельникова Н.А., ст. преподаватель, к.с.-х.н., Смирнова В.В.

**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 экономической теории и экономики

АПК « 17 » июни 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  Гончаренко О.В.

## I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1. Цель изучения** дисциплины «Основы 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 базовой части Б1.Б.17.

### 2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

<p><b>Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)</b></p>	-
<p><b>Требования к предварительной подготовке обучающихся</b></p>	<p><i>знать:</i></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><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ определять вид, разновидность сельскохозяйственных культур;</li> <li>➤ определять вид сельскохозяйственных животных и птицы</li> </ul> <p><i>владеть:</i></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

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОК-6	Способностью к самоорганизации и самообразованию	<p><b>Знать</b> основные этапы технологических процессов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, самостоятельно определять контрольные критические точки на всех этапах переработки</p> <p><b>Уметь</b> самостоятельно определять качество сырья и готовой продукции при переработке сельскохозяйственной продукции</p> <p><b>Владеть</b> современными методиками определения качества сырья растительного и животного происхождения на основании требований действующих 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	Объем учебной работы, час	
	Очная	Заочная
<b>Формы обучения (вносятся данные по реализуемым формам)</b>	<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>62</b>	<b>62</b>
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	<b>36</b>	<b>14</b>
В том числе:		
Лекции	18	6
Лабораторные занятия		-
Практические занятия	18	8
<i>Иные виды работ в соответствии с учебным планом (учебная практика)</i>	-	-
<b>Внеаудиторная работа (всего)</b>	<b>18</b>	<b>40</b>
В том числе:		
Контроль самостоятельной работы (на 1 подгруппу в форме компьютерного тестирования)	-*	-
Консультации согласно графику кафедры (еженедельно 1ч – для студентов очной и 2 ч – заочной формы обучения x 18 нед.)	18	6
<i>Иные виды работ в соответствии с учебным планом (курсовая работа, РГЗ и др.)</i>	-	-
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
В том числе:		
Зачет	-	-
Экзамен ( на 1 группу)	4	4
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	3
Самостоятельная работа по подготовке к лабораторно-практическим занятиям (60% от объема аудиторных занятий)	10	5
Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятельное изучение	12	58
Самостоятельная работа по видам индивидуальных заданий : подготовка реферата (контрольной работы)	10	10
Подготовка к зачету	8	8

Примечание: \*осуществляется на аудиторных занятиях

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

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Внеаудиторная работа и пр. атт.	Самостоятельная работа	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Внеаудиторная работа и пр. атт.	Самостоятельная работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
<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>44</b>	<b>50</b>
<b>Модуль 1. «Основы производства и переработки продукции растениеводства»</b>	<b>54</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>16</b>	<b>48</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>22</b>	<b>16</b>
1. Основы технологии производства и переработки зерновых культур	16	4	6	Консультации	6	10	2	4	Консультации	4
2. Основы технологии производства и переработки масличных культур	8	2	2		4	4	-	-		4
3. Основы технологии производства и переработки плодовоовощной продукции	16	6	6		4	10	2	2		6
<i>Итоговое занятие по модулю 1</i>	2	-	-		2	2	-	-		2
<b>Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»</b>	<b>36</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>16</b>	<b>42</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>22</b>	<b>16</b>
1. Основы технологии производства и переработки молока	10	2	2	Консультации	6	8	2	2	Консультации	4
2. Основы технологии производства и переработки мяса	8	2	2		4	4	-	-		4
3. Основы технологии производства и переработки яиц	6	2	-		4	6	-	-		6
<i>Итоговое занятие по модулю 2</i>	2	-	-		2	2	-	-		2
<i>Подготовка реферата в форме презентации (контрольной работы)</i>	10	-	-	-	10	10	-	-	-	10
<b>Зачет</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>8</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	Лабор.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа	Всего	Лекции	Лабор.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
<b>Модуль 1. «Основы производства и переработки продукции растениеводства»</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>44</b>	<b>50</b>	
<b>I. Основы технологии производства и переработки зерновых культур</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>Консультации</b>	<b>6</b>	10	2	4	<b>Консультации</b>	<b>4</b>	
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.	2	2	-		-	2	2	-		-	-
1.2. <u>Технология возделывания яровых зерновых культур.</u> Характеристика яровых зерновых культур, их отличия от озимых форм. Технологии возделывания ячменя, яровой пшеницы и ржи, овса	2	2	-		-	1	-	-		-	1
1.3. <u>Отличительные признаки полевых культур.</u> Хлеба I и II групп. Морфологические особенности пшеницы, ржи, ячменя, овса, просо, гороха, кукурузы.	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	2	-	2		-	2	-	2		-	-
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	2	-	2		-	1	-	-		-	1

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лаб.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа	Всего	Лекции	Лаб.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
продукции требованиям ГОСТ. Ассортимент ячменных круп.										
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	1	-	-		1
1.7. <u>Технология возделывания и переработки проса и кукурузы.</u> . Технологии возделывания просо 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	1	-	-		1
2. Основы технологии производства и переработки масличных культур	8	2	2		4	4	-	-		4
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.	2	2	-		-	1	-	-		1
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		-	1	-	-		1



Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лаб.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа	Всего	Лекции	Лаб.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
2.3. <u>Технология производства и переработки семян рапса. Характеристика и морфологические особенности семян рапса. Технология возделывания рапса. Технология производства растительного масла из семян рапса. Характеристика и использование жмыхов и шротов.</u>	4	-	-		4	2	-	-		2
<b>3. Основы технологии производства и переработки плодоовощной продукции</b>	<b>16</b>	<b>6</b>	<b>6</b>		<b>4</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>6</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.	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.	2	2	-		-	1	-	-		1
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	-		-	1	-	-		1
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		-	1	-	-		1
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		-	1	-	-		1
3.6. <u>Технология переработки корнеплодов сахарной свеклы и оценка их кондиционности.</u> Требования ГОСТ к качеству корнеплодов сахарной свеклы.	2	-	2		-	2	-	2		-

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лаб.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа	Всего	Лекции	Лаб.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
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.										
<u>3.7. 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	2	-	-		2
<i>Итоговое занятие по модулю 1</i>	2	-	-		2	2	-	-		2
<b>Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»</b>	<b>26</b>	<b>6</b>	<b>4</b>		<b>16</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>8</b>
<b>1. Основы технологии производства и переработки молока</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>6</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>4</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.	2	2	-		-	2	2	-		-
1.2. <u>Производственный учет на молокоперерабатывающих предприятиях.</u> Пересчет молока на базисную долю жира и белка	2	-	2		-	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.	4	-	-		4	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>8</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>4</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>		<b>4</b>

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лаб.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа	Всего	Лекции	Лаб.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
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.	2	2	-		-	1	-	-		1
2.2. <u>Порядок сдачи-приемки скота на мясоперерабатывающее предприятие.</u> Требования к убойным животным. Ведение документации при приемке-сдаче убойного скота.	2	-	2		-	1	-	-		1
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
3. Основы технологии производства и переработки яиц	6	2	-		4	6	-	-		6
3.1. <u>Технология производства яиц.</u> Значение яиц, их химический состав. Производство яиц в мире, Центральном Федеральном Округе, Белгородской области. Показатели качества и пороки яиц. Нормирование качества яиц в соответствии с ГОСТ.	2	2	-		-	2	-	-		2
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.	4	-	-		4	4	-	-		4
<i>Итоговое занятие по модулю2</i>	2	-	-		2	2	-	-		2
<i>Подготовка реферата в форме презентации (контрольной работы)</i>	10	-	-	-	10	10	-	-	-	10
<b>Зачет</b>	8	-	-	-	8	8	-	-	-	8

## V. ОЦЕНКА ЗНАНИЙ И ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

### 5.1. Формы контроля знаний, рейтинговая оценка и формируемые компетенции (дневная форма обучения)

№ п/п	Наименование рейтингов, модулей и блоков	Формируемые компетенции	Объем учебной работы					Форма контроля знаний	Количество баллов (min)	Количество баллов (max)
			Общая трудоемкость	Лекции	Лабор. - практ. занятия	Внеаудиторн. раб. и промежут. аттест.	Самост. работа			
<b>Всего по дисциплине</b>		<b>ОК-6</b>	<b>108</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>22</b>	<b>50</b>	<b>Зачет</b>	<b>51</b>	<b>100</b>
<i>I. Рубежный рейтинг</i>								Сумма баллов за модули	<b>31</b>	<b>60</b>
<b>Модуль 1. «Основы технологии производства и переработки продукции растениеводства»</b>		<b>ОК-6</b>	<b>54</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>16</b>		<b>15</b>	<b>30</b>
1.	Основы технологии производства и переработки зерновых культур		16	4	6		6	Тестирование	5	10
2.	Основы технологии производства и переработки масличных культур		8	2	2		4	Тестирование	5	10
3.	Основы технологии производства и переработки плодовоовощной продукции		16	6	6		4	Тестирование	5	10
Итоговый контроль знаний по темам модуля 1.			2	-	-	-	2	Тестирование		
<b>Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»</b>		<b>ОК-6</b>	<b>36</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>16</b>		<b>15</b>	<b>30</b>
1.	Основы технологии производства и переработки молока		10	2	2		6	Тестирование	5	10
2.	Основы технологии производства и переработки мяса		8	2	2		4	Тестирование	5	10
3.	Основы технологии производства и переработки яиц		6	2	-		4	Тестирование	5	10
Итоговый контроль знаний по темам модуля 2.			2	-	-	-	2	Тестирование		
<i>II. Творческий рейтинг</i>			<b>10</b>	-	-	-	<b>10</b>		<b>2</b>	<b>5</b>
<i>III. Рейтинг личностных качеств</i>									<b>3</b>	<b>10</b>
<i>IV. Рейтинг сформированности прикладных практических требований</i>									<b>+</b>	<b>+</b>
<i>V. Промежуточная аттестация</i>			<b>26</b>	-	-	<b>10</b>	<b>16</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 единых требованиях к контролю и оценке результатов обучения: Методические рекомендации по практическому применению модульно-рейтинговой системы обучения.»

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

Рейтинги	Характеристика рейтингов	Максимум баллов
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

### 5.2.3. 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. 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>

### 6.2. Дополнительная литература

1. Смирнова, В. В. Учебное пособие для практических занятий по дисциплине "Основы технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции" [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. В. Смирнова, Н. А. Сидельникова, А. А. Рядинская ; Белгородский ГАУ. - Белгород : Белгородский ГАУ, 2015. - 76 с. [http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r\\_15/cgiirbis\\_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS\\_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=142419370367182617&Image\\_file\\_name=Only%5Fin%5FEC%5CSmirnovaV%2EV%2EUchebnoe%5Fposobie%5Fprakticheskikh%5FOsnovy%5Ftehnologii%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=142419370367182617&Image_file_name=Only%5Fin%5FEC%5CSmirnovaV%2EV%2EUchebnoe%5Fposobie%5Fprakticheskikh%5FOsnovy%5Ftehnologii%2Epdf&mfn=52577&FT_REQUEST=&CODE=76&PAGE=1)
2. Смирнова, В. В. Методическое пособие для самостоятельной работы студентов по дисциплине "Основы технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции" [Электронный ресурс] : методические указания / В. В. Смирнова, Н. А. Сидельникова, А. А. Рядинская ; Белгородский ГАУ. - Белгород : Белгородский ГАУ, 2015. - 76 с. [http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r\\_15/cgiirbis\\_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS\\_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=102211370366102716&Image\\_file\\_name=Only%5Fin%5FEC%5CSmirnovaV%2EV%2EMetodicheskoe%5Fposobie%5Fsamostoyatelnoy%5Fraboty%2Epdf&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=102211370366102716&Image_file_name=Only%5Fin%5FEC%5CSmirnovaV%2EV%2EMetodicheskoe%5Fposobie%5Fsamostoyatelnoy%5Fraboty%2Epdf&mfn=52589&FT_REQUEST=&CODE=76&PAGE=1)

#### 6.2.1. Периодические издания

1. "Пищевая и перерабатывающая промышленность": реферативный журнал [http://www.cnshb.ru/iz\\_food.shtml](http://www.cnshb.ru/iz_food.shtml)
2. «Земледелие»: теоретический и научно-практический журнал <http://iurzemledelie.ru/>
3. «Белгородский агромир»: журнал [http://www.belferma.ru/pereodic/zhurnal\\_belgorodskij\\_agromir/](http://www.belferma.ru/pereodic/zhurnal_belgorodskij_agromir/)

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

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

Самостоятельная работа планируется в соответствии с календарными

планами рабочей программы по дисциплине и в методическом единстве с тематикой учебных аудиторных занятий.

### 6.3.1. Методические указания по освоению дисциплины

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.
Практические занятия	Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы. Решение расчетных заданий, решение задач по алгоритму и др.
Самостоятельная работа	Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующих для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др.
Подготовка к зачету	При подготовке к зачету необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу и др.

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

### 6.3.2 Видеоматериалы

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

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

1. Google Scholar – Академия Google <http://scholar.google.ru/>;
2. Scholar.ru – поисковая система научных публикаций <http://www.scholar.ru/>;
3. ScienceDirect <http://www.sciencedirect.com>
4. Science Research Portal <http://www.scienceresearch.com/scienceresearch/>
5. Scirus <http://scirus.com/>
6. CiteSeer Publications ResearchIndex <http://citeseer.ist.psu.edu/>
7. Ingenta <http://www.ingentaconnect.com/>
8. SciNet – Science search <http://www.scinet.cc/>
9. Scopus <http://www.scopus.com>
10. Справочно – правовая система КонсультантПлюс/  
<http://www.consultant.ru/>



11. Справочно – правовая система Гарант/ <http://www.garant.ru/>

#### 6.4. Перечень программного обеспечения, информационных технологий

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

### VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 714**	Лекционная аудитория. Проектор, колонки Svet 2.0 Stream Light, черный, размер 285x175x205 мм; Ноутбук ASUS P50IJ 15.6"в кмп. Мышь беспроводная, клавиатура, лазер. указка. 1 доска меловая.
Учебная лаборатория технологии производства и переработки продукции растениеводства №701**	Белизномер; Весы ВК -300,1 300 гр.; Комплект мультимедийного оборудования для лек. залов с телевизором; Комплект хлебопекарного оборудования; Мельница зерновая; ИДК-1М(прибор); ПЧП-3(прибор); Рассев лабораторный У1-ЕРЛ-1-1; У1-ЕМК тестомесилка; У1-МОК устройство; Шкаф сушильный ШСС-80; Диафаноскоп ДСЗ-2М; 1 доска настенная меловая.
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.); Foxconn G31MVP/G31MXP/DualCoreIntelPentium E2200\1 Гб DDR2-800 DDR2 SDRAM\MAXTOR STM3160215A (160 Гб, 7200 RPM, Ultra-ATA/100)\Optiarc DVD RW AD-7243S\Intel GMA 3100 монитор: acer v193w [19"], клавиатура, мышь.) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронную 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

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 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
Учебная лаборатория технологии производства и переработки продукции растениеводства №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 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

Помещения для самостоятельной работы 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. MSOfficeStd 2010 RUSOPLNLAcdmс. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно. Anti-virusKaspersryEndpointSecurity 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. RHVoice-v0.4-a2 синтезатор речи Программа Balabolka (portable) для чтения вслух текстовых файлов. Программа экранного доступа NDVA
--	--

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 № 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».

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

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

Основы технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции

дисциплина (модуль)

38.03.02 – Менеджмент

направление подготовки/специальность

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

Реквизиты протоколов заседаний кафедр, на которых пересматривалась  
программа

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Кафедра экономической теории и экономики АПК
от _____ № _____ Дата	от _____ № _____ дата

Учебно-методическая комиссия экономического факультета протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель учебно-методической комиссии  
доцент, к.э.н.

А.И.Черных

Декан экономического факультета  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

Т.И.Наседкина

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

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

Направление подготовки – 38.03.02 «Менеджмент»

Направленность (профиль) – Производственный менеджмент

Квалификация – бакалавр (программа прикладного бакалавриата)

Год начала подготовки – 2020

Майский, 2020

## 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-6	способность к самоорганизации и самообразованию	Первый этап (пороговой уровень)	<b>Знать:</b> основные этапы технологических процессов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, самостоятельно определять контрольные критические точки на всех этапах переработки	Модуль 1 «Основы технологии производства и переработки продукции растениеводства»	тестовый контроль	Вопросы к зачету
				Модуль 2 «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»	тестовый контроль	Вопросы к зачету
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> самостоятельно определять качество сырья и готовой продукции при переработке сельскохозяйственной продукции	Модуль 1 «Основы технологии производства и переработки продукции растениеводства»	тестовый контроль	Вопросы к зачету
				Модуль 2 «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»	тестовый контроль	Вопросы к зачету
		Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть:</b> современными методиками определения качества сырья растительного и животного происхождения на основании требований действующих ГОСТов	Модуль 1 «Основы технологии производства и переработки продукции растениеводства»	тестовый контроль	Вопросы к зачету
				Модуль 2 «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»	тестовый контроль	Вопросы к зачету

## 2. 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-6	Способностью к самореализации и самообразованию	Способность к самореализации и самообразованию не сформирована	Частично владеет способностью к самореализации и самообразованию	Владеет способностью к самореализации и самообразованию	Свободно владеет способностью к самореализации и самообразованию
	<b>Знать:</b> основные этапы технологических процессов переработки сельскохозяйственного сырья	Допускает грубые ошибки при описании основных технологических процессов переработки сельскохозяйственного сырья	Может изложить основные технологические процессы переработки сельскохозяйственного сырья	Знает основные технологические процессы переработки сельскохозяйственного сырья	Аргументированно излагает основные технологические процессы переработки сельскохозяйственного сырья
	<b>Умеет:</b> самостоятельно организовать технологический процесс переработки сельскохозяйственного сырья, определять качество сырья и готовой продукции	Не умеет самостоятельно организовать технологический процесс переработки сельскохозяйственного сырья, определять качество сырья и готовой продукции	Частично умеет организовать технологический процесс переработки сельскохозяйственного сырья, определять основные показатели качества сырья и готовой продукции	Способен организовать технологический процесс переработки сельскохозяйственного сырья, определять основные показатели качества сырья и готовой продукции в соответствии с требованиями действующих ГОСТ	Способен самостоятельно организовать технологический процесс переработки сельскохозяйственного сырья, определять все показатели качества сырья и готовой продукции в соответствии с требованиями действующих ГОСТ
	<b>Владеет:</b> навыками определения качества сырья и готовой продукции в соответствии с требованиями ГОСТ	Не владеет методиками определения качества сырья и готовой продукции в соответствии с требованиями ГОСТ	Частично владеет методиками определения качества сырья и готовой продукции в соответствии с требованиями ГОСТ	Владеет методиками определения основных показателей качества сырья и готовой продукции в соответствии с требованиями ГОСТ	Свободно владеет методиками определения основных и дополнительных показателей качества сырья и готовой продукции в соответствии с требованиями ГОСТ

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

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

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

#### **Примеры тестовых заданий**

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

### **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 – научной-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

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)*

### **Вопросы 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 оценивания:**

*«зачтено»:* выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

*«не зачтено»:* выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

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

Процедура оценки знаний умений и навыков и (или) опыта

деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, производится преподавателем в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

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

Основными видами текущего контроля знаний, умений и навыков в течение каждого модуля учебной дисциплины являются: устный опрос, тестовый контроль.

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 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 контроля 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 дисциплине.

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

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

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

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

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

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

Он проводится на первом занятии при переходе к изучению

дисциплины (курса, раздела). Оптимальные формы и методы входного контроля: тестирование, программированный опрос, в т.ч. с применением ПЭВМ и ТСО, решение задач и др.

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

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

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

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

Итоговая оценка /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 60 и более.

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