

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:
5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

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



«УТВЕРЖДАЮ»

Декан Экономического факультета
доктор экономических наук

Т.И. Наседкина

2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по дисциплине «Основы
технологии производства и
переработки
сельхозпродукции»**

**направление подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение
(по отраслям)**

**направленность (профиль) Сельское хозяйство: технология
производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

Квалификация - «бакалавр (программа прикладного бакалавриата)»

Год начала подготовки - 2018

Майский, 2018

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 44.03.04 - Профессиональное обучение (по отраслям, уровень бакалавриата), утвержденного и введенного в действие приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1085 от 01.10.2015 г.;
- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017 г. №301;
- профессионального стандарта «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденного и введенного в действие приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015г №608н;
- основной образовательной программы ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ по специальности 44.03.04 «Профессиональное обучение (сельское хозяйство: технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции)».

Составитель: канд. с/х. наук, доцент Сидельникова Н.А.

Рассмотрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции


« 2 » 07 2018 г., протокол № 12

Зав. кафедрой, доцент, к. с./х. н.  Сидельникова Н. А.

Согласована с выпускающей кафедрой профессионального обучения и социально-педагогических дисциплин

« 4 » 07 2018 г., протокол № 11

Зав. кафедрой к.п.н., доцент



Никулина Н.Н.

Одобрена методической комиссией экономического факультета

« 6 » 07 2018 г., протокол № 12

Председатель методической комиссии

экономического факультета



Черных А.И.

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель изучения дисциплины «Основы технологии производства и переработки сельхозпродукции» 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 сельхозпродукции» относится к дисциплинам вариативной части (Б1.В.07) основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 – «Профессиональное обучение» (по отраслям).

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

<p>Требования к предварительной подготовке обучающихся</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технология производства продукции растениеводства 2. Технология производства продукции животноводства <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ основные направления переработки продукции животного и растительного происхождения; ➤ навыки управления информацией (способность извлекать и анализировать информацию из различных источников); <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ определять вид, разновидность сельскохозяйственных культур; ➤ определять вид сельскохозяйственных животных и птицы <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ методами определения химического состава продукции животного и растительного происхождения
---	--

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

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-25	Способностью организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях	<p>Знает: основные этапы технологического процесса переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>Умеет: организовать технологический процесс переработки сельскохозяйственно продукции, самостоятельно определяет контрольные точки определения качества готовой и промежуточной продукции</p> <p>Владеет: методиками отбора проб, определения качества сырья и готовой продукции в соответствии с требованиями ГОСТ.</p>
ПК-32	Способностью выполнять работы соответствующего квалификационного уровня	<p>Знать теоретические основы производства и переработки сельхозпродукции</p> <p>Уметь организовывать производство и переработку сельхозпродукции</p> <p>Владеть методиками определения качества сельхозпродукции в соответствии с действующими ГОСТами</p>
ПК-36	Готовностью к производительному труду	<p>Знает: требования к основным параметрам технологического процесса, качеству сырья и продукции</p> <p>Умеет: выполнять работы по организации и контролю над всеми критическими точками технологического процесса.</p> <p>Владеет: методиками определения качества сырья, готовой продукции</p>

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

4.1. Распределение объема учебной работы по формам обучения

Вид работы	
Формы обучения (вносятся данные по реализуемым формам)	Очная
Семестр (курс) изучения дисциплины	3
Общая трудоемкость, всего, час	108
<i>зачетные единицы</i>	3
Контактная работа обучающихся с преподавателем	58
Аудиторные занятия (всего)	36
В том числе:	
Лекции	8
Лабораторные занятия	-
Практические занятия	28
Внеаудиторная работа (всего)	18
В том числе:	
Контроль самостоятельной работы (на 1 подгруппу в форме компьютерного тестирования)	_*
Консультации согласно графику кафедры	18
Промежуточная аттестация	4
В том числе:	
Зачет	4
Экзамен (на 1 группу)	-
Консультация предэкзаменационная (на 1 группу)	-
Самостоятельная работа обучающихся	50
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	
в том числе:	
Самостоятельная работа по проработке лекционного материала (60% от объема лекций)	10
Самостоятельная работа по подготовке к лабораторно-практическим занятиям (60% от объема аудиторных занятий)	10
Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятельное изучение	30
Подготовка к зачету	-

Примечание: *осуществляется на аудиторных занятиях

4.2 Общая структура дисциплины и виды учебной работы обучения

Наименование модулей и разделов дисциплины	Очная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Внеаудиторная работа и пр. атт.	Самостоятельная работа
1	2	3	4	5	6
Всего по дисциплине	108	8	28	22	50
Модуль 1. «Основы производства и переработки продукции растениеводства»	55	4	22	9	20
1. Основы технологии производства и переработки зерновых культур	24	2	8	Консультации	14
2. Основы технологии производства и переработки масличных культур	10	2	2		6
3. Основы технологии производства и переработки плодоовощной продукции	20	6	12		8
<i>Итоговое занятие по модулю 1</i>	2	-	-		2
Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»	39	4	6	9	20
1. Основы технологии производства и переработки молока	10	2	2	Консультации	6
2. Основы технологии производства и переработки мяса	10	2	2		6
3. Основы технологии производства и переработки яиц	8	-	2		6
<i>Итоговое занятие по модулю 2</i>	2	-	-		2
<i>Подготовка реферата</i>	10				10
Зачет	4	-	-	4	-

4.3 Структура и содержание дисциплины по формам обучения

Наименование модулей и разделов дисциплины	Очная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лаб. практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа
1	2	3	4	5	6
Всего по дисциплине	108	8	28	22	50
Модуль 1. «Основы производства и переработки продукции растениеводства»	55	4	22	9	20
1. Основы технологии производства и переработки зерновых культур	24	2	8	Консультации	14
1.1. Технология возделывания озимых зерновых культур. Значение зерновых культур. Урожайность зерновых культур в мире, Центральном Федеральном Округе, Белгородской области. Классификация зерновых культур. Химический состав зерновых культур. Технологии	4	-	2		2

Наименование модулей и разделов дисциплины	Очная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лабор.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа
1	2	3	4	5	6
возделывания озимой пшеницы и ржи.					
1.2. <u>Технология возделывания яровых зерновых культур.</u> Характеристика яровых зерновых культур, их отличия от озимых форм. Технологии возделывания ячменя, яровой пшеницы и ржи, овса	4	2	-		2
1.3. <u>Отличительные признаки полевых культур.</u> Хлеба I и II групп. Морфологические особенности пшеницы, ржи, ячменя, овса, просо, гороха, кукурузы.	4	-	2		2
1.4. <u>Оценка кондиционности партии зерна и расчет ее стоимости.</u> Базисные и ограничительные нормы для зерновых культур. Требования к качеству зерновых культур по ГОСТ. Методика расчета оценки кондиционности партии заготавливаемого зерна и расчет ее стоимости	4	-	2		2
1.5. <u>Технология переработки зерна пшеницы и ячменя.</u> Технология производства пшеничной муки: требования к качеству сырья, основные этапы технологии, соответствие качества готовой продукции требованиям ГОСТ. Ассортимент муки. Технология производства ячменных круп: требования к качеству сырья, основные этапы технологии, соответствие качества готовой продукции требованиям ГОСТ. Ассортимент ячменных круп.	2	-	2		-
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
1.7. <u>Технология возделывания и переработки проса и кукурузы.</u> Технологии возделывания проса и кукурузы. Технология производства пшена и кукурузной крупы: требования к качеству сырья, основные этапы технологии, соответствие качества готовой продукции требованиям ГОСТ. Ассортимент круп.	2	-	-		2
2. Основы технологии производства и переработки масличных культур	10	2	2		6
2.1. <u>Технология возделывания масличных культур.</u> Значение масличных культур. Урожайность масличных культур в мире. Центральном Федеральном Округе, Белгородской области. Морфологические особенности подсолнечника, сои и горчицы. Технологии возделывания подсолнечника, сои и горчицы.	4	2	-		2
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		-

Наименование модулей и разделов дисциплины	Очная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лабор.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа
1	2	3	4	5	6
2.3. <u>Технология производства и переработки семян рапса.</u> Характеристика и морфологические особенности семян рапса. Технология возделывания рапса. Технология производства растительного масла из семян рапса. Характеристика и использование жмыхов и шротов.	4	-	-		4
3. Основы технологии производства и переработки плодовоовощной продукции	20	-	12		8
3.1. <u>Технология выращивания и переработки плодов.</u> Классификация плодов. Урожайность плодовых культур в мире, Центральном Федеральном Округе, Белгородской области. Технологии выращивания и переработки груш, абрикос, вишни, слив.	4	-	2		2
3.2. <u>Технология выращивания овощей.</u> Значение овощей. Классификация овощей. Химический состав овощей. Урожайность овощных культур в мире, Центральном Федеральном Округе, Белгородской области. Технологии переработки овощей.	4	-	2		2
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		-
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		-
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		-
3.6. <u>Технология переработки корнеплодов сахарной свеклы и оценка их кондиционности.</u> Требования ГОСТ к качеству корнеплодов сахарной свеклы. Дефекты корнеплодов сахарной свеклы. Методика оценки кондиционности партии корнеплодов сахарной свеклы и расчет ее стоимости. Технология производства свекловичного сахара. Требования ГОСТ к качеству готовой продукции.	2	-	2		-
3.7. <u>Технология производства и переработки томатов и огурцов.</u> Технология выращивания томатов и огурцов в открытом и закрытом грунте. Технология производства томатопродуктов, консервированных огурцов.	2	-	-		2
<i>Итоговое занятие по модулю 1</i>	2	-	-		2
Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»	39	4	6	9	20
1. Основы технологии производства и переработки молока	10	2	2	Консультации	6
1.1. <u>Технология производства молока.</u> Значение молока и его химический состав. Производство молока и молочных продуктов в мире, Центральном Федеральном Округе, Белгородской области. Классификация молочных продуктов. Технология производства молока.	4	2	-		2

Наименование модулей и разделов дисциплины	Очная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лабор.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа
1.2. <u>Производственный учет на молокоперерабатывающих предприятиях.</u> Пересчет молока на базисную долю жира и белка	2	-	2		-
1.3. <u>Технология производства кисломолочных продуктов.</u> Технология производства кефира, творога и сметаны. Требования к качеству готовой продукции. Пороки кисломолочных продуктов и пути их устранения.	2	-	-		2
1.4. <u>Технология содержания и кормления молочного скота</u> . Особенности содержания и кормления молочного скота, породы КРС молочного направления.	2	-	-		2
2. Основы технологии производства и переработки мяса	10	2	2		6
2.1. <u>Технология производства мяса.</u> Значение мяса и его химический состав. Производство мяса и мясных продуктов в мире, Центральном Федеральном Округе, Белгородской области. Технология производства мяса.	4	2	-		2
2.2. <u>Порядок сдачи-приемки скота на мясоперерабатывающее предприятие.</u> Требования к убойным животным. Ведение документации при приемке-сдаче убойного скота.	2	-	2		-
2.3. <u>Содержание и кормление мясного скота.</u> <u>Технология переработки мяса.</u> Основные этапы технологии производства вареных и копченых колбас. Требования к ГОСТ качеству сырья и готовой продукции. Особенности содержания и кормления мясного скота, породы КРС мясного направления.	4	-	-		4
3. Основы технологии производства и переработки яиц	8	-	-		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.	4	-	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.	2	-	-		2
<i>Итоговое занятие по модулю2</i>	2	-	-		2
<i>Подготовка реферата, доклада</i>	10				10
Зачет	4	-	-	4	-

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

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

№ п/п	Наименование рейтингов, модулей и блоков	Формируемые компетенции	Объем учебной работы					Форма контроля знаний	Количество баллов (max)
			Общая трудоемкость	Лекции	Лабор.-практ.заня	Внеаудиторн. раб. и промежут. аттест.	Самост. работа		
Всего по дисциплине		ПК-25 ПК-32 ПК-36	108	8	28	22	50	Зачет	100
<i>I. Входной рейтинг</i>								Устный опрос	5
<i>II. Рубежный рейтинг</i>								Сумма баллов за модули	60
Модуль 1. «Основы технологии производства и переработки продукции растениеводства»		ПК-25 ПК-32 ПК-36	55	4	22	9	20		30
1.	Основы технологии производства и переработки зерновых культур		24	2	8		14	Устный опрос	10
2.	Основы технологии производства и переработки масличных культур		10	2	2		6	Устный опрос, ситуационные задачи	10
3.	Основы технологии производства и переработки плодовоовощной продукции		20	-	12		8	Устный опрос, подготовка реферата с презентацией	10
Итоговый контроль знаний по темам модуля 1.			2	-	-	-	2	Тестирование, ситуационные задачи	
Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»		ПК-25 ПК-32 ПК-36	39	4	6	9	20		30
1.	Основы технологии производства и переработки молока		10	2	2		6	Устный опрос	10
2.	Основы технологии производства и переработки мяса		10	2	2		6	Устный опрос, подготовка реферата с презентацией	10

3.	Основы технологии производства и переработки яиц		8	-	2		6	Устный опрос	10
	Итоговый контроль знаний по темам модуля 2.		2	-	-	-	2	Тестирование, ситуационные задачи	10
	III. Творческий рейтинг		10	-	-		10		5
	IV. Выходной рейтинг		4	-	-	4	-	зачет	30

5.2. Оценка знаний студента

5.2.1. Основные принципы рейтинговой оценки знаний

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

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

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

5.2.1. Критерии оценки знаний студента на зачете

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

Зачеты по практическим работам принимаются по мере их выполнения.

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; 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.
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.

6.4. 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 «Рукопт» – 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.cnsnb.ru/>
8. Российская государственная библиотека <http://www.rsl.ru>
9. Информационно-справочная система «Консультант +». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
10. Информационно правовое обеспечение "Гарант" Режим доступа: <http://www.garant.ru>
11. Информационно-справочная система «Росстандарт» Режим доступа: <http://www.gost.ru/>

12. Федеральная служба государственной статистики Росстат Режим доступа: <http://www.gks.ru/>
13. Информационно-правовая система КОДЕКС Режим доступа: <http://www.kodeks.ru/>
14. Информационно-поисковая система Федерального института промышленной собственности (ФИПС) Режим доступа: http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru

6.5. Перечень программного обеспечения, информационных технологий.

1. Office 2016 Russian OLP NL AcademicEdition – офисный пакет приложений
2. Система автоматизации библиотек "Ирбис 64"
3. Mozilla Firefox
4. 7-Zip
5. ПО SunRav TestOfficePro. Обновление. Академическая лицензия
6. ПО Anti-virus.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Для преподавания дисциплины используются:

- учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, оснащенная техническими средствами обучения для представления учебной информации.
- учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации
- лаборатория технологии производства продукции растениеводства, оснащенная техническими средствами обучения для представления учебной информации.
- лаборатория технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, оснащенная техническими средствами обучения для представления учебной информации.
- помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с подключением к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде вуза.

VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

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

Основы технологии производства и переработки сельхозпродукции

дисциплина (модуль)

44.03.04 «Профессиональное обучение (сельское хозяйство: технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции)

направление подготовки/специальность

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

Реквизиты протоколов заседаний кафедр, на которых пересматривалась
программа

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Кафедра профессионального обучения и социально-педагогических дисциплин
от _____ № _____ Дата	от _____ № _____ дата

Методическая комиссия экономического факультета

«__» _____ 20 ____ года, протокол № _____

Председатель методической комиссии _____ Черных А.И.

Декан экономического факультета _____ Наседкина Т.И.

«__» _____ 20 ____ г

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся

по дисциплине «Основы технологии производства и переработки
сельхозпродукции»

Направление подготовки 44.03.04 - Профессиональное обучение
(сельское хозяйство: технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции)

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
ПК-25	способность организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях	Первый этап (пороговой уровень)	знать: 1) основные этапы технологического процесса переработки сельскохозяйственной продукции;	Модуль 1. «Основы технологии производства и переработки продукции растениеводства»	устный опрос, подготовка реферата, тестирование	итоговое тестирование, вопросы к зачету
				Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»	устный опрос, подготовка реферата, тестирование	итоговое тестирование, вопросы к зачету
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: 1) организовать технологический процесс переработки сельскохозяйственной продукции, самостоятельно определяет контрольные точки определения качества готовой и промежуточной продукции;	Модуль 1. «Основы технологии производства и переработки продукции растениеводства»	устный опрос, тестирование, ситуационные задачи	итоговое тестирование, вопросы к зачету
				Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции	устный опрос, тестирование, ситуационные задачи	итоговое тестирование, вопросы к зачету

				животноводства»		
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: 1) методиками отбора проб, определения качества сырья и готовой продукции в соответствии с требованиями ГОСТ;	Модуль 1. «Основы технологии производства и переработки продукции растениеводства»	устный опрос, тестирование, ситуационные задачи	итоговое тестирование, вопросы к зачету
				Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»	устный опрос, тестирование, ситуационные задачи	итоговое тестирование, вопросы к зачету
ПК-32	Способностью выполнять работы соответствующе го квалификационн ого уровня	Первый этап (пороговой уровень)	Знать теоретические основы производства и переработки сельхозпродукции	Модуль 1. «Основы технологии производства и переработки продукции растениеводства»	устный опрос, подготовка доклада, тестирование	итоговое тестирование, вопросы к зачету
				Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»	устный опрос, подготовка доклада, тестирование	итоговое тестирование, вопросы к зачету

		Второй этап (продвину- тый уровень)	Уметь организовывать производство и переработку сельхозпродукции	Модуль 1. «Основы технологии производства и переработки продукции растениеводства»	устный опрос, тестирование, ситуационные задачи	итоговое тестирование, вопросы к зачету
				Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»	устный опрос, тестирование, ситуационные задачи	итоговое тестирование, вопросы к зачету
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть методиками определения качества сельхозпродукции в соответствии с действующими ГОСТами	Модуль 1. «Основы технологии производства и переработки продукции растениеводства»	устный опрос, тестирование, ситуационные задачи	итоговое тестирование, вопросы к зачету
				Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»	устный опрос, тестирование, ситуационные задачи	итоговое тестирование, вопросы к зачету
ПК-36	Готовностью к производительному труду	Первый этап (пороговой уровень)	знать: 1) требования к основным параметрам технологического процесса, качеству сырья и продукции;	Модуль 1. «Основы технологии производства и переработки продукции растениеводства»	устный опрос, подготовка реферата, тестирование	итоговое тестирование, вопросы к зачету

				Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»	устный опрос, подготовка доклада, тестирование	итоговое тестирование, вопросы к зачету
	Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: 1) выполнять работы по организации и контролю над всеми критическими точками технологического процесса;	Модуль 1. «Основы технологии производства и переработки продукции растениеводства»	устный опрос, тестирование	устный опрос, тестирование, ситуационные задачи	итоговое тестирование, вопросы к зачету
			Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»			итоговое тестирование, вопросы к зачету
	Третий этап (высокий уровень)	владеть: 1) методиками определения качества сырья, готовой продукции;	Модуль 1. «Основы технологии производства и переработки продукции растениеводства»	устный опрос, тестирование, ситуационные задачи	устный опрос, тестирование, ситуационные задачи	итоговое тестирование, вопросы к зачету

				Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»	устный опрос, тестирование, ситуационные задачи	итоговое тестирование, вопросы к зачету
--	--	--	--	--	---	---

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-25	Способность организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях	Способность организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях не сформирована	Частично владеет способностью организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях	Владеет способностью организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях	Свободно владеет способностью организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях
	Знает: основные этапы технологического процесса переработки	Допускает грубые ошибки при описании основных технологических	Может изложить основные технологические процессы	Знает основные технологические процессы переработки	Аргументированно излагает основные технологические процессы переработки сельскохозяйственной

	сельскохозяйственной продукции	процессов переработки сельскохозяйственной продукции	переработки сельскохозяйственной продукции	сельскохозяйственной продукции	продукции
	Умеет: организовать технологический процесс переработки сельскохозяйственной продукции, самостоятельно определяет контрольные точки определения качества готовой и промежуточной продукции	Не умеет самостоятельно организовать технологический процесс переработки сельскохозяйственной продукции, самостоятельно определяет контрольные точки определения качества готовой и промежуточной продукции	Частично умеет организовать технологический процесс переработки сельскохозяйственной продукции, самостоятельно определяет контрольные точки определения качества готовой и промежуточной продукции	Способен организовать технологический процесс переработки сельскохозяйственной продукции, самостоятельно определяет контрольные точки определения качества готовой и промежуточной продукции, режимы и параметры применяемого оборудования	Способен самостоятельно организовать технологический процесс переработки сельскохозяйственной продукции, самостоятельно определяет контрольные точки определения качества готовой и промежуточной продукции, режимы и параметры применяемого оборудования
	Владеет: методиками отбора проб, определения качества сырья и готовой продукции в соответствии с требованиями ГОСТ.	Не владеет методиками отбора проб, определения качества сырья и готовой продукции в соответствии с требованиями ГОСТ.	Частично владеет методиками отбора проб, определения некоторых показателей качества сырья и готовой продукции в соответствии с требованиями ГОСТ.	Владеет методиками отбора проб, определения основных и дополнительных показателей качества сырья и готовой продукции в соответствии с требованиями ГОСТ	Свободно владеет методиками отбора проб, определения всех показателей качества сырья и готовой продукции в соответствии с требованиями ГОСТ, товарной классификации готовой продукции
ПК-32	Способностью выполнять работы	Способностью выполнять работы	Частично владеет способностью выполнять	Владеет способностью выполнять	Свободно владеет способностью выполнять работы

	соответствующего квалификационного уровня	соответствующего квалификационного уровня не сформирована	работы соответствующего квалификационного уровня	работы соответствующего квалификационного уровня	соответствующего квалификационного уровня
	Знать теоретические основы производства и переработки сельхозпродукции	Не знает теоретические основы производства и переработки сельхозпродукции	Знает теоретические основы производства и переработки сельхозпродукции	Знает и применяет теоретические и практические основы производства и переработки сельхозпродукции	Знает и применяет на практике современные теоретические основы производства и переработки сельхозпродукции, проводит аналогии отечественных и зарубежных технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции
	Уметь организовывать производство и переработку сельхозпродукции	Не умеет организовывать производство и переработку сельхозпродукции	Частично умеет организовывать производство и переработку сельхозпродукции	Способен организовывать производство и переработку сельхозпродукции	Способен самостоятельно организовывать производство и переработку сельхозпродукции оценивать их достоинства и недостатки
	Владеть методиками определения качества сельхозпродукции в	Не владеет методиками определения качества	Частично владеет методиками определения качества	Владеет прогрессивными методиками определения	Свободно владеет прогрессивными методами определения всех показателей качества сырья растительного и животного

	соответствии с действующими ГОСТами	сельхозпродукции в соответствии с действующими ГОСТами	сельхозпродукции и в соответствии с действующими ГОСТами	качества сельхозпродукции и в соответствии с действующими ГОСТами	происхождения в соответствии с требованиями ГОСТ, может самостоятельно определять качество продукции
ПК-36	Готовностью к производительному труду	Готовность к производительному труду не сформирована	Частично обладает готовностью к производительному труду	Обладает готовностью к производительному труду	Свободно обладает готовностью к производительному труду
	Знает: требования к основным параметрам технологического процесса, качеству сырья и продукции	Не знает требования к основным параметрам технологического процесса, качеству сырья и продукции	Знает требования к основным параметрам технологического процесса, качеству сырья и продукции	Знает и применяет на практике требования к основным параметрам технологического процесса, качеству сырья и продукции	Аргументированно использует требования к основным параметрам технологического процесса, качеству сырья и продукции
	Умеет: выполнять работы по организации и контролю над всеми критическими точками технологического процесса	Не умеет выполнять работы по организации и контролю над всеми критическими точками технологического процесса	Частично умеет выполнять работы по организации и контролю над некоторыми критическими точками технологического процесса	Умеет выполнять работы по организации и контролю над всеми критическими точками технологического процесса, оценивает степень риска нарушения технологического процесса	Свободно выполняет работы по организации и контролю над всеми критическими точками технологического процесса, устраняет негативное воздействие различных факторов на каждом этапе технологического процесса
	Владеет: методиками определения качества сырья, готовой	Не владеет методиками определения качества сырья, готовой	Частично владеет методиками определения	Владеет методиками определения основных	Свободно владеет методиками определения основных и

	продукции	продукции	качества сырья, готовой продукции	показателей качества сырья, готовой продукции, методиками отбора проб	дополнительных показателей качества сырья, готовой продукции, методиками отбора проб, самостоятельно выполняет лабораторные анализы по определению 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

Первый этап (пороговой уровень)

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

Перечень вопросов для определения входного рейтинга

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

Примеры тестовых заданий

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

1. Сколько сахара накапливается в корнеплодах сахарной свеклы
10-15 %;
16-20 %;
20-25 %;
25-30 %.
2. Какие вещества в наибольшем количестве содержатся в семенах масличных культур?
Углеводы
Белки
Жиры
Пигменты

3. Чем определяется вид муки?

- Содержанием клейковины в зерне, из которого она получена
- Способом помола зерна
- Родом зерна, из которого она получена
- Выходом муки

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

- Сильная, средняя, слабая
- Хлебопекарная, общего назначения, обойная
- Высший сорт, первый сорт, второй сорт
- Стандарт, нестандарт, отход

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

- Слабая пшеница
- Твердая пшеница
- Средняя пшеница
- Любая по силе пшеница

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

- Минеральные вещества
- Органические вещества
- Неорганические вещества
- Все вещества зерна

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

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

- Делится на сорта
- Делится на виды
- Делится на типы

Делится на группы

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

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

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

- Сильную пшеницу
- среднюю пшеницу
- Слабую пшеницу
- Ничего не добавлять

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

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

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

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

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

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

5. К высшей категории куриных яиц по крупности относятся яйца
 массой

от 20 до 50 г

от 50 до 60 г

от 35 до 40 г

75 г и более

6. Как маркируют диетические яйца

Д

О

В

ДО

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

8. что такое сырое молоко

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

Молоко с массовой долей жира менее 0,5%

Молочный продукт с массовой долей жира менее 9%

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

9. Что такое обезжиренное молоко

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

Молоко с массовой долей жира менее 0,5%

Молочный продукт с массовой долей жира менее 9%

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

- 10. Что такое обваленное мясо
- освобожденное от костей
- освобожденное от костей и макроскопически видимых других тканей
- освобожденное от шкуры
- масса туши без головы и ног

Критерии оценивания тестового задания:

Тестовые задания оцениваются по шкале: 1 балл за правильный ответ, 0 баллов за неправильный ответ. Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к традиционной следующим образом:

Процент правильных ответов Оценка

- 90 – 100% - «отлично» (*продвинутый уровень*)
- 70 – 89 % - «хорошо» (*углубленный уровень*)
- 50 – 69 % - «удовлетворительно» (*пороговый уровень*)
- менее 50 % - «неудовлетворительно» (*ниже порогового*)

Перечень вопросов

1. Значение зерновых культур.
2. Классификация зерновых культур.
3. Морфологические особенности пшеницы.
4. Морфологические особенности ржи.
5. Морфологические особенности ячменя.
6. Морфологические особенности проса.
7. Морфологические особенности гороха.
8. Морфологические особенности кукурузы.
9. Морфологические особенности гречихи
10. Химический состав зерновых культур
11. Технология возделывания озимой пшеницы и ржи
12. Технология возделывания яровой пшеницы и ржи
13. Технология возделывания ячменя
14. Технология возделывания овса
15. Технология возделывания проса
16. Технология возделывания гороха
17. Технология возделывания гречихи
18. Технология возделывания кукурузы
19. Требования к качеству зерна пшеницы
20. Требования к качеству зерна ржи
21. Требования к качеству зерна ячменя
22. Требования к качеству зерна проса

23. Требования к качеству зерна овса
24. Требования к качеству зерна кукурузы
25. Требования к качеству зерна гречихи
26. Методика оценки кондиционности партии зерна и расчет ее стоимости
27. Технология производства пшеничной муки
28. Технология производства гречневой крупы
29. Технология производства овсяных круп
30. Технология производства ячневой крупы
31. Технология производства перловой крупы
32. Технология производства гороховой крупы
33. Значение масличных культур
34. Морфологические особенности подсолнечника
35. Морфологические особенности сои
36. Морфологические особенности рапса
37. Морфологические особенности горчицы
38. Технология производства подсолнечного масла
39. Технология производства соевого масла
40. Технология производства рапсового масла
41. Характеристика подсолнечных жмыха и шрота
42. Характеристика рапсовых жмыха и шрота
43. Характеристика соевых жмыха и шрота
44. Значение плодов и овощей
45. Классификация плодов и овощей
46. Химический состав плодов и овощей
47. Ботанические особенности томатов
48. Ботанические особенности огурцов
49. Ботанические особенности картофеля
50. Ботанические особенности сахарной свеклы
51. Оценка кондиционности корнеплодов сахарной свеклы
52. Технологии переработки томатов
53. Технологии переработки огурцов
54. Технологии переработки картофеля
55. Технологии переработки сахарной свеклы
56. Классификация плодов
57. Технология выращивания яблок
58. Технология выращивания груш
59. Технологии переработки яблок
60. Технологии переработки груш

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% - «отлично» (*продвинутый уровень*)

70 – 89 % - «хорошо» (*углубленный уровень*)

50 – 69 % - «удовлетворительно» (*пороговый уровень*)

менее 50 % - «неудовлетворительно» (*ниже порогового*)

Перечень вопросов

1. Значение молока и молочных продуктов
2. Химический состав молока
3. Классификация молочных продуктов
4. Технология производства молока
5. Особенности содержания молочного скота
6. Особенности кормления молочного скота
7. Породы КРС молочного направления
8. Особенности производственного учета на молокоперерабатывающих предприятиях
9. Показатели качества молока
10. Пороки молока
11. Технология производства творога
12. Технология производства сметаны
13. Технология производства кефира
14. Технология производства простокваши
15. Особенности нормирования качества молока различных животных
16. Значение мяса

17. Химический состав мяса
18. Показатели мясной продуктивности животных
19. Первичная обработка убойных животных
20. Показатели качества мяса
21. Выход продуктов убоя
22. Технология убоя КРС
23. Технология убоя свиней
24. Маркировка мяса
25. Показатели качества свинины
26. Показатели качества говядины
27. Изменения в мясе после убоя
28. Пороки мяса
29. Холодильная обработка мяса
30. Охлаждение мяса
31. Замораживание мяса
32. Посол мяса
33. Технология производства колбасных изделий
34. Технология производства вареных колбас
35. Технология производства сосисок
36. Особенности содержания КРС
37. Особенности кормления КРС
38. Породы КРС мясного направления
39. Порядок сдачи –приемки скота на мясоперерабатывающие предприятия
40. Показатели качества колбасных изделий
41. Значение яиц
42. Химический состав яиц
43. Технология кормления различных видов птицы
44. Технология содержания различных видов птицы
45. Породы и кроссы кур яичного направления
46. Породы и кроссы уток яичного направления
47. Породы и кроссы кур мясного направления
48. Породы и кроссы уток мясного направления
49. Показатели качества яиц
50. Пороки яиц
- 51.Маркировка яиц

Третий этап (высокий уровень)

ЗНАТЬ (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может

продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

УМЕТЬ (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной.

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

Примеры тестовых задания

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

1. Томаты не следует размещать после

Капустных культур;

Перца, баклажанов, картофеля;

Гороха, фасоли;

Зерновых культур.

2. Оптимальный срок высадки рассады томатов в средней полосе России

1-10 мая;

15-20 мая;

25 мая-5 июня;

10-15 июня.

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

Молочная спелость;

Бурая спелость;

Розовая спелость;

Красная спелость.

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

Дефекацией;

Сатурацией;

Сульфитацией;

Центрифугированием.

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

Дефекацией;

Сатурацией;

Сульфитацией;

Центрифугированием.

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

Овса

Просо

ячменя

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

Истинные и ложные хлеба

Настоящие хлеба и бобовые культуры

Настоящие и просовидные хлеба

Хлеба 1,2 и 3 группы

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

по содержанию зерновой примеси, натуре, зараженности вредителями хлебных запасов

по содержанию зерновой примеси, содержанию сорной примеси, натуре

По содержанию зерновой примеси, влажности, содержанию сорной

примеси

По содержанию зерновой примеси, влажности, зараженности вредителями хлебных запасов

9. Какие виды крупы вырабатываются из пшеницы?

Пшеничная

Манная

Пшеничная и манная

пшеничная дробленая и недробленая

10. В каких пределах находится масса 1000 семян пшеницы

1. 10-20 г

2. 20-30 г

3. 100-150 г

4. 12-75 г.

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

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

Маложирного молока;

Классического молока;

Жирного молока;

Высокожирного молока.

2. Что относится к субпродуктам

Шкура

Печень

Половые органы

Кровь

3. Что такое мраморность мяса

Содержание в мясе жира

Содержание в мясе белка

Прослойки жира между мышечными пучками

Содержание мышечной ткани

4. Что такое жилованное мясо

освобожденное от костей

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

5. Какая ткань мяса обладает наибольшей питательной ценностью

Соединительная

Костная

Мышечная

Хрящевая

6. Что такое нутровка мяса

Снятие шкуры

Извлечение внутренностей

Извлечение костей

Извлечение внутреннего жира

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

1 %

2%

3%

4%

8.Какая скидка делается при приемке убойного скота за

5 %

10 %

15 %

20 %

9. Каких животных называют убойными

Всех сельскохозяйственных животных

Крупный рогатый скот

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

Свиней

Критерии оценивания тестового задания:

Тестовые задания оцениваются по шкале: 1 балл за правильный ответ, 0
баллов за неправильный ответ. Итоговая оценка по тесту формируется путем
суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству
вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно

привести итоговую оценку к традиционной следующим образом:

Процент правильных ответов Оценка

90 – 100% - «отлично» (*продвинутый уровень*)

70 –89 % - «хорошо» (*углубленный уровень*)

50 – 69 % - «удовлетворительно» (*пороговый уровень*)

менее 50 % - «неудовлетворительно» (*ниже порогового*)

Перечень вопросов

1. Химический состав зерновых культур
2. Химический состав зернобобовых культур
3. Нормирование качества зерна ржи
4. Нормирование качества зерна ячменя
5. Нормирование качества зерна просо
6. Нормирование качества кукурузы
7. Технология возделывания гречихи
8. Технология производства гречневой крупы
9. Технология возделывания гороха
10. Технология производства гороховой крупы
11. Технология возделывания рапса
12. Технология производства рапсового масла
13. Технология возделывания горчицы
14. Технология производства горчичного масла
15. Характеристика рапсовых жмыхов и шротов
16. Характеристика горчичных жмыхов и шротов
17. Химический состав плодов
18. Химический состав овощей
19. Технология выращивания томатов
20. Технология переработки томатов
21. Технология выращивания огурцов
22. Технология переработки огурцов
23. Технология производства сметаны
24. Технология производства творога
25. Технология производства кефира
26. Технология содержания молочного скота
27. Технология кормления молочного скота
28. Технология производства колбас
29. Технология производства сосисок
30. Технология кормления птицы
31. Технология содержания птицы
32. Нормирование качества яиц

4.Перечень вопросов к зачету

1. Основы технологии производства и переработки пшеницы
2. Основы технологии производства и переработки ржи
3. Основы технологии производства и переработки ячменя
4. Основы технологии производства и переработки просо
5. Основы технологии производства и переработки овса
6. Основы технологии производства и переработки гречихи
7. Основы технологии производства и переработки гороха
8. Основы технологии производства и переработки кукурузы
9. Основы технологии производства и переработки подсолнечника
10. Основы технологии производства и переработки сои
11. Основы технологии производства и переработки рапса
12. Основы технологии производства и переработки томатов
13. Основы технологии производства и переработки огурцов
14. Основы технологии производства и переработки картофеля
15. Основы технологии производства и переработки сахарной свеклы
16. Основы технологии производства и переработки яблок
17. Основы технологии производства и переработки вишни
18. Основы технологии производства и переработки молока
19. Основы технологии производства и переработки мяса
20. Основы технологии производства и переработки яиц

6.Ситуационные задачи

1. Рассчитать длину кагата и предложить режим хранения для партии корнеплодов сахарной свёклы массой 3000 т. Размеры кагата: ширина основания – 24 м, ширина верхней площадки – 8 м, высота – 5 м. Объёмная масса свёклы – 0,6 т/м³.
2. 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 %.
3. Рассчитать состав двухкомпонентной помольной партии массой 300 т со средневзвешенным значением стекловидности 60 %, если стекловидность первого компонента составляет 85 %, второго – 40 %.
4. 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 %.
5. 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 %, содержание

- натура 620 г/л, зараженность вредителями хлебных запасов отсутствует.
6. 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.
7. 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/м³.
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.
8. Рассчитать площадь участка для закладки на хранение 500 т капусты и необходимое для укрытия буртов количество соломы. Бурт имеет размеры: длина -20 м, ширина -2м, высота -1 м, глубина котлована - 0,2 м. Бурт оборудован приточно-вытяжной естественной системой вентилирования.
9. Определить, сколько моркови и свеклы можно заложить на хранение (вместимость хранилища). В хранилище 20 закровов длиной 6 м и шириной 3 м. Нужно разместить морковь в 12 и свеклу в 8 закромах. Высота насыпи (загрузки) моркови 2,5 м, свеклы 3,5 м; объемная масса моркови 0,55 т/м³ и свеклы 0,60 т/м³.
10. Определить площадь земельного участка и необходимого для укрытия количество соломы для хранения в траншеях 140 т свеклы.
Размеры траншеи: длина - 10 м, ширина – 0,9 м, глубина 0 0,9 м.
11. Оценить кондиционность и рассчитать стоимость партии зерна просо, если масса партии 150 т, влажность 13 %, содержание сорной примеси 1,5 %, содержание зерновой примеси 3 %, в партии обнаружен клещ.
12. 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.

13. 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.
14. Рассчитать норму естественной убыли при хранении семян подсолнечника в течении 7 месяцев.
15. Рассчитать норму естественной убыли при хранении гороха в течении 8 месяцев.

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, подготовка докладов, подготовка сообщений с презентациями 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 лабораторно-практических занятий, а также самостоятельной работы. Оценка выставляется или по результатам учебной работы студента в течение семестра, или по итогам письменного-устного опроса, или тестирования на последнем занятии. Для дисциплин и видов учебной работы студента, по которым формой итогового отчета является вопросы к зачету, определена оценка «зачтено», «не зачтено».

Оценка «зачтено» ставится в том случае, если обучающийся:

- владеет знаниями, выделенными в качестве требований к знаниям обучающихся в области изучаемой дисциплины;
- демонстрирует глубину понимания учебного материала с логическим и аргументированным его изложением;
- владеет основным понятийно-категориальным аппаратом по дисциплине;
- демонстрирует практические умения и навыки в области исследовательской деятельности.

Оценка «не зачтено» ставится в том случае, если обучающийся:

- демонстрирует знания по изучаемой дисциплине, но отсутствует глубокое понимание сущности учебного материала;
- допускает ошибки в изложении фактических данных по существу материала, представляется неполный их объем;
- демонстрирует недостаточную системность знаний;
- проявляет слабое знание понятийно-категориального аппарата по дисциплине;
- проявляет непрочность практических умений и навыков в области исследовательской деятельности.

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

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

Основными видами поэтапного контроля результатов обучения студентов являются:

входной контроль, текущий контроль, рубежный (промежуточный) контроль, творческий контроль, выходной контроль (экзамен или вопросы к зачету).

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

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

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

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

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

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

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

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

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

Итоговая оценка /зачёта/ компетенций студента осуществляется путём

автоматического перевода баллов общего рейтинга в стандартные оценки.

Максимальная сумма рейтинговых баллов по учебной дисциплине составляет 100 баллов.

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

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