

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 06.07.2026 12:08:07

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b53d8986ab6255891f288f913a1351fae

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ

УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «БЕЛГОРОДСКИЙ

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

имени В.Я.ГОРИНА»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана технологического факультета

к.с.-х.н, доцент Н. Б. Ордина

« 28 » _____ мая _____ 2026 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения промежуточной аттестации обучающихся

по дисциплине «ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ»

Направление подготовки/специальность: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Биотехнология высокотехнологичных производств

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки: 2026

Майский, 2026

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

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
						Текущий контроль	Промежуточная аттестация
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	Первый этап (пороговый уровень)	знать: свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные и т.д.)	Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»	устный опрос	зачет
					Модуль 2. «История основных пищевых производств»		
					Модуль 3. «Современное состояние производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»		
			Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: применять знания о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы	Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»	устный опрос	зачет
					Модуль 2. «История основных пищевых производств»		
					Модуль 3. «Современное состояние производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»		
			Третий этап	владеть:	Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по	устный	зачет

			(высокий уровень)	возможностью применения собственных ресурсов для успешного выполнения порученной работы	направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции» Модуль 2. «История основных пищевых производств» Модуль 3. «Современное состояние производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»	опрос	
		УК-6.2. Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Первый этап (пороговый уровень)	знать: перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции» Модуль 2. «История основных пищевых производств» Модуль 3. «Современное состояние производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»	устный опрос	зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: планировать перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и	Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции» Модуль 2. «История основных пищевых производств» Модуль 3. «Современное состояние производства, хранения и переработки сельскохозяйственной	устный опрос	зачет

				требований рынка труда	продукции»		
			Третий этап (высокий уровень)	владеть: навыками планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции» Модуль 2. «История основных пищевых производств» Модуль 3. «Современное состояние производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»	устный опрос	зачет
		УК-6.3. Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития	Первый этап (пороговый уровень)	знать: цели будущей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции» Модуль 2. «История основных пищевых производств» Модуль 3. «Современное состояние производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»	устный опрос	зачет
			Второй этап (продвинутой уровень)	уметь: реализовывать намеченные цели будущей деятельности	Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»	устный опрос	зачет

		деятельности и требований рынка труда			Модуль 2. «История основных пищевых производств»		
					Модуль 3. «Современное состояние производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»		
			Третий этап (высокий уровень)	владеть: навыками реализации намеченных целей будущей деятельности в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»		
		УК-6.4. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного	Первый этап (пороговый уровень)	знать: возможности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	Модуль 2. «История основных пищевых производств»	устный опрос	зачет
					Модуль 3. «Современное состояние производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»		
					Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»		
			Второй этап	уметь: критически	Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по	устный	зачет

		результата	(продвинутый уровень)	оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции» Модуль 2. «История основных пищевых производств» Модуль 3. «Современное состояние производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»	опрос	
			Третий этап (высокий уровень)	владеть: навыками использования собственного времени и других ресурсов при решении поставленных задач	Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции» Модуль 2. «История основных пищевых производств» Модуль 3. «Современное состояние производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»		
		УК-6.5. Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	Первый этап (пороговый уровень)	знать: организацию учебного процесса в ФГБОУ ВО «Белгородский ГАУ им. В.Я. Горина», направления работ на предприятиях по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции	Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции» Модуль 2. «История основных пищевых производств» Модуль 3. «Современное состояние производства, хранения и переработки сельскохозяйственной	устный опрос	зачет

					продукции»		
			Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: работать с библиотечными каталогами и базами данных в Интернете по профессиональным вопросам	Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции» Модуль 2. «История основных пищевых производств» Модуль 3. «Современное состояние производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»	устный опрос	зачет
			Третий этап (высокий уровень)	владеть: навыками работы по обобщению необходимой учебной, научной и специальной литературы	Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции» Модуль 2. «История основных пищевых производств» Модуль 3. «Современное состояние производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»	устный опрос	зачет

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция	Планируемые результаты обучения, соотнесенные с индикаторами достижения компетенции (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>
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	не способен применять знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы	частично способен применять знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы	способен применять знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы	способен самостоятельно применять знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы
	знать: свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные и т.д.)	не знает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные и т.д.)	знает частично свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные и т.д.)	знает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные и т.д.)	знает и аргументирует свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные и т.д.)
	уметь: применять знания о своих ресурсах и их пределах (личностных,	не умеет применять знания о своих ресурсах и их пределах (личностных,	частично умеет применять знания о своих ресурсах и их пределах (личностных,	умеет применять знания о своих ресурсах и их пределах (личностных,	умеет самостоятельно применять знания о своих ресурсах и их пределах (личностных,

	ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы	ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы	ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы	ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы	временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы
	владеть: возможностью применения собственных ресурсов для успешного выполнения порученной работы	не владеет возможностью применения собственных ресурсов для успешного выполнения порученной работы	частично владеет возможностью применения собственных ресурсов для успешного выполнения порученной работы	владеет возможностью применения собственных ресурсов для успешного выполнения порученной работы	самостоятельно может применять собственные ресурсы для успешного выполнения порученной работы
	<i>УК-6.2. Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</i>	<i>не понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</i>	<i>частично понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</i>	<i>понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</i>	<i>понимает и аргументирует важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</i>
	знать: перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств,	не знает перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств,	знает частично перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств,	знает перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных	знает и аргументирует перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств,

[illegible]

деятельности и требований рынка труда	деятельности и требований рынка труда	перспективы развития деятельности и требований рынка труда	деятельности и требований рынка труда	перспективы развития деятельности и требований рынка труда
<i>УК-6.3. Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</i>	<i>не способен реализовать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</i>	<i>частично способен реализовать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</i>	<i>способен реализовать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</i>	<i>свободно владеет способностью реализовать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</i>
знать: цели будущей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	не знает цели будущей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	частично знает цели будущей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	знает цели будущей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	знает и аргументирует цели будущей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
уметь: реализовывать намеченные цели будущей деятельности	не умеет реализовывать намеченные цели	частично умеет реализовывать намеченные цели	умеет реализовывать намеченные цели будущей деятельности	умеет самостоятельно реализовывать намеченные цели

		будущей деятельности	будущей деятельности		будущей деятельности
	владеть: навыками реализации намеченных целей будущей деятельности в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	не владеет навыками реализации намеченных целей будущей деятельности в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	частично владеет навыками реализации намеченных целей будущей деятельности в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	владеет навыками реализации намеченных целей будущей деятельности в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	владеет навыками самостоятельной реализации намеченных целей будущей деятельности в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
	<i>УК-6.4. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата</i>	<i>не способен критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата</i>	<i>частично способен критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата</i>	<i>способен критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата</i>	<i>способен самостоятельно критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата</i>
	знать: возможности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	не знает возможности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	знает не полностью возможности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	знает возможности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	знает и аргументированно сравнивает возможности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата
	уметь: критически оценивать	не умеет критически оценивать	умеет, но не полностью,	умеет критически оценивать	самостоятельно критически оценивает

	эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата
	владеть: навыками использования собственного времени и других ресурсов при решении поставленных задач	не владеет навыками использования собственного времени и других ресурсов при решении поставленных задач	частично владеет навыками использования собственного времени и других ресурсов при решении поставленных задач	владеет навыками использования собственного времени и других ресурсов при решении поставленных задач	самостоятельно использует собственное время и другие ресурсы при решении поставленных задач
	<i>УК-6.5. Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков</i>	<i>не демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков</i>	<i>демонстрирует частичный интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков</i>	<i>демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков</i>	<i>активно демонстрирует интерес к учебе и активно использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков</i>
	знать: организацию учебного процесса в ФГБОУ ВО «Белгородский ГАУ им. В.Я. Горина», направления работ на предприятиях по хранению и переработке	не знает организацию учебного процесса в ФГБОУ ВО «Белгородский ГАУ им. В.Я. Горина», направления работ на предприятиях по хранению и переработке	частично осведомлен об организации учебного процесса в ФГБОУ ВО «Белгородский ГАУ им. В.Я. Горина», направления работ на предприятиях по хранению и переработке	знает организацию учебного процесса в ФГБОУ ВО «Белгородский ГАУ им. В.Я. Горина», направления работ на предприятиях по хранению и переработке	отлично осведомлен об организации учебного процесса в ФГБОУ ВО «Белгородский ГАУ им. В.Я. Горина», направления работ на предприятиях по хранению и переработке

	сельскохозяйственной продукции	сельскохозяйственной продукции	переработке сельскохозяйственной продукции	сельскохозяйственной продукции	сельскохозяйственной продукции
	уметь: работать с библиотечными каталогами и базами данных в Интернете по профессиональным вопросам	не умеет работать с библиотечными каталогами и базами данных в Интернете по профессиональным вопросам	частично умеет работать с библиотечными каталогами и базами данных в Интернете по профессиональным вопросам	умеет работать с библиотечными каталогами и базами данных в Интернете по профессиональным вопросам	умеет самостоятельно работать с библиотечными каталогами и базами данных в Интернете по профессиональным вопросам
	владеть: навыками работы по обобщению необходимой учебной, научной и специальной литературы	не владеет навыками работы по обобщению необходимой учебной, научной и специальной литературы	частично владеет навыками работы по обобщению необходимой учебной, научной и специальной литературы	владеет навыками работы по обобщению необходимой учебной, научной и специальной литературы	самостоятельно может обобщать сведения из необходимой учебной, научной и специальной литературы

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

Код и наименование компетенции УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

Код и наименование индикатора достижения компетенции УК-6.1. Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы

Первый этап (пороговый уровень)

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

Планируемые результаты обучения: знать свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные и т.д.).

Оценочные средства

Перечень вопросов к устному опросу

1. Кто возглавляет университет?
2. Структурные подразделения университета.
3. Какие факультеты имеются в университете?
4. Кто возглавляет факультеты университета?
5. Основные научные подразделения университета.
6. Основные вспомогательные подразделения университета.
7. Структура УНИЦ «Агротехнопарк» университета.
8. Структура технологического факультета.
9. Направления деятельности бакалавров по направлению подготовки Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
10. Основные направления подготовки по рабочим специальностям.
11. Порядок поиска требуемой литературы по каталогам.
12. Правила составления библиографических описаний по стандарту.
13. Содержание и различия аннотации и реферата.
14. Основные направления культурно-массовой работы студентов
15. Основные направления спортивно-массовой работы студентов.

Критерии оценивания

оценка «зачтено» (при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении) 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.

оценка «не зачтено» (при отсутствии усвоения (ниже порогового)) 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.

Тестовые вопросы

1. До XVIII в. в России этот овощ играл ту же роль, что в настоящий момент картофель

1. белокочанная капуста
2. свекла
3. морковь
4. репа

Правильный ответ: 4

2. Брокколи – это разновидность

1. капусты
2. свёклы
3. моркови
4. картофеля

Правильный ответ: 1

3. Какая сельскохозяйственная культура не возделывается в Белгородской области?

1. подсолнечник
2. соя
3. лён-долгунец
4. тритикале

Правильный ответ: 3

4. Родиной картофеля является

1. Северная Америка
2. Южная Америка
3. Россия

4. Китай

Правильный ответ: 2

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% *и/или «отлично» (продвинутый уровень)*

70 – 89 % *и/или «хорошо» (углубленный уровень)*

50 – 69 % *и/или «удовлетворительно» (пороговый уровень)*

менее 50 % *и/или «неудовлетворительно» (ниже порогового)*

Второй этап (продвинутый уровень)

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

Планируемые результаты обучения по второму этапу обучения (продвинутый уровень): уметь применять знания о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы.

Оценочные средства

Перечень вопросов к устному опросу

1. Классификация зерновых культур
2. Классификация масличных и эфиромасличных культур
3. Классификация плодов.
4. Классификация ягод
5. Ассортимент муки.
6. Ассортимент хлебобулочных изделий.
7. Ассортимент круп.
8. Ассортимент растительных масел и продуктов на их основе.
9. Классификация консервированных продуктов растительного происхождения.
10. Классификация видов мяса.

11. Классификация молока по видам животных, от которых его получают.
12. Классификация продуктов переработки молока
13. Классификация кисломолочных продуктов
14. Классификация сахара и сахарозаменителей.

Критерии оценивания

оценка «зачтено» (при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении) 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.

оценка «не зачтено» (при отсутствии усвоения (ниже порогового)) 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.

Тестовые вопросы

1. Сопоставьте какое мясо получают от каких сельскохозяйственных животных

	№ ответа	
1. говядина	1.	свиньи
2. свинина	2.	овцы
3. баранина	3.	крупный рогатый скот

Правильный ответ: 1) – 3; 2) – 1; 3) – 2.

2. Установите правильную последовательность этапов создания Белгородского ГАУ:

1. создание филиала Воронежского сельскохозяйственного института в Белгородской области
2. создание опытной станции
3. создание Белгородского сельскохозяйственного института (СХИ)
4. переименование Белгородской ГСХА в Белгородский ГАУ
5. переименование Белгородского СХИ в Белгородскую государственную сельскохозяйственную академию (ГСХА)

Правильный ответ: 2, 1, 3, 5, 4

3. Сопоставьте

Капустные овощи	№ ответа	Время появления в нашей стране
1. белокочанная капуста	1.	XVIII в.
2. краснокочанная	2.	XVI в.
3. савойская, цветная	3.	XIX в.
4. брюссельская	4.	XI в.

Правильный ответ: 1 – 4; 2 – 2; 3 – 1; 4 – 3.

4. Сопоставьте фамилии деканов технологического факультета Белгородского ГАУ и период их работы в должности декана

	№ ответа	
1. Корниенко Павел Петрович	1.	1979-1998 гг.
2. Плотников Виктор Григорьевич	2.	1998-2017 гг.
3. Трубочанинова Наталья Савельевна	3.	2017 г. и по настоящее время

Правильный ответ: 1 – 2.; 2 – 1.; 3 – 3.

5. Сопоставьте имя ученого и его вклад в развитие агрономической науки

	№ ответа	
1. Тимирязев Климент Аркадьевич	1.	разработчик травопольной системы земледелия
2. Докучаев Василий Васильевич	2.	основоположник физиологии растений
3. Мичурин Иван Владимирович	3.	создатель почвоведения
4. Вильямс Василий Робертович	4.	основоположник российской научной селекции плодовых, ягодных и других культур

Правильный ответ: 1 – 2; 2 – 3; 3 – 4; 4 – 1.

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% *и/или* «отлично» (*продвинутый уровень*)

70 – 89 % *и/или* «хорошо» (*углубленный уровень*)

50 – 69 % *и/или* «удовлетворительно» (*пороговый уровень*)

менее 50 % *и/или* «неудовлетворительно» (*ниже порогового*)

Третий этап (высокий уровень)

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

Планируемые результаты обучения по третьему этапу обучения (высокий уровень): владеть возможностью применения собственных ресурсов для успешного выполнения порученной работы.

Оценочные средства

Перечень вопросов к устному опросу

1. Основные направления переработки зерна.
2. Использование зерна в мукомольной промышленности.
3. Использование зерна в крупяной промышленности.
4. Основные направления переработки семян подсолнечника.
5. Объемы производства зерна в мире.
6. Объемы производства зерна в РФ
7. Объемы производства зерна в Белгородской области.
8. Объемы переработки зерна в мире.
9. Объемы переработки зерна в РФ.
10. Объемы переработки зерна в Белгородской области.
11. Объемы производства мяса в мире.
12. Объемы производства мяса в РФ.
13. Объемы производства мяса в Белгородской области.
14. Объемы производства продуктов переработки мяса в РФ и Белгородской области.
15. Объемы производства продуктов переработки молока в РФ и Белгородской области.

Критерии оценивания

оценка «зачтено» (*при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении*) 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.

оценка «не зачтено» (*при отсутствии усвоения (ниже порогового)*) 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.

Тестовые вопросы

1. Белгородский сельскохозяйственный институт (ныне Белгородский ГАУ) был основан в ____ году

Правильный ответ: 1978

2. В ____ году в посёлке Майский была создана сельскохозяйственная опытная станция, которая занималась вопросами селекции и внедрения в производство сортов и гибридов сельскохозяйственных культур и стала научно-методическим центром по распространению достижений науки и передового опыта на предприятиях Белгородской области

Правильный ответ: 1956

3. В начале создания Белгородский СХИ имел два факультета: _____ и _____.

Правильный ответ: агрономический и зоотехнический; зоотехнический и агрономический.

4. Первым деканом технологического факультета был профессор _____

Правильный ответ: Плотников Виктор Григорьевич, Плотников, Плотников В.Г.

5. Руководителем научной школы технологического факультета, занимающейся вопросами интенсификации свиноводства, является профессор _____

Правильный ответ: Походня Г.С., Походня, Походня Григорий Семенович

6. Самым стойким при хранении корнеплодом, в котором к концу хранения сохраняются практически все биологически ценные вещества, является _____.

Правильный ответ: столовая свёкла, столовая свекла, свекла столовая, свёкла столовая, свёкла, свекла

7. Основным капустным овощем, выращиваемым в нашей стране, является _____.

Правильный ответ: белокочанная капуста, капуста белокочанная, белокочанная

8. Родиной томатов является _____ Америка.

Правильный ответ: Южная, южная

9. Основоположником российской научной селекции плодовых, ягодных и других культур является _____.

Правильный ответ: Мичурин И.В., И.В. Мичурин, Мичурин

10. Основоположником физиологии растений является _____.

Правильный ответ: К.А. Тимирязев, Тимирязев К.А., Тимирязев

11. Основоположником метода искусственного осеменения животных является _____.

Правильный ответ: Иванов И.И., Иванов, И.И. Иванов

12. Первым в России разработал метод оценки конституции сельскохозяйственных животных _____.

Правильный ответ: Кулешов П.Н., П.Н. Кулешов, Кулешов

13. На Руси ягоды _____ использовали как противочинготное и общеукрепляющее средство, сок – для окрашивания тканей в фиолетовый цвет.

Правильный ответ: голубики, голубика

14. В Древней Руси соком ягод _____ окрашивали шерстяные и льняные ткани в ярко-красный и фиолетовый цвета. Ягоды являются регулятором пищеварения и обостряют зрение, в том числе ночное.

Правильный ответ: черники, черника

15. Ягоды _____ содержат бензойную кислоту, которая обладает консервирующим действием. Поэтому ягоды долго не портятся и из них нельзя получить вино.

Правильный ответ: клюквы, клюква

16. Ягоды _____ содержат до 10% сахаров, до 2,5% органических кислот, а также салициловую кислоту (входит в формулу аспирина).

Правильный ответ: малины, малина

17. Основным углеводом молока является _____.

Правильный ответ: лактоза

18. Основным белком коровьего молока является _____.

Правильный ответ: казеин

19. Наиболее ценными питательными веществами мяса являются _____.

Правильный ответ: белки

20. Обработка парного молока для повышения срока хранения называется _____.

Правильный ответ: охлаждение

21. Обработка молока для отделения жировой фракции (сливок) называется

Правильный ответ: сепарирование

22. Побочный продукт (вторичное сырье) при производстве творога, кисломолочных и сычужных сыров _____.

Правильный ответ: сыворотка

23. Пахта – это побочный продукт (вторичное сырье) при производстве _____.

Правильный ответ: сливочного масла, масла, сливочное масло

24. Кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибкаx _____.

Правильный ответ: кефир

25. Кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки) _____.

Правильный ответ: йогурт

26. Обработка мясных продуктов дымом, получаемым при сгорании древесины (опилок, стружек, щепы или дров) с целью придать изделиям особые вкусовые свойства и повысить их стойкость при последующем хранении _____.

Правильный ответ: копчение

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% *и/или «отлично» (продвинутый уровень)*

70 – 89 % *и/или «хорошо» (углубленный уровень)*

50 – 69 % *и/или «удовлетворительно» (пороговый уровень)*

менее 50 % *и/или «неудовлетворительно» (ниже порогового)*

Код и наименование индикатора достижения компетенции УК-6.2.

Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов

карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда

Первый этап (пороговый уровень)

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

Планируемые результаты обучения по первому этапу обучения (пороговый уровень): знать перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.

Оценочные средства

Перечень вопросов к устному опросу

1. Кто возглавляет университет?
2. Структурные подразделения университета.
3. Какие факультеты имеются в университете?
4. Кто возглавляет факультеты университета?
5. Основные научные подразделения университета.
6. Основные вспомогательные подразделения университета.
7. Структура УНИЦ «Агротехнопарк» университета.
8. Структура технологического факультета.
9. Направления деятельности бакалавров по направлению подготовки Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
10. Основные направления подготовки по рабочим специальностям.
11. Порядок поиска требуемой литературы по каталогам.
12. Правила составления библиографических описаний по стандарту.
13. Содержание и различия аннотации и реферата.
14. Основные направления культурно-массовой работы студентов
15. Основные направления спортивно-массовой работы студентов.

Критерии оценивания

оценка «зачтено» (*при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении*) 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.

оценка «не зачтено» (*при отсутствии усвоения (ниже порогового)*) 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.

Тестовые вопросы

1. Самое высокое содержание витамина С характерно для ягоды

1. черная смородина
2. малина
3. голубика
4. клюква

Правильный ответ: 1

2. Лактоза – это

1. молочный жир
2. молочный сахар
3. молочный белок
4. фермент молока

Правильный ответ: 2

3. Пиво – это напиток, который готовят на основе

1. виноградного спирта
2. хмеля и солода
3. сока плодов и ягод

Правильный ответ: 2

4. Из молока какого сельскохозяйственного животного традиционно готовят кумыс?

1. корова
2. овца
3. лошадь
4. коза

Правильный ответ: 3

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% *и/или «отлично» (продвинутый уровень)*

70 – 89 % *и/или «хорошо» (углубленный уровень)*

50 – 69 % и/или «удовлетворительно» (пороговый уровень)
менее 50 % и/или «неудовлетворительно» (ниже порогового)

Второй этап (продвинутый уровень)

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

Планируемые результаты обучения по второму этапу обучения (продвинутый уровень): уметь планировать перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.

Оценочные средства

Перечень вопросов к устному опросу

1. Классификация зерновых культур
2. Классификация масличных и эфиромасличных культур
3. Классификация плодов.
4. Классификация ягод
5. Ассортимент муки.
6. Ассортимент хлебобулочных изделий.
7. Ассортимент круп.
8. Ассортимент растительных масел и продуктов на их основе.
9. Классификация консервированных продуктов растительного происхождения.
10. Классификация видов мяса.
11. Классификация молока по видам животных, от которых его получают.
12. Классификация продуктов переработки молока
13. Классификация кисломолочных продуктов
14. Классификация сахара и сахарозаменителей.

Критерии оценивания

оценка «зачтено» (при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении) 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.

оценка «не зачтено» (при отсутствии усвоения (ниже порогового)) 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.

Тестовые вопросы

1. Сопоставьте имя ученого и его вклад в развитие агрономической науки

	№ ответа	
1. Тимирязев Климент Аркадьевич	1.	разработчик травопольной системы земледелия
2. Докучаев Василий Васильевич	2.	основоположник физиологии растений
3. Мичурин Иван Владимирович	3.	создатель почвоведения
4. Вильямс Василий Робертович	4.	основоположник российской научной селекции плодовых, ягодных и других культур

Правильный ответ: 1 – 2; 2 – 3; 3 – 4; 4 – 1.

2. Сопоставьте имя ученого и его вклад в развитие зоотехнической науки

	№ ответа	
1. Кулешов Павел Николаевич	1.	сформулировал закон соответствия роста и развития отдельных частей скелета животных
2. Иванов Илья Иванович	2.	разработал теорию искусственного осеменения животных
3. Чирвинский Николай Петрович	3.	разработал методику выведения новых пород с.-х. животных, создал породу овец асканийский меринос
4. Иванов Михаил Федорович	4.	первым в России разработал метод оценки конституции сельскохозяйственных животных

Правильный ответ: 1 – 4; 2 – 2; 3 – 1; 4 – 3.

3. Установите соответствие

	№ ответа	
1. Белки молока	1.	казеин

	2.	альбумин
2. Углеводы молока	3.	лактоза
	4.	глобулин

Правильный ответ: 1 – 1, 2, 4; 2 – 3.

4. Установите соответствие

Тип брожения	№ ответа	Продукт
1. Молочнокислое	1.	кефир
	2.	простокваша
2. Смешанное (кисломолочное + спиртовое)	3.	ряженка
	4.	кумыс
	5.	варенец
	6.	сметана

Правильный ответ: 1 – 2, 3, 5, 6; 2 – 1, 4.

5. Установите соответствие

	№ ответа	
1. Сепарирование	1.	термическая обработка сливок под вакуумом для удаления постороннего запаха
2. Гомогенизация	2.	регулирование состава молочного сырья для получения готового продукта, отвечающего требованиям стандарта
3. Пастеризация	3.	обработка молока для отделения жировой фракции (сливок)
4. Вакреация	4.	термическая обработка молока для удаления вегетативных форм микроорганизмов и инактивации ферментов
5. Нормализация	5.	обработка молока для замедления разделения на жировую и молочно-белковую фракции при хранении

Правильный ответ: 1 – 3; 2 – 5; 3 – 4; 4 – 1, 5 – 2.

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

85 – 100% и/или «отлично» (продвинутый уровень)

71 – 84 % и/или «хорошо» (углубленный уровень)

51 – 70 % и/или «удовлетворительно» (пороговый уровень)
менее 50 % и/или «неудовлетворительно» (ниже порогового)

Третий этап (высокий уровень)

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

Планируемые результаты обучения по третьему этапу обучения (высокий уровень): владеть навыками планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.

Оценочные средства

Перечень вопросов к устному опросу

1. Основные направления переработки зерна.
2. Использование зерна в мукомольной промышленности.
3. Использование зерна в крупяной промышленности.
4. Основные направления переработки семян подсолнечника.
5. Объемы производства зерна в мире.
6. Объёмы производства зерна в РФ
7. Объёмы производства зерна в Белгородской области.
8. Объёмы переработки зерна в мире.
9. Объёмы переработки зерна в РФ.
10. Объёмы переработки зерна в Белгородской области.
11. Объёмы производства мяса в мире.
12. Объёмы производства мяса в РФ.
13. Объёмы производства мяса в Белгородской области.
14. Объёмы производства продуктов переработки мяса в РФ и Белгородской области.
15. Объёмы производства продуктов переработки молока в РФ и Белгородской области.

Критерии оценивания

оценка «зачтено» (при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении) 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.

оценка «не зачтено» (при отсутствии усвоения (ниже порогового)) 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.

Тестовые вопросы

1. Первым в России разработал метод оценки конституции сельскохозяйственных животных _____

Правильный ответ: Кулешов П.Н., П.Н. Кулешов, Кулешов

2. На Руси ягоды _____ использовали как противоязвенное и общеукрепляющее средство, сок – для окрашивания тканей в фиолетовый цвет.

Правильный ответ: голубики, голубика

3. В Древней Руси соком ягод _____ окрашивали шерстяные и льняные ткани в ярко-красный и фиолетовый цвета. Ягоды являются регулятором пищеварения и обостряют зрение, в том числе ночное.

Правильный ответ: черники, черника

4. Ягоды _____ содержат бензойную кислоту, которая обладает консервирующим действием. Поэтому ягоды долго не портятся и из них нельзя получить вино.

Правильный ответ: клюквы, клюква

5. Ягоды _____ содержат до 10% сахаров, до 2,5% органических кислот, а также салициловую кислоту (входит в формулу аспирина).

Правильный ответ: малины, малина

6. Основным углеводом молока является _____.

Правильный ответ: лактоза

7. Основным белком коровьего молока является _____.

Правильный ответ: казеин

8. Наиболее ценными питательными веществами мяса являются _____.

Правильный ответ: белки

9. Обработка парного молока для повышения срока хранения называется _____.

Правильный ответ: охлаждение

10. Обработка молока для отделения жировой фракции (сливок) называется _____.

Правильный ответ: сепарирование

11. Побочный продукт (вторичное сырье) при производстве творога, кисломолочных и сычужных сыров _____.

Правильный ответ: сыворотка

12. Пахта – это побочный продукт (вторичное сырье) при производстве _____.

Правильный ответ: сливочного масла, масла, сливочное масло

13. Кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибках _____.

Правильный ответ: кефир

14. Кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки) _____.

Правильный ответ: йогурт

15. Кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения кобыльего молока с использованием заквасочных микроорганизмов (болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек) и дрожжей _____.

Правильный ответ: кумыс

16. Продукт нормальной физиологической секреции молочных желез сельскохозяйственных животных, полученный от одного или нескольких животных в период лактации при одном и более доении, без каких-либо добавлений к этому продукту или извлечений каких-либо веществ из него _____.

Правильный ответ: молоко

17. Кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания топленого молока с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильных молочнокислых стрептококков) с добавлением или без добавления болгарской молочнокислой палочки _____.

Правильный ответ: ряженка

18. Кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания сливок с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков), в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 10 % _____.

Правильный ответ: сметана

19. Тепловая обработка мясного продукта во влажной греющей среде в условиях, обеспечивающих его готовность к употреблению _____.

Правильный ответ: варка

20. Обработка мясных продуктов дымом, получаемым при сгорании древесины (опилок, стружек, щепы или дров) с целью придать изделиям особые вкусовые свойства и повысить их стойкость при последующем хранении _____.

Правильный ответ: копчение

21. Мясо, полученное непосредственно после убоя, имеющее температуру не ниже плюс 35 °С в любой точке измерения _____.

Правильный ответ: парное

22. Мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры от минус 1,5 °С до плюс 4 °С в любой точке измерения _____.

Правильный ответ: охлажденное

23. Мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры не выше минус 8 °С в любой точке измерения _____.

Правильный ответ: замороженное

24. Шпик в основном солят _____ способом.

Правильный ответ: сухим

25. Морковь с оранжево-красным корнеплодом была выведена французским селекционером во второй половине _____ века.

Правильный ответ: XIX, 19, девятнадцатый

26. Самым стойким при хранении корнеплодом, в котором к концу хранения сохраняются практически все биологически ценные вещества, является _____.

Правильный ответ: столовая свёкла, столовая свекла, свекла столовая, свёкла столовая, свёкла, свекла

Код и наименование индикатора достижения компетенции УК-6.3.
Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств,

личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.

Первый этап (пороговый уровень)

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

Планируемые результаты обучения по первому этапу обучения (пороговый уровень): знать цели будущей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.

Оценочные средства

Перечень вопросов к устному опросу

1. Кто возглавляет университет?
2. Структурные подразделения университета.
3. Какие факультеты имеются в университете?
4. Кто возглавляет факультеты университета?
5. Основные научные подразделения университета.
6. Основные вспомогательные подразделения университета.
7. Структура УНИЦ «Агротехнопарк» университета.
8. Структура технологического факультета.
9. Направления деятельности бакалавров по направлению подготовки Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
10. Основные направления подготовки по рабочим специальностям.
11. Порядок поиска требуемой литературы по каталогам.
12. Правила составления библиографических описаний по стандарту.
13. Содержание и различия аннотации и реферата.
14. Основные направления культурно-массовой работы студентов
15. Основные направления спортивно-массовой работы студентов.

Критерии оценивания

оценка «зачтено» (*при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении*) 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.

оценка «не зачтено» (*при отсутствии усвоения (ниже порогового)*) 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.

Тестовые вопросы

1. Какая сельскохозяйственная культура не возделывается в Белгородской области?

1. подсолнечник
2. соя
3. лён-долгунец
4. тритикале

Правильный ответ: 3

2. Родиной картофеля является

1. Северная Америка
2. Южная Америка
3. Россия
4. Китай

Правильный ответ: 2

3. Белгородский ГАУ возглавляет

1. декан
2. проректор
3. ректор

Правильный ответ: 3

4. Время появления огурцов в Россию

1. XI в.
2. XV в.
3. XVI в.
4. XVIII в.

Правильный ответ: 2

5. В России томаты, как овощная культура, получили широкое распространение в XIX в. благодаря этому ученому

1. Докучаев В.В.
2. Иванов М.Ф.
3. Болотов А.Т.
4. Вавилов Н.И.

Правильный ответ: 3

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

85 – 100% *и/или «отлично» (продвинутый уровень)*

71 – 84 % *и/или «хорошо» (углубленный уровень)*

51 – 70 % *и/или «удовлетворительно» (пороговый уровень)*

менее 50 % *и/или «неудовлетворительно» (ниже порогового)*

Второй этап (продвинутый уровень)

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

Планируемые результаты обучения по второму этапу обучения (продвинутый уровень): уметь реализовывать намеченные цели будущей деятельности.

Оценочные средства

Перечень вопросов к устному опросу

1. Классификация зерновых культур
2. Классификация масличных и эфиромасличных культур
3. Классификация плодов.
4. Классификация ягод
5. Ассортимент муки.
6. Ассортимент хлебобулочных изделий.
7. Ассортимент круп.
8. Ассортимент растительных масел и продуктов на их основе.
9. Классификация консервированных продуктов растительного происхождения.
10. Классификация видов мяса.
11. Классификация молока по видам животных, от которых его получают.
12. Классификация продуктов переработки молока
13. Классификация кисломолочных продуктов
14. Классификация сахара и сахарозаменителей.

Критерии оценивания

оценка «зачтено» (при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении) 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.

оценка «не зачтено» (при отсутствии усвоения (ниже порогового)) 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.

Тестовые вопросы

1. Сопоставьте

Капустные овощи	№ ответа	Время появления в нашей стране
1. белокочанная капуста	1.	XVIII в.
2. краснокочанная	2.	XVI в.
3. савойская, цветная	3.	XIX в.
4. брюссельская	4.	XI в.

Правильный ответ: 1 – 4; 2 – 2; 3 – 1; 4 – 3.

2. Сопоставьте имя ученого и его вклад в развитие агрономической науки

	№ ответа	
1. Тимирязев Климент Аркадьевич	1.	разработчик травопольной системы земледелия
2. Докучаев Василий Васильевич	2.	основоположник физиологии растений
3. Мичурин Иван Владимирович	3.	создатель почвоведения
4. Вильямс Василий Робертович	4.	основоположник российской научной селекции плодовых, ягодных и других культур

Правильный ответ: 1 – 2; 2 – 3; 3 – 4; 4 – 1.

3. Сопоставьте имя ученого и его вклад в развитие зоотехнической науки

	№ ответа	
--	----------	--

1. Кулешов Павел Николаевич	1.	сформулировал закон соответствия роста и развития отдельных частей скелета животных
2. Иванов Илья Иванович	2.	разработал теорию искусственного осеменения животных
3. Чирвинский Николай Петрович	3.	разработал методику выведения новых пород с.-х. животных, создал породу овец асканийский меринос
4. Иванов Михаил Федорович	4.	первым в России разработал метод оценки конституции сельскохозяйственных животных

Правильный ответ: 1 – 4; 2 – 2; 3 – 1; 4 – 3.

4. Установите соответствие

	№ ответа	
1. Белки молока	1.	казеин
	2.	альбумин
2. Углеводы молока	3.	лактоза
	4.	глобулин

Правильный ответ: 1 – 1, 2, 4; 2 – 3.

5. Установите соответствие

Тип брожения	№ ответа	Продукт
1. Молочнокислое	1.	кефир
	2.	простокваша
2. Смешанное (кисломолочное + спиртовое)	3.	ряженка
	4.	кумыс
	5.	варенец
	6.	сметана

Правильный ответ: 1 – 2, 3, 5, 6; 2 – 1, 4.

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

85 – 100% *и/или* «отлично» (*продвинутый уровень*)

71 – 84 % *и/или* «хорошо» (*углубленный уровень*)

51 – 70 % *и/или* «удовлетворительно» (*пороговый уровень*)

менее 50 % *и/или* «неудовлетворительно» (*ниже порогового*)

Третий этап (высокий уровень)

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

Планируемые результаты обучения по третьему этапу обучения (высокий уровень): владеть навыками реализации намеченных целей будущей деятельности в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Оценочные средства

Перечень вопросов к устному опросу

1. Основные направления переработки зерна.
2. Использование зерна в мукомольной промышленности.
3. Использование зерна в крупяной промышленности.
4. Основные направления переработки семян подсолнечника.
5. Объемы производства зерна в мире.
6. Объёмы производства зерна в РФ
7. Объёмы производства зерна в Белгородской области.
8. Объёмы переработки зерна в мире.
9. Объёмы переработки зерна в РФ.
10. Объёмы переработки зерна в Белгородской области.
11. Объёмы производства мяса в мире.
12. Объёмы производства мяса в РФ.
13. Объёмы производства мяса в Белгородской области.
14. Объёмы производства продуктов переработки мяса в РФ и Белгородской области.
15. Объёмы производства продуктов переработки молока в РФ и Белгородской области.

Критерии оценивания

оценка «зачтено» (*при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении*) 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.

оценка «не зачтено» (*при отсутствии усвоения (ниже порогового)*) 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.

Тестовые вопросы

1. Родиной картофеля является _____ Америка.

Правильный ответ: Южная; южная

2. В Европе и в России картофель стал распространенной культурой в _____ веке.

Правильный ответ: 18, восемнадцатый, XVIII

3. Морковь с оранжево-красным корнеплодом была выведена французским селекционером во второй половине _____ века.

Правильный ответ: XIX, 19, девятнадцатый

4. Самым стойким при хранении корнеплодом, в котором к концу хранения сохраняются практически все биологически ценные вещества, является _____.

Правильный ответ: столовая свёкла, столовая свекла, свекла столовая, свёкла столовая, свёкла, свекла

5. Основным капустным овощем, выращиваемым в нашей стране, является _____.

Правильный ответ: белокочанная капуста, капуста белокочанная, белокочанная

6. Родиной томатов является _____ Америка.

Правильный ответ: Южная, южная

7. Основоположником российской научной селекции плодовых, ягодных и других культур является _____.

Правильный ответ: Мичурин И.В., И.В. Мичурин, Мичурин

8. Основоположником физиологии растений является _____.

Правильный ответ: К.А. Тимирязев, Тимирязев К.А., Тимирязев

9. Основоположником метода искусственного осеменения животных является _____.

Правильный ответ: Иванов И.И., Иванов, И.И. Иванов

10. Первым в России разработал метод оценки конституции сельскохозяйственных животных _____.

Правильный ответ: Кулешов П.Н., П.Н. Кулешов, Кулешов

11. На Руси ягоды _____ использовали как противогинготное и общеукрепляющее средство, сок – для окрашивания тканей в фиолетовый цвет.

Правильный ответ: голубики, голубика

12. В Древней Руси соком ягод _____ окрашивали шерстяные и льняные ткани в ярко-красный и фиолетовый цвета. Ягоды являются регулятором пищеварения и обостряют зрение, в том числе ночное.

Правильный ответ: черники, черника

13. Ягоды _____ содержат бензойную кислоту, которая обладает консервирующим действием. Поэтому ягоды долго не портятся и из них нельзя получить вино.

Правильный ответ: клюквы, клюква

14. Ягоды _____ содержат до 10% сахаров, до 2,5% органических кислот, а также салициловую кислоту (входит в формулу аспирина).

Правильный ответ: малины, малина

15. Основным углеводом молока является _____.

Правильный ответ: лактоза

16. Основным белком коровьего молока является _____.

Правильный ответ: казеин

17. Наиболее ценными питательными веществами мяса являются _____.

Правильный ответ: белки

18. Обработка парного молока для повышения срока хранения называется _____.

Правильный ответ: охлаждение

19. Обработка молока для отделения жировой фракции (сливок) называется _____.

Правильный ответ: сепарирование

20. Побочный продукт (вторичное сырье) при производстве творога, кисломолочных и сычужных сыров _____.

Правильный ответ: сыворотка

21. Пахта – это побочный продукт (вторичное сырье) при производстве _____.

Правильный ответ: сливочного масла, масла, сливочное масло

22. Кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибкаx _____.

Правильный ответ: кефир

23. Кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки) _____.

Правильный ответ: йогурт

24. Кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения кобыльего молока с использованием заквасочных микроорганизмов (болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек) и дрожжей _____.

Правильный ответ: кумыс

25. Продукт нормальной физиологической секреции молочных желез сельскохозяйственных животных, полученный от одного или нескольких животных в период лактации при одном и более доении, без каких-либо добавлений к этому продукту или извлечений каких-либо веществ из него _____.

Правильный ответ: молоко

26. Кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания топленого молока с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильных молочнокислых стрептококков) с добавлением или без добавления болгарской молочнокислой палочки _____.

Правильный ответ: ряженка

Код и наименование индикатора достижения компетенции УК-6.4.
Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата

Первый этап (пороговый уровень)

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

Планируемые результаты обучения по первому этапу обучения (пороговый уровень): знать возможности использования времени и других

ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата.

Оценочные средства

Перечень вопросов к устному опросу

1. Кто возглавляет университет?
2. Структурные подразделения университета.
3. Какие факультеты имеются в университете?
4. Кто возглавляет факультеты университета?
5. Основные научные подразделения университета.
6. Основные вспомогательные подразделения университета.
7. Структура УНИЦ «Агротехнопарк» университета.
8. Структура технологического факультета.
9. Направления деятельности бакалавров по направлению подготовки Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
10. Основные направления подготовки по рабочим специальностям.
11. Порядок поиска требуемой литературы по каталогам.
12. Правила составления библиографических описаний по стандарту.
13. Содержание и различия аннотации и реферата.
14. Основные направления культурно-массовой работы студентов
15. Основные направления спортивно-массовой работы студентов.

Критерии оценивания

оценка «зачтено» (при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении) 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.

оценка «не зачтено» (при отсутствии усвоения (ниже порогового)) 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.

Тестовые вопросы

1. Время появления огурцов в Россию

1. XI в.

2. XV в.
3. XVI в.
4. XVIII в.

Правильный ответ: 2

2. В России томаты, как овощная культура, получили широкое распространение в XIX в. благодаря этому ученому

1. Докучаев В.В.
2. Иванов М.Ф.
3. Болотов А.Т.
4. Вавилов Н.И.

Правильный ответ: 3

3. Самое высокое содержание витамина С характерно для ягоды

1. черная смородина
2. малина
3. голубика
4. клюква

Правильный ответ: 1

4. Лактоза – это

1. молочный жир
2. молочный сахар
3. молочный белок
4. фермент молока

Правильный ответ: 2

5. Пиво – это напиток, который готовят на основе

1. виноградного спирта
2. хмеля и солода
3. сока плодов и ягод

Правильный ответ: 2

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

85 – 100% *и/или «отлично» (продвинутый уровень)*

71 – 84 % *и/или «хорошо» (углубленный уровень)*

51 – 70 % *и/или «удовлетворительно» (пороговый уровень)*

менее 50 % *и/или «неудовлетворительно» (ниже порогового)*

Второй этап (продвинутый уровень)

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

Планируемые результаты обучения по второму этапу обучения (продвинутый уровень): уметь критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата.

Оценочные средства

Перечень вопросов к устному опросу

1. Классификация зерновых культур
2. Классификация масличных и эфиромасличных культур
3. Классификация плодов.
4. Классификация ягод
5. Ассортимент муки.
6. Ассортимент хлебобулочных изделий.
7. Ассортимент круп.
8. Ассортимент растительных масел и продуктов на их основе.
9. Классификация консервированных продуктов растительного происхождения.
10. Классификация видов мяса.
11. Классификация молока по видам животных, от которых его получают.
12. Классификация продуктов переработки молока
13. Классификация кисломолочных продуктов
14. Классификация сахара и сахарозаменителей.

Критерии оценивания

оценка «зачтено» (*при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении*) 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.

оценка «не зачтено» (при отсутствии усвоения (ниже порогового)) 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.

Тестовые вопросы

1. Сопоставьте какое мясо получают от каких сельскохозяйственных животных

	№ ответа	
1. говядина	1.	свиньи
2. свинина	2.	овцы
3. баранина	3.	крупный рогатый скот

Правильный ответ: 1) – 3; 2) – 1; 3) – 2.

2. Установите правильную последовательность этапов создания Белгородского ГАУ:

1. создание филиала Воронежского сельскохозяйственного института в Белгородской области
2. создание опытной станции
3. создание Белгородского сельскохозяйственного института (СХИ)
4. переименование Белгородской ГСХА в Белгородский ГАУ
5. переименование Белгородского СХИ в Белгородскую государственную сельскохозяйственную академию (ГСХА)

Правильный ответ: 2, 1, 3, 5, 4

3. Сопоставьте

Капустные овощи	№ ответа	Время появления в нашей стране
1. белокочанная капуста	1.	XVIII в.
2. краснокочанная	2.	XVI в.
3. савойская, цветная	3.	XIX в.
4. брюссельская	4.	XI в.

Правильный ответ: 1 – 4; 2 – 2; 3 – 1; 4 – 3.

4. Сопоставьте фамилии деканов технологического факультета Белгородского ГАУ и период их работы в должности декана

	№ ответа	
1. Корниенко Павел Петрович	1.	1979-1998 гг.
2. Плотников Виктор Григорьевич	2.	1998-2017 гг.
3. Трубочанинова Наталья	3.	2017 г. и по настоящее время

Савельевна		
------------	--	--

Правильный ответ: 1 – 2.; 2 – 1.; 3 – 3.

5. Сопоставьте имя ученого и его вклад в развитие агрономической науки

	№ ответа	
1. Тимирязев Климент Аркадьевич	1.	разработчик травопольной системы земледелия
2. Докучаев Василий Васильевич	2.	основоположник физиологии растений
3. Мичурин Иван Владимирович	3.	создатель почвоведения
4. Вильямс Василий Робертович	4.	основоположник российской научной селекции плодовых, ягодных и других культур

Правильный ответ: 1 – 2; 2 – 3; 3 – 4; 4 – 1.

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% *и/или «отлично» (продвинутый уровень)*

70 – 89 % *и/или «хорошо» (углубленный уровень)*

50 – 69 % *и/или «удовлетворительно» (пороговый уровень)*

менее 50 % *и/или «неудовлетворительно» (ниже порогового)*

Третий этап (высокий уровень)

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

Планируемые результаты обучения по третьему этапу обучения (высокий уровень): владеть навыками использования собственного времени и других ресурсов при решении поставленных задач.

Оценочные средства

Перечень вопросов к устному опросу

1. Основные направления переработки зерна.
2. Использование зерна в мукомольной промышленности.
3. Использование зерна в крупяной промышленности.
4. Основные направления переработки семян подсолнечника.
5. Объемы производства зерна в мире.

6. Объёмы производства зерна в РФ
7. Объёмы производства зерна в Белгородской области.
8. Объёмы переработки зерна в мире.
9. Объёмы переработки зерна в РФ.
10. Объёмы переработки зерна в Белгородской области.
11. Объёмы производства мяса в мире.
12. Объёмы производства мяса в РФ.
13. Объёмы производства мяса в Белгородской области.
14. Объёмы производства продуктов переработки мяса в РФ и Белгородской области.
15. Объёмы производства продуктов переработки молока в РФ и Белгородской области.

Критерии оценивания

оценка «зачтено» (*при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении*) 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.

оценка «не зачтено» (*при отсутствии усвоения (ниже порогового)*) 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.

Тестовые вопросы

1. Белгородский сельскохозяйственный институт (ныне Белгородский ГАУ) был основан в ____ году

Правильный ответ: 1978

2. В ____ году в посёлке Майский была создана сельскохозяйственная опытная станция, которая занималась вопросами селекции и внедрения в производство сортов и гибридов сельскохозяйственных культур и стала научно-методическим центром по распространению достижений науки и передового опыта на предприятиях Белгородской области

Правильный ответ: 1956

3. В начале создания Белгородский СХИ имел два факультета: _____ и _____.

Правильный ответ: агрономический и зоотехнический; зоотехнический и агрономический.

4. Первым деканом технологического факультета был профессор _____.

Правильный ответ: Плотников Виктор Григорьевич, Плотников, Плотников В.Г.

5. Руководителем научной школы технологического факультета, занимающейся вопросами интенсификации свиноводства, является профессор _____.

Правильный ответ: Походня Г.С., Походня, Походня Григорий Семенович

6. Самым стойким при хранении корнеплодом, в котором к концу хранения сохраняются практически все биологически ценные вещества, является _____.

Правильный ответ: столовая свёкла, столовая свекла, свекла столовая, свёкла столовая, свёкла, свекла

7. Основным капустным овощем, выращиваемым в нашей стране, является _____.

Правильный ответ: белокочанная капуста, капуста белокочанная, белокочанная

8. Родиной томатов является _____ Америка.

Правильный ответ: Южная, южная

9. Основоположником российской научной селекции плодовых, ягодных и других культур является _____.

Правильный ответ: Мичурин И.В., И.В. Мичурин, Мичурин

10. Основоположником физиологии растений является _____.

Правильный ответ: К.А. Тимирязев, Тимирязев К.А., Тимирязев

11. Основоположником метода искусственного осеменения животных является _____.

Правильный ответ: Иванов И.И., Иванов, И.И. Иванов

12. Первым в России разработал метод оценки конституции сельскохозяйственных животных _____.

Правильный ответ: Кулешов П.Н., П.Н. Кулешов, Кулешов

13. На Руси ягоды _____ использовали как противочинготное и общеукрепляющее средство, сок – для окрашивания тканей в фиолетовый цвет.

Правильный ответ: голубики, голубика

14. В Древней Руси соком ягод _____ окрашивали шерстяные и льняные ткани в ярко-красный и фиолетовый цвета. Ягоды являются регулятором пищеварения и обостряют зрение, в том числе ночное.

Правильный ответ: черники, черника

15. Ягоды _____ содержат бензойную кислоту, которая обладает консервирующим действием. Поэтому ягоды долго не портятся и из них нельзя получить вино.

Правильный ответ: клюквы, клюква

16. Ягоды _____ содержат до 10% сахаров, до 2,5% органических кислот, а также салициловую кислоту (входит в формулу аспирина).

Правильный ответ: малины, малина

17. Основным углеводом молока является _____.

Правильный ответ: лактоза

18. Основным белком коровьего молока является _____.

Правильный ответ: казеин

19. Наиболее ценными питательными веществами мяса являются _____.

Правильный ответ: белки

20. Обработка парного молока для повышения срока хранения называется _____.

Правильный ответ: охлаждение

21. Обработка молока для отделения жировой фракции (сливок) называется _____.

Правильный ответ: сепарирование

22. Побочный продукт (вторичное сырье) при производстве творога, кисломолочных и сычужных сыров _____.

Правильный ответ: сыворотка

23. Пахта – это побочный продукт (вторичное сырье) при производстве _____.

Правильный ответ: сливочного масла, масла, сливочное масло

24. Кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибках _____.

Правильный ответ: кефир

25. Кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки) _____.

Правильный ответ: йогурт

26. Обработка мясных продуктов дымом, получаемым при сгорании древесины (опилок, стружек, щепы или дров) с целью придать изделиям особые вкусовые свойства и повысить их стойкость при последующем хранении _____.

Правильный ответ: копчение

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% *и/или «отлично» (продвинутый уровень)*

70 – 89 % *и/или «хорошо» (углубленный уровень)*

50 – 69 % *и/или «удовлетворительно» (пороговый уровень)*

менее 50 % *и/или «неудовлетворительно» (ниже порогового)*

Код и наименование индикатора достижения компетенции УК-6.5.
Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков

Первый этап (пороговый уровень)

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

Планируемые результаты обучения по первому этапу обучения (пороговый уровень): знать организацию учебного процесса в ФГБОУ ВО «Белгородский ГАУ им. В.Я. Горина», направления работ на предприятиях по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции.

Оценочные средства

Перечень вопросов к устному опросу

1. Кто возглавляет университет?
2. Структурные подразделения университета.
3. Какие факультеты имеются в университете?

4. Кто возглавляет факультеты университета?
5. Основные научные подразделения университета.
6. Основные вспомогательные подразделения университета.
7. Структура УНИЦ «Агротехнопарк» университета.
8. Структура технологического факультета.
9. Направления деятельности бакалавров по направлению подготовки Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
10. Основные направления подготовки по рабочим специальностям.
11. Порядок поиска требуемой литературы по каталогам.
12. Правила составления библиографических описаний по стандарту.
13. Содержание и различия аннотации и реферата.
14. Основные направления культурно-массовой работы студентов
15. Основные направления спортивно-массовой работы студентов.

Критерии оценивания

оценка «зачтено» (*при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении*) 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.

оценка «не зачтено» (*при отсутствии усвоения (ниже порогового)*) 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.

Тестовые вопросы

1. Самое высокое содержание витамина С характерно для ягоды

1. черная смородина
2. малина
3. голубика
4. клюква

Правильный ответ: 1

2. Лактоза – это

1. молочный жир
2. молочный сахар
3. молочный белок

4. фермент молока

Правильный ответ: 2

3. Пиво – это напиток, который готовят на основе

1. виноградного спирта

2. хмеля и солода

3. сока плодов и ягод

Правильный ответ: 2

4. Из молока какого сельскохозяйственного животного традиционно готовят кумыс?

1. корова

2. овца

3. лошадь

4. коза

Правильный ответ: 3

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% *и/или «отлично» (продвинутый уровень)*

70 – 89 % *и/или «хорошо» (углубленный уровень)*

50 – 69 % *и/или «удовлетворительно» (пороговый уровень)*

менее 50 % *и/или «неудовлетворительно» (ниже порогового)*

Второй этап (продвинутый уровень)

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

Планируемые результаты обучения по второму этапу обучения (продвинутый уровень): уметь работать с библиотечными каталогами и базами данных в Интернете по профессиональным вопросам.

Оценочные средства

Перечень вопросов к устному опросу

1. Классификация зерновых культур
2. Классификация масличных и эфиромасличных культур
3. Классификация плодов.
4. Классификация ягод
5. Ассортимент муки.
6. Ассортимент хлебобулочных изделий.
7. Ассортимент круп.
8. Ассортимент растительных масел и продуктов на их основе.
9. Классификация консервированных продуктов растительного происхождения.
10. Классификация видов мяса.
11. Классификация молока по видам животных, от которых его получают.
12. Классификация продуктов переработки молока
13. Классификация кисломолочных продуктов
14. Классификация сахара и сахарозаменителей.

Критерии оценивания

оценка «зачтено» (при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении) 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.

оценка «не зачтено» (при отсутствии усвоения (ниже порогового)) 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.

Тестовые вопросы

1. Сопоставьте имя ученого и его вклад в развитие агрономической науки

	№ ответа	
1. Тимирязев Климент Аркадьевич	1.	разработчик травопольной системы земледелия
2. Докучаев Василий Васильевич	2.	основоположник физиологии растений
3. Мичурин Иван Владимирович	3.	создатель почвоведения

4. Вильямс Василий Робертович	4.	основоположник российской научной селекции плодовых, ягодных и других культур
-------------------------------	----	---

Правильный ответ: 1 – 2; 2 – 3; 3 – 4; 4 – 1.

2. Сопоставьте имя ученого и его вклад в развитие зоотехнической науки

	№ ответа	
1. Кулешов Павел Николаевич	1.	сформулировал закон соответствия роста и развития отдельных частей скелета животных
2. Иванов Илья Иванович	2.	разработал теорию искусственного осеменения животных
3. Чирвинский Николай Петрович	3.	разработал методику выведения новых пород с.-х. животных, создал породу овец асканийский меринос
4. Иванов Михаил Федорович	4.	первым в России разработал метод оценки конституции сельскохозяйственных животных

Правильный ответ: 1 – 4; 2 – 2; 3 – 1; 4 – 3.

3. Установите соответствие

	№ ответа	
1. Белки молока	1.	казеин
	2.	альбумин
2. Углеводы молока	3.	лактоза
	4.	глобулин

Правильный ответ: 1 – 1, 2, 4; 2 – 3.

4. Установите соответствие

Тип брожения	№ ответа	Продукт
1. Молочнокислое	1.	кефир
	2.	простокваша
2. Смешанное (кисломолочное + спиртовое)	3.	ряженка
	4.	кумыс
	5.	варенец
	6.	сметана

Правильный ответ: 1 – 2, 3, 5, 6; 2 – 1, 4.

5. Установите соответствие

	№ ответа	
1. Сепарирование	1.	термическая обработка сливок под вакуумом для

		удаления постороннего запаха
2. Гомогенизация	2.	регулирование состава молочного сырья для получения готового продукта, отвечающего требованиям стандарта
3. Пастеризация	3.	обработка молока для отделения жировой фракции (сливок)
4. Вакреация	4.	термическая обработка молока для удаления вегетативных форм микроорганизмов и инактивации ферментов
5. Нормализация	5.	обработка молока для замедления разделения на жировую и молочно-белковую фракции при хранении

Правильный ответ: 1 – 3; 2 – 5; 3 – 4; 4 – 1, 5 – 2.

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

85 – 100% *и/или «отлично» (продвинутый уровень)*

71 – 84 % *и/или «хорошо» (углубленный уровень)*

51 – 70 % *и/или «удовлетворительно» (пороговый уровень)*

менее 50 % *и/или «неудовлетворительно» (ниже порогового)*

Третий этап (высокий уровень)

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

Планируемые результаты обучения по третьему этапу обучения (высокий уровень): владеть навыками работы по обобщению необходимой учебной, научной и специальной литературы.

Оценочные средства

Перечень вопросов к устному опросу

1. Основные направления переработки зерна.
2. Использование зерна в мукомольной промышленности.
3. Использование зерна в крупяной промышленности.
4. Основные направления переработки семян подсолнечника.
5. Объемы производства зерна в мире.

6. Объёмы производства зерна в РФ
7. Объёмы производства зерна в Белгородской области.
8. Объёмы переработки зерна в мире.
9. Объёмы переработки зерна в РФ.
10. Объёмы переработки зерна в Белгородской области.
11. Объёмы производства мяса в мире.
12. Объёмы производства мяса в РФ.
13. Объёмы производства мяса в Белгородской области.
14. Объёмы производства продуктов переработки мяса в РФ и Белгородской области.
15. Объёмы производства продуктов переработки молока в РФ и Белгородской области.

Критерии оценивания

оценка «зачтено» (*при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении*) 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.

оценка «не зачтено» (*при отсутствии усвоения (ниже порогового)*) 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.

Тестовые вопросы

1. Первым в России разработал метод оценки конституции сельскохозяйственных животных _____

Правильный ответ: Кулешов П.Н., П.Н. Кулешов, Кулешов

2. На Руси ягоды _____ использовали как противоцинготное и общеукрепляющее средство, сок – для окрашивания тканей в фиолетовый цвет.

Правильный ответ: голубики, голубика

3. В Древней Руси соком ягод _____ окрашивали шерстяные и льняные ткани в ярко-красный и фиолетовый цвета. Ягоды являются регулятором пищеварения и обостряют зрение, в том числе ночное.

Правильный ответ: черники, черника

4. Ягоды _____ содержат бензойную кислоту, которая обладает консервирующим действием. Поэтому ягоды долго не портятся и из них нельзя получить вино.

Правильный ответ: клюквы, клюква

5. Ягоды _____ содержат до 10% сахаров, до 2,5% органических кислот, а также салициловую кислоту (входит в формулу аспирина).

Правильный ответ: малины, малина

6. Основным углеводом молока является _____.

Правильный ответ: лактоза

7. Основным белком коровьего молока является _____.

Правильный ответ: казеин

8. Наиболее ценными питательными веществами мяса являются _____.

Правильный ответ: белки

9. Обработка парного молока для повышения срока хранения называется _____.

Правильный ответ: охлаждение

10. Обработка молока для отделения жировой фракции (сливок) называется _____.

Правильный ответ: сепарирование

11. Побочный продукт (вторичное сырье) при производстве творога, кисломолочных и сычужных сыров _____.

Правильный ответ: сыворотка

12. Пахта – это побочный продукт (вторичное сырье) при производстве _____.

Правильный ответ: сливочного масла, масла, сливочное масло

13. Кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибках _____.

Правильный ответ: кефир

14. Кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, произведенный с использованием заквасочных

микроорганизмов (термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки) _____.

Правильный ответ: йогурт

15. Кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения кобыльего молока с использованием заквасочных микроорганизмов (болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек) и дрожжей _____.

Правильный ответ: кумыс

16. Продукт нормальной физиологической секреции молочных желез сельскохозяйственных животных, полученный от одного или нескольких животных в период лактации при одном и более доении, без каких-либо добавлений к этому продукту или извлечений каких-либо веществ из него _____.

Правильный ответ: молоко

17. Кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания топленого молока с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильных молочнокислых стрептококков) с добавлением или без добавления болгарской молочнокислой палочки _____.

Правильный ответ: ряженка

18. Кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания сливок с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков), в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 10 % _____.

Правильный ответ: сметана

19. Тепловая обработка мясного продукта во влажной греющей среде в условиях, обеспечивающих его готовность к употреблению _____.

Правильный ответ: варка

20. Обработка мясных продуктов дымом, получаемым при сгорании древесины (опилок, стружек, щепы или дров) с целью придать изделиям особые вкусовые свойства и повысить их стойкость при последующем хранении _____.

Правильный ответ: копчение

21. Мясо, полученное непосредственно после убоя, имеющее температуру не ниже плюс 35 °С в любой точке измерения _____.

Правильный ответ: парное

22. Мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры от минус 1,5 °С до плюс 4 °С в любой точке измерения _____.

Правильный ответ: охлажденное

23. Мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры не выше минус 8 °С в любой точке измерения _____.

Правильный ответ: замороженное

24. Шпик в основном солят _____ способом.

Правильный ответ: сухим

25. Морковь с оранжево-красным корнеплодом была выведена французским селекционером во второй половине _____ века.

Правильный ответ: XIX, 19, девятнадцатый

26. Самым стойким при хранении корнеплодом, в котором к концу хранения сохраняются практически все биологически ценные вещества, является _____.

Правильный ответ: столовая свёкла, столовая свекла, свекла столовая, свёкла столовая, свёкла, свекла

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

85 – 100% *и/или «отлично» (продвинутый уровень)*

71 – 84 % *и/или «хорошо» (углубленный уровень)*

51 – 70 % *и/или «удовлетворительно» (пороговый уровень)*

менее 50 % *и/или «неудовлетворительно» (ниже порогового)*

Примерная тематика рефератов

1. История агрономии.
2. История зоотехнии.
3. Докучаев В.В. – создатель почвоведения.
4. Почвоведы Костычев П.А. и Н.М. Сибирцев.
5. Советов А.В. и его работы «О системах земледелия» и «О разведении кормовых трав на полях».
6. Стебут И.А. – автор книги «Основы полевой культуры и меры к её улучшению».
7. К.А. Тимирязев – основоположник физиологии растений.
8. Д.Н. Прянишников – агрохимик и биохимик.
9. В.Р. Вильямс – разработчик травопольной системы земледелия.
10. В.П. Горячкин – основоположник науки о сельскохозяйственной технике.
11. И.В. Мичурин – основоположник российской научной селекции плодовых, ягодных и других культур.
12. Н.И. Вавилов – всемирно известный генетик, ботаник, агроном, растениевод.
13. Н.В. Верещагин – учёный-зоотехник.
14. Кулешов П.Н. – талантливый зоотехник-экспериментатор.
15. Научная школа профессора И.А. Бойко: основные направления деятельности.
16. Научная школа профессора Г.С. Походни: основные направления деятельности.
17. Вклад учёных Белгородского ГАУ в развитие сельскохозяйственного производства.
18. Происхождение и одомашнивание различных видов сельскохозяйственных животных.
19. Происхождение и одомашнивание различных видов сельскохозяйственной птицы.
20. История происхождения культурных растений.
21. История происхождения хлебных злаков.
22. История происхождения зерновых культур.
23. История происхождения масличных культур.
24. История происхождения зернобобовых культур.
25. История происхождения корнеплодов.
26. История происхождения клубнеплодов.
27. История происхождения бахчевых культур.
28. История происхождения бобовых и злаковых трав.
29. История происхождения прядильных (лубоволокнистых) культур.
30. История происхождения технических культур.
31. История происхождения новых (нетрадиционных) кормовых культур.
32. История развития рыбоводства.
33. История развития пчеловодства.

- 34.История развития птицеводства.
- 35.История развития свиноводства.
- 36.История развития овцеводства и козоводства.
- 37.История развития скотоводства.
- 38.История развития коневодства.
- 39.История развития кролиководства.
- 40.История развития пушного звероводства.
- 41.История молочной промышленности.
- 42.История мясной промышленности.
- 43.История пивоваренной промышленности.
- 44.История мукомольной промышленности.
- 45.История хлебопечения.
- 46.История сахарного производства. Виды, источники получения сахара.
- 47.История производства мороженого. Основные виды мороженого.
- 48.История сыроделия. Основные виды сыров, вырабатываемых в настоящее время.
- 49.Молоко и молочные продукты: свойства и роль в питании человека.
- 50.Мясо и мясные продукты: свойства и роль в питании человека.
- 51.Плодовые и ягодные культуры, выращиваемые в Белгородской области. Их характеристика.
- 52.Овощные культуры, выращиваемые в Белгородской области. Их характеристика.
- 53.Состав, свойства, пищевая и биологическая ценность меда. Роль меда в питании человека.

Объем реферата 15-20 стр.

Критерии оценивания:

оценка «зачтено» (при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении) выставляется обучающемуся, если в реферате раскрыта тема исследования, изучено рекомендуемое количество источников литературы, приведен иллюстрационный материал, текст изложен логично и грамотно со ссылками на источники, с выделением разделов: введение, состояние изученности проблемы, цель и задачи исследования, научная новизна, основная часть, заключение, список литературы, который должен быть оформлен в соответствии с ГОСТом;

оценка «не зачтено» (при отсутствии усвоения (ниже порогового)) выставляется обучающемуся, если в реферате не раскрыта тема исследования, количество использованных источников литературы не превышает 3-х, отсутствует иллюстрационный материал, нет ссылок на источники, текст изложен бессистемно, не выделены разделы реферата: введение, состояние изученности проблемы, цель и задачи исследования, научная новизна, основная часть, заключение, список литературы оформлен в произвольной форме.

Вопросы к зачёту

1. Значение сельского хозяйства как базовой отрасли перерабатывающей промышленности.
2. Особенности сельскохозяйственного производства.
3. Взаимосвязь растениеводства и животноводства.
4. Основные направления переработки продукции растениеводства.
5. Основные направления переработки продукции животноводства.
6. Место Белгородской области по объёмам переработки зерна
7. Место Белгородской области по объёмам переработки картофеля и плодовоовощной продукции
8. Место Белгородской области по объёмам производства и переработки мяса
9. Место Белгородской области по объёмам производства и переработки молока.
10. Крупнейшие предприятия Белгородской области по хранению зерна
11. Крупнейшие предприятия Белгородской области по переработке зерна.
12. Крупнейшие предприятия Белгородской области по переработке мяса
13. Крупнейшие предприятия Белгородской области по переработке молока.
14. Структура ФГБОУ ВО «БелГАУ им. В.Я.Горина».
15. Структура технологического факультета, выпускающие кафедры, научные школы.
16. Основные овощи, их значение в питании, переработанная овощная продукция.
17. Фрукты и ягоды, их значение в питании, продукты переработки.
18. Возникновение и развитие мукомольной промышленности.
19. Возникновение и развитие крупяной промышленности.
20. Возникновение и развитие хлебопекарной промышленности.
21. Возникновение и развитие пивоваренной промышленности.
22. Возникновение и развитие производства растительных масел и их использование.
23. Возникновение и развитие сахарной промышленности.
24. Возникновение и развитие мясоперерабатывающей промышленности.
25. Возникновение и развитие молочной промышленности.

Критерии оценивания:

оценка «зачтено» (при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении) 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.

оценка «не зачтено» (*при отсутствии усвоения (ниже порогового)*)
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.

Студент сдаёт зачёт в устной форме.

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 является устный опрос.

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

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

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме зачета.

Зачет проводится для оценки уровня усвоения обучающимся учебного материала лекционных курсов и лабораторно-практических занятий, а также самостоятельной работы. Оценка выставляется или по результатам учебной работы студента в течение семестра, или по итогам письменно-устного опроса, или тестирования на последнем занятии. Для дисциплин и видов учебной работы студента, по которым формой итогового отчета является зачет, определена оценка «зачтено», «не зачтено».

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

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

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

- демонстрирует знания по изучаемой дисциплине, но отсутствует глубокое понимание сущности учебного материала;
- допускает ошибки в изложении фактических данных по существу материала, представляется неполный их объем;
- демонстрирует недостаточную системность знаний;
- проявляет слабое знание понятийно-категориального аппарата по дисциплине;

- проявляет непрочность практических умений и навыков в области исследовательской деятельности.

Студент сдает зачет в устной форме.

Основным методом оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций является балльно-рейтинговая система, которая регламентируется Положением о балльно-рейтинговой системе оценки обучения в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ.

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

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. Отражает уровень освоения информационно-теоретического	25

	компонента в целом и основ практической деятельности в частности.	
Итоговый рейтинг	Определяется путём суммирования всех рейтингов	100

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

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

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

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

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

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

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

Максимальная сумма рейтинговых баллов по учебной дисциплине составляет 100 баллов.

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

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