

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Алейник Станислав Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 12.02.2021 12:47:21
Уникальный программный ключ:
5258223550ea9fbeb23776a1609b644b33d8986ab6255891f288f017a1351faa

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ

Декан технологического факультета



Н.С. Трубчанинова

_____ 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки: 2020

Майский, 2020

Рабочая программа дисциплины (модуля) составлена с учетом требований:

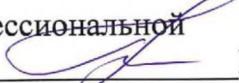
- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.07. 2017 г. № 669;
- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017 г., № 301;
- профессионального стандарта «13.017 Агроном», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ от 9.07.2018г. № 454 н;

Составители: Смирнова В.В. кандидат сельскохозяйственных наук, доцент

Рассмотрена на заседании выпускающей кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

« 03 » 07 2020 г., протокол № 12

Зав. кафедрой  Н.Б. Ордина

руководитель основной профессиональной образовательной программы  Н.Б. Ордина

ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Цель дисциплины - формирование теоретических знаний и практических навыков по хранению и переработке зерна с целью снижения потерь и повышения качества сырья и переработанной продукции.

1.2. Задачи дисциплины:

- ознакомить с требованиями, предъявляемыми к качеству зерна и пр
- научить основным мероприятиям по подготовке продукции к закладке на хранение, применяемым в производстве режимам и способам хранения;
- научить основам технологии переработки зерна и ознакомить с требованиями, предъявляемыми к качеству переработанной продукции.

I. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Дисциплина «Технология хранения и переработки зерна» относится к дисциплинам вариативной части основной профессиональной образовательной программы (Б1.В.03).

Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	1. Оборудование перерабатывающих производств
	2. Производство продукции растениеводства
	3. Ботаника
	4. Физиология и биохимия растений
	5. Технология хранения и переработки продукции растениеводства

<p>Требования к предварительной подготовке обучающихся</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - источники получения сырья, его классификацию и использование; - критерии оценки качества сырья и факторы, его обуславливающие; - мероприятия, повышающие качество и сохраняемость продукции; - основные научные принципы, положенные в основу хранения продукции; - основные направления переработки сельскохозяйственной продукции; - основные методы, положенные в основу переработки продукции; <p>уметь:</p> <p>оценивать качество продуктов растениеводства, поступающих на хранение и переработку;</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать технологические схемы обработки, хранения и переработки продуктов растениеводства, - оценивать качество продуктов переработки. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками разработки технологии послеуборочной обработки сырья, - навыками выбора технологии хранения продукции; - навыками выбора основных технологических этапов переработки продукции; -
---	--

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

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
1	2	3
<p>УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при</p>	<p>УК-8.2 Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте.</p>	<p>Знать:</p> <p>источники сырья, его классификацию и использование; критерии качества сырья и факторы, его обуславливающие; мероприятия, повышающие качество и</p>

<p>возникновени и чрезвычайных ситуаций</p>		<p>сохраняемость продукции; основные научные принципы, положенные в основу хранения продукции; основные направления переработки сельскохозяйственной продукции; основные методы, положенные в основу переработки продукции.</p>
		<p>Уметь: оценивать качество зерна и семян, поступающих на хранение и переработку; разрабатывать технологические обработки, хранения и переработки оценивать качество продуктов переработки.</p>
		<p>Владеть: навыками разработки технологии послеуборочной обработки сырья, навыками выбора технологии хранения продукции; навыками выбора основных технологических этапов переработки зерна</p>
<p>ПК-5 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводст ва</p>	<p>ПК-5.1 Рационально подбирает технологии переработки продукции растениеводства</p>	<p>Знать: основные научные принципы, положенные в основу современных технологий хранения продукции; современные направления переработки зерна.</p> <p>Уметь: разрабатывать современные технологические схемы обработки, хранения и переработки зерна, оценивать качество продуктов переработки согласно современным требованиям.</p>

		<p>Владеть: навыками разработки технологии послеуборочной обработки сырья, навыками выбора технологии хранения продукции; навыками выбора основных технологических этапов переработки зерна и семян.</p>
	<p>ПК-5.2 Побриает оптимальные условия хранения продукции растениеводства</p>	<p>Знать: основные научные принципы, положенные в основу современных технологий хранения продукции; современные направления переработки зерна.</p> <p>Уметь: разрабатывать современные технологические схемы обработки, хранения и переработки зерна, оценивать качество продуктов переработки согласно современным требованиям.</p> <p>Владеть: навыками разработки технологии послеуборочной обработки сырья, навыками выбора технологии хранения продукции; навыками выбора основных технологических этапов переработки зерна и семян.</p>

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

4.1. Распределение объема учебной работы по формам обучения

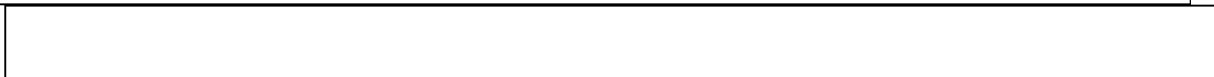
Вид работы	Объем учебной работы, час	
	Очная	Заочная
Формы обучения	Очная	Заочная
Семестр (курс) изучения дисциплины	7 (4)	4 курс
Общая трудоемкость, всего, час зачетные единицы	108/3	108/3
1. Контактная работа	114,4	29,1
1.1. Контактная аудиторная работа		
В том числе:		
Лекции	42	6
Лабораторные занятия	28	4
Практические занятия	42	6
Установочные занятия	-	2
Предэкзаменационное консультирование	2	-
Текущие консультации	-	10,5
1.2. Промежуточная аттестация		
Зачет	-	-
Экзамен	0,4	0,4
Выполнение контрольной работы	-	0,2
1.3. Контактная внеаудиторная работа (контроль)	14	4
2. Самостоятельная работа обучающихся	123,6	218,9
в том числе:		
Самостоятельная работа по проработке лекционного материала	25	18,9
Самостоятельная работа по подготовке к лабораторно-практическим занятиям	25	50
Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятельное изучение	25	50
Самостоятельная работа по видам индивидуальных заданий: подготовка реферата (контрольной работы)	25	50
Подготовка к экзамену	23,6	50

4.2. Общая структура дисциплины и виды учебной работы обучения

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час							
	Очная форма обучения				Заочная форма обучения			
	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Самостоятельная работа	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Самостоятельная работа
1	2	3	4	6	7	8	9	11
Всего по дисциплине	252	42	70	123,6	252	8	10	218,9
Модуль 1 – Технология хранения и послеуборочной обработки зерна	91	12	24	46	77	2	10	62
Технология хранения зерна	54	6	10	38	56	-	6	50
Технология послеуборочной обработки зерна	26	6	12	8	16	2	2	12
<i>Итоговое занятие по модулю 1</i>	2	-	2	-	2	-	2	-
Модуль 2 – Технология переработки зерна	135	24	48	54	99	8	10	78
1. Технология крупяного производства	44	4	10	30	30	2	-	26
2. Технология мукомольного производства	20	4	10	6	18	2	2	14
3. Технология хлебопекарного производства	24	4	10	10	18	2	2	14
4. Технология макаронного производства	18	6	8	4	12	2	2	8
5. Технология пивоваренного производства	18	6	8	4	16	-	-	16
<i>Итоговое занятие по модулю 2</i>	2	-	2	-	2	-	2	-
Предэкзаменационные консультации	2							
Текущие консультации	-				10,5			
Установочные занятия	-				2			
Промежуточная аттестация	0,4				0,4+0,2			
Контактная аудиторная работа (всего)	114,4	42	70		29,1	8	10	
Контактная внеаудиторная работа (всего)	14				4			
Самостоятельная работа (всего)	123,6				218,9			
Общая трудоемкость	252				252			

4.3. Содержание модулей дисциплины

Наименование модулей и разделов дисциплины
1
Модуль 2 – Технология переработки зерна
1.Технология крупяного производства
1.1.Технология производства ячменных круп
1.2.Технология производства пшеничной крупы
1.3.Технология производства круп из зерна пшеницы
1.4. Технология производства кукурузной крупы
1.5. Технология производства рисовой крупы
1.6.Технология производства овсяных круп
1.7.Технология производства гороховой крупы
1.8.Технология производства круп «Артек» и «Полтавская»
1.9.Техно-химический контроль производства круп
1.10. Определение качества гречневой крупы
1.11. Ассортимент и требования к качеству круп
2.Технология мукомольного производства
2.1.Технология производства муки из зерна пшеницы
2.2. Технология производства муки из зерна ржи
2.3. Ассортимент и качество пшеничной муки
2.4. Определение качества пшеничной муки
2.5. Определение качества ржаной муки
3.Технология хлебопекарного производства
3.1.Технология производства хлеба из пшеничной муки



Наименование модулей и разделов дисциплины	
1	
3.2.Технология производства хлеба из ржаной муки	
3.3.Технология производства хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки	
3.4.Технология производства хлеба из нетрадиционных видов муки	
3.5.Изучение технологии производства хлеба опарным способом	
3.6.Изучение технологии производства хлеба безопарным способом	
3.7.Определение качества хлеба	
4.Технология макаронного производства	
4.1.Технология производства макаронных изделий	
4.2.Ассортимент и требования к качеству макаронных изделий	
4.3.Определение качества макаронных изделий	
5.Технология пивоваренного производства	
5.1.Технология производства солода	
5.2.Технология производства пива	
5.3. Требования к качеству солода	
5.4.Определение качества солода	
<i>Итоговое занятие по модулю2</i>	
<i>Подготовка контрольной работы</i>	
<i>Экзамен</i>	

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

*5.1. Форма контроля знаний, рейтинговая оценка и формируемые компетенции
(очная форма обучения)*

№ п/ п	Наименование рейтингов, модулей и блоков	Формируемые компетенции	Объем учебной работы				Форма контроля знаний	Количество баллов (min)	Количество баллов (max)
			Общая трудоемкость	Лекции	Лабор.-практ.зая	Самост. работа			
1	2	3	4	5	6	8	9	10	
Всего по дисциплине		УК-8, ПК-5	252	36	72	116	Экзамен	51	100
III. Рубежный рейтинг							Сумма баллов за модули	31	60
Модуль 1 – Технология хранения и послеуборочной обработки зерна			91	12	24	46		15	20
1.	Технология хранения зерна		54	6	10	38	Устный опрос		
2.	Технология послеуборочной обработки зерна		26	6	12	8	Устный опрос		
Итоговый контроль знаний по темам модуля 1.			2	-	2	-	Тестирование, ситуационные задачи		
Модуль 2 – Технология переработки зерна			135	24	48	54		16	20
1.	Технология крупяного производства		44	4	10	30	Устный опрос		
2.	Технология мукомольного производства		20	4	10	6	Устный опрос		
3.	Технология хлебопекарного производства		24	4	10	10	Устный опрос		
4.	Технологии макаронного производства		18	6	8	4	Устный опрос		
5.	Технология пивоваренного производства		18	6	8	4	Устный опрос		
Итоговый контроль по темам модуля 2.			2	-	2		Тестирование, ситуационные задачи		

1	2	3	4	5	6	8	9		10
II. Творческий рейтинг			26	-	-	16	<i>экзамен</i>	2	2
III. Рейтинг личностных качеств								3	3
IV. Рейтинг сформированности прикладных практических требований								+	+
V. Промежуточная аттестация								15	15

5.2. ОЦЕНКА ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

5.2.1. Основные принципы рейтинговой оценки знаний

Оценка знаний по дисциплине осуществляется согласно «Положению о балльно-рейтинговой системе оценки обучения» в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ. Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

Рейтинги	Характеристика рейтингов	Максимум баллов
Рубежный	отражает работу обучающегося на протяжении всего периода изучения дисциплины; определяется суммой баллов, которые обучающийся получит по результатам изучения каждого модуля	60
Творческий	результат выполнения обучающимся 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 (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, определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».	+
Промежуточная аттестация	<i>является</i> результатом аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи зачета или экзамена; отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности	25
Итоговый рейтинг	определяется путем суммирования всех рейтингов	100

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

Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
менее 51 балла	51-67 баллов	67,1-85 баллов	85,1-100 баллов

5.2.2. Критерии оценки знаний студента на экзамене

На экзамене студент отвечает в письменно-устной форме на вопросы экзаменационного билета (2 вопроса и практическое задание).

Количественная оценка на экзамене определяется на основании следующих критериев:

- оценку «отлично» заслуживает студент, показавший всестороннее систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой; как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины и их значение для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала;

- оценку «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе; как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности;

- оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой; как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему проблемы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий; как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжать обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

5.3. Фонд оценочных средств. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки формируемых компетенций по дисциплине (приложение 1).

VI. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Основная учебная литература

1. Медведева З. М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учеб. пособие / Медведева З.М., Шипилин Н.Н., Бабарыкина С.А. - Новосибир.: Золотой колос, 2015. - 340 с.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=614908>

2. Ефремова Е. Н. Хранение и переработка продукции растениеводства: учебное пособие / Ефремова Е.Н., Карпачева Е.А. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. - 148 с.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=615277>

6.2. Дополнительная литература

1. Юсупова Г. Г. Технология мукомольного производства: Учебное пособие - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 180 с.
<http://znanium.com/bookread2.php?book=545212>
2. Вобликов, Е. М. Технология элеваторной промышленности [Электронный ресурс]: учебник / Е. М. Вобликов. - Москва: Лань, 2010. - 378 с. <https://e.lanbook.com/reader/book/579/#1>

6.2.1. Периодические издания

1. Растениеводство (биологические основы)
2. Сельскохозяйственная биология

6.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

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

Самостоятельная работа планируется в соответствии с календарными планами рабочей программы по дисциплине и в методическом единстве с тематикой учебных аудиторных занятий.

6.3.1. Методические указания по освоению дисциплины

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.
Лабораторно-практические занятия	Проработка рабочей программы, уделяя особое внимание целям и задачам структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом (методика полевого опыта), решение задач по алгоритму и решение ситуационных задач. Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме.
Самостоятельная работа	Знакомство с электронной базой данных кафедры морфологии и физиологии, основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующих для запоминания и

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
	являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др. Решение ситуационных задач по своему индивидуальному варианту, в которых обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы. Тестирование - система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося. Контрольная работа - средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.
Подготовка к экзамену/зачету	При подготовке к экзамену/зачету необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу, полученные навыки по решению ситуационных задач

6.3.2. Видеоматериалы

Каталог учебных видеоматериалов на официальном сайте ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ. – URL:

<http://www.bsaa.edu.ru/InfResource/library/video/livestock.php>

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

Электронные ресурсы свободного доступа	
https://www.elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU
http://www.viniti.ru/	Всероссийский институт научной и технической информации Российской академии наук (ВИНИТИ РАН)
http://www.cnshb.ru/	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека
http://www.rsl.ru	Российская государственная библиотека
https://web.archive.org/web/20080315193130/http://www.fasi.gov.ru/	Министерство образования и науки Российской Федерации Федеральное агентство по науке и инновациям
https://mcx.gov.ru/	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
https://belapk.ru/	Департамент агропромышленного комплекса и воспроизводства окружающей среды Белгородской области
http://www.scintific.narod.ru/	Каталог научных ресурсов
http://www.ras.ru/	Российская академия наук
http://grnti.ru/	Государственный рубрикатор научно-технической информации (ГРНТИ)
http://www.cnshb.ru/	ФГБНУ «Центральная научная сельскохозяйственная библиотека»

https://www.rsl.ru/	Российская государственная библиотека
http://www.edu.ru/	Российское образование. Федеральный портал
http://n-t.ru/	Электронная библиотека «Наука и техника»
http://www.nauki-online.ru/	Науки, научные исследования и современные технологии
http://mygenome.su/	«Мой геном» - научно-популярный портал о генетике
http://bioword.narod.ru/	Биологический словарь, онлайн
http://fileskachat.com/file/33500_1f12f3c5d18e2acfc97b919bed9f1191.html	Учебники для студентов ветеринарных и зооинженерных специальностей
http://window.edu.ru/catalog/	Новая образовательная среда. Единое окно доступа к информационным ресурсам
Ресурсы ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ	
http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?C21COM=F&I21DBN=IBIS_FULLTEXT&P21DBN=IBIS&Z21ID=&S21CNR=5	Электронная библиотека ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ
http://ebs.rgazu.ru/	Электронно-библиотечная система «AgriLib»
https://znanium.com/	Электронно-библиотечная система Znanium.com
https://e.lanbook.com/	Электронно-библиотечная система «Лань®»
http://www.garant.ru/	Информационно-правовой портал ГАРАНТ.РУ
http://www.consultant.ru/	КонсультантПлюс: надежная правовая поддержка

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Виды помещений	Оборудование и технические средства обучения
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 714.	Специализированная мебель для обучающихся на 100 посадочных мест. Рабочее место преподавателя: стол, стул, кафедра-трибуна напольная, доска меловая настенная. Набор демонстрационного оборудования: Ноутбук ASUS; проектор NEC, экран для демонстрации, 2 акустические колонки. Информационные стенды (планшеты настенные): породы лошадей
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №.701	Специализированная мебель для обучающихся на 24 посадочных мест. Рабочее место преподавателя: стол, стул, кафедра-трибуна настольная, доска меловая настенная.

	<p>Набор демонстрационного оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - телевизор - ноутбук. <p>Информационные стенды (планшеты настенные), лабораторное оборудование: доска разборная двухсторонняя, весы ВК–600 600 г., мельница лабораторная технологическая ЛМТ-1, мельница зерновая, рассев лабораторный У1-ЕРЛ-1-1 и 28 сит, шкаф сушильный ШСС-80, сноповой материал, коллекция плодов и семян сельскохозяйственных культур</p>
<p>Помещения для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки)</p>	<p>Специализированная мебель; комплект компьютерной техники в сборе (системный блок: Asus P4BGL-MX\Intel Celeron, 1715 MHz\256 Мб PC2700 DDR SDRAM\ST320014A (20 Гб, 5400 RPM, Ultra-ATA/100)\ NEC CD-ROM CD-3002A\Intel(R) 82845G/GL/GE/PE/GV Graphics Controller, монитор: Proview 777(N) / 786(N) [17" CRT], клавиатура, мышь.) в количестве 10 единиц с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронную информационнообразовательную среду Белгородского ГАУ; настенный плазменный телевизор SAMSUNG PS50C450B1 Black HD (диагональ 127 см); аудиовидео кабель HDMI</p>

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

Виды помещений	Оборудование
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 714 .</p>	<p>MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersry Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №42 от 06.12.2019) - 522 лицензия. Срок действия лицензии по 01.01.2021</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №701</p>	<p>MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersry Endpoint</p>

	Security для бизнеса (Сублицензионный договор № 42 от 06.12.2019) - 522 лицензия. Срок действия лицензии по 01.01.2021
Помещения для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки)	Microsoft Imagine Premium Electronic Software Delivery. Сублицензионный договор № на передачу неисключительных прав № 26 от 26.12.2019. Срок действия лицензии - бессрочно. MS Office Std 2010 RUSOPLNL Acdmс. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно. Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №42 от 06.12.2019) - 522 лицензия. Срок действия лицензии по 01.01.2021. Информационно правовое обеспечение "Гарант" (для учебного процесса). Договор №ЭПС-12-119 от 01.09.2012. Срок действия - бессрочно. СПС Консультант Плюс: Версия Проф. Консультант Финансист. Консультант Плюс: Консультации для бюджетных организаций. Договор от 01.01.2017. Срок действия - бессрочно

7.3. Электронные библиотечные системы

и электронная информационно-образовательная среда

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

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

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

Образование обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах. Обучающиеся из числа лиц с

ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

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

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

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

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся

по дисциплине

«Технология хранения и переработки зерна»

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) – Хранение и переработка сельскохозяйственной
продукции

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки: 2020

Майский, 2020

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

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
						Текущий контроль	Промежуточная аттестация
УК-8	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	УК-8.2 Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте.	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: источники получения сырья, его классификацию и использование; критерии оценки качества сырья и факторы, обуславливающие;	Модуль 1 – Технология хранения и послеуборочной обработки зерна	Устный опрос, тестирование, ситуационные задачи	Экзаме ны

			Второй этап (продвину тый уровень)

<p>мероприятия, повышающие качество и сохраняемость продукции; основные научные принципы, положенные в основу хранения продукции; основные направления переработки сельскохозяйственной продукции; основные методы, положенные в</p>	<p>Модуль 2 – Технология переработки зерна</p>	<p>Устный опрос, тестирование, ситуационные задачи</p>	<p>Э к з а м е н</p>
<p>1) Знать: источники получения сырья, его классификацию и использование; критерии оценки качества сырья и факторы, обуславливающие; мероприятия, повышающие</p>	<p>Модуль 1 – Технология хранения и послеуборочной обработки зерна</p>	<p>Устный опрос, тестирование, ситуационные задачи</p>	<p>Э к з а м е н</p>

		Третий

<p>качество и сохраняемость продукции; основные научные принципы, положенные в основу хранения продукции; основные направления переработки сельскохозяйственной продукции; основные методы, положенные в</p> <p>2) Уметь: оценивать качество зерна и семян, поступающих на хранение и переработку; разрабатывать технологические схемы обработки, хранения и переработки зерна маслосемян,</p> <p>оце нивать качество пр одуктов переработки.</p>	<p>Модуль 2 – Технология переработки зерна</p>	<p>Устный опрос, тестирование , ситуационные задачи</p>	<p>Э к з а м е н</p>
<p>1) Знать: источники</p>	<p>Модуль 1 – Технология хранения и послеуборочной обработки</p>	<p>Устный опрос, тестирование ,</p>	<p>Э к з а м е</p>

		этап (высокий уровень)
--	--	------------------------------

<p>получения сырья, классификацию использование; критерии оценки качества сырья и факторы, его обуславливающие; приятия, повышающие ство и сохраняемость продук-</p>	<p>зерна</p>	<p>ситуационные задачи</p>	<p>н</p>
<p>ции; основные научные принципы, положенные в хранения продукции; основные направления переработки сельскохозяйственной прод</p> <p>укции; основные методы, положенные в основу переработки продукции.</p>	<p>Модуль 2 – Технология переработки зерна</p>	<p>Устный опрос, тестирование , ситуационные задачи</p>	<p>э к з а м е н</p>

<p>2) Уметь: оценивать качество зерна и поступающих на хранение переработку; разраба тывать технологические обработки, хранения реработки зерна и маслосемян, оценивать качество продуктов переработки. Владеть: навыками разработки технологии послеубор очной обработки сырья, навыками</p>			
<p>выбора технологии хранения продукции; навыками выбора основных технологи ческих этапов переработки зерна</p>			

ПК-5	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	ПК-5.1 Рационально подбирает технологии переработки продукции растениеводства	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: основные научные принципы, положенные в основу современных технологий хранения продукции;	Модуль 1 – Технология хранения и послеуборочной обработки зерна	Устный опрос, тестирование, ситуационные задачи	Экзаме н
				современные направления переработки зерна и маслосемян.	Модуль 2 – Технология переработки зерна	Устный опрос, тестирование, ситуационные задачи	Эк зам е н
		Второй этап (продвину тый уровень)	Знать: основные научные принципы, положенные в основу современных технологий хранения продукции;	Модуль 1 – Технология хранения и послеуборочной обработки зерна	Устный опрос, тестирование, ситуационные задачи	Эк зам е н	
			современные направления переработки зерна и маслосемян. Уметь: разрабатывать современные технологические схемы обработки, хранения и	Модуль 2 – Технология переработки зерна	Устный опрос, тестирование,	Эк зам е н	

			переработки зерна			
			маслосемян, оце нивать качество про дуктов переработки согласно современным требованиям.		ситуацио нны е задачи	
		Третий этап (высокий уровень)	Знать: основные научные принципы, положенные в основу совре менных технологий хране ния продукции;	Модуль 1 – Технология хранения и послеуборочной обработки зерна	Устный опрос, тестирова ние , ситуацио нны е задачи	э к з а м е н

--	--	--

совре
 менные направления
 переработки зерна и
 маслосемян.

Уметь:

разраба
 тывать современные
 технологические схемы
 обработки, хранения и
 переработки зерна
 маслосемян,

оце
 нивать
 качество

про
 дуктов
 переработки

согласно современным
 требованиям.

Владеть: навыками
 разработки технологии
 послеуборочной обработки
 сырья, навыками выбора
 технологии хранения
 продукции; навыками
 выбора основных
 технологических этапов
 переработки зерна и
 семян.

**Модуль 2 –
 Технология
 переработки
 зерна**

Устный
 опрос,
 тестирова
 ние
 ,
 ситуацио
 нны е
 задачи

Э
 к
 з
 а
 м
 е
 н

--	--	--	--	--	--	--

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

описание шкал оценивания

Компет енция	Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня компетенции)	Уровни и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания			
		<i>Компетентность не сформирована</i>	<i>Пороговый уровень компетентно сти</i>	<i>Продвинутый уровень компетентност и</i>	<i>Высокий уровень</i>
		<i>неудовлетворительн о</i>	<i>удовлетворитель но</i>	<i>хорошо</i>	<i>отлично</i>
УК-8	Способен создавать и поддерживать безопасные	<i>Готовность</i>	<i>Частично</i>	<i>Владеет</i>	<i>Свободно владеет</i>

	<p>условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций УК-8.2</p> <p>Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте.</p>	<p><i>оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и Переработки не сформирована</i></p>	<p><i>вл</i></p> <p><i>адекватно оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей хранения переработки</i></p>	<p><i>способностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей хранения переработки</i></p>	<p><i>способностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ хранения переработки</i></p>
	<p>Знать:</p> <p>1) источники получения сырья, его классификацию и использование;</p>	<p>Не знает источники получения сырья, его классификацию и использование; критерии оценки</p>	<p>Может привести основные источники получения сырья, его классификацию и использование;</p>	<p>Знает источники получения сырья, его классификацию и использование;</p>	<p>Знает все основные и дополнительные источники получения сырья, его</p>
Компетенция	Планируемые результаты обучения (показатели)	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>

	достижения заданного уровня компетенции)		<i>ти</i>	<i>ти</i>	
		<i>неудовлетворительно</i>	<i>удовлетворительно</i>	<i>хорошо</i>	<i>отлично</i>
	<p>2) критерии оценки качества сырья и факторы, его обуславливающие;</p> <p>3) мероприятия, повышающие качество и сохраняемость продукции;</p> <p>4) основные научные принципы, положенные в основу хранения продукции;</p> <p>5) основные направления переработки</p>	<p>качества сырья и факторы, его обуславливающие; мероприятия, повышающие качество и сохраняемость продукции; основные научные принципы, положенные в основу хранения продукции;</p> <p>основные направления переработки сельскохозяйственной продукции; основные методы, положенные в основу переработки</p>	<p>критерии оценки качества сырья и факторы, его обуславливающие; мероприятия, повышающие качество и сохраняемость продукции; основные научные принципы, положенные в основу хранения продукции;</p> <p>основные направления переработки сельскохозяйственной продукции; основные</p>	<p>критерии оценки качества сырья и факторы, его обуславливающие; мероприятия, повышающие качество и сохраняемость продукции;</p> <p>основные научные принципы, положенные в основу хранения продукции;</p> <p>основные направления</p>	<p>классификацию и использование; критерии оценки качества сырья и факторы, его обуславливающие; мероприятия, повышающие качество и сохраняемость продукции;</p> <p>основные научные принципы, положенные в основу хранения продукции;</p>

	сельскохозяйственно й продукции; основные методы, положенные в основу переработки	продукции.	методы, положенные в основу переработки продукции.	переработки сельскохозяйстве н ной продукции; основные методы, положенные в	основные направления переработки сельскохозяйствен ной продукции;
Компет енция	Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня компетенции)	Уровни и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания			
		<i>Компетентность не сформирована</i>	<i>Пороговый уровень компетентнос ти</i>	<i>Продвинутый уровень компетентнос ти</i>	<i>Высокий уровень</i>
		<i>неудовлетворительн о</i>	<i>удовлетворитель но</i>	<i>хорошо</i>	<i>отлично</i>
	продукции.			основу перерабо тки продукц ии.	основные методы, положенные в основу переработки продукции.
	Уметь: 1) оценивать качество продуктов растениеводства, поступающих на хранение и переработку; 2) разрабатывать	Не умеет оценивать качество продуктов растениеводства, поступающих на хранение и переработку; разрабатывать технологические схемы	Частично умеет оценивать качество продуктов растениеводства, поступающих на хранение и переработку; разрабатывать	Умеет оценивать качество продуктов растениеводства, поступающих на хранение и переработку; разрабатывать	Способен самостоятельно и научно обоснованно оценивать качество продуктов растениеводства, поступающих на

	технологические схемы обработки, хранения и переработки продуктов растениеводства, оценивать качество продуктов	обработки, хранения и переработки продуктов растениеводства, оценивать качество продуктов переработки.	технологические схемы обработки, хранения и переработки продуктов растениеводства, оценивать качество продуктов	технологические схемы обработки, хранения и переработки продуктов растениеводства, оценивать качество	хранение и переработку; разрабатывать технологические схемы обработки, хранения и переработки продуктов
Компет енция	Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня компетенции)	Уровни и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания			
		<i>Компетентность не сформирована</i>	<i>Пороговый уровень компетентнос ти</i>	<i>Продвинутый уровень компетентнос ти</i>	<i>Высокий уровень</i>
		<i>неудовлетворительн о</i>	<i>удовлетворитель но</i>	<i>хорошо</i>	<i>отлично</i>
	переработки.		переработки.	продукто в перерабо тки.	растениеводства, оценивать качество продуктов переработки.
	Владеть: навыками разработки технологии послеуборочной обработки сырья, навыками выбора	Не владеет навыками разработки технологии послеуборочной обработки сырья, навыками выбора технологии хранения	Частично владеет навыками разработки технологии послеуборочной обработки сырья, навыками выбора	Владеет навыками разработки технологии послеуборочной обработки сырья, навыками выбора	Свободно владеет навыками разработки технологии послеуборочной обработки сырья,

	технологии хранения продукции; навыками выбора основных технологических этапов переработки Продукции	продукции; навыками выбора основных технологических этапов переработки продукции	технологии хранения продукции; навыками выбора основных технологических этапов переработки продукции	технологии хранения продукции; навыками выбора основных технологических этапов переработки продукции	навыками выбора технологий хранения продукции; навыками выбора основных технологических этапов переработки продукции
ПК-5	<i>Готовность</i>	<i>Готовность</i>	<i>Частично владеет</i>	<i>Владеет</i>	<i>Свободно владеет</i>
Компетенция	Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня компетенции)	Уровни и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания			
		<i>Компетентность не сформирована</i>	<i>Пороговый уровень компетентности</i>	<i>Продвинутый уровень компетентности</i>	<i>Высокий уровень</i>
		<i>неудовлетворительно</i>	<i>удовлетворительно</i>	<i>хорошо</i>	<i>отлично</i>
ПК-5	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	Способность реализовывать технологии производства, хранения и	Частично способен реализовывать технологии производства,	Полностью способен реализовывать технологии производства,	Свободно способен реализовывать технологии производства,

		переработки плодов овощей, продукции растениеводства и животноводства не сформирована.	хранения и переработки плодов овощей, продукции растениеводства и животноводства	хранения и переработки плодов овощей, продукции растениеводства и животноводства	хранения и переработки плодов овощей, продукции растениеводства и животноводства
	Знать: 1) основные научные принципы, положенные в основу современных технологий хранения продукции; 2) современные направления переработки	Не знает основные научные принципы, положенные в основу современных технологий хранения продукции; современные направления переработки сельскохозяйственной	Может изложить основные научные принципы, положенные в основу современных технологий хранения продукции; современные направления переработки	Знает основные научные принципы, положенные в основу современных технологий хранения продукции; современные	Знает и может аргументировано изложить основные научные принципы, положенные в основу современных технологий хранения
Компет енция	Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня компетенции)	Уровни и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания			
		<i>Компетентность не сформирована</i>	<i>Пороговый уровень компетентности</i>	<i>Продвинутый уровень компетентности</i>	<i>Высокий уровень</i>
		<i>неудовлетворительно</i>	<i>удовлетворительно</i>	<i>хорошо</i>	<i>отлично</i>

	сельскохозяйственной продукции.	продукции.	сельскохозяйственной продукции.	направления переработки сельскохозяйственной продукции.	продукции; современные направления переработки сельскохозяйственной продукции.
	<p>Уметь:</p> <p>1) разрабатывать современные технологические схемы обработки, хранения и переработки продуктов растениеводства,</p> <p>2) оценивать качество продуктов переработки согласно современным требованиям.</p>	Не умеет разрабатывать современные технологические схемы обработки, хранения и переработки продуктов растениеводства, оценивать качество продуктов переработки согласно современным требованиям.	Частично умеет разрабатывать современные технологические схемы обработки, хранения и переработки продуктов растениеводства, оценивать качество продуктов переработки согласно современным требованиям.	Умеет разрабатывать современные технологические схемы обработки, хранения и переработки продуктов растениеводства, оценивать качество продуктов переработки согласно современным требованиям.	Способен самостоятельно и научно обоснованно разрабатывать современные технологические схемы обработки, хранения и переработки продуктов растениеводства, оценивать качество продуктов переработки
Компетенция	Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня компетенции)	Уровни и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания			
		<i>Компетентность не сформирована</i>	<i>Пороговый уровень компетентности</i>	<i>Продвинутый уровень компетентности</i>	<i>Высокий уровень</i>
		<i>неудовлетворительно</i>	<i>удовлетворительно</i>	<i>хорошо</i>	<i>отлично</i>

				требованиям.	согласно современным требованиям.
	<p>Владеть:</p> <p>1) навыками разработки технологии послеуборочной обработки сырья, навыками выбора технологии хранения продукции;</p> <p>2) навыками выбора основных технологических этапов переработки продукции.</p>	<p>Не владеет навыками разработки технологии послеуборочной обработки сырья, навыками выбора технологии хранения продукции; навыками выбора основных технологических этапов переработки продукции.</p>	<p>Частично владеет навыками разработки технологии послеуборочной обработки сырья, навыками выбора технологии хранения продукции; навыками выбора основных технологических этапов переработки продукции.</p>	<p>Владеет навыками разработки технологии послеуборочной обработки сырья, навыками выбора технологии хранения продукции;</p> <p>навыками выбора основных технологических этапов переработки продукции.</p>	<p>Свободно владеет навыками разработки технологии послеуборочной обработки сырья, навыками выбора технологии хранения продукции; навыками выбора основных технологических этапов переработки продукции.</p>

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки формируемых компетенций по дисциплине

Вопросы входного контроля

1. Изучение каких вопросов, по Вашему мнению, охватывает дисциплина?
5. Какие зерно обрабатывающие машины Вы знаете?
6. Какие машины для сушки зерна Вы знаете?
7. Какие типы складов Вы знаете?
8. Какие виды круп Вы знаете?
9. Какие способы подработки зерна Вы знаете?
10. В чем, по Вашему мнению, должен заключаться технологический процесс обработки зерна?
11. Какие способы размещения зерна Вы знаете?
12. Какие способы оценки качества зерна Вы знаете?
13. Что, по Вашему мнению, входит в понятие переработка зерна?
14. Какие виды зерноочистительных комплексов Вы знаете?
15. Что по Вашему мнению представляет собой ТОК?

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.

Перечень вопросов для промежуточного контроля (устный опрос)

Первый этап (пороговой уровень)

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

может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

Модуль 1

1. Технология обработки зерна на зерноочистительно-сушильных комплексах.
2. Технология обработки зерна на зерно - очистительных комплексах.
3. Временная консервация зерна на приемных пунктах.
4. Технология сушки зерна в шахтных сушилках.
5. Технология сушки зерна в сушилках коридорного типа.
6. Особенности послеуборочной обработки кукурузы.
7. Основные этапы послеуборочной обработки зерна масличных культур.
8. Способы и режимы сушки зерна, типы зерносушилок.
9. Сущность и способы гидротермической обработки зерна на мельницах
10. Сущность и способы гидротермической обработки зерна на крупозаводах.
11. Требования к качеству зерна для переработки в крупу и муку.
12. Подготовка зерна к переработке в спирт.

Модуль 2

1. Основные этапы подготовки зерна к переработке в крупу.
2. Основные этапы подготовки зерна к переработке в муку.
3. Технология производства соевой муки.
4. Технология производства макаронных изделий.
5. Основные этапы производства пшеничной муки.
6. Основные этапы производства манной крупы.
7. Основные этапы производства кукурузных круп.
8. Основные этапы производства гречневой крупы.
9. Основные этапы производства пшенной крупы.
10. Основные этапы производства ячменной крупы.
11. Основные этапы производства гороховой крупы.
12. Основные этапы производства пшеничной крупы.
13. Основные этапы производства перловой крупы.

Второй этап (продвинутый уровень)

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

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

данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной.

Модуль 1

1. Режимы хранения зерна и семян.
2. Основные этапы подготовки масличного сырья к переработке.
3. Расчет выхода продукции на крупозаводе.
4. Расчет выхода продукции на мельзаводе.
5. Расчет выхода хлеба.
6. Расчет выхода спирта из зернового сырья.
7. Расчет выхода крахмала из зернового сырья.
8. Составление помольных партий зерна на мельзаводах.
9. Правила формирования партий зерна для переработки.
10. Расчет убыли массы зерна при сушке и продолжительности сушки.
11. Основные этапы подготовки зерна к помолу.
12. Основные этапы подготовки зерна к переработке в крахмал.

Модуль 2

1. Основные этапы производства рисовой крупы.
2. Технология производства кукурузного крахмала.
3. Технология переработки сырого зерна.
4. Технология производства овсяных продуктов.
5. Малотоннажные цеха для переработки зерна.
6. Основные этапы производства пшеничного хлеба.
7. Основные этапы производства ржаного хлеба.
8. Основные этапы производства ржано-пшеничного хлеба.
9. Основные этапы производства макаронных изделий.
10. Основные этапы производства макаронной муки.
11. Технология производства солода.
12. Технология производства соевого молока.
13. Технология производства соевого масла.

Третий этап (высокий уровень)

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

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

ВЛАДЕТЬ наиболее общими, универсальными методами дейст

Модуль 1

1. Основные этапы размола зерна.
2. Ассортимент получаемой муки и показатели ее качества.
3. Основные этапы хлебопечения.
4. Показатели качества хлеба. Дефекты хлеба.
5. Основные виды убыли и потерь продукции при хранении и переработке.
6. Основные этапы производства круп. Показатели качества круп.
7. Особенности технологии переработки зерна твердой пшеницы.
8. Основные этапы послеуборочной обработки зерна.
9. Расчет влажности зерна в початках кукурузы.
10. Виды помолов зерна и ассортимент муки.
11. Особенности переработки зерна сои.
12. Новые агрегаты и комплексы для обработки зерна.

Модуль 2

1. Технология производства кукурузного масла.
2. Технология производства рафинированного подсолнечного масла.
3. Технология производства не рафинированного подсолнечного масла.
4. Основные способы очистки растительных масел.
5. Технология производства рапсового масла.
6. Технология производства горчичного масла.
7. Требования к качеству пшеничной муки.
8. Требования к качеству ржаной муки.
9. Требования к качеству круп.
10. Технология производства спирта.
11. Технология 2-хсортного помола зерна пшеницы.
12. Технология производства ржаной обойной муки.
13. Технология производства ржаной обдирной муки.

Критерии оценивания

оценка «зачтено» (при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении) выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; 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 вопросы.

Перечень вопросов на экзамен

Первый этап (пороговой уровень)

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

1. Технология обработки зерна на зерноочистительно-сушильных комплексах.
2. Технология обработки зерна на зерно - очистительных комплексах.
3. Временная консервация зерна на приемных пунктах.
4. Технология сушки зерна в шахтных сушилках.
5. Технология сушки зерна в сушилках коридорного типа.
6. Особенности послеуборочной обработки кукурузы.
7. Основные этапы послеуборочной обработки зерна масличных культур.
8. Способы и режимы сушки зерна, типы зерносушилок.
9. Сущность и способы гидротермической обработки зерна на мельницах
10. Сущность и способы гидротермической обработки зерна на крупозаводах.
11. Требования к качеству зерна для переработки в крупу и муку.
12. Подготовка зерна к переработке в спирт.
13. Режимы хранения зерна и семян.
14. Основные этапы подготовки масличного сырья к переработке.
15. Расчет выхода продукции на крупозаводе.
16. Расчет выхода продукции на мельзаводе.
17. Расчет выхода хлеба.
18. Расчет выхода спирта из зернового сырья.
19. Расчет выхода крахмала из зернового сырья.
20. Составление помольных партий зерна на мельзаводах.
21. Правила формирования партий зерна для переработки.
22. Расчет убыли массы зерна при сушке и продолжительности сушки.
23. Основные этапы подготовки зерна к помолу.
24. Основные этапы подготовки зерна к переработке в крахмал.
25. Основные этапы размола зерна.

Второй этап (продвинутый уровень)

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

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

1. Ассортимент получаемой муки и показатели ее качества.
2. Основные этапы хлебопечения.
3. Показатели качества хлеба. Дефекты хлеба.
4. Основные виды убыли и потерь продукции при хранении и переработке.
5. Основные этапы производства круп. Показатели качества круп.
6. Особенности технологии переработки зерна твердой пшеницы.
7. Основные этапы послеуборочной обработки зерна.
8. Расчет влажности зерна в початках кукурузы.
9. Виды помолов зерна и ассортимент муки.
10. Особенности переработки зерна сои.
11. Новые агрегаты и комплексы для обработки зерна.
12. Основные этапы подготовки зерна к переработке в крупу.
13. Основные этапы подготовки зерна к переработке в муку.
14. Технология производства соевой муки.
15. Технология производства макаронных изделий.
16. Основные этапы производства пшеничной муки.
17. Основные этапы производства манной крупы.
18. Основные этапы производства кукурузных круп.
19. Основные этапы производства гречневой крупы.
20. Основные этапы производства пшенной крупы.
21. Основные этапы производства ячменной крупы.
22. Основные этапы производства гороховой крупы.
23. Основные этапы производства пшеничной крупы.
24. Основные этапы производства перловой крупы.
25. Основные этапы производства рисовой крупы.

Третий этап (высокий уровень)

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

УМЕТЬ (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного

материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной.

ВЛАДЕТЬ наиболее общими, универсальными методами дейст

1. Технология производства кукурузного крахмала.
2. Технология переработки сырого зерна.
3. Технология производства овсяных продуктов.
4. Малотоннажные цеха для переработки зерна.
5. Основные этапы производства пшеничного хлеба.
6. Основные этапы производства ржаного хлеба.
7. Основные этапы производства ржано-пшеничного хлеба.
8. Основные этапы производства макаронных изделий.
9. Основные этапы производства макаронной муки.
10. Технология производства солода.
11. Технология производства соевого молока.
12. Технология производства соевого масла.
13. Технология производства кукурузного масла.
14. Технология производства рафинированного подсолнечного масла.
15. Технология производства не рафинированного подсолнечного масла.
16. Основные способы очистки растительных масел.
17. Технология производства рапсового масла.
18. Технология производства горчичного масла.
19. Требования к качеству пшеничной муки.
20. Требования к качеству ржаной муки.
21. Требования к качеству круп.
22. Технология производства спирта.
23. Технология 2-хсортного помола зерна пшеницы.
24. Технология производства ржаной обойной муки.
25. Технология производства ржаной обдирной муки.

Критерий оценки:

оценка «отлично» *(при отличном усвоении (продвинутом))*

выставляется обучающемуся, если им полностью раскрыты и представлены

ответы на все вопросы в билете. Обучающийся владеет материалом и отвечает на дополнительные вопросы по всем вопросам билета;

оценка «хорошо» *(при хорошем усвоении (углубленном))* выставляется обучающемуся, если он частично раскрыл сущность

вопросов;

оценка «удовлетворительно» *(при неполном усвоении (пороговом))*

выставляется обучающемуся, если он затрудняется дать ответ на один

из вопросов в билете; **оценка «неудовлетворительно»** (при отсутствии ответов на все вопросы билета, затрудняется с ответом на дополнительные вопросы по билету).

4. Ситуационные задачи

Рассчитать выход продукции при трёхскоростном помоле мягкой пшеницы в хлебопекарную муку, если базисный выход составляет:

- мука в. с. – 40,0%;
- мука 1 с. – 30,0%;
 - мука 2 с. – 5,0%;
- всего муки – 75,0%;**
- отруби – 19,1%;
- кормовая мучка – 3,0%;
- кормовые зернопродукты – 2,2%;
- негодные отходы и механические потери – 0,7%;
- итого – 100%.**

Поступившее на переработку зерно имело следующие фактические показатели качества: влажность – 13,7%, содержание сорной примеси – 1,2%, суммарное содержание зерновой примеси и мелкого зерна – 4,3%, натура – 759 г/л, стекловидность – 43%.

Рассчитать по методу обратных пропорций состав трехкомпонентной помольной партии массой 600 т со средневзвешенным содержанием клейковины 28 %, если содержание клейковины в зерне первого компонента составляет 34 %, второго - 26 % и третьего - 25 %.

Рассчитать по методу обратных пропорций состав трехкомпонентной помольной партии массой 600 т со средним содержанием клейковины 28%, если содержание клейковины в зерне 1-го компонента составляет 34%, 2-го - 26% и 3-го - 25%.

Предложить схему подготовки зерна пшеницы к помолу, если влажность зерна 12%, содержание сорной примеси 0,8%, содержание зерновой примеси 3%.

Растительное масло содержит 2,6% не жировых примесей и 0,7% влаги предложить схему его очистки.

Рассчитать выход крупы из 100 тонн гречихи, при влажности зерна 14%, содержание сорной примеси 2%, зерновой 3%, и лузжистости 22%.

Рассчитать выход крупы из 50 тонн ячменя, при влажности зерна 14,8%, содержание сорной примеси 1%, зерновой 2,2%, и пленчатости 26%.

Рассчитать выход крупы из 250 тонн проса, при влажности зерна 11%, содержание сорной примеси 1,7%, зерновой 4,2%, и пленчатости 28%.

Предложить схему очистки зерна тритикале с влажностью 19%, содержанием сорной примеси 6, зерновой примеси 11%.

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.

Тестовые задания

Первый этап (пороговой уровень)

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

Модуль 1 – Технология хранения и послеуборочной обработки зерна

Примеры тестовых задания

1. На какие группы делят мягкую пшеницу в зависимости от технологических свойств?
 1. Сильная, средняя, слабая
 2. Хлебопекарная, общего назначения, обойная
 3. Высший сорт, первый сорт, второй сорт
 4. Стандарт, нестандарт, отход

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

- 1.Слабая пшеница
- 2.Твердая пшеница
- 3.Средняя пшеница
4. Любая по силе пшеница

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

1. Минеральные вещества
- 2.Органические вещества
- 3.неорганические вещества
- 4.Все вещества зерна

4.В каких пределах находится масса 1000 семян пшеницы

1. 10-20 г
- 2.20-30 г
- 3.100-150 г
- 4.12-75 г.

5. Какие культуры используются для получения муки, крупы и хлеба?

1. Все культуры
- 2.Злаковые и бобовые культуры
- 3.Бобовые и масличные культуры
- 4.Злаковые и масличные культуры

6.Какой основной НТД устанавливает требования к качеству заготавливаемого зерна?

- 1.ГОСТ
- 2.ТУ
- 3.ОСТ
- 4.СТП

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

3. Просо
4. ячменя

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

1. Истинные и ложные хлеба
2. Настоящие хлеба и бобовые культуры
3. Настоящие и просовидные хлеба
4. Хлеба 1,2 и 3 группы

9. На каком приборе определяют качество клейковины?

- 1.ПЧП-3
- 2.ПХ-1
- 3.ИДК-3
- 4.СЭШ-3м

1. Суммарный выход муки при помоле зерна твёрдой пшеницы составляет
 - 75-78%
 - 65-70%
 - 80-85%
2. При производстве макаронных сырём являются мука и вода
 - Мука, вода и соль
 - Мука, вода, дрожжи
3. При производстве макаронных изделий используют дополнительное сырьё
 - Ароматизаторы и стабилизаторы
 - Яйца, овощепродукты
 - Яйца и стабилизаторы
4. Чем определяется вид муки?
 1. Содержанием клейковины в зерне, из которого она получена
 2. Способом помола зерна
 3. Родом зерна, из которого она получена
 4. Выходом муки
5. Какие виды крупы вырабатываются из пшеницы?
 1. Пшеничная
 2. Манная
 3. Пшеничная и манная
 4. пшеничная дробленая и недробленая
6. С чем сравнивают фактические показатели качества при оценке кондиционности партии зерна?
 1. С базисными нормами
 2. С ограничительными нормами
 3. С базисными и ограничительными
 4. С закупочными ценами
7. Какой выход имеет обойная пшеничная мука?
 1. 80 %
 2. 86 %
 3. 90 %
 4. 96 %
8. Как называется количество муки, полученной при помоле, выраженное в процентах к массе переработанного зерна?
 1. Сорт муки
 2. Зачетная масса муки
 3. Тип муки
 4. Выход муки
9. Что такое помол
 1. выход муки
 2. способ получения муки
 3. род зерна
 4. сортировка по крупности
10. По каким показателям делают натуральные надбавки или скидки со стоимости зачетной массы партии зерна

1. по содержанию зерновой примеси, натуре, зараженности вредителями хлебных запасов
2. по содержанию зерновой примеси, содержанию сорной примеси, натуре
3. По содержанию зерновой примеси, влажности, содержанию сорной примеси
4. По содержанию зерновой примеси, влажности, зараженности вредителями хлебных запасов

Критерии оценивания тестового задания:

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

Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к традиционной следующим образом:

Процент правильных ответов Оценка

90 – 100% 12 баллов и/или «отлично» (*продвинутый уровень*)

70 – 89 % От 9 до 11 баллов и/или «хорошо» (*углубленный уровень*)

50 – 69 % От 6 до 8 баллов и/или «удовлетворительно» (*пороговый уровень*)

менее 50 % От 0 до 5 баллов и/или «неудовлетворительно» (*ниже порогового*)

Второй этап (продвинутый уровень)

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

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

Примеры тестовых заданий

Модуль 1 – Технология хранения и послеуборочной обработки зерна

1. Какой запах зерна не переходит в продукты его переработки?
 - 1.Мышиный
 - 2.Амбарный 3.Нефтепродуктов 4.Полынный

2. Какие показатели качества зерна являются признаками свежести и зрелости?

1. Запах, цвет, влажность
2. Запах, содержание клейковины
3. Запах, внешний вид и вкус
4. Запах, влажность и содержание примесей

3. На каком приборе определяют число падения? 1.ПЧП-3

- 2.ПХ-1
- 3.ИДК-3
- 4.СЭШ-3м

4. На каком приборе определяют натуру? 1.ПЧП-3

- 2.ПХ-1
- 3.ИДК-3
- 4.СЭШ-3м

5. На каком приборе определяют влажность? 1.ПЧП-3

- 2.ПХ-1
- 3.ИДК-3
- 4.СЭШ-3м

6. В каких единицах выражается ЧП?

1. Секунды
2. Часы
3. Минуты
4. г/л

7. В каких единицах выражается натура?

1. Секунды
2. Часы
3. Минуты
4. г/л

8. Как определяют качество клейковины?

1. По содержанию в ней крахмала
2. По содержанию в ней белка
3. По ее упруго-эластичным свойствам
4. По содержанию в ней воды

9. Какие белки зерна образуют клейковину? 1.Глиадин, глютен

- 2.Глиадин, гордеин
- 3.Глиадин, лейкозин
- 4.Глютен, лейкозин

10. Что такое натура зерна?

1. Консистенция эндосперма зерна
2. Масса 1000 семян
3. Массовая доля оболочек по отношению к массе зерна
4. Масса 1 л зерна

Модуль 2 – Технология переработки зерна

1. Для производства макаронных изделий группы «А» требуется мука

пшеничная хлебопекарная
из зерна твёрдой пшеницы
из зерна высоко стекловидной мягкой пшеницы

2. Для производства макаронных изделий группы «Б» требуется мука
Пшеничная хлебопекарная
Из зерна высоко стекловидной мягкой пшеницы Из зерна твёрдой
пшеницы

3. Для производства макаронных изделий группы «В» требуется мука
Любая пшеничная
Из зерна твёрдой пшеницы пшеничная хлебопекарная

4. В обозначении типа пшеничной хлебопекарной муки общего
назначения М 55-23 что обозначает первая цифра?

1. Число падения, секунды
2. Наибольшая массовая доля золы в пересчете на сухое
вещество, %, умноженное на 100
3. Крупность помола (остаток на сите), %
4. Наименьшая массовая доля сырой клейковины, %

5. На какие сорта делится мука пшеничная
хлебопекарная в соответствии с ГОСТ Р 52189?

1. Экстра, крупчатка, высший сорт, первый сорт, второй сорт, обойная
2. Экстра, крупчатка, высший сорт, первый сорт, обойная, обдирная
3. Высший сорт, первый сорт, второй сорт, третий сорт, обойная
4. Сеяная, обойная, обдирная

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

1. Делится на сорта
2. Делится на виды
3. Делится на типы
4. Делится на
группы

7. В обозначении типа пшеничной хлебопекарной муки общего
назначения М 55-23 что обозначает вторая цифра?

1. Число падения, секунды
2. Наибольшая массовая доля золы в пересчете на сухое вещество, %, умноженное на 100
3. Крупность помола (остаток на сите), %
4. Наименьшая массовая доля сырой клейковины, %

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

1. Сильную пшеницу
2. среднюю пшеницу
3. Слабую пшеницу

9. Конечная влажность макаронных изделий составляет 5-10%

10-15%

11-13%

10. По способу приготовления макаронные изделия бывают
 Штампованные и прессованные
 Штампованные и витые Штампованные и фигурные

Критерии оценивания тестового задания:

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

Процент правильных ответов Оценка

90 – 100% 12 баллов и/или «отлично» (*продвинутый уровень*)

70 – 89 % От 9 до 11 баллов и/или «хорошо» (*углубленный уровень*)

50 – 69 % От 6 до 8 баллов и/или «удовлетворительно» (*пороговый уровень*)

менее 50 % От 0 до 5 баллов и/или «неудовлетворительно» (*ниже порогового*)

Третий этап (высокий уровень)

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

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

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

Примеры тестовых задания

Модуль 1 – Технология хранения и послеуборочной обработки зерна

1. Какие научные принципы хранения сельскохозяйственных продуктов сформулированы профессором Я.Я. Никитинским?

1. биоз, осмоанабиоз, эубиоз, гемибиоз

2. Биоз, анабиоз, эубиоз, абиоз
3. Ценоанабиоз, абиоз, гемибиоз, биоз
4. Биоз, анабиоз, ценоанабиоз, абиоз

2. Какие факторы положены в основу режимов хранения зерна и семян?

1. Температура и влажность зерна
2. Влажность и засоренность зерна
3. Температура и засоренность зерна
4. Температура, влажность зерна и состав газовой среды

3. Какие факторы влияют на интенсивность дыхания зерна при хранении?

1. *Влажность и температура*
2. *Температура и состав газовой среды*
3. Зараженность вредителями и влажность
4. Влажность, температура, состав газовой среды

4. Какие существуют основные виды самосогревания?

1. *Гнездовое и пассивное*
2. Вертикальное и активное
3. Регулируемое
4. Гнездовое, пластовое, сплошное

5. Какая влажность зерна соответствует режиму хранения в сухом состоянии?

- 5-10 %
- 10-15 %
- 13-14 %
- 16-20 %

6. Какая температура зерна соответствует режиму хранения в охлажденном состоянии?

1. Температура на режим не влияет
2. Не выше 10°C
3. Не ниже 15°C
4. Не выше 20°C

7. Какие технологические операции включает полный цикл послеуборочной обработки зерна?

1. Очистка и сушка
2. Очистка, сушка, активное вентилирование, обеззараживание
3. Очистка, сушка, взвешивание
4. Активное вентилирование и обеззараживание

8. Какова цель очистки зерна на триерах?

1. Выделение длинных и легких примесей
2. Выделение коротких и легких примесей
3. Снижение зараженности зерна
4. Выделение длинных и коротких примесей

9. До какой влажности следует сушить зерно?

1. До любой более низкой
2. До ограничительной
3. До базисной
4. До 10 %

10. Какие параметры характеризуют режимы сушки зерна?

1. Предельно допустимая температура нагрева зерна, начальная влажность зерна, содержание примеси
2. Предельно допустимая температура нагрева зерна, температура сушильного агента, конечная влажность высушенного зерна.
3. Температура сушильного агента, температура окружающей среды, влажность зерна
4. Конечная влажность высушенного зерна, начальная влажность зерна, температура воздуха

Модуль 2 – Технология переработки зерна

1. Выпечка ржаного хлеба ведётся при

1. постоянной температуре
2. понижающейся температуре
3. повышающейся температуре

2. Макаронная мука по сравнению с хлебопекарной

1. Мельче
2. Такая же по крупности
3. Крупнее

3. При производстве макаронных сырьём являются

1. мука и вода
2. Мука, вода и соль
3. Мука, вода, дрожжи

4. При производстве макаронных изделий используют дополнительное сырьё

1. Ароматизаторы и стабилизаторы
2. Яйца, овощепродукты
3. Яйца и стабилизаторы

5. По способу приготовления макаронные изделия бывают

1. Штампованные и прессованные
2. Штампованные и витые
3. Штампованные и фигурные

6. Для снижения деформации макаронных изделий при выходе из прессы
 1. Их обдувают воздухом
 2. Их опрыскивают водой
 3. Их обрабатывают паром

7. Конечная влажность макаронных изделий составляет
 1. 5-10%
 2. 10-15%
 3. 11-13%

8. После замеса макаронного теста Его расстойка обязательна
Его расстойка зависит от рецепта Его расстойка необязательна

9. Макаaronная мука бывает Только 1-го и 2-го сортов Только 2-го сорта
высшего , первого и второго сортов

10. Для производства макаронных изделий группы «в» требуется мука
 1. Любая пшеничная
 2. Из зерна твёрдой пшеницы
 3. пшеничная хлебопекарная

Критерии оценивания тестового задания:

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

Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к традиционной следующим образом:

Процент правильных ответов, оценка

90 – 100% 12 баллов и/или «отлично» (*продвинутый уровень*)
 70 – 89 % От 9 до 11 баллов и/или «хорошо» (*углубленный уровень*)
 50 – 69 % От 6 до 8 баллов и/или «удовлетворительно» (*пороговый уровень*)
 менее 50 % От 0 до 5 баллов и/или «неудовлетворительно» (*ниже порогового*)

Критерии оценивания тестового задания:

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

Вопросы к контрольной работе

1. Количество и качество клейковины, значение и методы определения
 2. Порядок отбора проб зерна из складов.
 3. Внешний вид зерна, его значение и метод определения.
 4. Специфические показатели качества зерна.
 5. Запах зерна, причины его изменения и метод определения.
- Значение и методы определения
6. Зараженность зерна вредителями, значение этого показателя и методы определения.
 7. Натура зерна, значение этого показателя и метод определения.
 8. Показатели качества, положенные в основу классификации заготавливаемого зерна мягкой пшеницы.
 9. Обязательные показатели качества заготавливаемого зерна.
 10. Влажность зерна, ее значение и методы определения
 11. Засоренность зерна, значение и метод определения содержания явно выраженных примесей.
 12. Стекловидность зерна, значение и методы определения.
 13. Показатели качества, положенные в основу классификации заготавливаемого зерна твердой пшеницы.
 14. Порядок формирования средней пробы заготавливаемого зерна.
 15. Условия и сроки хранения средних проб зерна и порядок разрешения разногласий в определении его качества.
 16. Классификация методов определения качества продукции.
 17. Факторы, влияющие на качество продукции растениеводства.
 18. Число падения, его значение и метод определения.
 19. Основные понятия, связанные с качеством зерна.
 20. Режим хранения зерна и семян в сухом состоянии и его теоретическое обоснование.
 21. Режим хранения зерна в охлажденном состоянии и его теоретическое обоснование.
 22. Режим хранения зерна без доступа воздуха и его теоретическое обоснование.
 23. Способы хранения зерна
 24. Дыхание зерна при хранении
 25. Правила формирования партий зерна для хранения.
 26. Типы зернохранилищ и подготовка их к хранению зерна.
 27. Расчет убыли массы хранящегося зерна в результате уменьшения содержания сорной примеси
 28. Борьба с вредителями хлебных запасов
 29. Основные способы сушки зерна и типы зерносушилок.
 30. Очистка зерна от примесей.
 31. Самосогревание зерновых масс при хранении и причины его возникновения.

32. Виды самосогревания зерна при хранении.
33. Мероприятия, предотвращающие самосогревание зерна и его ликвидация.
34. Расчет естественной убыли массы зерна при хранении
35. Расчет продолжительности сушки зерна в зерносушилках и убыль массы зерна при сушке
36. Технология сушки зерна в шахтных зерносушилках и вы
37. Активное вентилирование зерна.
38. Вредители хлебных запасов и условия их жизнедеятельности при хранении зерна.
39. Состав микрофлоры зерна и условия ее развития при хранении.
40. Послеуборочное дозревание зерна при хранении

№ Вар иан та	Культура	Физическая масса партии, т	Влажность зерна , %	Содержание примесей, %		Натура зерна, г/л	Зараже нность вредит елями
				сорной	зерновой		
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Ячмень прод.	134	13,8	1,3	3,6	550	Обна руже н клец
2	Ячмень прод.	80	15,5	5,0	11,0	585	Обна руже н клец
3	Овес	170	16,0	4,0	7,5	443	Обна руже н клец
4	Горох кормовой	140	16,5	3,0	5,7	-	Не обна руже на
5	Горох прод.	180	17,0	5,0	13,5	-	Не обна руже на
6	Просо	130	18,0	2,5	9,0	-	Обна руже н клец

7	Гречиха	110	16,0	2,5	15,0	-	Обна руже н клевщ
8	Подсол- нечник	90	12,0	3,5	3,5	-	Обна руже н клевщ
9	Ячмень пивоваре н	256	14,8	3,2	5,0	-	Н е обна руже на
10	Ячмень прод.	90	16,5	6,0	12,0	590	Обна руже н клевщ
11	Ячмень пивоваре нный	200	18,9	4,9	5,1	-	Н е обна руже на
12	Овес	180	17,5	5,0	8,5	448	Обна руже н клевщ
13	Горох кормовой	150	16,0	1,5	3,2	-	Не обна руже на
14	Горох прод.	170	16,5	4,0	14,5	-	Не обна руже на
15	Просо	120	13,5	2,5	10,0	-	Обна руже н клевщ
16	Гречиха	180	17,0	3,5	5,5	-	Обна руже н клевщ
17	Подсолне чник	170	13,5	4,5	4,0	-	Обна руже н

							клевц
18	Просо	310	15,2	3,4	3,4	-	Обна руже н клевц
19	Ячмень прод.	180	17,5	7,0	13,0	597	Обна руже н клевц
20	Ячмень пивоваре нный	80	13,5	4,0	5,0	-	Н е обна руже на
21	Овес	120	15,5	2,0	9,5	451	Обна руже н клевц
22	Горох кормовой	160	18,0	2,0	3,8	-	Обна руже н клевц
23	Горох	150	18,0	3,0	6,0	-	Не
	прод.						обнару жена
24	Просо	180	17,0	5,5	11,0	-	Обна руже н клевц
25	Гречиха	90	15,0	4,5	6,5	-	Не обна руже на
26	Подсолне чник	130	11,0	2,0	4,5	-	Обна руже н клевц
27	Ячмень прод.	234	15,2	3,0	3,0	620	Не обна руже на
28	Ячмень прод.	110	18,5	8,0	14,0	611	Обна руже н

							клевц
29	Ячмень пивоваренный	70	16,7	4,0	3,0	-	Не обнаружена
30	Овес	130	17,0	6,0	10,5	459	Обнаружен клевц
31	Горох кормовой	170	16,0	2,5	4,2	-	Обнаружен клевц
32	Горох прод.	145	18,5	2,0	5,0	-	Обнаружен клевц
33	Просо	150	16,5	4,5	12,0	-	Не обнаружена
34	Гречиха	80	16,0	5,0	7,5	-	Не обнаружена
35	Подсолнечник	100	14,0	1,5	5,0	-	Обнаружен клевц
36	Овес	200	15,2	2,3	3,2	477	Обнаружен клевц
37	Ячмень прод.	170	19,0	3,2	7,3	593	Не обнаружена
38	Овес	90	16,7	2,7	13,7	467	Обнаружен клевц
39	Просо	120	14,0	4,0	8,1	-	Обнаружена

							н клевц
40	Гречиха	130	18,0	3,0	9,5	-	Обна руже н клевц
41	Овес	115	16,0	6,1	8,5	430	Обна руже н клевц
42	Горох кормовой	212	14,0	3,5	5,2	-	Обна руже н клевц
43	Горох прод.	95	16,5	3,0	15,0	-	Обна руже н клевц
44	Просо	250	15,5	4,9	10,9	-	Обна руже н клевц
45	Гречиха	142	15,6	3,0	9,5	-	Обнар ужен
							клевц
46	Подсолне чник	176	13,0	3,5	8,0	-	Обна руже н клевц
47	Ячмень прод.	167	14,8	5,2	5,2	600	Обна руже н клевц
48	Ячмень прод.	244	17,0	2,2	8,3	589	Не обна руже на
49	Овес	112	17,7	3,7	11,7	478	Не обна руже на
50	Просо	235	14,9	3,6	9,1	-	Обна руже н клевц

Критерии оценивания:

оценка «зачтено» (при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении) выставляется студенту, если он правильно выполнил расчеты по контрольной работе и ответил на 1 задание варианта (продвинутый уровень, правильно выполнил расчеты задания по контрольной работе (углубленный уровень), правильно выполнил расчеты задания 1 по контрольной работе и ответил на 2 задание варианта (пороговый уровень).

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

Процедура оценки знаний умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, производится преподавателем в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

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

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

Экзамен проводится в письменно-устной форме по утвержденным билетам. Каждый билет содержит по два вопроса, и третьего, вопроса или задачи, или практического задания.

Первый вопрос в экзаменационном билете - вопрос для оценки уровня обученности «знать», в котором очевиден способ решения, усвоенный студентом при изучении дисциплины.

Второй вопрос для оценки уровня обученности «знать» и «уметь», который позволяет оценить не только знания по дисциплине, но и умения ими пользоваться при решении стандартных типовых задач.

Третий вопрос (задача/задание) для оценки уровня обученности «владеть», содержание которого предполагает использование комплекса умений и навыков, для того, чтобы обучающийся мог самостоятельно сконструировать способ решения, комбинируя известные ему способы и привлекая имеющиеся знания.

По итогам сдачи экзамена выставляется оценка.

Критерии оценки знаний обучающихся на экзамене:

- оценка «отлично» выставляется, если обучающийся обладает глубокими и прочными знаниями программного материала; при ответе на все вопросы билета продемонстрировал исчерпывающее, последовательное и логически стройное изложение; правильно сформулировал понятия и закономерности по вопросам; использовал примеры из дополнительной литературы и практики; сделал вывод по излагаемому материалу;

- оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся обладает достаточно полным знанием программного материала; его ответ представляет грамотное изложение учебного материала по существу; отсутствуют существенные неточности в формулировании понятий; правильно применены теоретические положения, подтвержденные примерами; сделан вывод; два первых вопроса билета освещены полностью, а третий доводится до логического завершения после наводящих вопросов преподавателя;

- оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся имеет общие знания основного материала без усвоения некоторых существенных положений; формулирует основные понятия с некоторой неточностью; затрудняется в приведении примеров, подтверждающих теоретические положения; все вопросы билета начаты и при помощи наводящих вопросов преподавателя доводятся до конца;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся не знает значительную часть программного материала; допустил существенные ошибки в процессе изложения; не умеет выделить главное и сделать вывод; приводит ошибочные определения; ни один вопрос билета не рассмотрен до конца, даже при помощи наводящих вопросов преподавателя.

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

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

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

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, <i>участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины.</i>	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	<i>Является</i> результатом аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи зачета или экзамена. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности.	25

Итоговый рейтинг	Определяется путём суммирования всех рейтингов	100
------------------	--	-----

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

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

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

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

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

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

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

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

Максимальная сумма рейтинговых баллов по учебной дисциплине составляет 100 баллов.

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

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

По дисциплине с экзаменом необходимо использовать следующую шкалу пересчета суммарного количества набранных баллов в четырехбалльную систему:

Неудовлетворительно менее 51 балла	Удовлетворительно 51-67 баллов	Хорошо 67,1-85 баллов	Отлично 85,1-100 баллов
---------------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------	-------------------------------

