

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.07.2021 14:56:40

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb25726a1609b644b53d8986ab6255891f288f913a1351fae

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

**УТВЕРЖДАЮ**

Декан технологического факультета



Н.С. Трубчанинова

« 19 » мая 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки: 2021

Майский, 2021

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:** Еременко Е.П. доцент кафедры технологии производства и переработки с.-х. продукции, кандидат сельскохозяйственных наук;  
Шевелева Ю.В. начальник цеха в ООО «МПЗ Агро-Белогорье»;  
Осташова А.В. ведущий специалист творожного цеха в АО «Белгородский молочный комбинат».

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

«11» \_\_\_\_\_ мая \_\_\_\_\_ 2021 г., протокол № 10

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Н.Б. Ордина

руководитель основной профессиональной образовательной программы \_\_\_\_\_ Н.Б. Ордина

## **I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Цель** дисциплины – адаптация к обучению в высшем образовательном учреждении – Белгородском ГАУ – и получение представления об основных направлениях будущей работы.

### **1.2. Задачи:**

- ознакомление со структурой Белгородского ГАУ и основными учебными, научными и производственными подразделениями;
- ознакомление студентов с историей возникновения и развития основных пищевых производств;
- прививание навыков поиска, обработки и анализа учебной, научной и специальной литературы;
- получение знаний по вопросам современного состояния хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- ознакомление студентов с работой предприятий по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции.

## **II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)**

### **2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина**

Введение в профессиональную деятельность относится к дисциплинам обязательной части (Б1.О.08) основной профессиональной образовательной программы.

### **2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП**

Дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» является основополагающей для изучения всех последующих дисциплин, которые входят в учебный план подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Базой для изучения этой дисциплины являются знания, полученные в школе.

Особенностью дисциплины является то, что все последующие дисциплины являются теоретическим и практическим обоснованием для будущей работы.

Контроль знаний проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Текущая аттестация студентов, оценка знаний и умений, проводится в течение всего семестра путём устного опроса на практических занятиях по предлагаемым вопросам.

Промежуточная аттестация проводится в форме итогового контроля на зачёте.

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

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	<b>знать:</b> свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные и т.д.)
		<b>уметь:</b> применять знания о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы	
		<b>владеть:</b> возможностью применения собственных ресурсов для успешного выполнения порученной работы	
		УК-6.2. Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	<b>знать:</b> перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
		<b>уметь:</b> планировать перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	
		<b>владеть:</b> навыками планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	
		УК-6.3. Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	<b>знать:</b> цели будущей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
		<b>уметь:</b> реализовывать намеченные цели будущей деятельности	
		<b>владеть:</b> навыками реализации намеченных целей будущей деятельности в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
		УК-6.4. Критически оценивает эффек-	<b>знать:</b> возможности использования времени и других ресурсов при реше-

		<p>тивность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата</p>	<p>нии поставленных задач, а также относительно полученного результата</p> <p><b>уметь:</b> критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата</p> <p><b>владеть:</b> навыками использования собственного времени и других ресурсов при решении поставленных задач</p>
		<p>УК-6.5. Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков</p>	<p><b>знать:</b> организацию учебного процесса в ФГБОУ ВО «Белгородский ГАУ им. В.Я. Горина», направления работ на предприятиях по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции</p> <p><b>уметь:</b> работать с библиотечными каталогами и базами данных в Интернете по профессиональным вопросам</p> <p><b>владеть:</b> навыками работы по обобщению необходимой учебной, научной и специальной литературы</p>

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

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

Вид работы (в соответствии с учебным планом)	Объем учебной работы, час	
	Очная	Заочная
<b>Формы обучения</b> (вносятся данные по реализуемым формам)	<b>1</b>	<b>1 курс</b>
<b>Семестр изучения дисциплины</b>	<b>1</b>	<b>1 курс</b>
Общая трудоемкость, всего, час	<b>108</b>	<b>108</b>
зачетные единицы	3	3
<b>1. Контактная работа</b>		
<b>1.1. Контактная аудиторная работа (всего)</b>	<b>32,25</b>	<b>10,95</b>
В том числе:		
Лекции ( <i>Лек</i> )	16	2
Лабораторные занятия ( <i>Лаб</i> )	-	-
Практические занятия ( <i>Пр</i> )	16	2
Установочные занятия ( <i>УЗ</i> )	-	2
Предэкзаменационные консультации ( <i>Конс</i> )	-	-
Текущие консультации ( <i>ТК</i> )	-	4,5
<b>1.2. Промежуточная аттестация</b>		
Зачет ( <i>КЗ</i> )	0,25	0,25
Экзамен ( <i>КЭ</i> )	-	-
Выполнение курсовой работы (проекта) ( <i>КНКТ</i> )	-	-
Выполнение контрольной работы ( <i>ККН</i> )	-	0,2
<b>1.3. Контактная внеаудиторная работа (контроль)</b>	<b>16</b>	<b>4</b>
<b>2. Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>	<b>59,75</b>	<b>93,05</b>
в том числе:		
Самостоятельная работа по проработке лекционного материала	7	6
Самостоятельная работа по подготовке к лабораторно-практическим занятиям	19	6
Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятельное изучение	15,75	63,05
Самостоятельная работа по видам индивидуальных заданий: подготовка реферата/контрольной работы	10	10
Подготовка к зачету	8	8

## 4.2. Общая структура дисциплины и виды учебной работы

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час							
	Очная форма обучения				Заочная форма обучения			
	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Самостоятельная работа	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Самостоятельная работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»</b>	<b>16</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>18</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>16</b>
1. Теоретические вопросы подготовки и виды профессиональной деятельности бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»	11	1	6	4	8	1	1	6
2. Роль питания в жизни человека	5	1	-	4	10	-	-	10
<b>Модуль 2. «История основных пищевых продуктов»</b>	<b>51,75</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>35,75</b>	<b>60</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>60</b>
1. Овощи и фрукты	8,75	2	1	5,75	10	-	-	10
2. Мука и хлеб	9	2	1	6	10	-	-	10
3. Крупы и пиво	8	2	-	6	10	-	-	10
4. Растительные масла	8	2	-	6	10	-	-	10
5. Мясо и мясные продукты	9	2	1	6	10	-	-	10
6. Молоко и молочные продукты	9	2	1	6	10	-	-	10
<b>Модуль 3. «Современное состояние хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»</b>	<b>24</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>16</b>	<b>19,05</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>17,05</b>
1. Современное состояние хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	16	2	4	10	19,05	1	1	17,05
<i>Итоговое занятие по темам модулей 1-3</i>	8	-	2	6	-	-	-	-
<i>Текущие консультации</i>	-				4,5			
<i>Установочные занятия</i>	-				2			
<i>Промежуточная аттестация</i>	0,25				0,45			
<i>Контактная аудиторная работа (всего)</i>	32,25	16	16	-	10,95	2	2	-
<i>Контактная внеаудиторная работа (всего)</i>	16				4			
<i>Самостоятельная работа (всего)</i>	59,75				93,05			
<i>Общая трудоемкость</i>	108				108			

### 4.3. Содержание дисциплины

Наименование и содержание модулей и разделов дисциплины
<b>Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»</b>
<b><i>1. Теоретические вопросы подготовки и виды профессиональной деятельности бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»</i></b>
1.1. Теоретические вопросы подготовки и виды профессиональной деятельности бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции». Структура университета, технологического факультета.
1.2. Ознакомление со структурными подразделениями университета
1.3. Работа со справочно-поисковым аппаратом библиотеки
1.4. Составление библиографического описания документа
<b><i>2. Роль питания в жизни человека</i></b>
2.1. Значение питания для человека, традиции питания у народов мира, основные питательные вещества и источники их поступления в организм человека
2.2. Значение воды для жизни человека
2.3. Соль в питании человека
<b>Модуль 2. «История основных пищевых продуктов»</b>
<b><i>1. Овощи и фрукты</i></b>
1.1. Роль овощей и фруктов в питании, характеристика наиболее древних и распространённых овощей, фруктов и ягод, основные направления переработки
1.2. Классификация продуктов переработки овощей и фруктов
1.3. История консервирования овощей, фруктов, ягод
1.4. История виноделия
1.5. История свеклосахарного производства
<b><i>2. Мука и хлеб</i></b>
2.1. История возделывания пшеницы и ржи, возникновение и развитие переработки зерна в муку. История возникновения хлеба, развитие хлебопекарного производства
2.2. Классификация продуктов переработки зерна различных с.-х. культур
2.3. Использование сои и соепродуктов в питании человека и в промышленности
2.4. История использования пряностей. История использования кофе, чая, какао-бобов в питании человека и в промышленности
<b><i>3. Крупы и пиво</i></b>
3.1. История возделывания основных крупяных культур. Производство круп и их использование. История появления пива, развитие пивоварения
<b><i>4. Растительные масла</i></b>
4.1. Значение растительных масел в питании, виды сырья для производства растительных масел, основные пищевые продукты, в состав которых входят растительные масла
<b><i>5. Мясо и мясные продукты</i></b>
5.1. История одомашнивания различных с.-х. животных и птицы, виды мяса, значение и использование мяса в питании, основные продукты переработки мяса
5.2. Классификация продуктов переработки мяса



<b>Наименование и содержание модулей и разделов дисциплины</b>
5.3. История консервирования мяса
5.4. Значение и использование рыбы и рыбопродуктов в питании человека
<b>6. Молоко и молочные продукты</b>
6.1. Значение молока в питании человека, характеристика молока от различных с.-х. животных, основные направления использования молока, история появления молочных продуктов и их характеристика
6.2. Классификация продуктов переработки молока
6.3. История кисломолочных продуктов (кефира, простокваши, творога, сыра)
6.4. История маслоделия и консервирования молока
<b>Модуль 3. «Современное состояние хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»</b>
<b><i>1. Современное состояние хранения и переработка продукции растениеводства и животноводства</i></b>
1.1. Современное состояние хранения и переработка продукции растениеводства и животноводства в России
1.2. Современное состояние хранения и переработка продукции растениеводства и животноводства в Белгородской области
<i>Итоговое занятие по темам модулей 1-3</i>

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

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

№ п/п	Наименование рейтингов, модулей и блоков	Формируемые компетенции	Объем учебной работы				Форма контроля знаний	Количество баллов (min)	Количество баллов (max)
			Общая трудоемкость	Лекции	Лабор.-практ. занятия	Самост. работа			
<b>Всего по дисциплине</b>		УК-6	<b>108</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>59,75</b>	<b>Зачет</b>	<b>51</b>	<b>100</b>
<i>I. Рубежный рейтинг</i>							Сумма баллов за модули	<b>31</b>	<b>60</b>
<b>Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»</b>		УК-6	<b>16</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>8</b>		<b>10</b>	<b>10</b>
1.	Теоретические вопросы подготовки и виды профессиональной деятельности бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»		<b>11</b>	1	6	4	Устный опрос		
2.	Роль питания в жизни человека		<b>5</b>	1	-	4	Устный опрос		
<b>Модуль 2. «История основных пищевых продуктов»</b>		УК-6	<b>51,75</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>35,75</b>		<b>10</b>	<b>10</b>
1.	Овощи и фрукты		<b>8,75</b>	2	1	5,75	Устный опрос		
2.	Мука и хлеб		<b>9</b>	2	1	6	Устный опрос		
3.	Крупы и пиво		<b>8</b>	2	-	6	Устный опрос		
4.	Растительные масла		<b>8</b>	2	-	6	Устный опрос		
5.	Мясо и мясные продукты		<b>9</b>	2	1	6	Устный опрос		
6.	Молоко и молочные продукты		<b>9</b>	2	1	6	Устный опрос		

<b>Модуль 3. «Современное состояние хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»</b>		УК-6	<b>24</b>	2	6	16		<b>11</b>	<b>10</b>
1.	Современное состояние хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства		<b>16</b>	2	4	10	Устный опрос		
Итоговый контроль знаний по темам модулей 1-3			8	-	2	6	Устный опрос		
<b>II. Творческий рейтинг</b>								<b>2</b>	<b>5</b>
<b>III. Рейтинг личностных качеств</b>								<b>3</b>	<b>10</b>
<b>IV. Рейтинг сформированности прикладных практических требований</b>								+	+
<b>IV. Промежуточная аттестация</b>							<b>Зачет</b>	<b>15</b>	<b>25</b>

## **5.2. Оценка знаний студента**

### **5.2.1. Основные принципы рейтинговой оценки знаний**

Оценка знаний по дисциплине осуществляется согласно Положению о балльно-рейтинговой системе оценки обучения ФГБОУ Белгородского ГАУ.

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

<b>Рейтинги</b>	<b>Характеристика рейтингов</b>	<b>Максимум баллов</b>
Рубежный	Отражает работу студента на протяжении всего периода изучения дисциплины. Определяется суммой баллов, которые студент получит по результатам изучения каждого модуля.	60
Творческий	Результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности, в том числе, участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины.	5
Рейтинг личностных качеств	Оценка личностных качеств обучающихся, проявленных ими в процессе реализации дисциплины (модуля) (дисциплинированность, посещаемость учебных занятий, сдача вовремя контрольных мероприятий, ответственность, инициатива и др.)	10
Рейтинг сформированности прикладных практических требований	Оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».	+
Промежуточная аттестация	Является результатом аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи зачета. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компо-	25

	нента в целом и основ практической деятельности в част-ности.	
Итоговый рейтинг	Определяется путём суммирования всех рейтингов	100

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

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

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

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

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

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

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

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

## VI. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 6.1. Основная учебная литература

1. Сидельникова Н.А. Основы профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие для направления подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / Н.А. Сидельникова, Е.П. Еременко; Белгородский ГАУ. – Белгород: Белгородский ГАУ, 2018. – 145 с. [http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r\\_plus/cgiirbis\\_64\\_ft.exe?C21COM=2&I21DBN=BOOKS\\_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&Z21ID=112113303332172713&Image\\_file\\_name=OnlyEC2%5CSidelnikovaN%2EA%2EOsnovyi%5Fprofessionalnoy%5Fdeyatelnosti%2Epdf&Image\\_file\\_mfn=56886&IMAGE\\_FILE\\_DOWNLOAD=0&IMAGE\\_DOWNLOAD\\_TEXT=1#search=%22%22](http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?C21COM=2&I21DBN=BOOKS_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&Z21ID=112113303332172713&Image_file_name=OnlyEC2%5CSidelnikovaN%2EA%2EOsnovyi%5Fprofessionalnoy%5Fdeyatelnosti%2Epdf&Image_file_mfn=56886&IMAGE_FILE_DOWNLOAD=0&IMAGE_DOWNLOAD_TEXT=1#search=%22%22)

### 6.2. Дополнительная литература

1. Куликов, Л.В. История зоотехнии: учебник / Л.В. Куликов. – М.: КолосС, 2008. – 296 с.
2. Вахрушев, Н.А. Введение в агрономию: учебное пособие / Н.А. Вахрушев. – Ростов н/Д: Феникс, 2006. – 381 с.

#### 6.2.1. Периодические издания

1. Земледелие: теоретический и научно-практический журнал.
2. Зоотехния: теоретический и научно-практический журнал.
3. Достижения науки и техники АПК: теоретический и научно-практический журнал.
4. Международный сельскохозяйственный журнал: научно-производственный журнал о достижении мировой науки и практики в агропромышленном комплексе.
5. Садоводство и виноградарство: теоретический и научно-практический журнал.
6. Сахарная свекла: научно-практический журнал.
7. Хранение и переработка сельхозсырья: научно-теоретический журнал

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

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

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

### ***6.3.1. Методические указания по освоению дисциплины***

Приступая к изучению дисциплины, обучающимся необходимо внимательно ознакомиться с тематическим планом занятий, списком рекомендованной литературы.

Преподавание дисциплины предусматривает: лекции, практические занятия, самостоятельную работу (изучение теоретического материала; подготовка к практическим занятиям, устным опросам, зачету; выполнение домашних заданий, в т.ч. реферата), консультации преподавателя.

Лекции по дисциплине читаются как в традиционной форме, так и с использованием активных форм обучения. Главной задачей каждой лекции является раскрытие сущности темы и анализ ее главных положений. Рекомендуется на первой лекции довести до внимания студентов структуру курса и его разделы, а также рекомендуемую литературу. В дальнейшем указывать начало каждого раздела, суть и его задачи, а, закончив изложение, подводить итог по этому разделу, чтобы связать его со следующим. Содержание лекций определяется рабочей программой курса. Каждая лекция должна охватывать определенную тему курса и представлять собой логически вполне законченную работу. Лучше сократить тему, но не допускать перерыва ее в таком месте, когда основная идея еще полностью не раскрыта. Для максимального усвоения дисциплины рекомендуется изложение лекционного материала с элементами обсуждения. Лекционный материал должен быть снабжен конкретными примерами.

Целями проведения практических занятий являются: установление связей теории с практикой в форме экспериментального подтверждения положений теории; развитие логического мышления; умение выбирать оптимальный метод решения; обучение студентов умению анализировать полученные результаты; контроль самостоятельной работы обучающихся по освоению курса.

Каждое практическое занятие целесообразно начинать с повторения теоретического материала, который будет использован на нем. Для этого очень важно четко сформулировать цель занятия и основные знания, умения и навыки, которые студент должен приобрести в течение занятия. На практических занятиях преподаватель принимает решенные и оформленные надлежащим образом различные задания, он должен проверить правильность их оформления и выполнения, оценить глубину знаний данного теоретического материала, умение анализировать и решать поставленные задачи, выбирать эффективный способ решения, умение делать выводы.

В ходе подготовки к практическому занятию обучающимся следует внимательно ознакомиться с планом, вопросами, вынесенными на обсуждение, изучить соответствующий лекционный материал, предлагаемую литературу. Нельзя ограничиваться только имеющейся учебной литературой (учебниками и учебными пособиями). Обращение к монографиям, статьям из специальных

журналов, хрестоматийным выдержкам, а также к материалам средств массовой информации позволит в значительной мере углубить проблему, что разнообразит процесс ее обсуждения. С другой стороны, обучающимся следует помнить, что они должны не просто воспроизводить сумму полученных знаний по заданной теме, но и творчески переосмыслить существующие в современной науке подходы к пониманию тех или иных проблем, явлений, событий, продемонстрировать и убедительно аргументировать собственную позицию.

Теоретический материал по тем темам, которые вынесены на самостоятельное изучение, обучающийся прорабатывает в соответствии с вопросами для подготовки к зачету. Пакет заданий для самостоятельной работы выдается в начале семестра, определяются конкретные сроки их выполнения и сдачи. Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при аттестации обучающегося (при сдаче зачета). Задания для самостоятельной работы составляются, как правило, по темам и вопросам, по которым не предусмотрены аудиторские занятия, либо требуется дополнительно проработать и проанализировать рассматриваемый преподавателем материал в объеме запланированных часов.

Для закрепления теоретического материала обучающиеся выполняют различные задания (рефераты, индивидуальные задания). Их выполнение призвано обратить внимание обучающихся на наиболее сложные, ключевые и дискуссионные аспекты изучаемой темы, помочь систематизировать и лучше усвоить пройденный материал. Такие задания могут быть использованы как для проверки знаний обучающихся преподавателем в ходе проведения промежуточной аттестации на практических занятиях, а также для самопроверки знаний обучающимися.

При самостоятельном выполнении заданий обучающиеся могут выявить тот круг вопросов, который усвоили слабо, и в дальнейшем обратить на них особое внимание. Контроль самостоятельной работы обучающихся по выполнению заданий осуществляется преподавателем с помощью выборочной и фронтальной проверок на практических занятиях.

Консультации преподавателя проводятся в соответствии с графиком, утвержденным на кафедре. Обучающийся может ознакомиться с ним на информационном стенде. При необходимости дополнительные консультации могут быть назначены по согласованию с преподавателем в индивидуальном порядке.

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

### **6.3.2 Видеоматериалы**

1. Каталог учебных видеоматериалов на официальном сайте ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ.

Режим доступа: <http://bsaa.edu.ru/InfResource/library/video/recast.php>

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

1. Сельское хозяйство: всё о земле, растениеводство в сельском хозяйстве – Режим доступа: <https://selhozyajstvo.ru/>
2. Базы данных по сельскому хозяйству и пищевой промышленности «АГРОС» - Режим доступа: [www.cnsnb.ru/cataloga.shtm](http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtm)
3. Научные поисковые системы: каталог научных ресурсов, ссылки на специализированные научные поисковые системы, электронные архивы, средства поиска статей и ссылок – Режим доступа: <http://www.scintific.narod.ru/>
4. Российская Научная Сеть: информационная система, нацеленная на доступ к научной, научно-популярной и образовательной информации – Режим доступа: <http://nature.web.ru/>
5. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/>
6. Российская государственная библиотека – Режим доступа: <http://www.rsl.ru>
7. Электронная библиотека «Рукопт» – Режим доступа: <http://www.rucont.ru>
8. ЭБС «ZNANIUM.COM» – Режим доступа: <http://znanium.com>
9. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/books>
10. Полнотекстовая база данных «Сельскохозяйственная библиотека знаний» - Режим доступа: <http://natlib.ru/.../643-fond-polnotekstovyykh-elektronnykhdokumentov-tsentralnoj-nauch/>

#### **6.5. Перечень программного обеспечения, информационных технологий**

В качестве программного обеспечения, необходимого для доступа к электронным ресурсам используются программы: Office 2016 Russian OLP NL AcademicEdition – офисный пакет приложений; ПО Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса; Mozilla Firefox; 7-Zip; Система автоматизации библиотек «Ирбис 64».



**VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**7.1. Помещения, укомплектованные специализированной мебелью, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории**

№ п/п	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа № 714	Специализированная мебель для обучающихся на 100 посад.мест, экран моторизованный 3x3 ScreenMedia; Шкаф настенный; Колонки SVEN; Кабели коммутации; Ноутбук ASUS: Системная плата: Тип ЦП Mobile Intel Celeron, 2200 MHz; Системная плата Asus P50IJ Series Notebook; Чипсет системной платы Intel CantigaGL40/GM45/GM47/GS45; Системная память 2016 МБ; Дисковый накопитель ST9320325AS (320 ГБ, 5400 RPM, SATA-II); Видеоадаптер Mobile Intel(R) 4 Series Express Chipset Family; доска настенная, кафедра, набор демонстрационного оборудования
	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №717	Ноутбук Asus, телевизор SUPRA, ГОСТы
	Помещения для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки)	Специализированная мебель; комплект компьютерной техники в сборе (системный блок: Asus P4BGL-MX\Intel Celeron, 1715 MHz\256 Мб PC2700 DDR SDRAM\ST320014A (20 Гб, 5400 RPM, Ultra-ATA/100)\ NEC CD-ROM CD-3002A\Intel(R) 82845G/GL/GE/PE/GV Graphics Controller, монитор: Proview 777(N) / 786(N) [17" CRT], клавиатура, мышь.); Foxconn G31MVP/G31MXP\DualCore Intel Pentium E2200\1 Гб DDR2-800 DDR2 SDRAM\MAXTOR STM3160215A (160 Гб, 7200 RPM, Ultra-ATA/100)\Optiarc DVD RW AD-7243S\Intel GMA 3100 монитор: acer v193w [19"], клавиатура, мышь.) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспе-

		чения доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ; настенный плазменный телевизор SAMSUNG PS50C450B1 Black HD (диагональ 127 см); аудио-видео кабель HDMI
--	--	---

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

<b>Виды помещений</b>	<b>Оборудование</b>
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 714 .	MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №42 от 06.12.2019) - 522 лицензия. Срок действия лицензии по 01.01.2021
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 717	MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор № 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 Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно. Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Суб-

	лицензионный 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 «Руконт», договор №ДС-284 от 15.01.2016 с открытым акционерным обществом «ЦКБ» БИБКОМ», с обществом с ограниченной ответственностью «Агентство «Книга-Сервис».

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

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

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

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий). На аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и (или) тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические зада-

ния. 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 ГОСУДАР-**  
**СТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**имени В.Я.ГОРИНА»**

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

**по дисциплине «ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ»**

**для направления подготовки**

**Направление подготовки 35.03.07 Технология производства**  
**и переработки сельскохозяйственной продукции**

**Направленность (профиль) - Хранение и переработка сельскохозяйственной**  
**продукции**

**Квалификация: бакалавр**

**Год начала подготовки: 2021**

**Майский, 2021**

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

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

				работы	<b>ных пищевых продуктов»</b>			
					<b>Модуль 3. «Современное состояние хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»</b>			
		УК-6.2. Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Первый этап (пороговый уровень)	<b>знать:</b> перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	<b>Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»</b>	устный опрос	тестирование	
					<b>Модуль 2. «История основных пищевых продуктов»</b>			
					<b>Модуль 3. «Современное состояние хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»</b>			
				Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> планировать перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	<b>Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»</b>	устный опрос	тестирование
						<b>Модуль 2. «История основных пищевых продуктов»</b>		
						<b>Модуль 3. «Современное состояние хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»</b>		
			Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> навыками планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, лич-	<b>Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»</b>	устный опрос	тестирование	
					<b>Модуль 2. «История основных пищевых продуктов»</b>			

				ностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	<b>Модуль 3. «Современное состояние хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»</b>		
	УК-6.3. Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Первый этап (пороговый уровень)		<b>знать:</b> цели будущей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	<b>Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»</b>	устный опрос	тестирование
<b>Модуль 2. «История основных пищевых продуктов»</b>							
<b>Модуль 3. «Современное состояние хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»</b>							
		Второй этап (продвинутый уровень)		<b>уметь:</b> реализовывать намеченные цели будущей деятельности	<b>Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»</b>	устный опрос	тестирование
<b>Модуль 2. «История основных пищевых продуктов»</b>							
<b>Модуль 3. «Современное состояние хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»</b>							
	Третий этап (высокий уровень)			<b>владеть:</b> навыками реализации намеченных целей будущей деятельности в области производства и переработки сельско-	<b>Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»</b>	устный опрос	тестирование
<b>Модуль 2. «История основных пищевых продуктов»</b>							



				хозяйственной продукции	Модуль 3. «Современное состояние хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»			
	УК-6.4. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	Первый этап (пороговый уровень)		знать: возможности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»	устный опрос	тестирование	
Модуль 2. «История основных пищевых продуктов»								
Модуль 3. «Современное состояние хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»								
			Второй этап (продвинутый уровень)		уметь: критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»	устный опрос	тестирование
Модуль 2. «История основных пищевых продуктов»								
Модуль 3. «Современное состояние хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»								
			Третий этап (высокий уровень)		владеть: навыками использования собственного времени и других ресурсов при решении поставленных задач	Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»	устный опрос	тестирование
Модуль 2. «История основных пищевых продуктов»								
Модуль 3. «Современное состояние хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»								

					<b>продукции»</b>		
	УК-6.5. Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	Первый этап (пороговый уровень)	<b>знать:</b> организацию учебного процесса в ФГБОУ ВО «Белгородский ГАУ им. В.Я. Горина», направления работ на предприятиях по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции	Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»	устный опрос	тестирование	
Модуль 2. «История основных пищевых продуктов»							
Модуль 3. «Современное состояние хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»							
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> работать с библиотечными каталогами и базами данных в Интернете по профессиональным вопросам	Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»	устный опрос	тестирование	
Модуль 2. «История основных пищевых продуктов»							
Модуль 3. «Современное состояние хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»							
		Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> навыками работы по обобщению необходимой учебной, научной и специальной литературы	Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»	устный опрос	тестирование	
Модуль 2. «История основных пищевых продуктов»							
Модуль 3. «Современное состояние хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»							

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

Компетенция	Планируемые результаты обучения, соотнесенные с индикаторами достижения компетенции (показатели достижения заданного уровня компетенции)	Уровни и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания			
		<i>Компетентность не сформирована</i>	<i>Пороговый уровень компетентности</i>	<i>Продвинутый уровень компетентности</i>	<i>Высокий уровень</i>
		<i>не зачтено</i>	<i>зачтено</i>	<i>зачтено</i>	<i>зачтено</i>
<b>УК-6</b> Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<i>УК-6.1. Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы</i>	<i>не способен применить знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы</i>	<i>частично способен применить знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы</i>	<i>способен применять знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы</i>	<i>способен самостоятельно применять знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы</i>
	<b>знать:</b> свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные и т.д.)	не знает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные и т.д.)	знает частично свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные и т.д.)	знает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные и т.д.)	знает и аргументирует свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные и т.д.)
	<b>уметь:</b> применять знания о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы	не умеет применять знания о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы	частично умеет применять знания о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы	умеет применять знания о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы	умеет самостоятельно применять знания о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы





	<b>знать:</b> цели будущей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	не знает цели будущей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	частично знает цели будущей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	знает цели будущей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	знает и аргументирует цели будущей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
	<b>уметь:</b> реализовывать намеченные цели будущей деятельности	не умеет реализовывать намеченные цели будущей деятельности	частично умеет реализовывать намеченные цели будущей деятельности	умеет реализовывать намеченные цели будущей деятельности	умеет самостоятельно реализовывать намеченные цели будущей деятельности
	<b>владеть:</b> навыками реализации намеченных целей будущей деятельности в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	не владеет навыками реализации намеченных целей будущей деятельности в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	частично владеет навыками реализации намеченных целей будущей деятельности в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	владеет навыками реализации намеченных целей будущей деятельности в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	владеет навыками самостоятельной реализации намеченных целей будущей деятельности в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
	<i>УК-6.4. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата</i>	<i>не способен критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата</i>	<i>частично способен критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата</i>	<i>способен критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата</i>	<i>способен самостоятельно критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата</i>
	<b>знать:</b> возможности	не знает возможности	знает не полностью	знает возможности	знает и аргументиро-

	использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	возможности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	ванно сравнивает возможности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата
	<b>уметь:</b> критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	не умеет критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	умеет, но не полностью, критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	умеет критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	самостоятельно критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата
	<b>владеть:</b> навыками использования собственного времени и других ресурсов при решении поставленных задач	не владеет навыками использования собственного времени и других ресурсов при решении поставленных задач	частично владеет навыками использования собственного времени и других ресурсов при решении поставленных задач	владеет навыками использования собственного времени и других ресурсов при решении поставленных задач	самостоятельно использует собственное время и другие ресурсы при решении поставленных задач
	<i>УК-6.5. Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков</i>	<i>не демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков</i>	<i>демонстрирует частичный интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков</i>	<i>демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков</i>	<i>активно демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков</i>
	<b>знать:</b> организацию учебного процесса в ФГБОУ ВО «Белго-	не знает организацию учебного процесса в ФГБОУ ВО «Белго-	частично осведомлен об организации учебного процесса в	знает организацию учебного процесса в ФГБОУ ВО «Белго-	отлично осведомлен об организации учебного процесса в ФГБОУ ВО

	родский ГАУ им. В.Я. Горина», направления работ на предприятиях по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции	родский ГАУ им. В.Я. Горина», направления работ на предприятиях по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции	ФГБОУ ВО «Белгородский ГАУ им. В.Я. Горина», направления работ на предприятиях по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции	родский ГАУ им. В.Я. Горина», направления работ на предприятиях по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции	«Белгородский ГАУ им. В.Я. Горина», направления работ на предприятиях по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции
	<b>уметь:</b> работать с библиотечными каталогами и базами данных в Интернете по профессиональным вопросам	не умеет работать с библиотечными каталогами и базами данных в Интернете по профессиональным вопросам	частично умеет работать с библиотечными каталогами и базами данных в Интернете по профессиональным вопросам	умеет работать с библиотечными каталогами и базами данных в Интернете по профессиональным вопросам	умеет самостоятельно работать с библиотечными каталогами и базами данных в Интернете по профессиональным вопросам
	<b>владеть:</b> навыками работы по обобщению необходимой учебной, научной и специальной литературы	не владеет навыками работы по обобщению необходимой учебной, научной и специальной литературы	частично владеет навыками работы по обобщению необходимой учебной, научной и специальной литературы	владеет навыками работы по обобщению необходимой учебной, научной и специальной литературы	самостоятельно может обобщать сведения из необходимой учебной, научной и специальной литературы



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

#### ***Первый этап (пороговый уровень)***

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

#### **Перечень вопросов к устному опросу**

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

#### **Критерии оценивания**

**оценка «зачтено»** (*при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении*) выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

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

### Примеры итоговых тестовых заданий

<b>Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»</b>	
<b>Вопрос</b>	<b>Варианты ответов</b>
1. Количество факультетов, входящих в структуру Белгородского ГАУ	а) 5 б) 6 в) 7 г) 8
2. В организационную структуру технологического факультета входит	а) 3 б) 4 в) 5 г) 6
3. Книга одного автора в списке литературы оформляется следующим образом	а) Бредихин С.А. Технология и техника переработки молока: учеб. пособие / С.А. Бредихин. – 2-е изд., доп. – М.: ИНФРА-М, 2016. – 443 с. б) Технология и техника переработки молока: учеб. пособие / С.А. Бредихин. – 2-е изд., доп. – М.: ИНФРА-М, 2016. – 443 с. в) Бредихин С.А. Технология и техника переработки молока: учеб. пособие. – 2-е изд., доп. – М.: ИНФРА-М, 2016. г) Бредихин С.А. Технология и техника переработки молока: учеб. пособие / С.А. Бредихин. – 443 с.
4. Статья из журнала в списке литературы оформляется следующим образом	а) Птуха А.Р. Российский рынок мороженого / А.Р. Птуха, Т.А. Мерзляков // Молочная промышленность. – 2013. - № 1. – С. 73-74. б) Птуха А.Р. Российский рынок мороженого / А.Р. Птуха, Т.А. Мерзляков. – 2013. - № 1. – С. 73-74. в) Птуха А.Р. Российский рынок мороженого / А.Р. Птуха, Т.А. Мерзляков // Молочная промышленность, 2013. – 73 с. г) Птуха А.Р., Мерзляков Т.А. Российский рынок мороженого // Молочная промышленность. – 2013. - № 1. – С. 73-74.
<b>Модуль 2. «История основных пищевых продуктов»</b>	
1. До XVIII в. в России этот овощ играл ту же роль, что в настоящий момент картофель	а) репа б) свекла в) морковь г) белокочанная капуста

2. Брокколи – это разновидность....	а) капусты б) свёклы в) моркови г) картофеля
3. Родина картофеля – это	а) Южная Америка б) Северная Америка в) Россия г) Китай
4. Маргарин – это продукт на основе	а) жиров растительного происхождения б) жиров животного происхождения в) жиров растительного и животного происхождения
<b>Модуль 3. «Современное состояние хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»</b>	
1. Какая сельскохозяйственная культура не возделывается в Белгородской области?	а) подсолнечник 2) соя 3) лён-долгунец 4) тритикале
2. Какая культура является масличной?	а) горох б) соя в) подсолнечник г) кукуруза
3. Какая ягода не произрастает в Белгородской области?	а) морошка б) земляника в) ежевика г) малина

### **Критерии оценивания тестового задания:**

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

#### **Процент правильных ответов Оценка**

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

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

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

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

#### ***Второй этап (продвинутый уровень)***

**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

### **Перечень вопросов к устному опросу**

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

### **Критерии оценивания**

**оценка «зачтено»** (*при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении*) выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

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

### Примеры итоговых тестовых заданий

<b>Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»</b>	
<b>Вопрос</b>	<b>Варианты ответов</b>
1. В каком году наш вуз приобрел статус университета?	а) 1994 б) 2014 в) 2016
2. Кто возглавляет Белгородский ГАУ?	а) ректор б) проректор в) декан
3. Кто возглавляет факультеты Белгородского ГАУ?	а) ректоры б) директора в) деканы
4. Стандарт в списке литературы оформляется следующим образом	а) ГОСТ 31981-2013. Йогурты. Общие технические условия. – Введ. 2014-05-01. – М.: Стандартиформ, 2014. – 18 с. б) Йогурты. Общие технические условия. ГОСТ 31981-2013. – Введ. 2014-05-01. – М.: Стандартиформ, 2014. в) ГОСТ 31981-2013. Йогурты. Общие технические условия. – М.: Стандартиформ, 2014. – 18 с. г) Йогурты. Общие технические условия. ГОСТ 31981-2013. – Введ. 2014-05-01. – М.: Стандартиформ, 2014. – С. 14-18.
<b>Модуль 2. «История основных пищевых продуктов»</b>	
1. Какой способ не использовали наши предки для консервирования мяса?	а) копчение б) посол в) шоковая заморозка
2. В Россию картофель попал при	а) Петре I б) Екатерине II в) Иване Грозном г) Николае II
3. Какая культура не является корнеплодом?	а) репа б) морковь в) капуста г) свёкла
4. Какой фрукт относится к цитрусовым?	а) яблоко б) грейпфрут в) нектарин
5. Какой плод относится к косточковым?	а) яблоко б) персик в) смородина

<b>Модуль 3. «Современное состояние хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»</b>	
1. Какая отрасль животноводства наиболее развита в Белгородской области?	а) овцеводство б) мясное скотоводство в) свиноводство г) молочное скотоводство
2. Наибольший удельный вес в общем производстве мяса в Белгородской области занимает	а) мясо птицы б) свинина в) говядина г) баранина
3. Из каких сортов пшеницы изготавливают макаронные изделия?	а) из твердых сортов б) из мягких сортов в) оба варианта верны

### **Критерии оценивания тестового задания:**

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

#### **Процент правильных ответов Оценка**

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

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

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

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

#### **Третий этап (высокий уровень)**

**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.

### **Перечень вопросов к устному опросу**

1. Основные направления переработки зерна.

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

### **Критерии оценивания**

**оценка «зачтено»** (при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении) выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

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

### **Примеры итоговых тестовых заданий**

<b>Модуль 1. «Общие вопросы подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»</b>	
<b>Вопрос</b>	<b>Варианты ответов</b>
1. Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бака-	а) сельскохозяйственные культуры и животные б) технологии производства, хранения и пе-

лавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, являются:	<p>реработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>в) оборудование перерабатывающих производств</p> <p>г) сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p>д) все перечисленное</p>
2. Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции:	<p>а) производственно-технологическая и организационно-управленческая</p> <p>б) производственно-технологическая и профессорско-преподавательская</p> <p>в) организационно-управленческая и научно-исследовательская</p> <p>г) организационно-управленческая и профессорско-преподавательская</p>
3. В каком году в поселке Майский была создана сельскохозяйственная опытная станция?	<p>а) 1956</p> <p>б) 1971</p> <p>в) 1994</p> <p>г) 1978</p>
4. Год образования Белгородского сельскохозяйственного института (ныне Белгородский ГАУ)	<p>а) 1988</p> <p>б) 1956</p> <p>в) 1971</p> <p>г) 1978</p>
<b>Модуль 2. «История основных пищевых продуктов»</b>	
1. Употребляемая в пищу часть капусты – это	<p>а) побег</p> <p>б) почка</p> <p>в) клубень</p>
2. Из молока какого сельскохозяйственного животного традиционно готовят кумыс?	<p>а) корова</p> <p>б) овца</p> <p>в) лошадь</p> <p>г) коза</p>
3. Пиво – это напиток, который готовят на основе	<p>а) виноградного спирта</p> <p>б) хмеля и солода</p> <p>в) сока плодов и ягод</p>
4. Лактоза – это	<p>а) молочный жир</p> <p>б) молочный сахар</p> <p>в) молочный белок</p> <p>г) фермент молока</p>
<b>Модуль 3. «Современное состояние хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»</b>	
1. Наиболее популярной масличной культурой в Белгородской области является:	<p>а) подсолнечник</p> <p>б) рапс</p> <p>в) оливки</p>
2. По объемам выращивания лидирующие позиции в Белго-	<p>а) соя</p> <p>б) пшеница</p>



родской области занимает культура	в) ячмень г) кукуруза д) сахарная свёкла
3. Лидером по производству мяса птицы в Белгородской области является	а) ЗАО «Приосколье» б) ООО «Белгранкорм» в) ЗАО «Белая птица» г) ООО «ГК Агро-Белогорье»
4. Лидером по производству свинины в Белгородской области является	а) ГК «Мираторг» б) ООО «Белгранкорм» в) ООО «ГК Агро-Белогорье» г) ЗАО «Алексеевский бекон»

### **Критерии оценивания тестового задания:**

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

#### **Процент правильных ответов Оценка**

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

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

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

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

### **Примерная тематика рефератов (контрольных работ – для заочной формы обучения)**

1. История агрономии.
2. История зоотехнии.
3. Докучаев В.В. – создатель почвоведения.
4. Почвоведы Костычев П.А. и Н.М. Сибирцев.
5. Советов А.В. и его работы «О системах земледелия» и «О разведении кормовых трав на полях».
6. Стебут И.А. – автор книги «Основы полевой культуры и меры к её улучшению».
7. К.А. Тимирязев – основоположник физиологии растений.
8. Д.Н. Прянишников – агрохимик и биохимик.
9. В.Р. Вильямс – разработчик травопольной системы земледелия.
10. В.П. Горячкин – основоположник науки о сельскохозяйственной технике.
11. И.В. Мичурин – основоположник российской научной селекции плодовых, ягодных и других культур.

12. Н.И. Вавилов – всемирно известный генетик, ботаник, агроном, растениевод.
13. Н.В. Верещагин – учёный-зоотехник.
14. Кулешов П.Н. – талантливый зоотехник-экспериментатор.
15. Научная школа профессора И.А. Бойко: основные направления деятельности.
16. Научная школа профессора Г.С. Походни: основные направления деятельности.
17. Вклад учёных Белгородского ГАУ в развитие сельскохозяйственного производства.
18. Происхождение и одомашнивание различных видов сельскохозяйственных животных.
19. Происхождение и одомашнивание различных видов сельскохозяйственной птицы.
20. История происхождения культурных растений.
21. История происхождения хлебных злаков.
22. История происхождения зерновых культур.
23. История происхождения масличных культур.
24. История происхождения зернобобовых культур.
25. История происхождения корнеплодов.
26. История происхождения клубнеплодов.
27. История происхождения бахчевых культур.
28. История происхождения бобовых и злаковых трав.
29. История происхождения прядильных (лубоволокнистых) культур.
30. История происхождения технических культур.
31. История происхождения новых (нетрадиционных) кормовых культур.
32. История развития рыбоводства.
33. История развития пчеловодства.
34. История развития птицеводства.
35. История развития свиноводства.
36. История развития овцеводства и козоводства.
37. История развития скотоводства.
38. История развития коневодства.
39. История развития кролиководства.
40. История развития пушного звероводства.
41. История молочной промышленности.
42. История мясной промышленности.
43. История пивоваренной промышленности.
44. История мукомольной промышленности.
45. История хлебопечения.
46. История сахарного производства. Виды, источники получения сахара.
47. История производства мороженого. Основные виды мороженого.
48. История сыроделия. Основные виды сыров, вырабатываемых в настоящее время.

49. Молоко и молочные продукты: свойства и роль в питании человека.  
50. Мясо и мясные продукты: свойства и роль в питании человека.  
51. Плодовые и ягодные культуры, выращиваемые в Белгородской области. Их характеристика.  
52. Овощные культуры, выращиваемые в Белгородской области. Их характеристика.  
53. Состав, свойства, пищевая и биологическая ценность меда. Роль меда в питании человека.

Объем реферата 15-20 стр.

### **Критерии оценивания:**

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

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

### **Вопросы к зачёту**

1. Значение сельского хозяйства как базовой отрасли перерабатывающей промышленности.
2. Особенности сельскохозяйственного производства.
3. Взаимосвязь растениеводства и животноводства.
4. Основные направления переработки продукции растениеводства.
5. Основные направления переработки продукции животноводства.
6. Место Белгородской области по объёмам переработки зерна
7. Место Белгородской области по объёмам переработки картофеля и плодовоовощной продукции
8. Место Белгородской области по объёмам производства и переработки мяса

9. Место Белгородской области по объёмам производства и переработки молока.
10. Крупнейшие предприятия Белгородской области по хранению зерна
11. Крупнейшие предприятия Белгородской области по переработке зерна.
12. Крупнейшие предприятия Белгородской области по переработке мяса
13. Крупнейшие предприятия Белгородской области по переработке молока.
14. Структура ФГБОУ ВО «БелГАУ им. В.Я.Горина».
15. Структура технологического факультета, выпускающие кафедры, научные школы.
16. Основные овощи, их значение в питании, переработанная овощная продукция.
17. Фрукты и ягоды, их значение в питании, продукты переработки.
18. Возникновение и развитие мукомольной промышленности.
19. Возникновение и развитие крупяной промышленности.
20. Возникновение и развитие хлебопекарной промышленности.
21. Возникновение и развитие пивоваренной промышленности.
22. Возникновение и развитие производства растительных масел и их использование.
23. Возникновение и развитие сахарной промышленности.
24. Возникновение и развитие мясоперерабатывающей промышленности.
25. Возникновение и развитие молочной промышленности.

**Критерии оценивания:**

**оценка «зачтено»** (при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении) выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

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

Студент сдаёт зачёт в устной форме.

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

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

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

Основными видами текущего контроля знаний, умений и навыков в течение каждого модуля учебной дисциплины является устный опрос.

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

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

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме зачета.

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

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

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

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

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

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

Студент сдает зачет в устной форме.

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

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

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

<b>Рейтинги</b>	<b>Характеристика рейтингов</b>	<b>Максимум баллов</b>
Рубежный	Отражает работу студента на протяжении всего периода изучения дисциплины. Определяется суммой баллов, которые студент получит по результатам изучения каждого модуля.	60
Творческий	Результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности, в том числе, участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины.	5
Рейтинг личностных качеств	Оценка личностных качеств обучающихся, проявленных ими в процессе реализации дисциплины (модуля) (дисциплинированность, посещаемость учебных занятий, сдача вовремя контрольных мероприятий, ответственность, инициатива и др.)	10
Рейтинг сформированности прикладных практических требований	Оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».	+
Промежуточная аттестация	Является результатом аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи зачета. 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 (зачета).

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

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

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

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

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

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

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

Максимальная сумма рейтинговых баллов по учебной дисциплине составляет 100 баллов.

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

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