

Инженерный факультет



«Утверждаю»

Декан инженерного факультета

Стребков С.В.

07 2020 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
(МОДУЛЯ)**

**Основы технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Направление подготовки/специальность – 35.03.06 Агроинженерия
шифр, наименование

Направленность (профиль): «Технический сервис в АПК»

Квалификация – бакалавр

Год начала подготовки: 2020

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 35.03.06 Агроинженерия, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 г. №813;
- 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 5.04.2017 г. №301;
- профессионального стандарта «Специалист в области механизации сельского хозяйства», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ от 21 мая 2014 г. №340н

Организация - разработчик: ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ

Разработчик(и): к.с.-х.н., доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции Смирнова В.В.

Рассмотрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

« 8 » 06 2020 г., протокол № 10


Зав. кафедрой  Ордина Н.Б.
(подпись)

Согласована с выпускающей кафедрой технического сервиса в АПК

« 25 » 06 2020 г., протокол № 10-1/19-20

Зав. кафедрой  Бондарев А.В.
(подпись)

Руководитель основной профессиональной образовательной программы

 Романченко М.И.
(подпись)

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Целью изучения дисциплины «Основы технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции» является:

- формирование знаний и умений по биологии и технологиям хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

1.2. Задачи:

Задачи дисциплины:

-изучение: теоретических основ производства и переработки сельскохозяйственной продукции;

- методов, режимов и способов хранения сельскохозяйственной продукции;

- технологических процессов переработки сельскохозяйственной продукции.

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

Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Дисциплина «Основы технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции» включена в перечень ФГОС ВО, в обязательную часть Блока 1 Б1.О.19

Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	1. биология (школьный курс) 2. зоология (школьный курс)
Требования к предварительной подготовке обучающихся	знать: <ul style="list-style-type: none">➤ основные направления переработки продукции животного и растительного происхождения;➤ навыки управления информацией (способность извлекать и анализировать информацию из различных источников); уметь: <ul style="list-style-type: none">➤ определять вид, разновидность сельскохозяйственных культур;➤ определять вид сельскохозяйственных животных и птицы владеть: <ul style="list-style-type: none">➤ методами определения химического состава продукции животного и растительного происхождения

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

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикатор достижения	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;	ОПК-4.2 Обосновывает применение современных технологий сельскохозяйственного производства, средств механизации для производства, хранения и переработки продукции животноводства и растениеводства	Знает: основные технологические процессы производства и переработки сельскохозяйственной продукции Умеет: определять режимные параметры технологических процессов при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции Владеет: методиками определения качества продукции на всех этапах технологического процесса

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

4.1. Распределение объема учебной работы для очной формы обучения

Вид работы	Объем учебной работы, час	
	Очная	Заочная
Формы обучения		
Семестр (курс) изучения дисциплины	3 (2)	2
Общая трудоемкость, всего, час	<i>180/5</i>	<i>180/5</i>
<i>зачетные единицы</i>		
1. Контактная работа	54,25	15,75
1.1. Контактная аудиторная работа	36,25	15,5
В том числе:		
Лекции	18	2
Лабораторные занятия		
Практические занятия	18	4
Установочные занятия	-	2
Предэкзаменационное консультирование	-	-
Текущие консультации	-	7,5
1.2. Промежуточная аттестация	0,25	0,45
Зачет	0,25	0,25
Экзамен	-	-
Выполнение курсовой работы (проекта)	-	-
Выполнение контрольной работы	-	0,2
1.3. Контактная внеаудиторная работа (контроль)	18	4
2. Самостоятельная работа обучающихся	125,75	160,05
в том числе:		
Самостоятельная работа по проработке лекционного материала	25	35
Самостоятельная работа по подготовке к лабораторно-практическим занятиям	25	35
Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятельное изучение	25	35
Самостоятельная работа по видам индивидуальных заданий: подготовка реферата (контрольной работы)	25	35
Подготовка к зачету	25,75	20,05

4.2 Общая структура дисциплины и виды учебной работы

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час				Объемы видов учебной работы по формам обучения, час			
	Очная форма обучения				Заочная форма обучения			
	Всего	Лекции	Практические занятия	Самостоятельная	Всего	Лекции	Практические занятия	Самостоятельная
Всего по дисциплине	180	18	18	125,75	180	4	4	160,05
Модуль 1. «Основы технологии производства и переработки продукции растениеводства»	88	12	14	62	88	2	2	80
1. Основы технологии производства и переработки зерновых культур	25	4	6	15	25	-	-	20
2. Основы технологии производства и переработки масличных культур	19	2	2	15	19	2	2	20
3. Основы технологии производства и переработки плодоовощной продукции	42	6	6	30	42	-	-	20
<i>Итоговое занятие по модулю 1</i>	2	-	-	2	2	-	-	20
Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»	73,75	6	4	63,75	73,75	2	2	80,05
1. Основы технологии производства и переработки молока	21	2	4	15	21	2	2	20
2. Основы технологии производства и переработки мяса	18,75	2	-	16,75	18,75	-	-	20
3. Основы технологии производства и переработки яиц	30	2	-	30	30	-	-	20
<i>Итоговое занятие по модулю 2</i>	2	-	-	2	2	-	-	20,05
Предэкзаменационные консультации								
Текущие консультации					7,5			
Установочные занятия					2			
Промежуточная аттестация	0,25				0,45			

Контактная аудиторная работа (всего)	36,25	18	18	125,75	15,5	2	4	160,05
Контактная внеаудиторная работа (всего)	18			4				
Самостоятельная работа (всего)	125,75			160,05				
Общая трудоемкость	180			180				

4.3. Структура и содержание дисциплины

Наименование модулей и разделов дисциплины
1
Всего по дисциплине
Модуль 1. «Основы технологии производства и переработки продукции растениеводства»
I. Основы технологии производства и переработки зерновых культур
1.1. <u>Технология производства зерновых культур</u> . Значение зерновых культур. Урожайность зерновых культур в мире, Центральном Федеральном Округе, Белгородской области. Классификация зерновых культур. Химический состав зерновых культур. Научные принципы хранения. Режимы хранения зерновых культур. Хранение зерновых культур в сухом, охлажденном состоянии и без доступа воздуха. Режимы хранения зерновых культур. Послеуборочная обработка зерновых культур (активное вентилирование, очистка, сушка, борьба с вредителями хлебных запасов). Основные способы размещения зерна в складах.
1.2. <u>Технология послеуборочной обработки зерновых культур</u> Послеуборочная обработка зерновых культур (активное вентилирование, очистка, сушка, борьба с вредителями хлебных запасов). Основные способы размещения зерна в складах.
1.3. <u>Размещение зерна и семян в складах</u> . Размещение зерна и семян насыпью по всему складу, в секциях или закромах склада, в мешках
1.4. <u>Расчет норм естественной убыли</u> . Изменение массы хранящегося зерна за счет снижения влажности и сорной примеси, расчет норм естественной убыли в зависимости от срока хранения и способа размещения зерна в складе
1.5. <u>Технология переработки зерна пшеницы и ячменя</u> . Технология производства пшеничной муки: требования к качеству сырья, основные этапы технологии, соответствие качества готовой продукции требованиям ГОСТ. Ассортимент муки. Технология производства ячменных круп: требования к качеству сырья, основные этапы технологии, соответствие качества готовой продукции требованиям ГОСТ. Ассортимент ячменных круп.

1.6. Технология производства и переработки гречихи, овса и зернобобовых культур. Характеристика гречихи и овса. Технология производства гречихи и овса. Технология производства гречневой и овсяных круп: требования к качеству сырья, основные этапы технологии, соответствие качества готовой продукции требованиям ГОСТ. Ассортимент круп. Характеристика гороха. Технологии возделывания гречихи и овса. Технология производства гороховой крупы : требования к качеству сырья, основные этапы технологии, соответствие качества готовой продукции требованиям ГОСТ. Ассортимент гороховой крупы. Хранение круп.

1.7. Технология производства и переработки проса и кукурузы. Технологии хранения проса и кукурузы. Технология производства пшена и кукурузной крупы: требования к качеству сырья, основные этапы технологии, соответствие качества готовой продукции требованиям ГОСТ. Ассортимент круп. Хранение круп.

2. Основы технологии производства и переработки масличных культур

2.1. Технология хранения масличных культур. Значение масличных культур. Урожайность масличных культур в мире, Центральном Федеральном Округе, Белгородской области. Морфологические Особенности подсолнечника, сои и горчицы. Особенности хранения масличных культур. Режимы и способы хранения масличных культур. Контроль за хранящимся зерном.

2.2. Технология переработки семян подсолнечника. Технология переработки семян подсолнечника (технология производства растительного масла из семян подсолнечника). Ассортимент и качество готовой продукции. Хранение масла. Расчет потерь масла с лузгой и жмыхом (шротом).

2.3. Технология производства и переработки семян рапса. Характеристика и морфологические особенности семян рапса. Технология производства рапса. Технология производства растительного масла из семян рапса. Характеристика и использование жмыхов и шротов. Хранение жмыхов и шротов.

3. Основы технологии производства и переработки плодоовощной продукции

3.1. Технология производства и переработки плодов. Классификация плодов. Урожайность плодовых культур в мире, Центральном Федеральном Округе, Белгородской области. Технологии хранения и переработки груш, абрикос, вишни, слив.

3.2. Технология производства и переработки овощей. Значение овощей. Классификация овощей. Химический состав овощей. Урожайность овощных культур в мире, Центральном Федеральном Округе, Белгородской области. Научные принципы хранения овощей. Технологии переработки овощей.

3.3. Технология производства и переработки технических культур. Классификация и особенности технических культур. Характеристика картофеля и сахарной свеклы. Технологии хранения картофеля и сахарной свеклы.

3.4. Технология переработки яблок. Требования ГОСТ к качеству яблок для переработки. Технология производства яблочного сока, варенья и джема. Требования ГОСТ к качеству готовой продукции. Хранение готовой продукции.

3.5. Технология переработки картофеля. Требования ГОСТ к качеству картофеля для переработки. Технология производства картофельного крахмала. Требования ГОСТ к качеству готовой продукции. Хранение готовой продукции.

3.6. Организация хранения плодоовощной продукции в буртах, траншеях и стационарных хранилищах. Характеристика буртов, траншей, стационарных хранилищ. Подготовка хранилищ к приему нового урожая. Расчет размеров буртов и траншей, складской площади.

3.7. Технология производства и переработки томатов и огурцов. Технология производства томатов и огурцов. Технология производства томатопродуктов, консервированных огурцов. Хранение переработанной продукции.

Итоговое занятие по модулю 1

Модуль 2. «Основы хранения и переработки продукции животноводства»

1. Основы технологии производства и переработки молока

1.1. Технология производства молока. Значение молока и его химический состав. Производство молока и молочных продуктов в мире, Центральном Федеральном Округе, Белгородской области.

Классификация молочных продуктов. Технология хранения молока. Режимы и способы хранения молока и молочных продуктов.

1.2. Производственный учет на молокоперерабатывающих предприятиях. Пересчет молока на базисную долю жира и белка

1.3. Технология производства кисломолочных продуктов. Технология производства кефира, творога и сметаны. Требования к качеству готовой продукции. Пороки кисломолочных продуктов и пути их устранения. Режимы и способы хранения кисломолочных продуктов

1.4. Технология содержания и кормления молочного скота. Особенности содержания и кормления молочного скота, породы КРС молочного направления. Режимы и способы хранения кормов животного и растительного происхождения.

2. Основы технологии производства и переработки мяса

2.1. Технология производства мяса. Значение мяса и его химический состав. Производство мяса и мясных продуктов в мире, Центральном Федеральном Округе, Белгородской области. Технология производства мяса. Режимы и способы хранения мяса. Контроль за хранящейся продукцией. Хранилища для хранения мяса.

2.2. Порядок сдачи-приемки скота на мясоперерабатывающее предприятие. Требования к убойным животным. Ведение документации при приемке-сдаче убойного скота.

2.3. Содержание и кормление мясного скота. Технология переработки мяса. Основные этапы технологии производства вареных и копченых колбас. Требования к ГОСТ качеству сырья и готовой продукции. Режимы и способы хранения готовой продукции. Сроки хранения. Особенности содержания и кормления мясного скота, породы КРС мясного направления. Режимы и способы хранения кормов животного и растительного происхождения.

3. Основы технологии производства и переработки яиц

3.1. Технология производства яиц. Значение яиц, их химический состав. Производство яиц в мире, Центральном Федеральном Округе, Белгородской области. Показатели качества и пороки яиц. Нормирование качества яиц в соответствии с ГОСТ. Режимы и способы хранения яиц. Сроки хранения яиц.

3.2. Технология содержания и кормления птицы различных видов. Технология содержания и кормления различных видов птицы. Породы и кроссы кур и уток яичного и мясного направления. Режимы и способы хранения кормов животного и растительного происхождения.

Итоговое занятие по модулю 2

Зачет

IV. ОЦЕНКА ЗНАНИЙ И ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПОДИСЦИПЛИНЕ

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

№ п/п	Наименование рейтингов, модулей и блоков	Формируемые компетенции	Объем учебной работы				Форма контроля знаний	Количество баллов (min)	Количество баллов (max)
			Общая трудоемкость	Лекции	Лабор.-практ.заня	Самост. работа			
Всего по дисциплине		ОПК-4.2	180	18	18	125,75	Зачет	51	100
II. Рубежный рейтинг							Сумма баллов за модули	31	60
Модуль 1. «Основы технологии производства и переработки продукции растениеводства»		ОПК-4.2	108	12	14	62		5	30
1.	Основы технологии производства и переработки зерновых культур		24	4	6	14	Устный опрос		10
2.	Основы технологии производства и переработки масличных культур		10	2	2	6	Устный опрос		10
3.	Основы технологии производства и переработки плодово-овощной продукции		20	6	6	8	Устный опрос		10
Итоговый контроль знаний по темам модуля 1.			2	-	-	2	Тестирование		
Модуль 2. «Основы технологии производства и переработки продукции животноводства»		ОПК-4.2	72	4	2	62		6	30
1.	Основы технологии производства и переработки молока		12	2	2	8	Устный опрос		10
2.	Основы технологии производства и переработки мяса		10	2	-	8	Устный опрос		10
3.	Основы технологии производства и переработки яиц		8	-	-	8	Устный опрос		10

5.2. Оценка знаний студента

5.2.1. Основные принципы рейтинговой оценки знаний

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

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

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

5.2.2. Критерии оценки знаний студента на зачете

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

Зачеты по лабораторным работам принимаются по мере их выполнения.

Контроль знаний по темам модуля проводится по разработанным тестам.

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 производства и переработки продукции растениеводства: учеб. пособие [Электронный ресурс] / Медведева З.М., Шипилин Н.Н., Бабарыкина С.А. - Новосиб.:Золотой колос, 2015. - 340 с. – Режим доступа:<http://znanium.com/bookread2.php?book=614908>

6.2. Дополнительная литература

1. Смирнова В.В. Основы технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Учебное пособие для практических занятий [Электронный ресурс] / В.В.Смирнова, Н.А.Сидельникова, А.А.Рядинская: БелГАУ.-Белгород: Изд-во БелГАУ, 2015.-77 с. – Режим доступа:<https://clck.ru/ESVhh>
2. Смирнова В.В. Основы технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Методическое пособие для самостоятельной работы [Электронный ресурс] / В.В.Смирнова, Н.А.Сидельникова, А.А.Рядинская: БелГАУ.-Белгород: Изд-во БелГАУ, 2015. – 76 с. – Режим доступа:<https://clck.ru/ESViN>

6.2.1. Периодические издания

"Пищевая и перерабатывающая промышленность": реферативный журнал
«Земледелие»: теоретический и научно-практический журнал
«Белгородский агромир»: 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

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

6.3.1. Методические указания по освоению дисциплины

6.3.2 Видеоматериалы

Каталог учебных видеоматериалов на официальном сайте ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ – Режим доступа:

- 1) <http://bsaa.edu.ru/InfResource/library/video/crop.php>
- 2) <http://bsaa.edu.ru/InfResource/library/video/recast.php>

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

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

1. Научная электронная библиотека – Режим доступа: <http://www2.viniti.ru>
2. Министерство сельского хозяйства РФ – Режим доступа: <http://www.mcx.ru/>
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 Академия наук: структура РАН; инновационная и научная деятельность; новости, объявления, пресса – Режим доступа: <http://www.ras.ru/>
5. Российская Научная Сеть: информационная система, нацеленная на доступ к научной, научно-популярной и образовательной информации – Режим доступа: <http://nature.web.ru/>
6. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/>
7. Российская государственная библиотека – Режим доступа: <http://www.rsl.ru>
8. Электронная библиотека «Наука и техника»: книги, статьи из журналов, биографии – Режим доступа: – Режим доступа: <http://n-t.ru/>
9. Науки, научные исследования и современные технологии – Режим доступа: <http://www.nauki-online.ru/>
10. ЭБС «ZNANIUM.COM» – Режим доступа: – Режим доступа: <http://znanium.com>
11. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/books>
12. Информационное правовое обеспечение «Гарант» (для учебного процесса) – Режим доступа: <http://www.garant.ru>
13. СПС Консультант Плюс: Версия Проф – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>
14. Полнотекстовая база данных «Сельскохозяйственная библиотека знаний» - <http://natlib.ru/.../643-fond-polnotekstovyykh-elektronnykh-dokumentov-tsentralnoj-nauch/>
15. Федеральная служба государственной статистики Росстат – Режим доступа: <http://www.gks.ru/>

16. Информационно-справочная система «Росстандарт» Режим доступа: <http://www.gost.ru/>
17. Информационно-правовая система КОДЕКС Режим доступа: <http://www.kodeks.ru/>
18. Информационно-поисковая система Федерального института промышленной собственности (ФИПС) Режим доступа: http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru
19. Информационно-аналитическая система «Экологический контроль природной среды по данным биологического и физико-химического мониторинга» - <http://ecograde.bio.msu.ru>
20. Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных наций «ФАО» охватывают широкий спектр тем, связанных с продовольственной безопасностью и сельским хозяйством - <http://www.fao.org/statistics/databases/ru/>

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Виды специальных помещений	Оборудование и технические средства обучения
учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа №714	Специализированная мебель для обучающихся на 92 посадочных мест. Рабочее место преподавателя: стол, стул, кафедра-трибуна напольная, доска меловая настенная. Набор демонстрационного оборудования: Ноутбук 1, проектор 1, экран для демонстрации, 2 акустические колонки. Информационные стенды (планшеты настенные):
Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий лаборатория исследования сырья и продуктов животного происхождения №734, №735	оснащение: специализированная мебель, доска настенная, ноутбук LENOVO, ЖК телевизор LG, лабораторная посуда, бытовая посуда, хим. реактивы, лабораторное оборудование: Прибор для определения влажности пищевых продуктов «Эвлас», Рефрактометр ИРФ – 454Б2М, рН – метр/иономерМультитест ИПЛ-201, СВЧ-печь SAMSUNG, Стерилизатор «Витязь ГП-40-3», Сушильный шкаф ТВ-80-1, Сушильный шкаф ТС-1/20 СПУ, Сушильный шкаф ШС-80-01 СПУ, Термокамера КТОМИ-100, Термостат UTU-4/84;
Помещения для самостоятельной работы обучающихся с воз-	помещения для самостоятельной работы (читальные залы библиотеки); оснащение: специализированная мебель; комплект компьютерной техники в

<p>возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки)</p>	<p>сборе (системный блок: Asus P4BGL-MX\IntelCeleron, 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 GraphicsController, монитор: Proview 777(N) / 786(N) [17" CRT], клавиатура, мышь.); Foxconn G31MVP/G31MXP\DualCoreIntelPentium E2200\1 Гб DDR2-800 DDR2 SDRAM\MAXTOR STM3160215A (160 Гб, 7200 RPM, Ultra-ATA/100)\Optiarc DVD RW AD-7243S\Intel GMA 3100 монитор: acer v193w [19"], клавиатура, мышь.) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ; настенный плазменный телевизор SAMSUNG PS50C450B1 Black HD (диагональ 127 см); аудио-видео кабель HDMI.</p>
<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 737</p>	<p>Специализированная мебель: Рабочее место лаборанта:</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>	<ul style="list-style-type: none"> - MS Windows WinStnr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно. - MS Windows Pro 7 RUS Upgrd OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно - Microsoft Imagine Premium Electronic Software Delivery. Сублицензионный договор на передачу неисключительных прав №26 от 26.12.2019 . Срок действия – бессрочно Отечественное системное ПО «Базальт СПО». Договор о сотрудничестве №ДС 015-2019 от 07.10.2019. Срок действия лицензии – бессрочно. <i>(отечественное ПО)</i> - MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно. - Office 2016 Russian OLPNL Academic Edition сублицензионный договор № 31705082005 от 05.05.2017. Срок действия лицензии – бессрочно. - Office 2016 Russian OLPNL Academic Edition сублицензионный контракт № 5 от 04.05.2017. Срок действия лицензии – бессрочно. Отечественное офисное программное обеспечение "Р7-офис Десктоп». Сублицензионный договор на российское офисное программное обеспечение для учебных целей №4 от 11.06.2020. Срок действия лицензии – бессрочно. <i>(отечественное ПО)</i>

<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 734,735</p>	<ul style="list-style-type: none"> - MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно. - MS Windows Pro 7 RUS Upgrd OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно - Microsoft Imagine Premium Electronic Software Delivery. Сублицензионный договор на передачу неисключительных прав №26 от 26.12.2019 . Срок действия- бессрочно Отечественное системное ПО «Базальт СПО». Договор о сотрудничестве №ДС 015-2019 от 07.10.2019. Срок действия лицензии – бессрочно. <i>(отечественное ПО)</i> - MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно. - Office 2016 Russian OLPNL Academic Edition сублицензионный договор № 31705082005 от 05.05.2017. Срок действия лицензии – бессрочно. - Office 2016 Russian OLPNL Academic Edition сублицензионный контракт № 5 от 04.05.2017. Срок действия лицензии – бессрочно. Отечественное офисное программное обеспечение "P7-офис Десктоп». Сублицензионный договор на российское офисное программное обеспечение для учебных целей №4 от 11.06.2020. Срок действия лицензии – бессрочно. <i>(отечественное ПО)</i>
<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>	<ul style="list-style-type: none"> - MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно. - MS Windows Pro 7 RUS Upgrd OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно - Microsoft Imagine Premium Electronic Software Delivery. Сублицензионный договор на передачу неисключительных прав №26 от 26.12.2019 . Срок действия- бессрочно Отечественное системное ПО «Базальт СПО». Договор о сотрудничестве №ДС 015-2019 от 07.10.2019. Срок действия лицензии – бессрочно. <i>(отечественное ПО)</i> - MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно. - Office 2016 Russian OLPNL Academic Edition сублицензионный договор № 31705082005 от 05.05.2017. Срок действия лицензии – бессрочно. - Office 2016 Russian OLPNL Academic Edition сублицензионный контракт № 5 от 04.05.2017. Срок действия лицензии – бессрочно. Отечественное офисное программное обеспечение "P7-офис Десктоп». Сублицензионный договор на российское офисное программное обеспечение для учебных целей №4 от 11.06.2020. Срок действия лицензии – бессрочно. <i>(отечественное ПО)</i>
<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 737</p>	<ul style="list-style-type: none"> - MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно. - MS Windows Pro 7 RUS Upgrd OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно - Microsoft Imagine Premium Electronic Software Delivery. Сублицензионный договор на передачу неисключительных прав №26 от 26.12.2019 . Срок действия- бессрочно

	<p>Отечественное системное ПО «Базальт СПО». Договор о сотрудничестве №ДС 015-2019 от 07.10.2019. Срок действия лицензии – бессрочно. <i>(отечественное ПО)</i></p> <p>– MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acadmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно.</p> <p>– Office 2016 Russian OLPNL Academic Edition сублицензионный договор № 31705082005 от 05.05.2017. Срок действия лицензии – бессрочно.</p> <p>– Office 2016 Russian OLPNL Academic Edition сублицензионный контракт № 5 от 04.05.2017. Срок действия лицензии – бессрочно.</p> <p>Отечественное офисное программное обеспечение "Р7-офис Десктоп». Сублицензионный договор на российское офисное программное обеспечение для учебных целей №4 от 11.06.2020. Срок действия лицензии – бессрочно. <i>(отечественное ПО)</i></p>
--	---

7.3. Электронно-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 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).

V. ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

СВЕДЕНИЯ О ДОПОЛНЕНИИ И ИЗМЕНЕНИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ НА 20 _____ / 20__ УЧЕБНЫЙ ГОД

Основы технологии производства и переработки сельскохозяйственной про-
дукции

дисциплина (модуль)

35.03.06- Агроинженерия (профиль «Технический сервис в АПК
»)

направление подготовки/специальность

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

Реквизиты протоколов заседаний кафедр, на которых пересматривалась про-
грамма

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйствен- ной продукции	Кафедра
от _____ № _____ Дата	от _____ № _____ дата

Методическая комиссия инженерного факультета

« _____ » _____ 20__ года, протокол № _____

Председатель методкомиссии
доцент, к.т.н.

А.П.Слободюк

Декан инженерного факультета

С.В.Стребков

« _____ » _____ 20__ г

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

УТВЕРЖДАЮ

Декан инженерного факультета

С.В. Стребков

«_____» _____ 2020 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся
по дисциплине (модулю)
ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ**

Направление подготовки: 35.03.06 Агроинженерия

Направленность (профиль): Технический сервис в АПК

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	Индекс достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
						Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ОПК-4.2 Обосновывает применение современных технологий сельскохозяйственного производства, средств механизации для производства, хранения и переработки продукции	Первый этап (пороговый уровень)	Знает: основные технологические процессы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Модуль 1. «Основы технологии производства и переработки продукции растениеводства»	Устный опрос	Тестирование

		животноводства и растениеводства					
					Модуль 2. «Основы технологии хранения и переработки продукции животноводства»	Устный опрос	Тестирование
			Второй этап (продвинутый уровень)	Умеет: определять режимные параметры технологических процессов при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции	Модуль 1. «Основы технологии производства и переработки продукции растениеводства»	Устный опрос	Тестирование

				Модуль 2. «Основы технологии хранения и переработки продукции животноводства»	Устный опрос	Тестирование
		Третий этап (высокий уровень)	Владеет: методиками определения качества продукции на всех этапах технологического процесса	Модуль 1. «Основы технологии производства и переработки продукции растениеводства»	Устный опрос	Тестирование
				Модуль 2. «Основы технологии хранения и переработки продукции животноводства»	Устный опрос	Тестирование

					Устный опрос	Тестирование, ситуационные задачи
				Модуль 2. «Основы технологии хранения и переработки продукции животноводства»		
		Третий этап (высокий уровень)	Умеет: анализировать технологические процессы переработки сельскохозяйственного сырья, оценивать качество готовой продукции	Модуль 1. «Основы технологии производства и переработки продукции растениеводства»	Устный опрос	Тестирование, ситуационные задачи

				Модуль 2. «Основы технологии хранения и переработки продукции животноводства»	Устный опрос	Тестирование, ситуационные задачи
--	--	--	--	--	--------------	-----------------------------------

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>незачтено</i>	<i>зачтено</i>	<i>зачтено</i>	<i>Зачтено</i>
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и	Обосновывает применение современных технологий сельскохозяйственного производства, средств механизации для производства, хранения и переработки продукции животноводства и растениеводства	Владеет способностью использовать технические средства для определения параметров технологических процессов и качества продукции не сформирована	Частично владеет способностью использовать технические средства для определения параметров технологических процессов и качества продукции	Владеет способностью использовать технические средства для определения параметров технологических процессов и качества продукции	Свободно владеет способностью использовать технические средства для определения параметров технологических процессов и качества продукции
	Знает: основные технологические процессы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Допускает грубые ошибки при описании основных технологических процессов хранения и переработки	Может изложить основные технологические процессы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Знает основные этапы основных технологических процессов хранения и переработки сельскохозяйственной	Аргументированно излагает основные технологические процессы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

обосновывать их применение в профессиональной деятельности		сельскохозяйственной продукции		ной продукции	
	Умеет: определять режимные параметры технологических процессов при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции	Не умеет определять режимные параметры технологических процессов при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции	Частично умеет определять режимные параметры технологических процессов при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции	Способен определять режимные параметры технологических процессов при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции	Способен самостоятельно определять режимные параметры технологических процессов при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции
	Владеет: методиками определения качества продукции на всех этапах технологического процесса	Не владеет методиками определения качества продукции на всех этапах технологического процесса	Частично владеет методиками определения качества продукции на всех этапах технологического процесса	Владеет методиками определения качества продукции на всех этапах технологического процесса	Свободно владеет методиками определения качества продукции на всех этапах технологического процесса, самостоятельно проводит лабораторный анализ

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

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. Какие культуры относятся к хлебам I группы?
2. Какие культуры относятся к хлебам II группы?
3. Назовите отличительные особенности хлебов I группы.
4. Назовите отличительные особенности хлебов II группы.
5. На какие группы подразделяются показатели качества зерна в России?
6. Какую структуру имеет стандарт?
7. Что такое базисная норма?
8. Что такое ограничительная норма?
9. Что такое выход муки?
10. Какие существуют виды помолов зерна пшеницы?
11. Какие способы получения растительных масел существуют?
12. Какую побочную продукцию получают при производстве растительных масел?
13. Какая классификация соков существует?
14. Что собой представляют осветленные соки?
15. Что собой представляют неосветленные соки?
16. В чем особенность химического состава картофеля?
17. Какие требования предъявляются для клубней картофеля для переработки?
18. Какие дефекты нормируются ГОСТ для корнеплодов сахарной свеклы, предназначенной для получения сахара?
19. Как рассчитывают зачетную массу партии корнеплодов сахарной свеклы?
20. Какая сахаристость сахарной свеклы?
21. Как рассчитывается фактическая цена за 1 т свеклы?

Модуль 2

1. Как проводят учет молочной продуктивности?
2. Что такое молочная продуктивность?
3. Какие факторы влияют на молочную продуктивность?
4. Какая классификация молочных продуктов существует?
5. Назовите виды кисломолочных продуктов?
6. Что такое молоко?
7. Что такое колбасные изделия?
8. Какая классификация колбасных изделий существует?
9. В чем заключается технология производства вареной колбасы?
10. В чем заключается технология производства копченой колбасы?

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. Назовите виды настоящих пшениц.
2. Назовите виды полбяных пшениц.
3. Какие основные отличия колоса и зерна мягкой и твердой пшениц?
4. Для чего проводится оценка кондиционности партии зерна?
5. Что такое зачетная масса?
6. По каким показателям делают скидки или надбавки со стоимости зачетной массы?
7. Какие операции включает в себя подготовительное отделение мукомольного цеха?
8. Для чего проводят подготовку зерна к помолу?
9. Какие крупы вырабатывают современной перерабатывающей промышленностью?
10. Чем жмых отличается от шрота?
11. Что такое рушанка?
12. Что такое мятка?
13. Что такое мезга?

14. Что такое мисцелла?
15. Что собой представляют соки с мякотью?
16. По каким показателям нормируется качество яблок для переработки?
17. В чем заключается инспекция сырья?
18. Какие подготовительные операции проводят при производстве сырого картофельного крахмала?
19. В чем заключается технология производства сырого картофельного крахмала?
20. Для чего проводят измельчение клубней картофеля?
21. Какие показатели качества нормируются для сырого картофельного крахмала?
22. Что собой представляет сахар-песок?
23. В чем заключается технология получения сахара?

Модуль 2

1. Какие требования предъявляются к качеству молока-сырья?
2. В чем заключается особенность термостатного способа получения кисломолочных продуктов?
3. В чем заключается резервуарный способ получения кисломолочных М?
4. Назовите пороки молока?
5. Что такое куттерование?
6. Какие факторы влияют на хранение колбасных изделий?
7. Как производят упаковку и хранение колбасных изделий?
8. Назовите дефекты и пороки колбасных изделий?
9. Какие показатели нормируются для колбасных изделий?
10. Каких животных называют убойными?

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, п

Модуль 1

1. Какие преимущества и недостатки имеет рожь по сравнению с пшеницей?
2. Чем тритикале отличается от пшеницы и ржи?
3. Какие подвиды ячменя существуют?
4. Как рассчитывают плату за сушку?
5. Как рассчитывают плату за очистку?
6. Как рассчитывают фактическую стоимость партии?
7. Какие крупы вырабатывают из зерна ячменя?
8. Чем ячневая крупа отличается от перловой?
9. В чем заключается подготовка зерна ячменя к переработке при производстве круп?
10. Что такое пенсак?
11. Какие показатели качества нормируются для круп?
12. В чем заключается гидратация масел?
13. В чем отличия рафинированного масла от нерафинированного?
14. По каким показателям качества оценивают качество растительного масла?
15. Какими способами осуществляют прессование сока?
16. Как осуществляют осветление сока?
17. В чем заключается технология производства варенья?
18. В чем заключается технология производства джема?
19. В чем заключается технология производства сухого картофельного крахмала?
20. Какие показатели качества нормируются для сухого картофельного крахмала?
21. На какие сорта делится сырой картофельный крахмал?
22. Где используется картофельный крахмал?
23. Что такое дефекация сока?
24. Что такое сатурация?
25. Что такое сульфитация?
26. Какую побочную продукцию получают при производстве сахара-песка?

Модуль 2

1. Что такое пастеризация?
2. Что такое гомогенизация?
3. Как производят заквашивание?
4. Какая норма содержания белка в молоке?
5. Какая норма содержания жира в молоке?
6. Как производят пересчет молока на базисную долю жира и белка?

7. Какие скидки делают при определении зачетной массы убойных животных?
8. Назовите виды убойных животных?
9. Как рассчитывается зачетная масса убойных животных?
10. Какие документы оформляют при приемке убойных животных?

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.

Первый этап (пороговой уровень)

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

Примеры тестовых заданий

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

1. Сколько сахара накапливается в корнеплодах сахарной свеклы
 1. 10-15%;
 2. 16-20%;
 3. 20-25 %;
 4. 25-30 %.

2. Какие вещества в наибольшем количестве содержатся в семенах масличных культур?
 1. Углеводы Белки
 2. Жиры
 3. Пигменты
 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

3. 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

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

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

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

1. Минеральные вещества
2. Органические вещества
3. Неорганические вещества
4. Все вещества зерна

6. Что такое помол выход муки?

1. способ получения муки
2. род зерна
3. сортировка по крупности

7. Как классифицируется мука пшеничная общего назначения в соответствии с ГОСТ Р52189?

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

8. С чем сравнивают фактические показатели качества при оценке кондиционности партиизерна?

1. С базисными нормами

- 2. С ограничительными нормами
- 3. С базисными и ограничительными
- 4. С закупочными ценами

9. Какую пшеницу нужно добавить к пшенице низкого качества, чтобы получить муку хорошего качества?

- 1. Сильную пшеницу среднюю пшеницу
- 2. Слабую пшеницу
- 3. Ничего не добавлять

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

1. Что такое сервис-период

- 1. Период от отела до оплодотворения;
- 2. Период 2 мес. перед отелом;
- 3. Период от отела до следующего отела;
- 4. Период за неделю до отела.

2. Сколько дней длится лактация у коров 105 дней;

- 1. 205 дней;
- 2. 305 дней;
- 3. 365 дней.

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

- 1. Сырое молоко;
- 2. Питьевое молоко;
- 3. Топленое молоко;
- 4. Стерилизованное молоко.

4. Молоко, с массовой долей жира 3,5 % относится к группе

- 1. Маложирного молока;
- 2. Классического молока;
- 3. Жирного молока;
- 4. Высокожирного молока.

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

- 1. от 20 до 50г
- 2. от 50 до 60г
- 3. от 35 до 40 г

4.75 и более

5. Как маркируют диетические яйца

1. Д
2. О
3. В
4. ДО

6. Порода кур Леггорн относится к

1. яичным породам
2. мясным породам
3. яично-мясным породам
4. декоративным породам

7. Что такое сырое молоко

1. Молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более чем 40 °С
2. Молоко с массовой долей жира менее 0,5% Молочный продукт с массовой долей жира менее 9%
3. Молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более чем 90 °С

8. Что такое обезжиренное молоко

1. Молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более чем 40 °С
2. Молоко с массовой долей жира менее 0,5% Молочный продукт с массовой долей жира менее 9%
3. Молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более чем 90 °С

9. Что такое обваленное мясо

1. освобожденное от костей
2. освобожденное от костей и макроскопически видимых других тканей
3. освобожденное от шкуры
4. масса туши без головы и ног

Критерии оценивания тестового задания:

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

Процент правильных ответов Оценка90 – 100% 12 баллов и/или «отлично» (*продвинутый уровень*)70–89% От 9 до 11 баллов и/или «хорошо» (*углубленный уровень*)50 – 69 % От 6 до 8 баллов и/или «удовлетворительно» (*пороговый уровень*)
менее 50 % От 0 до 5 баллов и/или «неудовлетворительно» (*ниже порогового*)**Второй этап (продвинутый уровень)****ЗНАТЬ** (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.**УМЕТЬ** (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной**Примеры тестовых задания****Модуль 1. «Основы технологии производства и переработки продукции растениеводства»**

1. Томаты, имеющие срок созревания 100 дней относятся к группе

1. Ранних;
2. Среднеранних;
3. Позднеспелых;
4. Поздних.

2. Томаты, имеющие срок созревания 150 дней относятся к группе

1. Ранних;
2. Среднеранних;
3. Позднеспелых;
4. Поздних.

3. Плоды, имеющие бурую поверхность, белесоватую мякоть со светло-розовыми пятнами, имеют следующую степень спелости

1. Молочная спелость;
2. Бурая спелость;
3. Розовая спелость;
4. Красная спелость.

4. Через какой период времени рекомендуется возвращать сахарную свеклу на прежнее поле севооборота

1. Через 1-2 года;
2. Через 3-4 года;
3. Через 5-6 лет;
4. Через 7-8 лет.

5. Лучшими предшественниками для сахарной свеклы являются

1. Яровые зерновые культуры;
2. Пропашные культуры;
3. Озимые зерновые культуры;
4. Капустные культуры.

6. Способ уборки, при котором корнеплоды загружают в транспортные средства и отправляют на сахарные заводы называется

1. Поточным способом;
2. Перевалочный способ;
3. Поточно-перевалочный;

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

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

1. Молоко, с массовой долей жира 2,5 % относится к группе
 - 1 Маложирного молока;
 2. Классического молока;

3. Жирного молока;
4. Высокожирного молока.

2. Яйца куриные, срок хранения которых не превышает 20 сут. называется

1. Столовые
2. Отборные
3. диетические
4. обыкновенные

3. Что такое миражные яйца

1. яйца, изъятые из инкубатора как неоплодотворенные
2. яйца с непрозрачным содержимым
3. яйца с присохшим к скорлупе желтком
4. Яйца с разрывом желточной оболочки

4. Живая масса кроликов должна быть

1. не менее 2,4 кг
2. не менее 3,0 кг
3. не более 3,0 кг
4. от 3,0 до 4,0 кг

5. Что такое сухостойный период

1. Период от отела до оплодотворения;
2. Период 2 мес. перед отелом, когда корову прекращают доить;
3. Период от отела до следующего отела;
4. Период за неделю до отела.

6. Продолжительность сухостойного периода составляет

1. 10-20 дней
2. 20-30 дней
3. 45-60 дней
4. 80-90 дней

7. Что такое молозиво

1. Молоко, получаемое в первые 7-10 дней после отела
2. Молоко, прошедшее термическую обработку
3. Молоко, используемое для переработки
4. Молоко, получаемое через 1 мес. после отела

8. Что такое питьевое молоко

1. Молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более чем 40 °С
2. Молоко с массовой долей жира менее 0,5% Молочный продукт с массовой

долей жира менее 9%

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

9. Общероссийская базовая массовая доля жира в молоке равна

1. 3,0

2. 3,4

3. 3,8

4. 4,2

10. Общероссийская базовая массовая доля белка в молоке равна

1. 3,0

2. 3,4

3. 3,8

4. 4,2

Критерии оценивания тестового задания:

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

Процент правильных ответов Оценка

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

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

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

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

Третий этап (высокий уровень)

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

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

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

Примеры тестовых задания

Модуль 1. «Основы технологии производства и переработки продукции

растениеводства»

1. Томаты не следует размещать после
 - 1 Капустных культур;
 - 2.Перца, баклажанов, картофеля;
 3. Гороха, фасоли;
 - 4.Зерновых культур.
2. Оптимальный срок высадки рассады томатов в средней полосе России
 - 1.1-10 мая;
 - 2.15-20 мая;
 - 3.25 мая-5 июня;
 - 4.10-15 июня.
3. Плоды, достигшие нормального размера для данного сорта, со светло-зеленой окраской поверхности, светло-зеленой мякотью имеют следующую степень спелости
 - 1.Молочная спелость;
 2. Бурая спелость;
 - 3.Розовая спелость;
 - 4.Красная спелость.
4. Технологическая операция при производстве сахара, при которой сахарный сок обрабатывают известковым молоком, называется
 - 1.Дефекацией;
 - 2.Сатурацией;
 3. Сульфитацией;
 - 4.Центрифугированием.
5. Технологическая операция при производстве сахара, при которой сахарный сок обрабатывают сернистым ангидридом, называется
 - 1.Дефекацией;
 - 2.Сатурацией;
 - 3.Сульфитацией;
 - 4.Центрифугированием.
6. Питательность зерна какой культуры условно принята за 1 к.е.?
 - 1.пшеницы
 - 2.овса
 3. Просо
 4. ячменя
7. 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

8. 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

9. Какие виды крупы вырабатываются из пшеницы?

1. Пшеничная

2. Манная

3. Пшеничная и манная

4. пшеничная дробленая и недробленая

10. В каких пределах находится масса 1000 семян пшеницы

1. 10-20 г

2. 20-30 г

3. 100-150 г

4. 12-75 г.

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

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

1. Маложирного молока;

2. Классического молока;

3. Жирного молока;

4. Высокожирного молока.

2. Что относится к субпродуктам

1. Шкура

2. Печень

3. Половые органы

4. Кровь

3. Что такое мраморность мяса

1. Содержание в мясе жира

2. Содержание в мясе белка
 3. Прослойки жира между мышечными пучками
 4. Содержание мышечной ткани
-
4. Что такое жилованное мясо
 1. освобожденное от костей
 2. освобожденное от костей и макроскопически видимых других тканей
 3. освобожденное от шкуры
 4. масса туши без головы и ног
-
5. Какая ткань мяса обладает наибольшей питательной ценностью
 1. Соединительная
 2. Костная
 3. Мышечная
 4. Хрящевая
-
6. Что такое нутровка мяса
 1. Снятие шкуры
 2. Извлечение внутренностей
 3. Извлечение костей
 4. Извлечение внутреннего жира
-
7. Какую скидку делают с фактического живого веса на содержимое желудочно-кишечного тракта (ЖКТ) при сдаче животных
 1. 1 %
 2. 2.2%
 3. 3.3%
 4. 4.4%
-
8. Какая скидка делается при приемке убойного скота
 1. 1.5%
 2. 10%
 3. 15%
 4. 20%
-
9. Каких животных называют убойными
 1. Всех сельскохозяйственных животных
 2. Крупный рогатый скот
 3. Животных, поступающих на предприятия мясной промышленности в качестве сырья для получения мяса и мясных продуктов

4. Свиней

Критерии оценивания тестового задания:

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

Процент правильных ответов Оценка

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

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

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

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

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

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

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

Основными видами текущего контроля знаний, умений и навыков в течение каждого модуля учебной дисциплины являются

- Устный опрос
- Тестовый контроль

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

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

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме зачета.

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

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

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

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

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

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

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

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

ТСО, результаты выполнения лабораторных и практических заданий. В качестве практических заданий могут выступать крупные части (этапы) курсовой работы или проекта, расчетно-графические задания, микропроекты и т.п.

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

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

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