

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Алейник Станислав Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 04.07.2021 23:00:07  
Уникальный программный ключ:  
5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

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

**УТВЕРЖДАЮ**

Декан экономического факультета  
кандидат экономических наук  
доцент



Ю.А. Китаев  
«19» мая 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Товароведение сельскохозяйственной продукции**

Направление подготовки: 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)

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

Квалификация: Бакалавр

Год начала подготовки: 2021

п. Майский, 2021

Рабочая программа дисциплины составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), утвержденного и введенного в действие с приказом Министерства образования и науки РФ от 22 февраля 2018 г № 124;.. .
- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017 г. №301;
- профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых» утвержденного и введенного в действие приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 5 мая 2018 г №298н;
- основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ по направлению подготовки 44.03.04. Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) Сельское хозяйство: технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**Составитель:** кандидат сельскохозяйственных наук, старший преподаватель кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции Дубровский А.А.

**Рассмотрена** на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции 11. 05. 2021 г., протокол № 10

Зав. кафедрой  Ордина Н.Б.

**Согласована** с выпускающей кафедрой профессионального обучения и социально-педагогических дисциплин 18. 05. 2021 г., протокол № 9

Зав. кафедрой  Никулина Н.Н.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы

 Белозерова И.А.

## I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1. Цель дисциплины** - освоение студентами знаний товароведных характеристик сельскохозяйственной продукции, оценки их качества, обеспечения сохраняемости, приобретение умений их использования при осуществлении профессиональной деятельности, формирование необходимых компетенций.

**1.2. Задачи:** изучение теоретических и практических основ товароведения; основ классификации и характеристики ассортимента и его идентифицирующих признаков; факторов, формирующих качество сельскохозяйственной продукции; требований к качеству, установленных в отечественных и международных стандартах, видов товарных потерь; условий и сроков хранения сельскохозяйственной продукции; приобретение умений оценки соответствия качества продукции, их упаковки и маркировки требованиям нормативной документации.

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

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

«Товароведение сельскохозяйственной продукции» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений предметно-содержательного модуля (Б1.В.03.05) основной профессиональной образовательной программы.

### 2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

<b>Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)</b>	технология производства продукции растениеводства
<b>Требования к предварительной подготовке обучающихся</b>	<b>знать:</b> общие базовые сведения по химии, сельскохозяйственной микробиологии, технологии производства продукции растениеводства, технология производства продукции животноводства; навыки управления информацией (способность извлекать и анализировать информацию из различных источников); <b>уметь:</b> анализировать химический состав сельскохозяйственной продукции; организовывать и планировать исследования; принимать решение по проблемам постановки опытов; <b>владеть:</b> определением органолептических, химико-физических показателей

	сельскохозяйственной продукции; базовыми исследовательскими навыками и применять их на практике, адаптировать к экстремальным условиям.
--	--

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

Коды компетенции	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-4	Способен использовать современные профессионально-педагогические технологии, формы, средства и методы профессионального обучения и диагностики в процессе организации изучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик	ПК 4.1 Демонстрирует специальные научные знания в т.ч. в предметной области (по отраслям), знает особенности организации труда, современные производственные технологии, производственное оборудование и правила его эксплуатации; требования охраны труда при выполнении профессиональной деятельности (по отраслям)	<b>знать:</b> основы предметной деятельности (по отраслям)
			<b>уметь:</b> организовать труд, согласно современным производственным технологиям
			<b>владеть:</b> навыками организации труда в соответствии с производственной технологией, производственным оборудованием; требования охраны труда при выполнении профессиональной деятельности (по отраслям)
		ПК 4.2 Умеет выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы деятельности, осваиваемой обучающимися, и (или) выполнять задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса,	<b>знать:</b> основные элементы деятельности, осваиваемой обучающимися
			<b>уметь:</b> выполнять задания, предусмотренные программой учебного предмета
			<b>владеть:</b> методами демонстрации деятельности, осваиваемой обучающимися

		дисциплины (модуля), практики	
		ПК 4.3 Осуществляет выполнение трудовых операций, приемов, действий профессиональной деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики	<p><b>знать:</b> основные трудовые операции</p> <p><b>уметь:</b> осуществлять профессиональную трудовую деятельность</p> <p><b>владеть:</b> навыками выполнения профессиональной деятельности</p>
		ПК 4.4 Владеет методами научного исследования в предметной области (по отрасли)	<p><b>знать:</b> методы научных исследований</p> <p><b>уметь:</b> использовать методики в научной работе</p> <p><b>владеть:</b> владеет приемами постановки научной работы</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
<b>Формы обучения</b> (вносятся данные по реализуемым формам)	<b>Очная</b>
<b>Семестр изучения дисциплины</b>	<b>4</b>
Общая трудоемкость, всего, час	<b>108</b>
<i>зачетные единицы</i>	<b>3</b>
<b>1. Контактная работа</b>	<b>48,25</b>
<b>1.1. Контактная аудиторная работа (всего)</b>	<b>48</b>
В том числе:	
Лекции ( <i>Лек</i> )	24
Лабораторные занятия ( <i>Лаб</i> )	-
Практические занятия ( <i>Пр</i> )	24
Установочные занятия ( <i>УЗ</i> )	-
Предэкзаменационные консультации ( <i>Конс</i> )	-
Текущие консультации (ТК)	-
(КР)	-
<b>1.2. Промежуточная аттестация</b>	-
Зачет ( <i>КЗ</i> )	<b>0,25</b>
<b>1.3. Контактная внеаудиторная работа (контроль)</b>	<b>12</b>
<b>2. Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>	<b>47,75</b>
в том числе:	
Самостоятельная работа по проработке лекционного материала	17
Самостоятельная работа по подготовке к лабораторно-практическим занятиям	17
Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятельное изучение	13,75
Самостоятельная работа по видам индивидуальных заданий: подготовка реферата (контрольной работы)	-
Подготовка к зачету	-

## 4.2 Общая структура дисциплины и виды учебной работы

Наименование рейтингов, модулей и блоков	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час (очная)			
	Всего	Лекции	Лабораторно-практические занятия	Самостоятельная работа
<b>Всего по дисциплине</b>	<b>108</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>47,75</b>
<b>Модуль 1. «Основы товароведения и экспертизы сельскохозяйственной продукции»</b>	<b>33,9</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>17,91</b>
1.1 Основы товароведения. Предметы и задачи товароведения.	7,6	2	2	3,6
1.2 Химический состав пищевых продуктов	7,6	2	2	3,6
1.3 Качество пищевых продуктов	7,6	2	2	3,6
1.4 Основы хранения и консервирования пищевых продуктов	7,5	2	2	3,5
1.5 Итоговое занятие по темам модуля 1	3,6			3,6
<b>Модуль 2. «Товароведческая оценка продукции растениеводства»</b>	<b>35,9</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>17,93</b>
2.1 Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов	8,6	2	2	2,6
2.2 Группы свежих овощей	4,5		2	2,5
2.3 Продукты переработки овощей, плодов, грибов	6,6	2	2	2,6
2.4 Значение вкусовых продуктов в питании человека	4,5	2		2,5
2.5 Пряности	4,6		2	2,6
2.6 Чай, кофе и кофейные напитки	4,6	2		2,6
2.7 Итоговое занятие по темам модуля 2	2,5	-		2,5
<b>Модуль 3 «Товароведческая оценка продукции животноводства»</b>	<b>35,9</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>17,91</b>
3.1 Значение рыбы и рыбных продуктов в питании человека	8,5	2	2	4,5
3.2 Виды рыбы и рыбных продуктов	8,5	2	2	4,5
3.3 Нерыбные пищевые продукты	8,5	2	2	4,5
3.4 Итоговое занятие по темам модуля 3	6,4		2	4,4
<b>Подготовка контрольной работы</b>	-	-	-	-
Предэкзаменационные консультации			-	
Текущие консультации			-	
Установочные занятия			-	
Промежуточная аттестация			0,25	
Контактная аудиторная работа (всего)	<b>48,25</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	
Контактная внеаудиторная работа (всего)			<b>12</b>	

	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час (очная)			
Наименование рейтингов, модулей и блоков	Всего	Лекции	Лабораторно-практические занятия	Самостоятельная работа
<b>Всего по дисциплине</b>	<b>108</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>47,75</b>
Самостоятельная работа (всего)	47,75			
Общая трудоемкость	108			

#### 4.3 Содержание дисциплины

Наименование и содержание модулей и разделов дисциплины
<b>Модуль 1. «Основы товароведения и экспертизы сельскохозяйственной продукции»</b>
1.1 Основы товароведения. Предметы и задачи товароведения
1.2 Химический состав пищевых продуктов
1.3 Качество пищевых продуктов
1.4 Основы хранения и консервирования пищевых продуктов
<i>Итоговое занятие по модулю 1</i>
<b>Модуль 2. «Товароведческая оценка продукции растениеводства»</b>
2.1. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов
2.2. Группы свежих овощей
2.3. Продукты переработки овощей, плодов, грибов
2.4 Значение вкусовых продуктов в питании человека
2.5 Пряности
2.6 Чай, кофе и кофейные напитки
<i>Итоговое занятие по модулю 2</i>
<b>Модуль 3 «Товароведческая оценка продукции животноводства»</b>
3.1 Значение рыбы и рыбных продуктов в питании человека
3.2. Виды рыбы и рыбных продуктов
3.3. Нерыбные пищевые продукты
<i>Итоговое занятие по модулю 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	Количество баллов (min)	Количество баллов (max)
			Общая трудоемкость	Лекции	Лабор.-практ. занятия	Самост. работа			
<b>Всего по дисциплине</b>		<b>ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4</b>	<b>108</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>47,75</b>	<b>зачет</b>	<b>51</b>	<b>100</b>
<b>I. Рубежный рейтинг</b>							Сумма баллов за модули	<b>31</b>	<b>60</b>
<b>Модуль 1. «Основы товароведения и экспертизы сельскохозяйственной продукции»</b>		<b>ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4</b>	<b>33,9</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>17,91</b>		<b>11</b>	<b>20</b>
1.	Основы товароведения. Предметы и задачи товароведения	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	7,6	2	2	3,6	Устный опрос	2	4
2.	Химический состав пищевых продуктов	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	7,6	2	2	3,6	Устный опрос	2	4
3.	Качество пищевых продуктов	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	7,6	2	2	3,6	Устный опрос	2	4
4.	Основы хранения и консервирования пищевых продуктов	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	7,5	2	2	3,5	Устный опрос	2	4
Итоговый контроль знаний по темам модуля 1.		ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	3,6	-	-	3,6	Тестовый контроль	3	4
<b>Модуль 2. «Товароведческая оценка продукции растениеводства»</b>		<b>ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4</b>	<b>35,9</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>17,93</b>		<b>10</b>	<b>20</b>
1.	Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	8,6	2	2	2,6	Устный опрос	1	2
2.	Группы свежих овощей	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	6,5	2	2	2,5	Устный опрос	1	2

3.	Продукты переработки овощей, плодов, грибов	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	6,6	2	2	2,6	Устный опрос	1	2
4.	Значение вкусовых продуктов в питании человека	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	2,5	-	-	2,5	Устный опрос	1	2
5.	Пряности	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	4,6	-	2	2,6	Устный опрос	2	4
6.	Чай, кофе и кофейные напитки	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	4,6	2		2,6	Устный опрос	2	4
Итоговый контроль знаний по темам модуля 2.		ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	2,5	-	-	2,5	Тестовый контроль	2	4
<b>Модуль 3. «Товароведческая оценка продукции животноводства»</b>		<b>ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4</b>	<b>35,9</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>17,91</b>		<b>10</b>	<b>20</b>
1.	Значение рыбы и рыбных продуктов в питании человека	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	8,5	2	2	4,5	Устный опрос	2	5
2.	Виды рыбы и рыбных продуктов	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	8,5	2	2	4,5	Устный опрос	2	5
3.	Нерыбные пищевые продукты	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	8,5	2	2	4,5	Устный опрос	2	5
Итоговый контроль знаний по темам модуля 3.		ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4	6,4	-	2	4,4	Тестовый контроль	4	5
<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>+</b>	<b>+</b>
<b>V. Промежуточная аттестация</b>		<b>ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-4.4</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 в ФГБОУ Белгородского ГАУ.

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

Рейтинги	Характеристика рейтингов	Максимум баллов
Рубежный	Отражает работу студента на протяжении всего периода изучения дисциплины. Определяется суммой баллов, которые студент получит по результатам изучения каждого модуля.	60
Творческий	Результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности, в том числе, участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины.	5
Рейтинг личностных качеств	Оценка личностных качеств обучающихся, проявленных ими в процессе реализации дисциплины (модуля) (дисциплинированность, посещаемость учебных занятий, сдача вовремя контрольных мероприятий, ответственность, инициатива и др.)	10
Рейтинг сформированности прикладных практических требований	Оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».	+
Промежуточная аттестация	Является результатом аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи зачета. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности.	25
Итоговый рейтинг	Определяется путём суммирования всех рейтингов	100

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

*Если форма контроля «зачет»:*

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

*Если форма контроля «зачет»:*

### **5.2.2. 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**

Товароведение пищевых продуктов : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина.— 7-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 336 с., [16] с. цв. ил.

### **6.2. Дополнительная литература**

1. Мотовилов О.К., Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность. [Электронный ресурс] / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов, Н.В. Тихонова. - Электрон.дан. - СПб. : Лань, 2016. — 320 с. – 60 э. - Режим доступа: [https://e.lanbook.com/book/71724#book\\_name](https://e.lanbook.com/book/71724#book_name)

2. Терещенко, В.П. Товароведение продовольственных товаров (практикум). [Электронный ресурс] / В.П. Терещенко, М.Н. Альшевская. - Электрон.дан. — СПб. : Лань, 2014. — 240 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/52616>

#### **6.2.1. Периодические издания**

1. Вестник Российской академии сельскохозяйственных наук (ранее Вестник Российской сельскохозяйственной науки): научно-теоретический журнал.

2. Достижения науки и техники АПК: теоретический и научно-практический журнал.

3. Международный сельскохозяйственный журнал: научно-производственный журнал о достижениях мировой науки и практики в агропромышленном комплексе.

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

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

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

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

1. Положение о единых требованиях к контролю и оценке результатов обучения: Методические рекомендации по практическому применению модульно-рейтинговой системы обучения. /Бреславец П.И., Акинчин А.В., Добрунова А.И., Дронов В.В., Казаков К.В., Пастухов А.Г., Стребков С.В., Трубчанинова Н.С., Черных А.И. –Белгород: Изд-во Белгородской ГСХА, 2009. -19 с.

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; выполнение домашних заданий, в т.ч. рефераты, доклады, решение задач, выполнение тестовых заданий; устным опросам, зачету), 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 (тестовые задания, рефераты, задачи и проч.). 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.

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии. Уделить внимание следующим понятиям (пищевая ценность, безопасность продукции, идентификация, фальсификация, органолептические методы исследования).
Лабораторно-практические занятия	Проработка рабочей программы, уделяя особое внимание целям и задачам структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
	контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом (учебно- методическое пособие, сборник стандартов), решение задач по алгоритму и решение ситуационных задач. Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме.
Самостоятельная работа	Знакомство с электронной базой данных кафедры морфологии и физиологии, основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующих для запоминания и 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, полученные навыки по решению ситуационных задач

### 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](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 сель-ским хозяйством - <http://www.fao.org/statistics/databases/ru/>

## VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Виды помещений	Оборудование и технические средства обучения
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 714	-учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа No714; оснащение: специализированная мебель, экран моторизо-ванный 3x3 ScrennMedia; Шкаф настенный; Ко-лонки 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 па-мять 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 лабораторно-практического типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации №.717	Специализированная мебель для обучающихся на посадочных мест. Рабочее место преподавателя: стол, стул, кафедра-трибуна, доска меловая настенная. Набор демонстрационного оборудования: настенный плазменный телевизор SAMSUNG PS50C450B1 Black HD



	(диагональ 127 см); аудио-видео кабель HDMI. - ноутбук Информационные стенды (настенные):
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.) в количестве 10 единиц с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронную информационнообразовательную среду Белгородского ГАУ; настенный плазменный телевизор SAMSUNG PS50C450B1 Black HD (диагональ 127 см); аудиовидео кабель HDMI
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 710	Специализированная мебель: Рабочее место лаборанта:

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

Виды помещений	Оборудование
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 №149 от 11.12.2020) - 522 лицензия. Срок действия лицензии 1 год (отечественное ПО)
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 №149 от 11.12.2020) - 522 лицензия. Срок действия лицензии 1 год (отечественное ПО)
Помещения для самостоятельной работы	Microsoft Imagine Premium Electronic

<p>обучающихся с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки)</p>	<p>Software Delivery. Сублицензионный договор №937/18 на передачу неисключительных прав от 16.11.2018. 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 (Сублицензионный договор №149 от 11.12.2020) - 522 лицензия. Срок действия лицензии 1 год. Информационно правовое обеспечение "Гарант" (для учебного процесса). Договор №ЭПС-12-119 от 01.09.2012. Срок действия - бессрочно. СПС КонсультантПлюс: Версия Проф. Консультант Финансист. КонсультантПлюс: Консультации для бюджетных организаций. Договор от 01.01.2017. Срок действия - бессрочно. RNVoice-v0.4-a2 синтезатор речи Программа Balabolka (portable) для чтения вслух текстовых файлов. Программа экранного доступа NDVA</p>
<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 710</p>	<p>MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно. Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №149 от 11.12.2020) - 522 лицензия. Срок действия лицензии 1 год (отечественное ПО)</p>

### **7.3. Электронные библиотечные системы и электронная информационно-образовательная среда**

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

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

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

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

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

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

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата материально-технические

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

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

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

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

по дисциплине (модулю) «Товароведение сельскохозяйственной продукции»

Направление подготовки/специальность: 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)

Направленность (профиль): Сельское хозяйство - технология производства и переработки 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 контро - лируемой 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
<b>ПК-4</b>	Способен использовать современные профессионально-педагогические технологии, формы, средства и методы профессионального обучения и диагностики в процессе организации изучения учебных предметов, курсов,	<b>ПК 4.1</b> Демонстрирует специальные научные знания в т.ч. в предметной области (по отраслям), знает особенности организации труда, современные производственные технологии, производственное оборудование и правила его эксплуатации; требования охраны труда при выполнении профессиональной деятельности (по отраслям)	Первый этап (пороговый уровень)	<b>знать:</b> основы предметной деятельности (по отраслям)	Модуль 1. Основы товароведения. Предметы и задачи товароведения	устный опрос	Зачет
					Модуль 2. Товароведческая оценка продукции растениеводства»	устный опрос	Зачет
					Модуль 3. «Товароведческая оценка продукции животноводства»	устный опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> организовать труд, согласно современным производственным технологиям	Модуль 1. Основы товароведения. Предметы и задачи товароведения	устный опрос	Зачет
					Модуль 2. Товароведческая оценка продукции растениеводства»	устный опрос	Зачет
					Модуль 3. «Товароведческая оценка продукции животноводства»	устный опрос	Зачет

дисциплин (модулей), практик			Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> навыками организации труда в соответствии с производственно й технологией, производственн ым оборудованием; требования охраны труда при выполнении профессиональн ой деятельности (по отраслям)	Модуль 1. Основы товароведения. Предметы и задачи товароведения	устный опрос, тестовый контроль	Зачет
					Модуль 2. Товароведческая оценка продукции растениеводства»	устный опрос, тестовый контроль	Зачет
					Модуль 3. «Товароведческая оценка продукции животноводства»	устный опрос, тестовый контроль	Зачет
		<b>ПК 4.2</b> Умеет выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы деятельности, осваиваемой обучающимися, и (или) выполнять	Первый этап (пороговый уровень)	<b>знать:</b> основные элементы деятельности, осваиваемой обучающимися	Модуль 1. Основы товароведения. Предметы и задачи товароведения	устный опрос	Зачет
					Модуль 2 «Товароведческая оценка продукции растениеводства»	устный опрос	Зачет

		задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики			Модуль 3. «Товароведческая оценка продукции животноводства»	устный опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> выполнять задания, предусмотренные программой учебного предмета	Модуль 1. Основы товароведения. Предметы и задачи товароведения	устный опрос	Зачет
					Модуль 2. «Товароведческая оценка продукции растениеводства»	устный опрос	Зачет
					Модуль 3. «Товароведческая оценка продукции животноводства»	устный опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> методами демонстрации деятельности, осваиваемой обучающимися	Модуль 1. Основы товароведения. Предметы и задачи товароведения	устный опрос, тестовый контроль	Зачет
					Модуль 2. «Товароведческая оценка продукции растениеводства»	устный опрос, тестовый контроль	Зачет
					Модуль 3. «Товароведческая оценка продукции животноводства»	устный опрос, тестовый контроль	Зачет



		<b>ПК 4.3</b> Осуществляет выполнение трудовых операций, приемов, действий профессиональной деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики	Первый этап (пороговый уровень)	<b>знать:</b> основные трудовые операции	Модуль 1. Основы товароведения. Предметы и задачи товароведения	устный опрос	Зачет
					Модуль 2. «Товароведческая оценка продукции растениеводства»	устный опрос	Зачет
					Модуль 3. «Товароведческая оценка продукции животноводства»	устный опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> осуществлять профессиональную трудовую деятельность	Модуль 1. Основы товароведения. Предметы и задачи товароведения	устный опрос	Зачет
					Модуль 2. «Товароведческая оценка продукции растениеводства»	устный опрос	Зачет
					Модуль 3. «Товароведческая оценка продукции животноводства»	устный опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> навыками выполнения профессиональной деятельности	Модуль 1. Основы товароведения. Предметы и задачи товароведения	устный опрос, тестовый контроль	Зачет
					Модуль 2. «Товароведческая оценка продукции растениеводства»	устный опрос, тестовый контроль	Зачет

					Модуль 3. «Товароведческая оценка продукции животноводства»	устный опрос, тестовый контроль	Зачет
	<p><b>ПК 4.4</b> Владеет методами научного исследования в предметной области (по отрасли)</p>	Первый этап (пороговый уровень)	<b>знать:</b> методы научных исследований	Модуль 1. Основы товароведения. Предметы и задачи товароведения	устный опрос	Зачет	
Модуль 2. Товароведческая оценка продукции растениеводства»				устный опрос	Зачет		
Модуль 3. «Товароведческая оценка продукции животноводства»				устный опрос	Зачет		
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> использовать методики в научной работе	Модуль 1. Основы товароведения. Предметы и задачи товароведения	устный опрос	Зачет	
Модуль 2. Товароведческая оценка продукции растениеводства»				устный опрос	Зачет		
Модуль 3. «Товароведческая оценка продукции животноводства»				устный опрос	Зачет		
		Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b>	Модуль 1. Основы товароведения. Предметы и задачи товароведения	устный опрос, тестовый контроль	Зачет	
Модуль 2. Товароведческая оценка продукции растениеводства»				устный опрос, тестовый контроль	Зачет		
Модуль 3. «Товароведческая оценка продукции				устный опрос,	Зачет		

					животноводства»	тестовый контроль	
--	--	--	--	--	-----------------	----------------------	--

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

Компетенция	Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня компетенции)	Уровни и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания			
		<i>Компетентность не сформирована</i>	<i>Пороговый уровень компетентности</i>	<i>Продвинутый уровень компетентности</i>	<i>Высокий уровень</i>
		<i>Не зачтено</i>	<i>Зачтено</i>	<i>Зачтено</i>	<i>Зачтено</i>
<b>ПК-4</b> Способен использовать современные профессионально-педагогические технологии, формы, средства и методы профессионального обучения и диагностики в процессе организации	<b>ПК 4.1</b> Демонстрирует специальные научные знания в т.ч. в предметной области (по отраслям), знает особенности организации труда, современные производственные технологии, оборудование и правила его эксплуатации; требования охраны труда при	<i>Не владеет</i> способностью демонстрирует специальные научные знания в т.ч. в предметной области (по отраслям), знает особенности организации труда, современные производственные технологии, оборудование и правила его эксплуатации; требования охраны труда при	<i>Частично владеет</i> способностью демонстрирует специальные научные знания в т.ч. в предметной области (по отраслям), знает особенности организации труда, современные производственные технологии, оборудование и правила его эксплуатации; требования охраны	<i>Владеет</i> способностью демонстрирует специальные научные знания в т.ч. в предметной области (по отраслям), знает особенности организации труда, современные производственные технологии, оборудование и правила его эксплуатации;	<i>Свободно владеет</i> способностью демонстрирует специальные научные знания в т.ч. в предметной области (по отраслям), знает особенности организации труда, современные производственные технологии, оборудование и правила его эксплуатации;

изучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик	требования охраны труда при выполнении профессиональной деятельности (по отраслям)	выполнении профессиональной деятельности (по отраслям)	труда при выполнении профессиональной деятельности (по отраслям)	требования охраны труда при выполнении профессиональной деятельности (по отраслям)	труда при выполнении профессиональной деятельности (по отраслям)
	<b>знать:</b> основы предметной деятельности (по отраслям)	не знает основы предметной деятельности (по отраслям)	Частично знает основы предметной деятельности (по отраслям)	Знает основы предметной деятельности (по отраслям)	Свободно ориентируется основах предметной деятельности (по отраслям)
	<b>уметь:</b> организовать труд, согласно современным производственным технологиям	Не умеет организовать труд, согласно современным производственным технологиям	Частично умеет организовать труд, согласно современным производственным технологиям	Способен организовать труд, согласно современным производственным технологиям	Способен самостоятельно организовать труд, согласно современным производственным технологиям
	<b>владеть:</b> навыками организации труда в соответствии с производственной технологией,	Не владеет навыками организации труда в соответствии с производственной технологией, производственным оборудованием;	Частично владеет навыками организации труда в соответствии с производственной технологией, производственным	Владеет навыками организации труда в соответствии с производственной технологией, производственным	Свободно владеет навыками организации труда в соответствии с производственной технологией, производственным

	<p>производственным оборудованием; требования охраны труда при выполнении профессиональной деятельности (по отраслям)</p>	<p>требования охраны труда при выполнении профессиональной деятельности (по отраслям)</p>	<p>оборудованием; требования охраны труда при выполнении профессиональной деятельности (по отраслям)</p>	<p>м оборудованием; требования охраны труда при выполнении профессиональной деятельности (по отраслям)</p>	<p>оборудованием; требования охраны труда при выполнении профессиональной деятельности (по отраслям)</p>
	<p><b>ПК 4.2</b> Умеет выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы деятельности, осваиваемой обучающимися, и (или) выполнять задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля),</p>	<p><i>Не владеет способностью выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы деятельности, осваиваемой обучающимися, и (или) выполнять задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики</i></p>	<p><i>Частично владеет способностью выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы деятельности, осваиваемой обучающимися, и (или) выполнять задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики</i></p>	<p><i>Владеет способностью выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы деятельности, осваиваемой обучающимися, и (или) выполнять задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики</i></p>	<p><i>Свободно владеет способностью выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы деятельности, осваиваемой обучающимися, и (или) выполнять задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики</i></p>

	практики				
	<b>знать:</b> основные элементы деятельности, осваиваемой обучающимися	Допускает грубые ошибки при составлении алгоритма проведения деятельности, осваиваемой обучающимися	Может изложить алгоритм проведения алгоритма проведения деятельности, осваиваемой обучающимися	Знает основные этапы алгоритма проведения алгоритма проведения деятельности, осваиваемой обучающимися	Свободно владеет алгоритмом проведения алгоритма проведения деятельности, осваиваемой обучающимися
	<b>уметь:</b> выполнять задания, предусмотренны е программой учебного предмета	Не умеет выполнять задания, предусмотренные программой учебного предмета	Частично умеет выполнять задания, предусмотренные программой учебного предмета	Способен выполнять задания, предусмотренные программой учебного предмета	Способен самостоятельно выполнять задания, предусмотренные программой учебного предмета
	<b>владеть:</b> методами демонстрации деятельности, осваиваемой обучающимися	Не владеет методами демонстрации деятельности, осваиваемой обучающимися	Частично владеет методами демонстрации деятельности, осваиваемой обучающимися	Владеет методами демонстрации деятельности, осваиваемой обучающимися	Свободно владеет методами демонстрации деятельности, осваиваемой обучающимися
	<b>ПК 4.3</b> Осуществляет выполнение трудовых	<i>Не владеет</i> способностью выполнения трудовых операций, приемов,	<i>Частично владеет</i> способностью выполнения трудовых операций,	<i>Владеет</i> способностью выполнения трудовых	<i>Свободно владеет</i> способностью выполнения трудовых операций,

	операций, приемов, действий профессиональной деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики	действий профессиональной деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики	приемов, действий профессиональной деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики	операций, приемов, действий профессиональной деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики	приемов, действий профессиональной деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики
	<b>знать:</b> основные трудовые операции	не знает основные трудовые операции	знает названия основных трудовых операций	Знает современные основные трудовые операции	Свободно ориентируется в современных основных трудовых операциях
	<b>уметь:</b> осуществлять профессиональную трудовую деятельность	Не умеет осуществлять профессиональную трудовую деятельность	Частично умеет осуществлять профессиональную трудовую деятельность	Способен осуществлять профессиональную трудовую деятельность	Способен самостоятельно осуществлять профессиональную трудовую деятельность
	<b>владеть:</b> навыками выполнения	Не владеет навыками выполнения профессиональной	Частично владеет навыками выполнения	Владеет навыками выполнения профессионально	Свободно владеет навыками выполнения



профессиональной деятельности	деятельности	профессиональной деятельности	й деятельности	профессиональной деятельности
<b>ПК 4.4</b> Владеет методами научного исследования в предметной области (по отрасли)	<i>Не владеет</i> методами научного исследования в предметной области (по отрасли)	<i>Частично владеет</i> методами научного исследования в предметной области (по отрасли)	<i>Владеет</i> методами научного исследования в предметной области (по отрасли)	<i>Свободно владеет</i> методами научного исследования в предметной области (по отрасли)
<b>знать:</b> методы научных исследований	Допускает грубые ошибки при подборе методов научных исследований	Может изложить методы научных исследований	Знает основные методы научных исследований	Свободно владеет методами научных исследований
<b>уметь:</b> использовать методики в научной работе	Не умеет использовать методики в научной работе	Частично умеет использовать методики в научной работе	Способен использовать методики в научной работе	Способен самостоятельно использовать методики в научной работе
<b>владеть:</b> владеет приемами постановки научной работы	Не владеет приемами постановки научной работы	Частично владеет приемами постановки научной работы	Владеет приемами постановки научной работы	Свободно владеет приемами постановки научной работы

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

#### *Первый этап (пороговой уровень)*

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

#### *Перечень вопросов для устного опроса*

### **М о д у л ь 1. Основы товароведения и экспертизы сельскохозяйственной продукции**

#### **Тема 1**

1. Основные задачи товароведения и экспертизы сельскохозяйственной продукции.
2. Состояние и перспективы развития рынка сельскохозяйственной продукции
3. Признаки, методы и правила классификации
4. Общая классификация сельскохозяйственной продукции.
5. Пути совершенствования ассортимента сельскохозяйственной продукции.

#### **Тема 2**

1. Основные вещества, обуславливающие пищевую ценность сельскохозяйственной продукции.
2. Рациональное и сбалансированное питание.
3. Пищевые продукты, являющиеся источником белков.
4. Свойства белков. Факторы, влияющие на усвояемость сельскохозяйственной продукции.
5. Значение витаминов в питании человека и их содержание в пищевых продуктах.
6. Минеральные вещества, их значение в организме человека и содержание в пищевых продуктах.
7. Показатели, характеризующие потребительскую ценность сельскохозяйственной продукции.

#### **Т е м а 3**

1. Основные понятия: качество, оценка качества, показатель качества, идентификация, экспертиза.
2. Органолептические и физико-химические показатели качества, их характеристика.
3. Методы определения показателей качества продукции, их достоинства и недостатки.
4. Градации качества.
5. Экспертиза: понятие, виды, порядок проведения.

#### **Т е м а 4**

1. Процессы, происходящие в продовольственных товарах при хранении и их влияние на потребительские свойства и сохраняемость.
2. Потери при хранении пищевых продуктов.
3. Оптимальные условия и режимы хранения товаров.
4. Принципы, используемые при размещении товаров на хранение.
5. Методы консервирования сельскохозяйственной продукции: физические, физико-химические, химические, биохимические, комбинированные.
6. Способы сушки и их влияние на качество сушеных товаров.

### **Критерии оценивания устного опроса:**

Количественная оценка за устный ответ определяется на основании следующих критериев:

- оценку «отлично» заслуживает студент, показавший всестороннее систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины и их значение для формирования личностных мировоззренческих установок, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала;

- оценку «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению.

- оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе вопросы контрольной работы, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в изложении предусмотренных программой заданий. Оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые нуждаются в дополнительных занятиях (как самостоятельных, так и под руководством преподавателя) по освоению дисциплины.

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

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

### *Перечень вопросов для устного опроса*

## Модуль 2. Товароведение и экспертиза продукции растениеводства

### Тема 5

1. Классификация плодов и овощей
2. Особенности химического состава и пищевой ценности плодов и овощей
3. Определяющие и специфические показатели качества.
4. Болезни плодов и овощей, причины их возникновения и меры по предупреждению
5. Продукты переработки плодов и овощей

### Тема 6

1. Значение вкусовых товаров в питании
2. Основные группы вкусовых товаров, принцип деления их на группы
3. Классификация ассортимента алкогольных напитков
4. Принцип деления чая и кофе на товарные сорта
5. Общность и различия между пряностями и приправами.

### **Критерии оценивания устного опроса:**

Количественная оценка за устный ответ определяется на основании следующих критериев:

- оценку «отлично» заслуживает студент, показавший всестороннее систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины и их значение для формирования личностных мировоззренческих установок, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала;

- оценку «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению.

- оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе вопросы контрольной работы, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в изложении предусмотренных программой заданий. Оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые нуждаются в дополнительных занятиях (как самостоятельных, так и под руководством преподавателя) по освоению дисциплины.

***Третий этап (высокий уровень)***

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

***Перечень вопросов для устного опроса***

**М о д у л ь 3 Т о в а р о в е д е н и е и э к с п е р т и з а  
п р о д у к ц и и ж и в о т н о в о д с т в а**

**Т е м а 1**

1. Принципы классификации промысловых рыб
2. Вещества, обуславливающие биологическую и энергетическую ценность рыбы
3. Отличительные признаки соленых, маринованных, сушеных и копченых рыбных товаров от рыбы
4. Показатели безопасности рыбы.
5. Виды рыб, реализуемые в живом виде. Условия, необходимые для содержания рыбы в аквариумах торгового предприятия.

**Критерии оценивания устного опроса:**

Количественная оценка за устный ответ определяется на основании следующих критериев:

- оценку «отлично» заслуживает студент, показавший всестороннее систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины и их значение для формирования личностных мировоззренческих установок, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала;
- оценку «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению.
- оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе вопросы контрольной работы, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в изложении предусмотренных программой заданий. Оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые нуждаются в дополнительных занятиях (как самостоятельных, так и под руководством преподавателя) по освоению дисциплины.

## *Примеры тестовых заданий*

**Модуль 1. Основы товароведения и экспертизы сельскохозяйственной продукции**

**1. Предметом товароведения является:**

1. продукция
2. показатели качества товаров
3. потребительская ценность товаров
4. стоимость товара

**2. Метод-операция, базирующийся на описании основных признаков объекта и выявление определенных соответствий или несоответствий и причин их возникновения – это:**

1. диагностика
2. сравнение
3. анализ
4. конкретизация

**3. Метод определения значений показателей качества с помощью органов чувств:**

1. мониторинг
2. измерительный
3. органолептический
4. регистрационный

**4. Установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам – это:**

1. идентификация
2. группировка
3. экспертиза
4. классификация

**5. Биологическая ценность товара определяется содержанием:**

1. витаминов
2. полиненасыщенных жирных кислот
3. незаменимых аминокислот
4. ферментов

**Модуль 2. Товароведение и экспертиза продукции растениеводства**

**1. Укажите, к каким процессам относят брожение, гниения, плесневение:**

1. к физическим
2. к химическим
3. к биологическим
4. к биохимическим



1. минтай, пикша, навага
2. карп, лещ, вобла
3. кета, горбуша, семга
4. сельдь, килька, тюлька

## **К р и т е р и и о ц е н и в а н и я т е с т о в о г о з а д а н и я :**

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:

**П р о ц е н т п р а в и л ь н ы х о т в е т о в    О ц е н к а**

- 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*)

## ***П е р е ч е н ь   в о п р о с о в   к   з а ч е т у***

1. Показатели, характеризующие потребительские свойства продовольственных товаров.
2. Охарактеризуйте значение в питании, виды, свойства, содержание в пищевых продуктах минеральных веществ.
3. Значение для организма человека, свойства, содержание, влияние на потребительские свойства продуктов углеводов.
4. Значение для организма человека, содержание в продуктах, классификацию и свойства белков.
5. Значение ферментов в производстве и хранении пищевых продуктов, их классификация и свойства.
6. Значение для организма человека имеют жиры, их содержание в продуктах, классификация, свойства, влияние жирно-кислотного состава на качество жиров.
7. Охарактеризуйте водорастворимые витамины, их значение для организма человека, содержание, сохраняемость при переработке и хранении пищевых продуктов.
8. Жирорастворимые витамины, их значение для организма человека, содержание, сохраняемость при переработке и хранении пищевых продуктов.
9. Характеристика отдельных физических свойств, влияние их на качество, сохраняемость и транспортирование пищевых продуктов.
10. Показатели качества пищевых продуктов, факторы формирования и сохранения качества пищевых продуктов; методы оценки качества пищевых продуктов.
11. Охарактеризуйте физические, физико-химические и химические процессы при хранении пищевых продуктов, их влияние на качество и сохраняемость.



12. Виды потерь продовольственных товаров и пути их снижения на всех этапах товародвижения.
13. Основы и режимы хранения продовольственных товаров.
14. Пищевая ценность плодов и овощей, значение в питании
15. Классификация, пищевая ценность, качество, условия и сроки хранения ягод.
16. Потребительские свойства копченой рыбы, условия и сроки хранения.
17. Пищевая ценность и классификация грибов. Кулинарное использование, качественные показатели.
18. Квашение капусты, особенности производства, ассортиментный перечень, качественные показатели.
19. Соление огурцов, сущность технологических основ производства, качественные показатели.
20. Сушка овощей и плодов: используемые способы, ассортиментный перечень, качественные показатели.
21. Овощные консервы, характеристика разновидностей.
22. Тара и упаковочные материалы, характеристика разновидностей.
23. Значение и классификация вкусовых продуктов, отличие пряностей от приправ.
24. Особенности химического состава и пищевой ценности моркови, условия хранения.
25. Характеристика хозяйственно-ботанических сортов капустных овощей, их пищевая ценность и значение в питании, условия и сроки хранения.
26. Особенности химического состава луковых овощей и характеристика различных их видов.
27. Способы, условия и сроки хранения свежих овощей и плодов.
28. Дефекты и болезни свежих плодов и овощей, причины их возникновения и меры предупреждения.
29. Классификация овощных и плодовых консервов в герметичной таре.
30. Пищевая ценность мяса рыб. Характеристика живой, охлажденной рыбы.
31. Соленая рыба, способы посола, краткая характеристика, требования к качеству.
32. Понятие о сушеной и вяленой рыбе, разновидности сушки, качественные показатели.
33. Рыбные консервы и пресервы, ассортимент, качественные показатели, сроки хранения.
34. Копченая рыба, разновидности применяемых способов копчения, качественные показатели.
35. Энергетическая, пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов, их содержательный компонент.
36. Мороженая рыба: способы замораживания, качественные показатели.
37. Икра рыб, виды, качественные показатели, сроки реализации.

## **К р и т е р и и о ц е н и в а н и я н а з а ч е т е :**

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

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

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

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

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

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

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

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

Основными видами текущего контроля знаний, умений и навыков в течение каждого модуля учебной дисциплины являются: *устный опрос, тестовый контроль.*

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

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

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме зачета.

Зачет проводится для оценки уровня усвоения обучающимся учебного материала лекционных курсов и лабораторно-практических занятий, а также самостоятельной работы. Оценка выставляется или по результатам учебной работы студента в течение семестра, или по итогам 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.

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

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: входной контроль, текущий контроль, рубежный (промежуточный) контроль, творческий контроль, выходной контроль (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 (экзамена или зачета).

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

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

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

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

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

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

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

Максимальная сумма рейтинговых баллов по учебной дисциплине составляет 100 баллов.

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

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

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

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