МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра Агрономии и химии

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УМР
_____М.Н. Халдеева
26.05 2020 г.

Технология производства, переработки и хранения продукции растениеводства

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Агрономии и химии**

Учебный план b38030102_20_2_ЭБП(z).plx.plx
Направление 38.03.01 Экономика

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 14
самостоятельная работа 90
часов на контроль 4

Виды контроля на курсах:
зачеты 2

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	2		Итого	
Вид занятий	УП	РП		
Лекции	8	8	8	8
Практические	6	6	6	6
Итого ауд.	14	14	14	14
Контактная работа	14	14	14	14
Сам. работа	90	90	90	90
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины

Технология производства, переработки и хранения продукции растениеводства

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 38.03.01 ЭКОНОМИКА (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 12.11.20205 г. № 1327)

составлена на основании учебного плана:

Направление 38.03.01 Экономика

утвержденного учёным советом вуза от 26.03.2020 протокол № 40.

Разработчик (и) РПД:

_____

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Агрономии и химии

Протокол от 06.05 2020 г. № 26
Срок действия программы: уч.г.
Зав. кафедрой Слепцова Н.А.

Руководитель направления :
_____ / Терютина М.М./

Зав.профилирующей кафедры
_____ / Терютина М.М./

Протокол заседания кафедры от 14.05 2020 г. № 20-05

Председатель МК факультета
_____ / Пудов А.Г./

Протокол заседания МК факультета от 14.05 2020_ г. № 11

Председатель УМС ФГБОУ ВО Якутская ГСХА
_____ / Сивцев Н.А. /

Протокол заседания УМС от 26.05 2020_ г. № 5

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
17.06 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Отраслевая экономика и управление

Протокол от 11.06 2021 г. № 11-06
Зав. кафедрой Терютина М.М.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
14.06 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Отраслевая экономика и управление

Протокол от 10.06 2022 г. № 12-06
Зав. кафедрой Терютина М.М.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
05.06 2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Отраслевая экономика и управление

Протокол от 01.06 2023 г. № 13-06
Зав. кафедрой Терютина М.М.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
06.06 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Отраслевая экономика и управление

Протокол от 03.07 2024 г. № 14-06
Зав. кафедрой Терютина М.М.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

В соответствии с назначением основной целью учебной дисциплины является

Б1.В.10 «Технологии производства, переработки и хранения продукции растениеводства» - изучение современных приемов и технологии выращивания основных сельскохозяйственных культур для получения высоких урожаев, лучшего качества при оптимальных затратах труда и средств.

Задачи дисциплины: формирование теоретических знаний по особенностям биологии полевых культур и практических навыков по составлению и применению ресурсосберегающих технологий их возделывания в различных агроландшафтных и экологических условиях; приобретение и систематизация знаний в области производства, хранения и переработки продукции растениеводства для принятия рациональных решений при осуществлении профессиональной деятельности в сфере агробизнеса; приобретение представлений об основной номенклатуре показателей качества продукции растениеводства, методах определения, особенностях

2.ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

ОК-9: способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	
Знать:	
Уровень 1	некоторые способы использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций
Уровень 2	основ способов использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной
Уровень 3	способы использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций
Уметь:	
Уровень 1	некоторые способы использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций
Уровень 2	основ способов использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной
Уровень 3	способы использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций
Владеть:	
Уровень 1	некоторыми способы использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций
Уровень 2	основами способов использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций
Уровень 3	способы использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций

ПК-9: способностью организовать деятельность малой группы, созданной для реализации конкретного экономического проекта	
Знать:	
Уровень 1	некоторые способности организовать деятельность малой группы, созданной для реализации конкретного экономического проекта
Уровень 2	основы способности организовать деятельность малой группы, созданной для реализации конкретного экономического проекта
Уровень 3	способность организовать деятельность малой группы, созданной для реализации конкретного экономического проекта
Уметь:	
Уровень 1	некоторые способности организовать деятельность малой группы, созданной для реализации конкретного экономического проекта
Уровень 2	основы способностью организовать деятельность малой группы, созданной для реализации конкретного экономического проекта
Уровень 3	способностью организовать деятельность малой группы, созданной для реализации конкретного экономического проекта
Владеть:	
Уровень 1	некоторы способности организовать деятельность малой группы, созданной для реализации конкретного экономического проекта
Уровень 2	основами способностью организовать деятельность малой группы, созданной для реализации конкретного экономического проекта
Уровень 3	способностью организовать деятельность малой группы, созданной для реализации конкретного экономического проекта

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	**Знать:**
2.1.1	сбор, анализ и обработку даны; организационно-управленческие решения в профессиональной деятельности и готов нести за них ответственность.
2.2	**Уметь:**
2.2.1	осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения профессиональных задач; находить организационно-управленческие решения в профессиональной деятельности и готов нести за них ответственность.
2.3	**Владеть:**
2.3.1	практического сбора, анализа и обработку данных, необходимых для решения растениеводстве; способностью находить организационно-управленческие решения в профессиональной деятельности и готов нести за них ответственность.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В
3.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
3.1.1	Математика
3.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как**
3.2.1	Организация маркетинга предприятий АПК
3.2.2	Организация и планирование сельскохозяйственного производства
3.2.3	Экономика сельскохозяйственного производства

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по

Курс	**2**		Итого	
Вид занятий	УП	РП		
Лекции	20	20	20	20
Практические	20	20	20	20
В том числе инт.	4		4	4
Итого ауд.	40	12	12	12
Контактная	12	12	12	12
Сам. работа	68	68	68	68
Часы на	4	4	4	4
Итого	108	108	108	108

Общая трудоемкость дисциплины **3 ЗЕТ**

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1.Раздел 1 Производство продукции растениеводства						

1.1	Зерновые и бобовые культуры /Лек/	2	1	ОПК-2 ДПК - 1 ПК-9	Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.2	Хлеба 1 группы. Технологическая схема возделывания зерновых культур	2	2	ОПК-2 ДПК - 1 ПК-9	Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.3	Зеровые и зернобобовые культуры. Технология возделывания зерновых культур	2	6	ОПК-2 ДПК - 1 ПК-9	Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.4	Клунеплоды, корнепплоды и технические культуры /Лек/	2	0,5	ОПК-2 ДПК - 1 ПК-9	Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.5	Расчет нормы высева семян и биолгической урожайности /Пр/	2	0,5	ОПК-2 ДПК - 1 ПК-9	Э2 Э3 Э4 Э5	0,5	
1.6	Корнеплоды, клубнеплоды, технические культуры. Агротехника. Масличные и прядильные культуры. /Ср/	2	12	ОПК-2 ДПК - 1 ПК-9	Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.7	Кормовые многолетние культуры /Лек/	2	1	ОПК-2 ДПК - 1 ПК-9	Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.8	Кормовые многолетние сеяные травы /Пр/	2	1	ОПК-2 ДПК - 1 ПК-9	Э2 Э3 Э4 Э5	0	

1.9	Кормовые травы.Злаковые, бобовые, разнотравья, осоки. Технология заготовки сена, силоса,	2	6	ОПК-2 ДПК - 1 ПК-9	Э2 Э3 Э4 Э5	0	
	Раздел 2.Хранение и переработка продукции растениеводства						
2.1	Общие принципы хранения и переработки сельскохозяйственной культуры /Лек/	2	1	ОПК-2 ДПК - 1 ПК-9	Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.2	Отбор проб и выделения навесок зерна для анализа /Пр/	2	0,5	ОПК-2 ДПК - 1 ПК-9	Э2 Э3 Э4 Э5	0,5	
2.3	Хранение и переработка картофеля и овощей /Ср/	2	16	ОПК-2 ДПК - 1 ПК-9	Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.4	Сушка, Замораживание овощных и плодовых культур /Ср/	2	10	ОПК-2 ДПК - 1 ПК-9	Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.5	Технология переработки зерна в муку, производства хлеба /Лек/	2	0,5	ОПК-2 ДПК - 1 ПК-9	Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.6	Пробная выпечка печеного хлеба. Оценка качества печеного хлеба /Пр/	2	1	ОПК-2 ДПК - 1 ПК-9	Э2 Э3 Э4 Э5	1	
2.7	Хранение и переработка зерновых культур /Ср/	2	20	ОПК-2 ДПК - 1 ПК-9	Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.8	Хранение и переработка овощей и плодов /Лек/	2	2	ОПК-2 ДПК - 1 ПК-9	Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.9	Приготовление квашеной капусты /Пр/	2	1	ОПК-2 ДПК - 1 ПК-9	Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.10	Производство хлебобулочных изделий /Ср/	2	6	ОПК-2 ДПК - 1 ПК-9	Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.11	Переработка овощных культур. Квашение капусты. /Ср/	2	10	ОПК-2 ДПК - 1 ПК-9	Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.12	Расчет стоимости зерна при его реализации /Ср/	2	6	ОПК-2 ДПК - 1 ПК-9	Э2 Э3 Э4 Э5	0	

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Система контроля за ходом и качеством усвоения студентами содержания данной дисциплины включает следующие виды:

Текущий контроль – проводится систематически с целью установления уровня овладения студентами учебного материала в течение семестра. К формам текущего контроля относятся: опрос, тестирование (Т), контрольной работы (К).

Выполнение этих работ является обязательным для всех студентов, а результаты являются основанием для выставления оценок (баллов) текущего контроля.

Промежуточный контроль – оценка уровня освоения материала по самостоятельным разделам дисциплины. Проводится в заранее определенные сроки. Проводится два промежуточных контроля в семестр. В качестве форм контроля применяют коллоквиумы, контрольные работы, самостоятельное выполнение студентами домашних заданий с отчетом (защитой), тестирование по материалам дисциплины.

Итоговый контроль – оценка уровня освоения дисциплины по окончании ее изучения в форме зачета (экзамена).

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) включает в себя:

- Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- Описание показателей и критериев оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания;
- Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения

характеризующих этапы формирования компетенций.
Фонд оценочных средств прилагается к рабочей программе дисциплины как приложение.

Фонд оценочных средств (ФОС) - комплекты методических и оценочных материалов, методик и процедур, предназначенных для определения соответствия или несоответствия уровня достижений обучающихся планируемым результатам обучения. ФОС должны соответствовать ФГОС и ООП, целям и задачам обучения, предметной области, быть достижимыми, исполнимыми, включать полноту представления материалов.
При составлении ФОС для каждого результата обучения по дисциплине, модулю, практике необходимо определить этапы формирования компетенций, формы контроля, показатели и критерии оценивания сформированности компетенции на различных этапах ее формирования, шкалы и процедуры оценивания.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)	
7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)	
Э1	Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства: учебное пособие. Исайчев В. А.Издательство Ульяновский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина.2013
Э2	Исайчев В. А., Мударисов Ф. А, Андреев Н. Н., Музурова О. Г.check_circle_outline Практикум по технологии хранения, переработки и стандартизации продукции растениеводства: учебное пособие
Э3	Бузоверов С. Ю., Лобанов В. И., Селиверстов М. В.check_circle_outline Практикум по технологии хранения и переработки продукции растениеводства Алтайский государственный аграрный университет
Э4	Научная электронная библиотека Elibrary.ru;
Э5	Сайт библиотеки: http://nlib.ysaa.ru/;
7.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	
7.3.1.1	LIBREOFFICE
7.3.1.2	ПО «Визуальная студия тестирования». Комплекс для создания тестов и тестирования
7.3.2 Перечень информационных справочных систем	
7.3.2.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
7.3.2.2	Википедия
7.3.2.3	федеральный портал Российское образование
7.3.2.4	справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ
8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)	

№ 1.204 Учебная аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации)
Кабинет № 56, площадь 62 м2
Оборудование:
Интерактивная доска обратной проекции SMART Board 2000i (диагональ 170,2 см) XGA (1 шт.)
Учебная мебель:
рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся
Наглядные материалы:
Информационный стенд (4 шт.)
№ 1.217: Аудитория для занятий семинарского типа, и для выполнения курсовых работ с выходом в сеть Интернет с выходом в сеть Интернет.
Кабинет № 22 - 53,1 м²
Оборудование
Компьютер студенческий: (С/б win7\intel Pentium G4400, 19,,LG Flatron W1934S-SN) – 15 шт.
Проектор EP752, DPL,1024x788, 2800 ANSt Lm, 2200:1;
НоутбукAcer Aspire One AOD257-N57DGbb/White-Silver (WSVGA);
Звуковое оборудование FenderPassportP250;
Экран Digis Kontur-C 200x200 MW (DSK C-1103) – 1шт
Учебная мебель:
рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся
Программное обеспечение:
Windows 7 Лицензия 68175250 № лицензиата 98185460ZZE1903 от 06.03.2017 г.
Microsoft Office 2016 Сублицензионный договор ГК 1009 от 11.11.2016 г.
AdobeReader (бесплатная версия)
677007, Республика Саха (Якутия), г. Якутск, ш. Сергеляхское, 3 км, д.3

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

«Методические указания по выполнению практических занятий по дисциплине Б1.В.10 "Технология производства, переработки и хранения продукции растениеводства"
предназначена для студентов по направлению подготовки 38.03.01 Экономика. Профиль ""Экономика и бизнес планирование в АПК". определяют общие требования, правила и организацию проведениялабораторно-практических работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме определенного курса или его раздела в соответствие с действующими стандартами.
«Методические указания по выполнению контрольных работ по дисциплине Б1.В.10 "Технология производства, переработки и хранения продукции растениеводства"
предназначена для студентов по направлению подготовки 38.03.01 Экономика. Профиль ""Экономика и бизнес планирование в АПК"". определяют общие требования, правила и организацию проведениялабораторно-практических работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме определенного курса или его раздела в соответствие с действующими стандартами.

10. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ СТУДЕНТОВ-ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Доступность зданий образовательных организаций и безопасного в них нахождения. На территории вуза обеспечен доступ к зданиям и сооружениям, выделены места для парковки автотранспортных средств инвалидов.
В вузе продолжается работа по созданию без барьерной среды и повышению уровня доступности зданий и сооружений потребностям следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:
•с нарушением зрения;
•с нарушением слуха;
•с ограничением двигательных функций.
В общем случае в стандартной аудитории места за первыми столами в ряду у окна и в среднем ряду предлагаются студентам с нарушениями зрения и слуха, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, предусмотрены первый стол в ряду у дверного проема с увеличенной шириной проходов между рядами столов, с учетом подъезда и разворота кресла-коляски.
Для обучающихся лиц с нарушением зрения предоставляются: видеоувеличитель-монокуляр для просмотра Levenhuk Wise 8x25, электронный ручной видеоувеличитель видео оптик “wu-tv”, возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
Для обучающихся лиц с нарушением слуха предоставляются: аудитории со звукоусиливающей аппаратурой (колонки, микрофон), компьютерная техника в оборудованных классах, учебные аудитории с мультимедийной системой с проектором, аудиторий с интерактивными досками в аудиториях.
Для обучающихся лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата предоставляются: система дистанционного обучения Moodle, учебные пособия, методические указания в печатной форме, учебные пособия, методические указания в форме электронного документа.
В главном учебном корпусе, главном учебно-лабораторном корпусе и учебно-физкультурном корпусе имеются пандусы с кнопкой вызова в соответствие требованиями мобильности инвалидов и лиц с ОВЗ. Главный учебно-лабораторный корпус оборудован лифтом.
В главном учебном корпусе имеется гусеничный мобильный лестничный подъемник БК С100, облегчающие передвижение и процесс обучения инвалидов и соответствует европейским директивам. По просьбе студентов, передвигающихся в кресле-коляске возможно составление расписания занятий таким образом, чтобы обеспечить минимум передвижений по академии – на одном этаже, в одном крыле и т.д.
Направляющие тактильные напольные плитки располагаются в коридорах для обозначения инвалидам по зрению направления движения, а также для предупреждения их о возможных опасностях на пути следования.
Контрастная маркировка позволяет слабовидящим получать информацию о доступности для них объектов, изображенных на знаках общественного назначения и наличии препятствия.
Во всех учебных корпусах общественные уборные переоборудованы для всех категорий инвалидов и лиц с ОВЗ, с кнопкой вызова с выходом на дежурного вахтера.
Адаптация образовательных программ и учебно-методического обеспечения образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Исходя из конкретной ситуации и индивидуальных потребностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается: возможность включения в вариативную часть образовательной программы специализированных адаптационных дисциплин (модулей); приобретение печатных и электронных образовательных ресурсов, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся инвалидов; определение мест прохождения практик с учетом требований их доступности для лиц с ограниченными возможностями здоровья; проведение текущей и итоговой аттестации с учетом особенностей нозологий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья; разработка при необходимости индивидуальных учебных планов и индивидуальных графиков обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учебно- методический отдел.
Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, возможно применение звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных и других средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями.
Форма проведения текущей и итоговой аттестации для студентов-инвалидов может быть установлена с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.), при необходимости студенту-инвалиду может быть предоставлено дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.
В академии имеется http://sdo.ysaa.ru/ - системы Moodle (модульная объектно-ориентированная динамическая учебная

среда) виртуальной обучающей среды, свободная система управления обучением, ориентированная, прежде всего на организацию взаимодействия между преподавателем и студентами, а так же поддержки очного обучения.
Веб-портфолио располагается на инфомационном портале академии http://stud.ysaa.ru/ , который позволяет не только собирать, систематизировать, красочно оформлять, хранить и представлять коллекции работ зарегистрированного пользователя (артефакты), но и реализовать при этом возможности социальной сети. Интерактивность веб-портфолио обеспечивается возможностью обмена сообщениями, комментариями между пользователями сети, ведением блогов и записей. Посредством данных ресурсов студент имеет возможность самостоятельно изучать размещенные на сайте академии курсы учебных дисциплин, (лекции, примеры решения задач, задания для практических, контрольных и курсовых работ, образцы выполнения заданий, учебно-методические пособия). Кроме того студент может связаться с преподавателем, чтобы задать вопрос по изучаемой дисциплине или получить консультацию по выполнению того или иного задания.
Комплексное сопровождение образовательного процесса и условия для здоровьесбережения. Комплексное сопровождение образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами. В вузе осуществляется организационно-педагогическое, медицинско-оздоровительное и социальное сопровождение образовательного процесса.
Организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы студента с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса. Оно включает контроль посещаемости занятий, помощь в организации самостоятельной работы, организацию индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих студентов, контроль текущей и промежуточной аттестации, помощь в ликвидации академических задолженностей, коррекцию взаимодействия преподаватель − студент-инвалид. Все эти вопросы решаются совместно с кураторами учебных групп, заместителями деканов по воспитательной и по учебной работе.
Студенты с ограниченными возможностями здоровья имеют возможность работы с удаленными ресурсами электронно- библиотечных систем из любой точки, подключенной к сети Internet:
- Доступ к Электронно-библиотечной системе издательства «Лань»;
- Доступ к электронному ресурсу издательства «ЮРАЙТ» в рамках договора на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС;
- Доступ к ресурсу «Научно-издательский центр ИНФРА-М» в рамках договора на оказание услуг по предоставлению доступа
- Доступ к Научной электронной библиотеке Elibrary.ru;
- Доступ к информационным ресурсам СВФУ;
- Доступ к Национальному цифровому ресурсу Руконт;
- Доступ к электронному каталогу Научной библиотеки на АИБС «Ирбис64»;
- Доступ к справочно- правовым системам Консультант Плюс и Гарант;
- Доступ к тематической электронной библиотеке и базе для исследований и учебных курсов в области экономики, управления, социологии, лингвистики, философии, филологии, международных отношений и других гуманитарных наук «Университетская информационная система РОССИЯ».

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»
Экономический факультет
Кафедра «Отраслевая экономика и управление»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Дисциплина (модуль) Б1.В.10 Технология производства, переработки и хранения продукции растениеводства

Образовательная программа 38.03.01 Экономика

Направленность (профиль) «Экономика и бизнес-планирование в АПК»

Квалификация Бакалавр

Форма обучения очная/заочная

Общая трудоемкость 108 ч., ЗЕТ - 3

Якутск – 2020 г.

Фонд оценочных средств составлен в соответствие с требованиями с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования, утверждённого Приказом Министра образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. №1327

Зав. профилирующей кафедрой _____ / Терютина М.М./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания кафедры № 20-05 от «11» мая 2020 г.

Председатель методической комиссии факультета _____ / Пудов А.Г./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания МК ЭФ № 14 от «14» мая 2020 г.

И.о. декана экономического факультета _____ / Роднина Н.В./
подпись фамилия, имя, отчество

«14» мая 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Введение
2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.
3. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания.
4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.
5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

1. Введение

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для проведениятекущей, промежуточнойаттестацииобучающихсяиявляется приложением к рабочей программе дисциплины Б1.В.10. Технология производства, переработки и хранения продукции растениеводства,представляет собой совокупность контрольныхзаданий, материалов, предназначенных для измерения уровня достижения студентом установленных результатов обучения.

Материалы ФОС для проведения промежуточной аттестации и текущего контроля успеваемости студентов размещены в Moodle(moodle.ysaa.ru).

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

Этапы освоения компетенция по дисциплинам и учебным практикам формируются следующим образом: категории компетенций «знать» и «уметь» составляют I этап освоения, категория компетенции «владеть» соответствуетII этапу освоения.

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

Этапы освоения компетенция по дисциплинам и учебным практикам формируются следующим образом: категории компетенций «знать» и «уметь» составляют I этап освоения, категория компетенции «владеть» соответствует II этапу освоения.

Перечень компетенций	**Этапы формирования компетенций в процессе освоения ОП**	**Характеристика этапов формирования компетенций в соответствие с РПД**
ОК-9 ПК-9	I этап формирования	*Знает*способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций, использование микробиологических технологий в практике производства и переработки сельскохозяйственной продукции, применять современные методы научных исследований в хранении и переработки продукции растениеводства согласно утвержденным планам и методикам, возможности обоснования и способы использования принципов, методов, уборки урожая сельскохозяйственных культур, первичной обработки растениеводческой продукции и способов хранения; использование методов переработки продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства, технологические процессы и аппараты, режимы их использования.
		Умеет: -способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций -выбирать наиболее рациональные режимы хранения продукции с учетом ее качества и целевого - определять возможное целевое назначение продукции для наиболее рационального ее использования и реализации; - проводить количественно-качественный учет продукции при хранении;составлять план размещения продукции при хранении;

		- оценивать эффективность технологии послеуборочной обработки и хранения продукции, определять удельные затраты на доработку и хранение продукции;
	II этап формирования	*Владеть:* -способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций - специальной товароведной, технической и технологической терминологией; - основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования; - современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции.

4. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания

Перечень и описание компетенций		
Уровни освоения,показатель оценивания	**Критерии оценивания**	**Шкала оценивания**
ОК-9: способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций **ПК-9: способностью организовать деятельность малой группы, созданной для реализации конкретного экономического проекта**		
Не освоены	Допускает грубые ошибки при осуществлении сбора, анализа и обработку данных, необходимых для решения профессиональных задач, не может решит при нахождении организационно-управленческие решения в профессиональной деятельности и готовности нести за них ответственность	0 – 60 Неудовлетворительно (не зачтено)
Уровень 1 (пороговый)		
Знать: ОК-9 ПК-9	некоторые способы использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций некоторые способы организовать деятельность малой группы, созданной для реализации конкретного экономического проекта	75 – 61 Удовлетворительно (зачтено)
Уметь: ОК-9 ПК-9	некоторые способы использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций некоторые способы организовать деятельность малой группы, созданной для реализации конкретного экономического проекта деятельности	
Владеть: ОК-9 ПК-9	некоторыми способы использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций некоторые способы организовать деятельность малой группы, созданной для реализации конкретного экономического проекта	
Уровень 2 (продвинутый)		
Знать: ОК-9 ПК-9	основ способов использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций	90 – 76 Хорошо (зачтено)

	основ способы организовать деятельность малой группы, созданной для реализации конкретного экономического проекта	
Уметь: ОК-9 ПК-9	основ способов использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций основ способы организовать деятельность малой группы, созданной для реализации конкретного экономического проекта	
Владеть: ОК-9 ПК-9	основами способов использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций основ способы организовать деятельность малой группы, созданной для реализации конкретного экономического проекта	
Уровень 3 (высокий)		
Знать: ОК-9 ПК-9	способы использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций полностью способы организовать деятельность малой группы, созданной для реализации конкретного экономического проекта	100 – 91 Отлично (зачтено)
Уметь: ОК-9 ПК-9	способы использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций полностью способы организовать деятельность малой группы, созданной для реализации конкретного экономического проекта	
Владеть: ОК-9 ПК-9	способы использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций полностью способы организовать деятельность малой группы, созданной для реализации конкретного экономического проекта	

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

Тестовые вопросы

Формируемые компетенции: ОК-9; ПК-9

Входной контроль знаний

Производство продукции растениеводства

1. Какое значение имеет глубина обработки почвы:

1. для развития всходов 2. для развития корневой системы 3. для разрезания сорняков

2. Послеуборочную обработку почвы следует начинать вслед за

1. посевом. 2. уборкой. 3. севооборотом.

3. Какой из этих культур является кормом для тебеневки лошадей?

1. Овес 2. Ячмень 3. Пшеница

4. Одновременно с посевом зерновых культур, какую обработку проводят?

1. Культивация 2. Боронование 3. Прикатывание

5. Когда сеют озимую рожь в Якутии?

1. Май 2. Июнь 3. Август

6. Когда убирают пшеницу в Якутии?

1. Середина июня 2. Конец июля 3. Конец августа

7. Семена озимой ржи заделывают на тяжелых почвах

1. на глубину 2-3 см 2. на глубину 4-5 см. 3. на глубину 5-6 см.

8. К силосным культурам для зоны Якутии относится из зерновых культур.

1.Сорго 2. Овес 3. Суданская трава.

9. Из названных мятликовых зерновых культур 1 группы, какая имеет соцветие колос?

1. сорго; 2. овес; 3. пшеница.

10.. Укажите представителя из многолетних злаковых (мятликовых) трав

1. Кострец безостый 2. Тысячелистник обыкновенный 3. Люцерна серповидная.

11. Зерновые мятликовые группы имеют корень:

1. стержневую; 2. мочковатую; 3. плотнокустовую;

12. Жизненным формам растений относится…

1. Корневая система. 2. Вегетационный период. 3. Многолетние травы.

13. Рекордным зимостойким в регионе Якутии является из мятликовых трав

1. Пырей ползучий 2. Волоснец сибирский 3. Житняк.

14. Укажите культуру используемый на зеленый корм, имеющий высокое содержанием белка

1. Эспарцет 2. Рапс 3. Топинамбур.

15. Применение покровных культур оправдано ли в криолитозоне:

1. да 2. нет 3. не имеет значение.

16. Добавление в кормлении силоса, комбикормов повысило удой от одной фуражной коровы в ОПХ "Покровское"

1. до 500-1000 кг. 2. до 1500- 2500 кг. 3. до 3000 — 3500 кг.

17. Типы растений по характеру расположения и высоты листьев:

1. Низовые растения 2. Озимые растения 3. Кустарниковые растения.

18.Укажите правильно тип травосмесей для составления зеленого конвейера

1. злаковые 2. колосовое 3. сложное

19. Сроки скашивания сена

1. Выход трубку 2. Начало цветения 3. созревание семян

20.Все луга лесной зоны делятся на два класса укажите один из классов лугов

1. пастбищные 2. материковые 3. сенокосные

Переработка продукции растениеводства

1. К сорной примеси относят

А. битые Б. земля В.вредитель

2. Определение количественным соотношением содержащихся в нем анатомических частей зерна это……

А. сорт муки

Б. масса зерна.

В. количественный показатель

3. Из какой зерновой культуры получают овсяную крупу?

А. ячменя Б. пшеницы В. овса.

4.Что необходимо использовать для укрытия зерна, хранящегося в траншее без доступа кислорода?

А. землю Б. пленку В. бумагу

5. Бланширование - это:

А. сушка с естественной вентиляцией.

Б. мочение с добавлением уксусной кислоты.

В. кратковременное обработка горячей водой или паром.

6.Зерно злаков зависимости от влажности подразделяют …..

А. холодное

Б. нормальное

В. сухое.

7.Факторы, влияющие на интенсивность дыхания зерна:

А. влажность

Б. газовый состав

В. зрелость.

8. Укажите основной период хранения картофеля?

А. осенний

Б. лечебный

В. зимний.

9. Хранилища бывают какие…..

А. прямоугольные

Б. стационарные

В. ангарные

10.Укажите отличие солнечной сушки от воздушной?

А. Сушка зерна под навесом.

Б. Сушка зерна в валках, в поле.

В. Сушка зерна с помощью сорбента.

11.Назвать принцип сохранения продукции в состоянии, при котором резко замедляется или подавляется жизнедеятельность клеток самого продукта?

А. Биоз.

Б. Анабиоз.

В. Абиоз.

12.По природе потери сельскохозяйственной продукции могут быть….

А. Биологическими

Б. Физиологическими

В. Химическими

13 Потери при хранении картофеля складываются из…..

А. влажности

Б. дыхания

В. общих отходов

14. При хранении сохранность продукции растениеводства зависит от различных факторов таких как:

А. Климатический

Б. Абиотический

В. Уборочный

15. Определение зараженности зерна вредителями в скрытой форме осуществляют:

А. методом средней пробы

Б. методом окрашивания

В. методом увлажнения

16. Качество клейковины определяют ее физические свойства такие как:

А. уменьшение

Б. растяжимость

В. влажность

17. Любое количество зерна, однородное по качеству, предназначенное к одновременной приемке, отгрузке или одновременному хранению, оформленное одним документом о качестве называется:

А. партией

Б. средней пробой

В. объединенной пробой

18.Перечислить сорта муки, получаемые из пшеницы?

А. высший

Б. крупка

В. помол

19. При какой температуре необходимо хранить продовольственный картофель?

А. 0° С

Б. +10° С

В. +5° С

20. К органолептическим показателям качества хлеба относится:

А. состояние мякиша

Б. кислотность

В. влажность

21. Консервирование овощей, плодов уксусной кислотой называется…..

А. маринование

Б. соление

В. силосование

22. Цвет корки пробного печеного хлеба определяют:

А. осмотром

Б. пробуя на вкус

В. обонянием

23.Какой режим сушки может охладить зерновую массу?

А. пассивное охлажденное.

Б. активное охлажденное.

В. химическая.

24.Натура определяется для каких растительных культур:

А. овощных культур

Б. хлебных злаков

В. масличных культур

25.Количество муки, получаемое из зерна в результате помола это:

А. выход муки

Б. расстойка

В. сорт муки

26.Укажите способ приготовления теста?

А. кусковой

Б. безопарный

В. заварной

27.Укажите температуру хранения продовольственных корнеплодов в стационарных хранилищах?

А. 0°С

Б. +5° С

В. +7°С

28. Какое количество поваренной соли необходимо добавить в измельченную капусту при квашении?

А. 5 %

Б. 2-3%

В. 1 %.

29. Методы переработки овощей, плодов и картофеля входит:

А. сушка

Б. переборка

В. органолептический

30. Укажите вид работы при подготовке сырья перед переработкой

А. соление

Б. терка

В.очистка

31. Какие процессы прекращаются в продуктах при процессе переработки виде консервирования

А.. химические процессы

Б. биохимические процессы

В. механические процессы

32. Какую технологическую операцию входит однородность сырья по качеству при переработке сырья:

А. мойка

Б. сортировка

В. калибровка

33. Укажите укрытия для зерна, хранящегося в траншее без доступа кислорода?

А. земля

Б. пленка

В. бумага

34. Какое количество поваренной соли необходимо добавить в измельченную капусту при квашении?

А. 5%

Б. 2-3%

В. 1%

35.В основной период хранения для корнеплодов поддерживают температуру:

А. 0-1 ºС

Б. 2-3 ºС

В. 4-5 ºС

Ответы ППР

№	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
ключ	3	2	1	3	3	3	1	3	3	1
№	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**
ключ	2	3	1	2	1	3	1	3	2	3

Ответы экзаменационного теста ТХППР

№	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
ключ	б	а	в	б	в	в	а	б	б	б
№	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**
ключ	б	а	в	б	б	б	а	а	в	а
№	**21**	**22**	**23**	**24**	**25**	**26**	**27**	**28**	**29**	**30**
ключ	а	а	б	б	а	б	а	б	а	в
№	**31**	**32**	**33**	**34**	**35**	**36**	**37**	**38**	**39**	**40**
ключ	Б	Б	А	Б	А					

Критерии оценивания:

К = $\frac{A}{P}$К – коэффициент усвоения, А – число правильных ответов, Р – общее число вопросов в тесте.

5 = 0,91-1

4 = 0,76-0,9

3 = 0,61-0,75

2 = 0,6

Перечень экзаменационных вопросов

Не предусмотрено учебным планом

Темы рефератов

для оценивания сформированности компетенций – ПК-2

Для оценки компетенции ПК-2:

Тема 1.. Зерновые и зернобобовые культуры

Вопросы (задания) для самостоятельной работы

1. Биологические особенности и технология возделывания пшеницы.
2. Биологические особенности и технология возделывания ячменя.
3. Биологические особенности и технология возделывания овса.
4. Биологические особенности и технология возделывания ржи.
5. Биологические особенности и технология возделывания гороха.
6. Биологические особенности и технология возделывания сои.

Тема 2. Кормовые травы и кормовые культуры для производства сочных кормов

Вопросы (задания) для самостоятельной работы

1. Общая характеристика многолетних бобовых трав.
2. Общая характеристика многолетних мятликовых трав.
3. Общая характеристика однолетних бобовых трав.
4. Общая характеристика однолетних мятликовых трав.
5. Биологические особенности и технология возделывания многолетних бобовых трав.
6. Биологические особенности и технология возделывания многолетних мятликовых трав.
7. Биологические особенности и технология возделывания однолетних бобовых трав.
8. Биологические особенности и технология возделывания однолетних мятликовых трав.

Тема 3.Переработка зерна и семян сельскохозяйственных культур *Вопросы (задания) для самостоятельной работы*

1. Послеуборочная очистка и досушивание зерна.
2. Принципы хранения зерновых масс.
3. Послеуборочная очистка и досушивание семян.
4. Принципы хранения семян.
5. Технология производства пшеничной муки.
6. Технология производства макаронных изделий.
7. Технология производства крупы

Тема 4. Переработка картофеля и овощей

Вопросы (задания) для самостоятельной работы

1. Переработка сочной продукции в сельском хозяйстве.
2. Технология консервирования сочной продукции сахаром.
3. Технология производства овощных консервов.
4. Технология производства соков.

Тема 5. Заготовка и хранение кормов

Вопросы (задания) для самостоятельной работы

1. Технология заготовки сена.
2. Технология заготовки травяной муки.
3. Технология заготовки силоса.
4. Технология заготовки сенажа.
5. Технология производства комбикормов.

Критерии оценивания:

Новизна текста:а) актуальность темы исследования; б) новизна и самостоятельность в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрипредметных, интеграционных); в) умение работать с исследованиями, критической литературой, систематизировать и структурировать материал; г) явленность авторской позиции, самостоятельность оценок и суждений; д) стилевое единство текста, единство жанровых черт.

Степень раскрытия сущности вопроса: а) соответствие плана теме реферата; б) соответствие содержания теме и плану реферата; в) полнота и глубина знаний по теме; г) обоснованность способов и методов работы с материалом; е) умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).

Обоснованность выбора источников: а) оценка использованной литературы: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).

Соблюдение требований к оформлению: а) насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) оценка грамотности и культуры изложения (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в) соблюдение требований к объему реферата.

«Отлично» - ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована ее актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

«Хорошо»– основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

«Удовлетворительно»– имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

«Неудовлетворительно»– тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат выпускником не представлен.

Перечень вопросов для зачета
Формируемые компетенции: ОК-9; ПК-9

1. Значение кормовых трав в полевых севооборотах.
2. Бобовые травы.

3. Злаковые травы.
4. Научные принципы хранения и консервирования с/х продуктов.
5. Физиологические процессы, происходящие в зерновой массе при хранении
6. Методы учета зерна и семян при хранении.
7. Способы и режимы хранения картофеля, овощей и плодов.
8. Классификация способов и методов переработки сочной продукции.
9. Характеристики основных способов сушки картофеля, овощей и плодов.
10. Микробиологическое и химическое консервирование плодов и овощей.
11. Современные способы хранения белокочанной капусты.
12. Особенности технологического процесса выработки комбикормов.
13. Причины самосогревания зерновых масс. Виды самосогревания, способы их предупреждения.
14. Теоретические основы режима хранения зерновых масс в сухом состоянии. Способы сушки зерна.
15. Режимы тепловой сушки зерновых масс различного целевого назначения на шахтных и барабанных зерносушилках.
16. Классификация способов хранения зерновых масс. Высота насыпи, способы укладки мешков.
17. Характеристика зернохранилищ. Способы размещения зерна на хранение по культурам. Уход и наблюдение за зерновыми массами.
18. Принципы помолов зерна. Понятие о выходах и сортах муки. Хранение муки.
19. Требования, предъявляемые к картофеле-овоще- и плодохранилищам. Типы хранилищ. Подготовка их к приему нового урожая.
20. Режимы хранения картофеля. Способы их регулирования по периодам хранения.
21. Способы и режимы хранения корнеплодов.
22. Режимы и способы хранения капусты. Болезни капусты при хранении.
23. Особенности хранения картофеля и овощей. Величина и виды потерь продукции при хранении.
24. Технология возделывания пшеницы в Якутии.
25. Технология возделывания кукурузы как силосная культура.
26. Технология возделывания сорго.
27. Агротехника подсолнечника.
28. Агротехника кормовой капусты.
29. Классификация и производство комбикормов. Хранение комбикормов.
30. Хранение ягод, плодов и овощей в газовых средах. Способы создания газовых сред (РГС и МГС).
31. Техника квашения капусты. Требования, предъявляемые к качеству капусты, предназначенной для квашения.
32. Замораживание овощей плодов и ягод.
33. Закладка сенажа в Якутии.
34. Закладка силоса в Якутии.
35. Народнохозяйственное значение гороха посевного и полевого. Биологические особенности гороха.
36. Народнохозяйственное значение кормовой свеклы. Биологические особенности. Сорта.

37. Народнохозяйственное значение моркови. Биологические особенности моркови. Сорта.
38. Народнохозяйственное значение турнепса. Биологические особенности. Сорта.
39. Значение и биологические особенности гречихи.
40. Значение и биологические особенности проса.
41. Режимы хранения зерновых масс.
42. Способы хранения и размещения зерна и семян.
43. Технология выращивания рапса в Якутии.
44. Технология заготовки витаминных кормов.
45. Технология производства муки.
46. Технология производства печеного хлеба.
47. Технология производства круп
48. Технология производства растительных масел.
49. Технология производства консервов и плодово-ягодных соков.
50. Технологический процесс приготовления пшеничного и ржаного хлеба. Процессы, происходящие в тесте при брожении и выпечке.
51. Технология возделывания ячменя в Якутии.
52. Технология возделывания озимой ржи (подготовка почвы, удобрения, посев, уход, уборка, сорта).
53. Технология возделывания овса в Якутии (подготовка почвы, удобрения, посев, уход, уборка, сорта).
54. Технология выращивания картофеля (почва, место в севообороте, обработка почвы, удобрения, посадка).

Критерии оценивания:

«Зачтено» - выставляется студенту, продемонстрировавшему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «зачтено» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

«Не зачтено» - выставляется студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «не зачтено» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Перечень темы контрольных работ

Формируемые компетенции: ОК-9; ПК-9

1. Химический состав зерна и семян сельскохозяйственных культур. Факторы, влияющие на химический состав и качество зерна и семян.
2. Классификация показателей качества зерна. Порядок проведения анализов качества зерна.
3. Признаки качества зерна, учитываемые при заготовках и их практическое значение.
4. Пути повышения качества зерна в условиях современного сельского хозяйства.
5. Понятие о зерновой массе как объекте хранения.
6. Показатели свежести зерна (цвет, вкус, запах). Значение этих показателей в оценке его качества.
7. Влажность как показатель качества зерна. Методы определения влажности. Состояния зерна по влажности.
8. Принципы расчетов за зерно и семена при продаже в региональный фонд. Технологические свойства морозобойного, проросшего и поврежденного клопами-черепашками зерна.
9. Виды самосогревания зерновых масс. Меры борьбы с самосогреванием.
10. Виды и классификация потерь продуктов растениеводства во время хранения и переработки.
11. Принципы хранения (консервирования) продукции растениеводства по Я.Я. Никитинскому.
12. Хранение зерновых масс в сухом состоянии. Сушка зерновых масс разного целевого назначения.
13. Хранение зерновых масс в охлаждѐнном состоянии. Степени и способы охлаждения зерновых масс.
14. Физические свойства зерновых масс и значение их в практике хранения и переработки.

Критерии оценивания:

Оценка 5 - если обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Оценка 4 – если имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

Оценка 3 – имеются существенные отступления от требований: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании изложенного материала или при ответе на дополнительные вопросы.

Оценка 2 – тема контрольной работы не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Примерные темы курсовых работ

Не предусмотрены учебным планом

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

5.1.Процедура оценивания – порядок действий при подготовке и проведении аттестационных испытаний и формировании оценки.

Справочная таблица процедур оценивания (с необходимым комплектом материалов и критериями оценивания)

№п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Необходимое наличие материалов по оценочному средству в фонде	Критерии оценивания (примеры описания[1])	Возможность формирования компетенции на каждом этапе		
					Знания	Навыки	Умения
1.	Контрольная работа (К)	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект Контрольных заданий по вариантам	*Контрольная работа оценивается удовлетворительной оценкой (61-100 б.) и неудовлетворительной (≤60%):* • ***удовлетворительно*** – выполнено правильно не менее 50% заданий, работа выполнена по стандартной или самостоятельно разработанной методике, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, по ходу решения сделаны аргументированные выводы, самостоятельно выполнена графическая часть работы; • ***неудовлетворительно*** - студент не справился с заданием (выполнено правильно менее 50% задания варианта), не раскрыто основное содержание вопросов, имеются грубые ошибки в освещении вопроса, в решении задач, в выполнении графической части задания и т.д., а также выполнена не самостоятельно.	+	+	
2.	Тест (Т)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и	Фонд тестовых заданий	**К =** $\frac{A}{P}$К – коэффициент усвоения, А – число правильных ответов, Р – общее число вопросов в тесте. 5 = 0,85-1 4 = 0,7-0,84 3 = 0,6-0,69 2 = 0,59	+		

[1] Обратите внимание, что в графе «Критерии оценивания» даны примеры критериев для оценивания типовых контрольных заданий, преподаватель имеет право скорректировать предложенные с учетом специфики дисциплины или дать свои собственные.

		умений обучающегося.					
3.	Реферат	Самостоятельная письменная аналитическая работа, выполняемая на основе преобразования документальной информации, раскрывающая суть изучаемой темы; представляет собой краткое изложение содержания книги, научной работы, результатов изучения научной проблемы важного социально-культурного, народнохозяйственного или политического значения. Реферат отражает различные точки зрения на исследуемый вопрос, в том числе точку зрения самогоавтора.	Темы рефератов	Изложенное понимание реферата как целостного авторского текста определяет критерии его оценки: новизна текста; обоснованность выбора источника; степень раскрытия сущности вопроса; соблюдения требований к оформлению. **Новизна текста:** а) актуальность темы исследования; б) новизна и самостоятельность в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрипредметных, интеграционных); в) умение работать с исследованиями, критической литературой, систематизировать и структурировать материал; г) явленность авторской позиции, самостоятельность оценок и суждений; д) стилевое единство текста, единство жанровых черт. **Степень раскрытия сущности вопроса:**а) соответствие плана теме реферата; б) соответствие содержания теме и плану реферата; в) полнота и глубина знаний по теме; г) обоснованность способов и методов работы с материалом; е) умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме). **Обоснованность выбора источников:**а) оценка использованной литературы: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.). **Соблюдение требований к оформлению:**а) насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) оценка грамотности и культуры изложения (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в) соблюдение требований к объёму реферата. **Рецензент должен чётко сформулировать** замечание и вопросы, желательно со ссылками на работу (можно на конкретные страницы работы), на исследования и фактические данные, которые не учёл автор. **Рецензент может также указать:** обращался ли учащийся к теме ранее (рефераты, письменные работы, творческие работы, олимпиадные работы и пр.) и есть ли какие-либо предварительные результаты; как выпускник вёл работу (план, промежуточные этапы, консультация, доработка и переработка написанного или отсутствие чёткого плана, отказ от рекомендаций руководителя). В конце рецензии руководитель и консультант, учитывая сказанное, определяют оценку. Рецензент сообщает замечание и вопросы учащемуся за несколько дней до защиты. **Учащийся** представляет реферат на рецензию не позднее чем за неделю до экзамена. Рецензентом является научный руководитель. Опыт показывает, что целесообразно ознакомить ученика с рецензией за несколько дней до защиты.		+	+

				Оппонентов назначает председатель аттестационной комиссии по предложению научного руководителя. Аттестационная комиссия на экзамене знакомится с рецензией на представленную работу и выставляет оценку после защиты реферата. Для устного выступления ученику достаточно 10-20 минут (примерно столько времени отвечает по билетам на экзамене). **Оценка 5 ставится**, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы. **Оценка 4** – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы. **Оценка 3** – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержа- нии реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод. **Оценка 2** – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы. **Оценка 1** – реферат выпускником не представлен.			
4.	зачет (ДЗ)	Курсовые экзамены по всей дисциплине или ее части преследуют цель оценить работу студента за курс (семестр), полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение	Вопросы для подготовки. Комплект экзаменационных билетов.	Оценки "зачтено" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "зачтено" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала. Оценка "не зачтено" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "не зачтено" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.	+	+	+

		синтезировать полученные знания и применять их к решению практическихзадач.					

5.2. Критерии сформированности компетенций по разделам

Код занятия	Наименование разделов и тем/вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Уровень 1	Уровень 2	Уровень 3
	Раздел 1. Технология производства продукции растениеводства	ОК-9 ПК-9	КР					
1.1.	Введение в дисциплины.Зерновые и зернобобовые культуры ***/лекция/***	ОК-9 ПК-9	ПЗ, КР	15	0-3	4-7	8-12	13-15
1.2.	Хлеба 1 группы. Технологическая схема возделывания зерновых культур ***/пракa/***	ОК-9 ПК-9	ПЗ, КР	15	0-3	4-7	8-12	13-15
1.3.	Технические, корне и клубнеплоды ***/лекция/***/	ОК-9 ПК-9	ПЗ, КР	15	0-3	4-7	8-12	13-15
1.4.	Нормы высева семян. Определение биологической урожайности и ее структуры ***/прак/***	ОК-9 ПК-9	ПЗ, КР	15	0-3	4-7	8-12	13-15
1.5.	Масличные, прядильные культуры / ***лекция/***	ОК-9 ПК-9	ПЗ, КР	18	0-4	5-9	10-14	15-18
1.6.	Морфологические и биологические особенности, агротехника корне, клубнеплодов, технических культур ***/прак/***	ОК-9 ПК-9	ПЗ, КР	12	0-3	4-6	7-9	10-12
	Итого	ОК-9 ПК-9		***100***	***0-20***	***21-45***	***46-75***	***76-100***
	Зачет	ОК-9 ПК-9		10	0-2	3-4	5-7	8-10

Министерство сельского хозяйства Республики Саха (Якутия)

Саха Өрөспүүбүлүкэтин тыатын хаһаайыстыбатын министиэристибэтэ

ул. Курашова, д. 28, г. Якутск, 677000, тел.: (4112) 34 18 62, (4112) 34 44 23, факс: (4112) 34 44 06
e-mail: minselhoz@sakha.gov.ru, http:// http://minsel.sakha.gov.ru/

09.06.2020 №13/21-АА-4404/02
На

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ ПО ФОС ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ)

основной образовательной программы по направлению подготовки
38.03.01 «Экономика», направленности (профили)
«Экономика и бизнес-планирование»

Представленный к экспертизе фонд оценочных средств соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 38.03.01 «Экономика», утвержденный приказом Минобрнауки России от 12 ноября 2015 г. №1327.

Оценочные средства промежуточного контроля соответствуют целям и задачам реализации основной образовательной программы по направлению подготовки соответствует целям и задачам рабочих программ преподаваемых дисциплин реализации программы, разработаны для текущей и промежуточной аттестации и представляет собой совокупность разработанных кафедрами материалов для установления уровня и качества достижения обучающимися результатов обучения.

Задачами ФОС являются контроль и управление процессом, приобретения обучающимися знаний, умений, навыков и компетенций, заявленных в образовательной программе по данной специальности.

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по изучению дисциплин включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на этапе прохождения практики, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания и материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Данные материалы позволяют в полной мере оценить результаты обучения по программе, а также оценить степень сформированности компетенций, умений и навыков в сфере профессионального общения.

Оценочные средства, включенные в представленный фонд, отвечают основным принципам формирования ФОС, отвечают задачам профессиональной деятельности выпускника.

Оценочные средства и учебно-методическое обеспечение изучаемых дисциплин представлены в достаточном объеме.

Заключение: разработанные и представленные для экспертизы фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (модулям) рекомендуются к использованию в процессе подготовки бакалавров по направлению подготовки 38.03.01 «Экономика», направленности (профили) «Экономика и бизнес-планирование».

Министр А.П. Атласов