

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Агрономии и химии

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УМП
 М.Н. Халдеева
26.06 2020 г.

Технология производства, переработки и хранения продукции растениеводства рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена кафедрой **Агрономии и химии**

Учебный план b380306_20_23_ТД.plx.plx
38.03.06 ТОРГОВОЕ ДЕЛО
направленность (профиль) "Коммерция в АПК"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144

в том числе:

аудиторные занятия 44

самостоятельная работа 73

часов на контроль 26,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 4

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		Итого	
	уп	рп		
Неделя	21 4/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	14	14	14	14
Практические	30	30	30	30
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
В том числе инт.	6	6	6	6
Итого ауд.	44	44	44	44
Контактная работа	44,3	44,3	44,3	44,3
Сам. работа	73	73	73	73
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	144	144	144

Рабочая программа дисциплины

Технология производства, переработки и хранения продукции растениеводства

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 38.03.06 ТОРГОВОЕ ДЕЛО (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 12.11.2015 г. № 1334)

составлена на основании учебного плана:

38.03.06 ТОРГОВОЕ ДЕЛО
направленность (профиль) "Коммерция в АПК"

утвержденного учёным советом вуза от 12.05.2020 протокол № 41.

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 :

 Терехина А.И.

Зав. профилирующей кафедры

 Терехина А.И.

Протокол заседания кафедры от 09.06 2020 г. № 20-06

Председатель МК факультета

 Куров А.В.

Протокол заседания МК факультета от 11.06 2020 г. № 15

Председатель УМС ФГБОУ ВО Якутская ГСХА

 Сидорова С.А.

Протокол заседания УМС от 15.06 2020 г. № 6

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
17.06 2021 г.

Степанов

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. № 21-06
Зав. кафедрой Терютина М.М. *Терютина*

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
14.06 2022 г.

Степанов

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. № 22-06
Зав. кафедрой Терютина М.М. *Терютина*

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
05.06 2023 г.

Степанов

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

Протокол от 02.06 2023 г. № 23-06
Зав. кафедрой Терютина М.М. *Терютина*

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2024 г.

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

Протокол от _____ 2024 г. № ____
Зав. кафедрой Терютина М.М. _____

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

В соответствии с назначением основной целью учебной дисциплины является

Б1.В.02 «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 нормирования в соответствии с требованиями заготовительных кондиций, эко

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

ПК-1: способностью управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству

Знать:

Уровень 1	некоторые способы управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и
Уровень 2	основы способов управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и
Уровень 3	способностью управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и

Уметь:

Уровень 1	некоторые способы управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и
Уровень 2	основ способов управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и
Уровень 3	способностью управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и

Владеть:

Уровень 1	некоторыми способами управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и
Уровень 2	основы способов управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и
Уровень 3	способностью управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и

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 растениеводства; 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
3.1.2	Математика
3.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
3.2.1	Теоретические основы товароведения и экспертизы
3.2.2	Менеджмент
3.2.3	Теоретические основы товароведения и экспертизы
3.2.4	Менеджмент

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 семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
	Неделя			
Видзанятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	14	14	14	14
Практические	30	30	30	30
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
В томчислеинт.	6	6	6	6
Итогоауд.	44	44	44	44
Контактнаяработа	44,3	44,3	44,3	44,3
Сам. работа	73	73	73	73
Часынаконтроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	144	144	144

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **4 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)

Кодзанятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте пакт.	Примечание
	Раздел 1.Технология производства продукции растениеводства						
1.1	Введение в дисциплины.Зерновые и зернобобовые культуры /Лек/	3	4	ПК-1 ПК-4	Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.2	Хлеба 1 группы. Технологическая схема возделывания зерновых культур /Пр/	3	4	ПК-1 ПК-4	Э1 Э3 Э5 Э7	0	

1.3	Технические, корне и клубнеплоды /Лек/	3	4	ПК-1 ПК-4	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э7	0	
1.4	Нормы высева семян.Определение биологической урожайности и ее структуры /Пр/	3	2	ПК-1 ПК-4	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э7	0	
1.5	Масличные, прядильные культуры /Лек/	3	2	ПК-1 ПК-4	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э7	0	
1.6	Морфологические и биологические особенности, агротехника корне, клубнеплодов, технических культур /Пр/	3	2	ПК-1 ПК-4	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э7	0	
1.7	Кормовые сеяные однолетние, многолетние травы /Лек/	3	4	ПК-1 ПК-4	Э1 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.8	Экологические и биологические особенности луговых сенокосных и пастбищных трав /Пр/	3	2	ПК-1 ПК-4	Э1 Э5 Э7	0	
1.9	Зерновые и зернобобовые культуры /Ср/	3	2	ПК-1 ПК-4	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.10	Кормовые травы и кормовые культуры для производства сочных кормов /Ср/	3	2	ПК-1 ПК-4	Э2 Э3 Э4 Э5 Э7	0	
1.11	Картофель и овощные культуры /Ср/	3	2	ПК-1 ПК-4	Э2 Э3 Э4 Э5 Э7	0	
1.12	Общие принципы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции /Ср/	3	1	ПК-1 ПК-4	Э2 Э3 Э4 Э5 Э7	0	
1.13	Хранение и переработка зерна и семян сельскохозяйственных культур /Ср/	3	2	ПК-1 ПК-4	Э2 Э3 Э4 Э5 Э7	0	
1.14	Хранение и переработка картофеля и овощей /Ср/	3	2	ПК-1 ПК-4	Э2 Э3 Э4 Э5 Э7	0	
1.15	Заготовка и хранение кормов /Ср/	3	4	ПК-1 ПК-4	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э7	0	
	Раздел 2.Картофель и основные овощные культуры						
2.1	Основные овощные культуры /Лек/	3	4	ПК-1 ПК-4	Э1 Э5 Э6 Э7	0	
2.2	Классификация семян овощных культур, изучение видов тыквенных, пасленовых, капустных культур. Защищенный грунт, открытый грунт /Пр/	3	2	ПК-1 ПК-4	Э2 Э3 Э7	0	
	Раздел 3.Хранение и переработка картофеля и овощей						
3.1	Общие принципы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции /Лек/	3	2	ПК-1 ПК-4	Э1 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
3.2	Отбор проб и выделения навесок зерна для анализа /Пр/	3	2	ПК-1 ПК-4	Э2 Э3 Э5 Э6 Э7	0	

3.3	Расчет стоимости зерна при его реализации /Пр/	3	4	ПК-1 ПК-4	Э2 Э3 Э5 Э6 Э7	2	
3.4	Хранение и переработка зерна и семян сельскохозяйственных культур /Лек/	3	4	ПК-1 ПК-4	Э1 Э5 Э6 Э7	0	
3.5	Приготовление пробной выпечки хлеба. Определение качества печеного хлеба /Пр/	3	4	ПК-1 ПК-4	Э3 Э4 Э5 Э7	0	
3.6	Хранение и переработка картофеля и овощей /Лек/	3	6	ПК-1 ПК-4	Э1 Э2 Э3	2	
3.7	Хранение сочной продукции в полевых условиях /Пр/	3	4	ПК-1 ПК-4	Э2 Э3	2	
3.8	Приготовление квашеной капусты. Оценка качества квашеной капусты /Пр/	3	4	ПК-1 ПК-4	Э2 Э3	0	
3.9	Картофель. Агротехника /Ср/	3	2	ПК-1 ПК-4	Э1 Э5 Э6 Э7	0	
3.10	Составлениезеленогоконвейера /Ср/	3	2	ПК-1 ПК-4	Э1 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
3.11	Поверхностное и коренное улучшение природных сенокосов и пастбищ /Ср/	3	2	ПК-1 ПК-4	Э1 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
3.12	/КЭ/	3	0,3	ПК-1 ПК-4		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 образовательной программы;
- Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, 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	Практикум по технологии хранения, переработки и стандартизации продукции растениеводства: учебное пособие
Э3	Практикум по технологии хранения и переработки продукции растениеводства. Бузоверов С. Ю., Лобанов В. И., Селиверстов М. В. 2017

Э4	Научная электронная библиотека Elibrary.ru;
Э5	Сайт библиотеки: http://nlib.yasa.ru/ ;
Э6	Электронная библиотека и база для исследований и учебных курсов в области экономики, управления, социологии, лингвистики, философии, филологии, международных отношений и других гуманитарных наук «Университетская информационная система РОССИЯ».
Э7	ЭОС АГАТУ. методические указания по ЛР и ПР

7.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	
7.3.1 Перечень программного обеспечения	
7.3.1.1	LIBREOFFICE
7.3.1.2	ПО «Визуальная студия тестирования». Комплекс для создания тестов и тестирования
7.3.1.3	Adobe Reader
7.3.2 Перечень информационных справочных систем	
7.3.2.1	справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ
7.3.2.2	федеральный портал Российское образование
7.3.2.3	Википедия

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 SMARTBoard 2000i (диагональ 170,2 см) XGA (1 шт.)
Учебная мебель:
 рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся

Наглядные материалы:
 Информационный стенд (4 шт.)

№ 1.227: Аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации.
Кабинет № 31, площадь 53,6 м²
Оборудование:
 Монитор Samsung (1 шт.)
 Процессор от компьютера ASUS (1 шт.)
 Телевизор Avest (1 шт.)
 Графопроектор (1 шт.)
 Плитка 2х камфортная (1 шт.)
 9Микроскоп Микмед ММ-1В 1 (6 шт.)
Учебная мебель:
 рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Методические указания по выполнению лабораторных (практических) работ по дисциплине "Технология производства и переработки продукции растениеводства" определяют общие требования, правила и организацию проведения лабораторных (практических) работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме определенного курса или его раздела в соответствии с действующими стандартами. см. <http://moodle.yasa.ru/course/view.php?id=117771>
 Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по дисциплине Б1.В.02 «Технология производства, переработки и хранения продукции растениеводства» Образовательная программа 38.03.06 Торговое дело определяют общие требования, правила и организацию проведения самостоятельных работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме определенного курса или его раздела в соответствии с действующими стандартами. см. <http://moodle.yasa.ru/course/view.php?id=117771>

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-монокюль 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 соответствии 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-методическим отделом.

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 университете имеется <http://sdo.agatu.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 информационном портале университета <http://stud.agatu.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 университета 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 Научной электронной библиотеке Elibrary.ru;
- 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».

В электронной библиотеке вуза предусмотрена возможность масштабирования текста и изображений без потери качества.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»
Факультет лесного комплекса и землеустройства
Кафедра «Агрономия и химия»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Дисциплина Б1.В.02 Технология производства, переработки и хранения продукции растениеводства

Образовательная программа 38.03.06 Торговое дело

Направленность (профиль) «Коммерция в АПК»

Квалификация Бакалавр

Форма обучения очная

Общая трудоемкость 108 ч., ЗЕТ - 3


Якутск – 2019 г.

Фонд оценочных средств составлен в соответствии с требованиями с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования, утвержденного Приказом Министра образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. N 1327.

Разработчик(и) Лукина М.П., ст.преподаватель.

Зав. профилирующей кафедрой  /Терютинa М.М./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания кафедры № 19-05 от «13» мая 2019 г.

Председатель методической комиссии факультета  /Скрябина А.В./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания МК ЭФ № 5 от «21» мая 2019 г.

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

«21» мая 2019 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 проведения текущей, промежуточной аттестации обучающихся и является приложением к рабочей программе дисциплины Б1.В.10. Технология производства, переработки и хранения продукции растениеводства, представляет собой совокупность контрольных заданий, 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» соответствует II 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 соответствии с РПД
ПК-1: способностью управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству	I этап формирования	<i>Знает</i> способностью управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и
		<i>Умеет</i> : способностью управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству
	II этап формирования	<i>Владеть</i> : способностью управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно

		осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и
ПК-4: способностью идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации	I этап формирования	<i>Знает</i> Полностью способен идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации
		<i>Умеет</i> : Полностью способен идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации
	II этап формирования	<i>Владеть</i> : Полностью способен идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации

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

Перечень и описание компетенций		
Уровни освоения, показатели оценивания	Критерии оценивания	Шкала оценивания
ПК-1: способностью управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству		
Не освоены	Допускает грубые ошибки при осуществлении сбора, анализа и обработку данных, необходимых для решения профессиональных задач, не может решить при нахождении организационно-управленческие решения в профессиональной деятельности и готовности нести за них ответственность	0 – 60 Неудовлетворительно (не зачтено)
Уровень 1 (пороговый)		
Знать: ПК-1	некоторые способы управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и	75 – 61 Удовлетворительно (зачтено)
Уметь: ПК-1	некоторые способы управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и	
Владеть:	некоторыми способами управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их	

ПК-1	сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и	
Уровень 2 (продвинутый)		
Знать: ПК-1	основы способов управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и	90 – 76 Хорошо (зачтено)
Уметь: ПК-1	основ способов управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и	
Владеть: ПК-1	основы способов управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и	
Уровень 3 (высокий)		
Знать: ПК-1	способностью управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и	100 – 91 Отлично (зачтено)
Уметь: ПК-1	основы способов управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и	
Владеть: ПК-1	способностью управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и	

ПК-4: способностью идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации		
Не освоены	Допускает грубые ошибки при осуществлении сбора, анализа и обработку данных, необходимых для решения профессиональных задач, не может решить при нахождении организационно-управленческие решения в профессиональной деятельности и готовности нести за них ответственность	0 – 60 Неудовлетво рительно (не зачтено)

Уровень 1 (пороговый)		
Знать: ПК-4	Некоторые способы идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации	75 – 61 Удовлетворительно (зачтено)
Уметь: ПК-4	Некоторые способы идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации	
Владеть: ПК-	Некоторыми способами идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации	
Уровень 2 (продвинутый)		
Знать: ПК-4	Основы способов идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации	90 – 76 Хорошо (зачтено)
Уметь: ПК-4	Основы способов идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации	
Владеть: ПК-4	Основой способов идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации	
Уровень 3 (высокий)		
Знать: ПК-4	Полностью способен идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации	100 – 91 Отлично (зачтено)
Уметь: ПК-4	Полностью способен идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации	
Владеть: ПК-4	Полностью способен идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации	

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: ПК-1, ПК-4

Входной контроль знаний

1. Укажите земли, входящие в состав сельскохозяйственных угодий:

1) пашня 2) леса 3) пастбища 4) сенокосы

2. Укажите отрасль сельскохозяйственной специализации Заречных районов:

1) животноводство 3) коневодство

2) овощеводство 4) зерно-овощеводство

3. Выращивают подсолнечник для:

1) силоса 3) сочного корма

2) ландшафта 4) травяной муки

4. Рожь относится к:

1) бобовым культурам

2) зерновым культурам;

3) техническим культурам;

4) декоративным культурам

1. Укажите район с максимальной долей пашни в сельскохозяйственных угодьях:

1) М-Кагаласский 2) Амгинский 3) Олекминский 4) Намский

2. Укажите зерновую культуру, имеющую в республике самую обширную посевную площадь:

1) овес 2) рожь 3) кукуруза 4) пшеница

3. Какие вещества не должны содержаться в овощных продуктах?

1) пестициды 2) эфирные масла 3) нитраты 4) органические вещества

1. Производство этилового спирта относится к:

1) фармацевтической промышленности;

- 2) пищевой промышленности;
- 3) косметической промышленности;
- 4) легкой промышленности.

2. Ипподром предназначен для:

- 1) выгула собак;
- 2) разведения рыб;
- 3) проведения скачек на лошадях;
- 4) проведения соревнований по легкой атлетике

Критерии оценивания:

$K = \frac{A}{P}K$ – 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
Формируемые компетенции: ПК-1, ПК-4

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:

«Отлично» - 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 «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

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

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

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

Перечень вопросов для зачета Не предусмотрено учебным планом

Перечень темы контрольных работ

Формируемые компетенции: ПК-1, ПК-4

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 охлажденном 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 рефератов (СРС)

Формируемые компетенции: ПК-1, ПК-4

Раздел 1. Технология производства продукции растениеводства

Тема 1.1. Зерновые и зернобобовые культуры

Вопросы (задания) для самостоятельной работы

1. Зерновые и зернобобовые культуры.
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 1.3. 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 1.4.**

Картофель и овощные культуры

Вопросы (задания) для самостоятельной работы

1. Биологические особенности и технология выращивания продовольственного картофеля. 2. Биологические особенности и технология выращивания семенного картофеля.
3. Биологические особенности и технология выращивания белокочанной капусты.
4. Биологические особенности и технология выращивания столовых корнеплодов.
5. Биологические особенности и технология выращивания огурца.
6. Биологические особенности и технология выращивания томата.

Раздел 2. Хранение и переработка продукции растениеводства

Тема 2.1. Общие принципы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Вопросы (задания) для самостоятельной работы

1. Послеуборочная доработка растениеводческой продукции.
2. Подготовка растениеводческой продукции к хранению.
3. Подготовка растениеводческой продукции к переработке.

Тема 2.2. Хранение и 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 3. Хранение и переработка картофеля и овощей

Вопросы (задания) для самостоятельной работы

1. Подготовка картофеля к хранению.
2. Принципы хранения продовольственного картофеля.
3. Принципы хранения семенного картофеля
4. Принципы хранения овощей.
5. Переработка сочной продукции в сельском хозяйстве.
6. Технология консервирования сочной продукции сахаром.
7. Технология производства овощных консервов.
8. Технология производства соков.

Тема 4. 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:

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.

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 Контроль-ных заданий по вариантам	<p><i>Контрольная работа оценивается удовлетворительной оценкой (61-100 б.) и неудовлетворительной ($\leq 60\%$):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	+	+	

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.

2.	Тест (Т)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий	$K = \frac{A}{P}K$ – коэффициент усвоения, А – число правильных ответов, Р – общее число вопросов в тесте. $5 = 0,85-1$ $4 = 0,7-0,84$ $3 = 0,6-0,69$ $2 = 0,59$	+		
3.	Реферат (СРС)	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 социально-культурного, народнохозяйственного или политического значения. Реферат отражает различные точки зрения на исследуемый вопрос, в том числе точку зрения самого автора.	Темы рефератов	<p>Изложенное понимание реферата как целостного авторского текста определяет критерии его оценки: <u>новизна</u> текста; <u>обоснованность</u> выбора источника; <u>степень раскрытия</u> сущности вопроса; <u>соблюдения требований</u> к оформлению.</p> <p><u>Новизна текста:</u> а) <u>актуальность</u> темы исследования; б) <u>новизна и самостоятельность</u> в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрипредметных, интеграционных); в) <u>умение работать с исследованиями</u>, критической литературой, систематизировать и структурировать материал; г) <u>явленность авторской позиции</u>, самостоятельность оценок и суждений; д) <u>стилевое единство текста</u>, единство жанровых черт.</p> <p><u>Степень раскрытия сущности вопроса:</u> а) <u>соответствие</u> плана теме реферата; б) <u>соответствие</u> содержания теме и плану реферата; в) <u>полнота и глубина</u> знаний по теме; г) <u>обоснованность</u> способов и методов работы с материалом; е) <u>умение обобщать</u>, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).</p> <p><u>Обоснованность выбора источников:</u> 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.).</p> <p><u>Соблюдение требований к оформлению:</u> а) <u>насколько верно</u> оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) <u>оценка грамотности и</u></p>		+	+

			<p><u>культуры изложения</u> (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; <u>в) соблюдение требований</u> к объёму реферата.</p> <p>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.</p> <p>Рецензент может также указать: <u>обращался ли</u> учащийся к теме ранее (рефераты, письменные работы, творческие работы, олимпиадные работы и пр.) и есть ли какие-либо предварительные результаты; <u>как выпускник вёл работу</u> (план, промежуточные этапы, консультация, доработка и переработка написанного или отсутствие чёткого плана, отказ от рекомендаций руководителя).</p> <p>В конце рецензии руководитель и консультант, учитывая сказанное, определяют оценку. Рецензент сообщает замечание и вопросы учащемуся за несколько дней до защиты.</p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p>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</p>			
--	--	--	---	--	--	--

				<p>реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.</p> <p>Оценка 3 – 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.</p> <p>Оценка 2 – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.</p> <p>Оценка 1 – реферат выпускником не представлен.</p>			
4.	экзамен	<p>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 синтезировать полученные знания и применять их к решению</p>	<p>Вопросы для подготовки. Комплект экзаменационных билетов.</p>	<p>«Отлично» - 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 «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.</p> <p>«Хорошо»- заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.</p> <p>«Удовлетворительно»- заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.</p> <p>«Неудовлетворительно» - выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных</p>	+	+	+

		практических задач.		занятий по соответствующей дисциплине.			
--	--	---------------------	--	--	--	--	--

5.2. Критерии сформированности компетенций по разделам

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

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ ПО ФОС ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ)

основной образовательной программы по направлению подготовки 38.03.06 Торговое дело, направленность (профиль) «Коммерция в АПК»

Представленный к экспертизе фонд оценочных средств соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 38.03.06 Торговое дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015 г. № 1334.

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 38.03.06 Торговое дело, направленность (профиль) «Коммерция в АПК».

Министр



A handwritten signature in blue ink, which appears to read 'А.П. Атласов'.

А.П.Атласов