

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Марахова Светлана Дмитриевна
Должность: директор филиала
Дата подписания: 22.09.2025 20:57:41
Уникальный программный ключ:
cba47a2f4b9180af2546ef5354c4938c4a04716d



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ – МСХА

имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»

(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А.Тимирязева)

КАЛУЖСКИЙ ФИЛИАЛ

Факультет ветеринарной медицины и зоотехнии
Кафедра ветеринарии и физиологии животных

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий кафедрой агрономии
 А.Н. Исаков

«30» мая 2025 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.17.01 Введение в технологию хранения и переработки продукции растениеводства

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление 35.03.07

Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Технология производства, хранения и переработки
продукции животноводства

Курс 1

Семестр 1

Форма обучения: очная

Год начала подготовки: 2025

Калуга, 2025

1. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Ы

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции(или её части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1 - применяет знание своих ресурсов и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	личностные, ситуативные, временные и т.д. ресурсы и их пределы для успешного выполнения порученной работы	применять знания о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	способностью применять знания о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы
			УК-6.5 - демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	свои возможности для приобретения новых знаний и навыков	демонстрировать интерес к учебе и использовать предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	способностью демонстрировать интерес к учебе и использовать предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков
2	ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественных научных	ОПК-1.1 - демонстрирует знание основных законов математических и естественных наук, необходимых для решения типовых задач профессиональной деятельности	основные законы математических и естественных наук, необходимых для решения типовых задач профессиональной деятельности	демонстрировать знания основных законов математических и естественных наук, необходимых для решения типовых задач профессиональной деятельности	способностью демонстрировать знания основных законов математических и естественных наук, необходимых для решения типовых задач профессиональной деятельности

и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ОПК-1.3 - применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач профессиональной деятельности	информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач профессиональной деятельности	применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач профессиональной деятельности	способностью применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач профессиональной деятельности
--	---	---	---	--

-

2. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины

2.1 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков (или) опыта деятельности

2.1.1 Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию (зачет)

1. Значение растительных продуктов в питании населения
2. История использования человеком растительных продуктов
3. История создания и потребления мучных продуктов
4. Значение мучных продуктов в современном рационе питания человека
5. История создания маслодельной промышленности в России
6. Современный ассортимент масел в нашей стране и за рубежом
7. История создания мукомольной промышленности в России
8. Основы классификации и ассортимент зерна в России и за рубежом
9. Производство и потребление основных растительных продуктов в России
10. Роль ученых в развитии мукомольной промышленности России
11. История использования человеком растительных масел
12. История использования человеком сахара
13. История производства и использования растительных продуктов

14. История маслоделия в России
15. История создания м а с л о перерабатывающей промышленности
16. Современное состояние сахарной промышленности России
17. Производство и потребление сахара в России
18. Основные исторические этапы окультуривания растений
19. Характеристика плодов
20. Характеристика овощей
21. История использования человеком плодов и овощей
22. Роль в питании населения нашей страны плодов
23. Роль в питании населения нашей страны овощей
24. История создания промышленности по переработке плодов в нашей стране
25. Исторические этапы развития промышленности по переработке плодов и овощей
26. Производство и потребление основных видов плодовой и овощной продукции в России
27. Роль ученых и специалистов в развитии перерабатывающей промышленности в РФ
28. История производства пищевых продуктов и овощей
29. Исторические этапы развития производства пищевых продуктов из плодов
30. История производства соков
31. История производства консервированных продуктов
32. История производства сухофруктов различных видов
33. Современное состояние перерабатывающей промышленности Рос-
- сии 34. Производство и потребление основных видов плодов и овощей
35. Дальнейшие перспективы развития плодо- и овощеперерабатывающей промышленности.

2.2 Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описания шкалоценивания

Для оценки знаний, умений, навыков формирования компетенции по дисциплине не может применяться **традиционная** система контроля и оценки успеваемости студентов.

При использовании традиционной системы контроля и оценки успеваемости студентов должны быть представлены критерии выставления оценок «зачет», «незачет».

Оценка	Критерии оценивания
«Зачет» (удовлетворительно)	оценку « Зачет » заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания выполнил, большинство практических навыков сформированы.
«Незачет» (не удовлетворительно)	оценку « Незачет » заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

2.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины **Основная литература**

1. Технология переработки продукции растениеводства /под ред Н.М. Личко М.: Колос С, 2008. 615с.

2. Масловский С.А. Лабораторно-практические занятия по курсу «Технология хранения плодов, овощей и продуктов их переработки»: Учебное пособие /С.А. Масловский, Н.А. Пискунова, Ш.В. Гаспарян, С.В. Авилова, В.А. Борисов, А.В. Романова. М.: Изд-во РГАУ-МСХА, 2015. 190с.

3. Габелко, С. В. Экология продуктов питания: учебное пособие / С. В. Габелко. — Новосибирск: НГТУ, 2015. — 194 с. — ISBN 978-5-7782-2726-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/118435>.

Дополнительная литература

1. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции/ ред. В.И. Манжесова. С-Пб.: Троицкий мост, 2010. 703 с.

2. Авилова С.В. Масловский С.А. Хранение редких, субтропических и тропических плодов и овощей / С.В. Авилова, С.А. Масловский // М.: РГАУ-МСХА, 2007.

3. Сапожников, А. Н. Технология пищевых производств: учебное пособие /А.Н. Сапожников, А.А. Дриль, Т.Г. Мартынова. — Новосибирск: НГТУ, 2020. — 208 с. — ISBN 978-5-7782-4121-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152314>.

Текущие отраслевые издания

1. Всероссийский институт научной и технической информации (ВИНИТИ).
2. Научно-исследовательский отдел «Информкультура» Российской государственной библиотеки

Периодически издания

Журналы: Биотехнология; Кормовые и овощи; Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья; Foodindustry; Fleischerei, Eurofish.

Нормативно правовые акты

1. ТР ТС 021-2011-О безопасности пищевой продукции