

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Бойко Елена Григорьевна

Должность: Ректор

Дата подписания: 03.10.2024 14:50:50

Уникальный программный ключ:

e69eb689122030af7d22cc354bf0eb9d453ecf8f

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Агротехнологический институт
Кафедра Биотехнологии и селекции в растениеводстве

«Утверждаю»

Заведующая кафедрой

 А.А. Казак

«31» мая 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

для направления подготовки **35.03.07** Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
образовательная программа Биотехнологии пищевых продуктов

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения очная, заочная

Тюмень, 2024

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС ВО основной образовательной программы 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденный Министерством образования и науки РФ 17 июля 2017 г. Приказ № 669.

2) Учебный план основной образовательной программы 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья» от «31» мая 2024 г. протокол № 14.

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена на заседании кафедры Биотехнологии и селекции в растениеводстве от «31» мая 2024 г. протокол № 9.

Заведующий кафедрой, д. с.-х. наук, доцент  А.А. Казак

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена методической комиссией института от «31» мая 2024 г. протокол № 8.

Председатель методической комиссии института  Т.В. Симакова

Разработчик:

Тоболова Г.В. доцент кафедры Биотехнологии и селекции в растениеводстве, д. с.-х., наук

Директор института:  М.А. Коноплин

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД1-опк-4 Применяет знания и обосновывает современные технологии при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции	знать: основные понятия, категории и инструменты профессиональной деятельности, возможные перспективы своей профессиональной карьеры уметь: анализировать процессы, явления и объекты, относящиеся к области профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты владеть: навыками использования современных и информационных технологий для организации производственного процесса по переработке сельскохозяйственной продукции

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к Блоку № 1 обязательной части.

Изучаемая дисциплина основывается на знании ряда предшествующих дисциплин: химия.

Введение в профессиональную деятельность является предшествующей дисциплиной для дисциплин: технология хранения продукции растениеводства, технология переработки продукции растениеводства.

Дисциплина изучается на 1 курсе в 1 семестре (очная форма обучения) и на 1 курсе в 1 семестре (заочная форма обучения).

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов (3 зачетных единицы)

Вид учебной работы	Форма обучения	
	очная	заочная
Аудиторные занятия (всего)	48	14
<i>В том числе:</i>		
Лекционного типа	32	8
Семинарского типа	16	6
Самостоятельная работа (всего)	60	94
<i>В том числе:</i>		
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	30	70
Самостоятельное изучение тем	8	
Контрольная работа	-	14
Проект	22	10
Вид промежуточной аттестации:	зачет	зачет
Общая трудоемкость:		
часов	108	108
зачетных единиц	3	3

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	2	3
1.	Основы растениеводства и получение растительного сырья	<p>Общая характеристика зерновых культур, их продовольственная ценность, использование. Интенсивные технологии возделывания озимых культур. Значение яровой пшеницы, ячменя, овса. Технология возделывания основных яровых культур. Кукуруза. Значение, районы возделывания, сорта и гибриды. Технология выращивания кукурузы на зерно и силос. Сорго, просо, гречиха. Общая характеристика зерновых бобовых культур. Районы возделывания гороха, чины, нута, чечевицы, кормовых бобов, сои и люпина. Технология возделывания зернобобовых на примере гороха. Масличные культуры. Подсолнечник, клещевина, рапс, горчица. Значение, районы возделывания, урожайность. Эфиромасличные растения. Кориандр, анис, тмин. Районы возделывания, урожайность, значение. Прядильные культуры. Хлопчатник, лен, конопля, кенаф, рами. Использование в производстве, урожайность, районы возделывания. Сахароносные культуры. Сахарная свекла. Значение, урожайность, использование. Крахмалоносные культуры. Картофель, земляная груша. Лекарственные растения. Ромашка. Крапива. Валерьяна. Значение лекарственных растений. Использование в народном хозяйстве.</p> <p>Лекции:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Зерновые культуры и продукты их переработки.2. Технические культуры как сырье для промышленной переработки.3. Овощные культуры и их переработка.4. Технологии выращивания полевых и овощных культур.
2.	Основы животноводства и получения сырья животного происхождения	<p>Общая характеристика. Скотоводство. Свиноводство. Птицеводство. Овцеводство. Козоводство. Коневодство. Пчеловодство. Звероводство. Кролиководство. Оленеводство. Рыбоводство. Нормы потребности в продуктах питания на человека в год. Потребление мяса и мясопродуктов (на душу населения в год). Потребление молока и молочных продуктов (на душу населения в год). Потребление яиц и яйцопродуктов (на душу населения в год).</p> <p>Лекции:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Основы скотоводства и получение сырья животного происхождения2. Основы оленеводства и получения сырья для отраслей промышленности3. Основы рыбоводства и переработка полученной продукции.4. Особенности ведения животноводства в Тюменской области
3.	Организация промышленной переработки сырья	<p>На примере перерабатывающих предприятий Тюменской области. Компания «Бисквитный двор», ПАО «Птицефабрика Боровская», ООО «Заводоуковский маслозавод», Пивоварня «ЕрмолаевЪ», АО «АминоСиб», АО «Тюменский комбинат хлебопродуктов», ЗАО «Успенское», ООО «Молоко» Бердюжский район.</p> <p>Лекции:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Технологическая схема получения муки на примере АО «Тюменский комбинат хлебопродуктов».2. Технологическая схема получения яйца на примере ПАО «Птицефабрика Боровская».

4.2. Разделы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Семинарского типа	СР	Всего час.
1	2	3	4	5	6
1.	Основы растениеводства и получение растительного сырья	14	4	10	28
2.	Основы животноводства и получения сырья животного происхождения	14	2	10	26
3.	Организация промышленной переработки сырья	4	10	40	54
	Зачет				
	Всего	32	16	60	108

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Семинарского типа	СР	Всего час.
1	2	3	4	5	6
1.	Основы растениеводства и получение растительного сырья	4	1	30	35
2.	Основы животноводства и получения сырья животного происхождения	4	1	30	35
3.	Организация промышленной переработки сырья	-	4	34	38
	Зачет				
	Всего	8	6	94	108

4.3. Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема	Трудоемкость (час.)	
			очная	заочная
1.	1	Общая характеристика полевых культур	2	2
2.	1	Общая характеристика овощных культур	2	
3.	2	Основные направления развития животноводства	2	
4.	3	Организация переработки семян рапса	2	
5.	3	Производство и переработка мяса птицы	2	2
6.	3	Производство и переработка ячменя	2	
7.	3	Глубокая переработка зерна	2	2
8.	3	Производство и переработка зерна пшеницы	2	
	Всего		16	6

4.4. Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрено ОПОП.

5. Организация самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

5.1. Типы самостоятельной работы и её контроль

Тип самостоятельной работы	Форма обучения		Текущий контроль
	очная	заочная	
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	30	70	тестирование
Самостоятельное изучение тем	8		тестирование
Проект	22	10	защита
Контрольная работа		14	защита
всего часов:	60	94	

5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Введение в профессиональную деятельность (Инженерия техники пищевых технологий): учебник / С. Т. Антипов, А. В. Дранников, В. А. Панфилов [и др.] ; под редакцией В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 268 с. — ISBN 978-5-8114-3907-2. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/121457> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Васина, Н. В. Методические указания по прохождению практики по получению первичных профессиональных умений и навыков (технология производства продукции растениеводства): методические указания / Н. В. Васина, О. П. Кожевникова, Е. Ю. Пашкова. — Самара: СамГАУ, 2018. — 22 с.— Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/109448>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

1. Технология возделывания и переработка масличного льна в Тюменской области
2. Технология возделывания и переработка лекарственных растений в Тюменской области
3. Перспективы развития звероводства в Тюменской области
4. Перспективы развития кролиководства в Тюменской области

5.4. Темы проектов:

1. Производство растительного масла на примере ООО «Заводоуковский маслозавод»
2. Производство пшеничной муки на примере АО «Тюменский комбинат хлебопродуктов»
3. Производство пива на примере Пивоварня «ЕрмолаевЪ»
4. Производство яиц и их переработка на примере ПАО «Птицефабрика Боровская»
5. Производство тортов на примере Компании «Бисквитный двор»
6. Биотехнологическая переработка зерна на примере АО «АминоСиб»
7. Молочное производство на примере АО «Успенское».
8. Переработка молока на примере ООО «Молоко»

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

6.1. Перечень компетенций и оценочные средства индикатора достижения компетенций

Код компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства
ОПК-4	ИД1-опк-4 Применяет знания и обосновывает современные технологии при	знать: основные понятия, категории и инструменты профессиональной деятельности, возможные перспективы своей профессиональной карьеры уметь: анализировать процессы, явления	Тест Экзаменационный билет Вопросы к защите реферата

производстве и переработке сельскохозяйственной продукции	и объекты, относящиеся к области профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты <i>владеть:</i> навыками использования современных и информационных технологий для организации производственного процесса по переработке сельскохозяйственной продукции	
---	--	--

6.2. Шкалы оценивания

Шкала оценивания устного зачета

Оценка	Описание
Зачтено	если студент самостоятельно отвечает на заданные вопросы, использует имеющиеся по данной дисциплине знания, умения и навыки; делает выводы по результатам собственной деятельности.
Не зачтено	если студент на заданные вопросы допустил грубые ошибки; не умеет выделить главное и сделать вывод; приводит ошибочные определения; ни один вопрос не рассмотрен до конца, наводящие вопросы не помогают.

Шкала оценивания тестирования на зачете

% выполнения задания	Результат
50 – 100	зачтено
менее 50	не зачтено

6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) основная литература

1. Введение в профессиональную деятельность (Инженерия техники пищевых технологий) : учебник / С. Т. Антипов, А. В. Дранников, В. А. Панфилов [и др.] ; под редакцией В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 268 с. — ISBN 978-5-8114-3907-2. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/121457> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Васина, Н. В. Методические указания по прохождению практики по получению первичных профессиональных умений и навыков (технология производства продукции растениеводства): методические указания / Н. В. Васина, О. П. Кожевникова, Е. Ю. Пашкова. — Самара: СамГАУ, 2018. — 22 с. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/109448> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

б) дополнительная литература

1. Кошеляев, В. В. Введение в профессиональную деятельность (Агрономия): учебное пособие / В. В. Кошеляев. — Пенза: ПГАУ, 2020. — 154 с. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/170948> — Режим доступа: для авториз. Пользователей

2. Ториков, В. Е. Производство продукции растениеводства: учебное пособие / В. Е. Ториков, О. В. Мельникова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 512 с. —

ISBN 978-5-8114-5537-9.— Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/142377>

3.Ториков, В. Е. Овощеводство: учебное пособие / В. Е. Ториков, С. М. Сычев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 124 с. — ISBN 978-5-8114-2596-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169097> (дата обращения: 24.05.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет."

1. Издательство "Лань" [Электронный ресурс]: электронная библиотечная система: содержит электронные версии книг издательства «Лань» и других ведущих издательств учебной литературы, так и электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com>.

2. Znaniium.com [Электронный ресурс]: электронная библиотечная система: содержит электронные версии книг издательства Инфра-М и других ведущих издательств учебной литературы, так и электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам. Режим доступа: <http://znaniium.com>.

3. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс]: содержит электронные версии книг, учебников, монографий, сборников научных трудов как отечественных, так и зарубежных авторов, периодических изданий. Режим доступа: <https://www.rsl.ru>

4. <http://www.cir.ru> – университетская информационная система «Россия»;

5. www.elibrary.ru – научная электронная библиотека eLibrary.

6. <http://www.iprbookshop.ru> - электронно- библиотечная система.

7. <http://www.activestudy.info/grubye-korma-2/>Зооинженерный факультет МСХА

8. Сайт ФГУ «Государственный комитет Российской Федерации по испытанию и охране селекционных достижений» - gossort@gossort.com

9. Сайт Агропромышленного комплекса Тюменской области – apk@72to.ru

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.

1. Васина, Н. В. Методические указания по прохождению практики по получению первичных профессиональных умений и навыков (технология производства продукции растениеводства): методические указания / Н. В. Васина, О. П. Кожевникова, Е. Ю. Пашкова. — Самара: СамГАУ, 2018. — 22 с.— Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/109448> (дата обращения: 31.05.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Перечень информационных технологий - не требуется.

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования - аудитория 7-304, в которой находятся переносное мультимедийное оборудование.

12. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы), использование версии сайта для слабовидящих ЭБС IPR BOOKS и специального мобильного приложения IPR BOOKS WV-Reader (программы не визуального доступа к информации, предназначенной для мобильных устройств, работающих на операционной системе Android и iOS, которая не требует специально обученного ассистента, т.к. люди с ОВЗ по зрению работают со своим устройством привычным способом, используя специальные штатные программы для незрячих людей, с которыми IPR BOOKS WV-Reader имеет полную совместимость);

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Агротехнологический институт
Кафедра Биотехнологии и селекции в растениеводстве

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине
ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

для направления подготовки **35.03.07** Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
образовательная программа Биотехнологии пищевых продуктов

Уровень высшего образования – бакалавриат

Разработчик: доцент, д.с.-х. наук Тоболова Г.В.

Утверждено на заседании кафедры

протокол № 9 от «31» мая 2024 г.

Заведующий кафедрой  А.А. Казак

Тюмень, 2024

КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины «Введение в профессиональную деятельность»

1. Вопросы для промежуточной аттестации (в форме устного зачета)

Компетенция	Вопросы
<p align="center">ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.Объём производства сельскохозяйственных культур в мире, стране, области. 2.Классификация полевых культур. 3.Зерновые культуры. 4.Зерновые бобовые культуры. 5.Крупяные культуры. 6.Масличные культуры. 7.Сахароносные культуры. 8.Крахмалоносные культуры. Картофель. 9.Прядильные культуры. Лен. 10. Лекарственные растения. 11.Корнеплоды. 12. Классификация овощных культур по В.И. Эдельштейну 13.Характеристика Капустных. 14.Характеристика семейства Луковых. 15.Характеристика семейства Пасленовых. 16.Характеристика семейства Бобовых. 17.Многолетние овощи. 18.Грибы. 19.Народно-хозяйственное значение животных. 20.Скотоводство. 21.Свиноводство. 22. Птицеводство. 23.Овцеводство. 24.Козоводство. 25. Коневодство. 26. Пчеловодство. 27.Звероводство. 28. Кролиководство. 29. Оленеводство. 30.Рыбоводство.

Пример зачетного билета

ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»

Агротехнологический институт

Кафедра Биотехнологии и селекции в растениеводстве

Учебная дисциплина: *Введение в профессиональную деятельность*

по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

БИЛЕТ № 1.

1. Группирование сельскохозяйственных культур.
2. Этапы пивоваренного производства.

Составил: Тоболова Г.В. / _____ / « ____ » _____ 20 ____ г.

Заведующий кафедрой Казак А.А. / _____ / « ____ » _____ 20 ____ г.

Критерии оценивания зачета

Оценка	Требования к обучающемуся
Зачетено	Обучающийся самостоятельно отвечает на заданные вопросы. Использует знания о профессиональной деятельности в области растениеводства и животноводства, умения и навыки; Способен использовать информацию о полученном сырье для качественной переработки. Формулирует основные понятия с некоторой неточностью; затрудняется в приведении примеров. Делает выводы по результатам собственной деятельности.
Не зачетено	Обучающийся на заданные вопросы самостоятельно не отвечает. Допускает неточности в ответах, не знает основных понятий. Не ориентируется в информации о сырьевой базе основных сельскохозяйственных производств. Затрудняется в приведении примеров. Приводит ошибочные определения; ни один вопрос самостоятельно не отвечает, наводящие вопросы не помогают.

2. Тестовые задания для промежуточной аттестации

(зачет в форме тестирования)

(полный комплект тестовых заданий представлен на образовательной платформе moodle)

ОПК-4

Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности

1. Что употребляют в пищу у капусты белокочанной...
2. Назовите овощную культуру, у которой в пищу употребляют корнеплод...
3. Какое овощное растение относится к семейству Капустные...
4. Доращивание, это...
5. Выгонка, это...
6. Какую продукцию получают от коз...
7. Какую продукцию получают от сельскохозяйственной птицы...
8. Пищевое яйцо получают, от какого вида сельскохозяйственной птицы...
9. Какая отрасль коневодства наиболее востребована в нашей области...
10. Основоположником агрономической науки в России считается...
11. Какой ученый собрал, систематизировал и сохранил растения со всех континентов...
12. Какое растение относится к двулетникам...
13. Как называются культуры, которые высевают весной и убирают осенью...

Процедура оценивания

Зачет проходит в виде тестирования в электронной информационной среде университета Moodle на сайте «Test ЭИОС ГАУСЗ» <https://lms-test.gausz.ru>. Обучающемуся для решения теста дается 2 попытки по 45 минут. Разрешается вторая попытка, которая открывается автоматически через 10 минут после окончания первой попытки. Продолжительность тестирования при второй попытке – 45 минут. Тест состоит из 30 случайных заданий. В назначенное время студенты заходят в систему Moodle с личного аккаунта и проходят тестирование. По результатам проверки результатов тестирования выставляется оценки в соответствии с критериями.

Шкала оценивания тестирования на зачете

% выполнения задания	Результат
50 – 100	зачтено
менее 50	не зачтено

3. Текущий контроль выполнения самостоятельной работы.

3. Текущий контроль выполнения самостоятельной работы.

3.1. Контрольная работа

(заочная форма обучения)

Задание к контрольной работе для заочной формы обучения

- 1.Объём производства сельскохозяйственных культур в мире, стране, области.
- 2.Классификация полевых культур
- 3.Зерновые культуры
- 4.Зерновые бобовые культуры
- 5.Крупяные культуры
- 6.Масличные культуры
- 7.Сахароносные культуры
- 8.Крахмалоносные культуры. Картофель.
- 9.Прядильные культуры. Лен.
10. Лекарственные растения.
- 11.Корнеплоды.
12. Классификация овощных культур по В.И.Эдельштейну
- 13.Характеристика сем. Капустных.
- 14.Характеристика сем. Луковых
- 15.Характеристика сем. Пасленовых
- 16.Характеристика сем. Бобовых
- 17.Многолетние овощи
- 18.Грибы.
- 19.Народно-хозяйственное значение животных
- 20.Скотоводство
- 21.Свиноводство
22. Птицеводство.
- 23.Овцеводство.
- 24.Козоводство.
25. Коневодство.
26. Пчеловодство.
- 27.Звероводство.
28. Кролиководство.
29. Оленеводство.
- 30.Рыбоводство.
- 31.Нормы потребления овощей на душу населения.
- 32.Норма потребления говядины на душу населения.
33. Норма потребления свинины на душу населения.
34. Норма потребления картофеля на душу населения.
- 35.Норма потребления зерна на душу населения.
- 36.Экономическое обоснование сельскохозяйственного производства.

Шифр для выбора варианта контрольной работы

Предпос	Последняя цифра шифра
---------	-----------------------

ледняя цифра шифра	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
1	1, 2, 17	2, 11, 26	3, 7, 32	4, 10, 34	5, 9, 33	6, 20, 31	7, 12, 18	8, 3, 32	9, 8, 30	2, 5, 35
2	2, 5, 30	3, 10, 18	4, 12, 20	5, 6, 32	6, 7, 26,	7, 8, 30	8, 2, 28	9, 16, 18	1, 4, 21	3, 7, 33
3	3, 10, 26	4, 9, 32	5, 14, 30	1, 2, 33	1, 5, 32	1, 6, 17	1, 7, 29	1, 3, 26	1, 16, 34	1, 15, 18
4	4, 7, 31	5, 8, 29	6, 12, 18	1, 5, 28	1, 12, 37	1, 6, 27	1, 2, 30	1, 10, 31	1, 11, 17	1, 5, 18
5	5, 9, 17	6, 13, 31	7, 13, 15	1, 7, 31	1, 6, 30	1, 10, 21	1, 12, 19	1, 2, 23	1, 6, 30	1, 3, 58
6	6, 6, 28	7, 16, 33	8, 24, 31	1, 8, 33	1, 9, 26	1, 7, 23	1, 3, 28	1, 10, 27	1, 5, 30	1, 7, 21
7	7, 8, 27	8, 6, 35	9, 14, 34	1, 7, 30	1, 2, 33	1, 11, 22	1, 8, 24	1, 5, 28	1, 4, 33	1, 10, 22
8	8, 4, 33	9, 15, 30	10, 26, 23	1, 10, 29	1, 16, 34	1, 3, 31	1, 12, 40	1, 9, 25	1, 7, 35	1, 5, 24
9	9, 3, 33	10, 5, 34	11, 20, 36	1, 14, 17	1, 22, 27	1, 15, 26	1, 4, 29	1, 7, 27	1, 10, 38	1, 2, 35
0	2, 7, 31	11, 2, 32	12, 14, 30	1, 11, 27	1, 13, 29	1, 12, 17	1, 20, 30	1, 5, 27	1, 6, 26	1, 3, 30

ПРИМЕЧАНИЕ. При однозначном номере шифра впереди подставляется ноль.

Процедура оценивания контрольных работ

Контрольные работы, выдаются обучающимся заочной формы обучения перед изучением дисциплины. Она выполняется на основе самостоятельного изучения рекомендованной литературы, с целью систематизации, закрепления и расширения теоретических знаний, развития творческих способностей, овладения навыками самостоятельной работы с литературой, формирования умений анализировать и отвечать на вопросы, поставленные темой работы, делать выводы на основе проведенного анализа. За контрольную работу выставляется оценка «зачтено/не зачтено».

В контрольную работу включено по 3 вопроса из разных разделов курса. Обучающийся выбирает номера вопросов, которые должны быть им освещены в контрольной работе, по двум последним цифрам зачетной книжки.

При оценке уровня выполнения контрольной работы, определяется полнота изложения материала, качество и четкость, и последовательность изложения мыслей, наличие достаточных пояснений, культура в предметной области, число и характер ошибок.

Существенные ошибки связаны с недостаточной глубиной и осознанностью ответа (например, обучающийся неправильно указал основные признаки понятий, явлений, не смог применить теоретические знания для объяснения практических явлений.)

Несущественные ошибки определяются неполнотой ответа (например, упущен из вида какой – либо нехарактерный факт при ответе на вопрос).

Критерии оценки контрольных работ

Оценка «зачтено», если контрольная работа выполнена по своему варианту, допущено по каждому вопросу по одной несущественной ошибке и на один вопрос допущена одна существенная ошибка, приведены рисунки, таблицы и иллюстрации, требующие эти пояснения по работе.

Оценка «не зачтено» выставляется в случае, если контрольная работа выполнена не по своему варианту, допущено по пятидесяти процентам вопросов по одной существенной ошибке, не приведены рисунки и иллюстрации и т.п. по работе, требующие эти пояснения к поставленному вопросу.

3.2 Проект

Формируются результаты обучения:

уметь: анализировать процессы, явления и объекты, относящиеся к области профессиональной деятельности;

владеть: навыками использования современных и информационных технологий для организации производственного процесса по переработке сельскохозяйственной продукции.

Общая тематика: «Организация промышленной переработки сырья».

Обучающиеся выполняют проект, тему которого выбирают, исходя из темы выпускной квалификационной работы.

Примерные темы проектов:

1. Производство растительного масла на примере ООО «Заводоуковский маслозавод»
2. Производство пшеничной муки на примере АО «Тюменский хлебокомбинат хлебопродуктов»
3. Производство пива на примере Пивоварня «ЕрмолаевЪ»
4. Производство яиц и их переработка на примере ПАО «Птицефабрика Боровская»
5. Производство тортов на примере Компании «Бисквитный двор»
6. Биотехнологическая переработка зерна на примере АО «АминоСиб»
7. Молочное производство на примере АО «Успенское».
8. Технология производства молока в ООО «Молоко»

Вопросы к защите проектов:

1. Хозяйственное значение растительных масел...
2. Качественные показатели муки...
3. Ассортимент хлебобулочных изделий...
4. Производство пивного солода...
5. Ассортимент ингредиентов для варки пива...
6. Увеличение яйценоскости кур-несушек...
7. Микробный синтез аминокислот...
8. Побочная продукция при производстве лизина...
9. Технологическая схема производства кормов...
10. Снижение себестоимости тортов зависит...

Процедура оценивания проекта

Тема проекта выбирается каждым обучающимся самостоятельно, но обязательно согласуется с преподавателем. Обучающийся готовит проект и его презентацию. Презентация (защита) проекта проводится на лекционном занятии, в соответствии с графиком, который доводится до студентов заранее, как правило, на подготовку отводится до двух до трех недель.

При оценке проекта обращается внимание на следующие моменты:

1. Правильность оформления работы, текста.
2. Изложение материала, в соответствии с правилами русского языка.

3. Соответствие структуры проекта установленным требованиям. В проекте должны быть представлены: содержание, введение, основная часть, где раскрывается тема, заключение, список использованных источников.
4. Правильность оформления списка источников (литературы). Список литературы должен включать источники информации, на которые сделаны ссылки в работе (до 10 источников).
5. На защиту проекта и ответов на вопросы, отводится 10-15 минут.

Критерии оценивания проекта

Оценка «отлично» выставляется, если обучающийся демонстрирует полное знание и понимание разработанного проекта. При этом обучающийся не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, вопросами другими видами применения заданий, показывает знакомство с новой научной литературой и достижениями передовой практики, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приёмами выполнения практических работ.

Оценка «хорошо», если он демонстрирует значительное понимание тематики проекта. Обучающийся не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Оценка «удовлетворительно», если обучающийся демонстрирует частичное понимание темы проекта. Обучающийся не усвоил основной материал, допускает неточности, дает недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

Оценка «неудовлетворительно», если обучающийся демонстрирует небольшое понимание темы проекта. Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, не уверено с большими затруднениями выполняет практические задания или не решает их.

3.3 ДОКЛАД

Формируются результаты обучения:

уметь: анализировать процессы, явления и объекты, относящиеся к области профессиональной деятельности.

Обучающиеся готовят доклад по теме, связанной с тематикой своей будущей выпускной квалификационной работы.

Примерные темы докладов

1. Технология возделывания и переработка масличного льна в Тюменской области
2. Технология возделывания и переработка лекарственных растений в Тюменской области
3. Перспективы развития звероводства в Тюменской области
4. Перспективы развития кролиководства в Тюменской области

Вопросы к дискуссии по докладу

1. Растительные масла отличаются от животных...
2. Отличительные особенности рапсового масла от подсолнечникового...
3. Выращивание льна на масло...
4. К лекарственным растениям относятся...
5. Технология получения растительного сырья из ромашки лекарственной....
6. Основные породы кроликов используются...
7. Характеристика продукции кролиководства...
8. Основными объектами выращивания на звероводческих фермах...
9. Характеристика продукции звероводства...
10. Технология выращивания на фермах норок...

Процедура оценивания доклада

Доклад оценивается по следующим пунктам:

- соответствие теме;
- аргументированность заключения по теме доклада;
- логичность выступления и речевая культура – излагается последовательно;
- наглядность – презентация выступления (до 10 – 15 слайдов – отражающих суть предмета, текст хорошо читаем);
- владение материалом – отвечает на заданные вопросы.

На доклад и ответы на вопросы отводится от 10 до 15 минут.

Критерии оценивания

Оценка	Описание
Зачтено	Проставляется, если текст доклада соответствует теме, заключение хорошо аргументировано. Материал излагается последовательно, обучающийся владеет материалом, отвечает на вопросы. Доклад сопровождается презентацией.
Не зачтено	Проставляется, если доклад не соответствует теме, обучающийся проявляет непонимание сути изложенных положений. Обучающийся плохо владеет материалом, не может ответить на вопросы по теме. Не представлена презентация.

3.4 ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

(представлены выше)

Используется для текущего контроля знаний

Процедура оценивания

Оценки результатов тестирования уровня знаний отдельных тем предусматривает оценки зачтено и незачтено. Тестирование проводится на образовательной платформе вуза Moodle на сайте «Test ЭИОС ГАУСЗ» <https://lms-test.gausz.ru>. При проведении тестирования, для каждого обучающегося автоматически формируется индивидуальный вариант с перечнем тестовых вопросов. Вариант включает до 15-20 вопросов. Контроль отдельных тем предусматривает максимальное время на проведение тестирования до 30 минут. В таблице, представленной ниже указаны критерии оценивания, которые включают процент и количество правильных ответов для оценки знаний.

Шкала оценивания тестирования

% выполнения задания	Результат
50 – 100	зачтено
менее 50	не зачтено