

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Романчук Иван Сергеевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 25.12.2025 11:32:55
Уникальный программный ключ:
6319edc2b582ffdacea443f01d5779368d0957ac34f5cd074d81181530452479

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

Часть 2

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
направленность (профиль): Технология хлеба, кондитерских и макаронных
изделий
форма обучения: очная, заочная
год набора 2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. Качество и конкурентоспособность продуктов питания
2. Контроль хранения, транспортирования и реализации пищевых продуктов
3. Культура речи и делового общения
4. Математика
5. Менеджмент и маркетинг
6. Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и продукции растительного происхождения
7. Нанотехнологии в пищевой промышленности
8. Начертательная геометрия. Инженерная графика
9. Организация и управление производством
10. Организация охраны труда
11. Основы животноводства
12. Основы законодательства в профессиональной деятельности
13. Основы информационной культуры
14. Основы научных исследований
15. Основы разработки продуктов питания из растительного сырья
16. Основы растениеводства

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Инженерно-технологический институт
Кафедра Технологии продуктов питания

«Утверждаю»
Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

«01» июля 2022 г.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ТюмГУ является правопреемником ГАУ Северного Зауралья и продолжает реализовывать образовательные программы по соответствующим видам, уровням и условиям обучения, в том числе с сохранением всех существующих форм и условий обучения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
КАЧЕСТВО И КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

для направления подготовки
19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения: очная, заочная

Тюмень, 2022

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья, утвержденный Министерством образования и науки РФ «17» августа 2020 г., приказ № 1041

2) Учебный план основной образовательной программы профиля «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» ~~У~~ ~~н~~ ~~е~~ ~~н~~ ~~ы~~ ~~м~~ ~~о~~ ~~в~~ ~~е~~ ~~т~~ ~~а~~ ~~м~~ ~~г~~ ~~б~~ ~~о~~ ~~у~~ ~~о~~ ~~г~~ ~~а~~ ~~у~~ ~~С~~ ~~е~~ ~~в~~ ~~е~~ ~~р~~ ~~н~~ ~~а~~ ~~у~~ ~~р~~ ~~а~~ ~~л~~ ~~ь~~ ~~а~~ ~~0~~ ~~1~~ ~~и~~ ~~ю~~ ~~л~~ ~~я~~ ~~2~~ ~~0~~ ~~2~~ ~~2~~ ~~г~~ ~~П~~ ~~р~~ ~~о~~ ~~т~~ ~~о~~ ~~к~~ ~~о~~ ~~л~~ ~~№~~ ~~1~~ ~~1~~

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена на заседании кафедры Технологии продуктов питания от «01» июля 2022 г. Протокол № 6а

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от «01» июля 2022 г. Протокол № 7

Председатель методической комиссии института



О.А. Мелякова

Разработчик:

Дорн Г.А., канд. с.-х. наук, доцент кафедры «Технологии продуктов питания»

И.о директора института:



Л.Н. Андреев

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

<i>Код компетенции</i>	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-6	Способен проводить контроль пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, технологических средств, упаковочных материалов, изделий, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, средствами, обеспечивающими достоверность и полноту контроля	ИД-4 _{пкб} Проводит испытания безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции	Знать: - теоретические основы качества продукции из растительного сырья, стандарты и нормативы, методы оценки; - факторы конкурентоспособности. Уметь: - проводить комплексную оценку качества; - анализировать конкурентоспособность; - разрабатывать системы контроля; - разрабатывать рекомендации по улучшению. Владеть: - практическими навыками экспертизы; - методами анализа и управления качеством; - инструментами повышения конкурентоспособности.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина относится к Модулю по выбору 1.4 «Методы управления качеством».

Для изучения дисциплины необходимы знания в области: «Основы разработки продуктов питания из растительного сырья», «Технохимический контроль хлебопекарного производства», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания».

Дисциплина изучается на 4 курсе в 7 семестре по очной форме и на 5 курсе в 9 семестре – заочной форме обучения.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов (3 зачетные единицы).

Вид учебной работы	Форма обучения	
	очная	заочная
Аудиторные занятия (всего)	48	12
<i>В том числе:</i>	-	-
Лекционного типа	24	6
Семинарского типа	24	6
Самостоятельная работа (всего)	60	96
<i>В том числе:</i>	-	-
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	30	72
Самостоятельное изучение тем	6	
Курсовой проект (работа)	-	
Расчетно-графические работы	-	
Контрольные работы	-	24
Реферат	24	
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.	Раздел 1. Теоретические основы качества	Понятие и показатели качества продукции; стандартизация и сертификация; системы управления качеством; нормативное обеспечение
2.	Раздел 2. Качество сырья и готовой продукции	Характеристика растительного сырья; теххимический контроль; методы оценки качества; безопасность продукции
3.	Раздел 3. Конкурентоспособность продукции	Факторы конкурентоспособности, методы оценки; пути повышения конкурентоспособности; маркетинговые аспекты

4.2. Разделы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1.	Раздел 1. Теоретические основы качества	8	8	20	36
2.	Раздел 2. Качество сырья и готовой продукции	8	8	20	36
3.	Раздел 3. Конкурентоспособность продукции	8	8	20	36
	Итого:	24	24	60	108

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1.	Раздел 1. Теоретические основы качества	2	2	32	36
2.	Раздел 2. Качество сырья и готовой продукции	2	2	32	36
3.	Раздел 3. Конкурентоспособность продукции	2	2	32	36
	Итого	6	6	96	108

4.3. Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема	Трудоемкость (час)	
			очная	заочная
1.	1	Показатели и методы определения качества	2	-
2.	1	Управление качеством	2	-
3.	1	Качество как конкурентная категория. Конкурентоспособность	2	2
4.	1	Технологическое развитие и инновационное улучшение качества	2	-
5.	2	Управление качеством пищевой продукции – необходимое условие ее конкурентоспособности. Планирование качества продуктов питания	4	-
6.	2	Управление качеством на различных этапах жизненного цикла пищевой продукции.	2	-
7.	2	Контроль и прослеживаемость при управлении качеством пищевой продукции	2	2
8.	3	Конкурентоспособность предприятия и продукции	2	-
9.	3	Методы оценки конкурентоспособности	2	
10.	3	Управление конкурентоспособностью для обеспечения эффективного управления предприятием	4	2
		Итого	24	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	72	тестирование
Самостоятельное изучение тем	6		тестирование,
Курсовой проект (работа)	-	-	-
Расчетно-графические работы	-	-	-
Контрольные работы	-	24	защита
Реферат	24	-	защита
всего часов на СР:	60	96	-

5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Евгеньев М.И. Контроль качества и безопасности продуктов питания : учебно-методическое пособие / Евгеньев М.И., Евгеньева И.И.. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2018. — 156 с. — ISBN 978-5-7882-2484-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/100545.html>
2. Дулова, Е. В. Конкурентоспособность товаров и услуг : учебное пособие / Е. В. Дулова, Е. Ю. Пашкова. — Самара : СамГАУ, 2015. — 135 с. — ISBN 978-5-88575-377-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/488792>

5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

1. Развитие теории конкурентоспособности М. Портером.
2. Развитие методологии конкурентоспособности Г.Хэмелом и К.Прахаладом.
3. Концепция конкурентоспособности Дж.Мура, А. Бранденбургера и Б.Нейлбаффа.
4. Современные теории конкуренции: Г. Гудериана, Б. Лиддела Гарта, Б Шапошникова и др.
5. Научный обзор определений конкурентоспособности.
6. Методы оценки конкурентоспособности предприятия
7. Направления повышения конкурентоспособности России.
8. Проблемы повышения конкурентоспособности продукции в рыночных условиях.

5.4. Темы рефератов:

1. Эволюция взглядов на управление качеством продукции. Основы философии менеджмента. Развитие контроля качества продукции в мире
2. Понятие качества продуктов питания. Качество пищевых продуктов в Доктрине продовольственной безопасности РФ
3. Качество и безопасность продуктов питания и Кодекс Алиментариус.
4. Качество продуктов питания и международная торговля.
5. Импортзамещение в РФ и российское продовольственное эмбарго

6. Доктрина продовольственной безопасности РФ: суть, основные понятия, перспектива развития продовольственной безопасности.
7. Взаимосвязь качества продуктов питания и международной торговли.
8. Основы квалитметрии продуктов питания. Методы квалитметрической оценки продуктов питания.
9. Статистические методы контроля качества. Семь новых инструментов контроля качества.
10. Основные этапы жизненного цикла продукции, на которых функционирует система менеджмента качества.
11. Управление качеством и премии в области качества. Международные премии в области качества
12. Национальные премии в области качества в России и за рубежом. Региональные, отраслевые и корпоративные премии в области качества.
13. Характеристика стратегических направлений развития и совершенствования методов управления качеством пищевых продуктов.
14. Виды и характеристика рисков безопасности пищевой продукции.
15. Система качества, основанная на принципах ХАССП.
16. Глобальные проблемы обеспечения продовольственной безопасности, возможные пути их решения.
17. Стратегии обеспечения продовольственной безопасности в РФ, современные подходы к улучшению структуры питания населения.

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
ПК-6	ИД-4 _{ПК6} Проводит испытания безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции	Знать: - теоретические основы качества продукции из растительного сырья, стандарты и нормативы, методы оценки; - факторы конкурентоспособности.	Тест Зачетный билет
		Уметь: - проводить комплексную оценку качества; - анализировать конкурентоспособность; - разрабатывать системы контроля; - разрабатывать рекомендации по улучшению.	Тест Зачетный билет Вопросы к защите реферата

		Владеть: - практическими навыками экспертизы; - методами анализа и управления качеством; - инструментами повышения конкурентоспособности.	Тест Зачетный билет

6.2. Шкалы оценивания

Шкала оценивания зачета

Оценка	Описание
Зачтено	Проставляется, если обучающийся при ответе на вопросы зачетного билета, показывает достаточный уровень знаний, необходимых для системного взгляда на изучаемый объект. Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи.
Не зачтено	Проставляется, если обучающийся обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может корректно связывать между собой. Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи

Шкала оценивания тестирования на зачете

% выполнения задания	Результат
51 – 100	зачтено
менее 50	не зачтено

6.4. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

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

Основная литература

1. Евгеньев М.И. Контроль качества и безопасности продуктов питания : учебно-методическое пособие / Евгеньев М.И., Евгеньева И.И.. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2018. — 156 с. — ISBN

978-5-7882-2484-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/100545.html>

2. Дулова, Е. В. Конкурентоспособность товаров и услуг : учебное пособие / Е. В. Дулова, Е. Ю. Пашкова. — Самара : СамГАУ, 2015. — 135 с. — ISBN 978-5-88575-377-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/488792>

Дополнительная литература

1. Агарков, А. П. Управление качеством : учебник / А. П. Агарков. — 3-е изд., стер. — Москва : Дашков и К°, 2022. — 204 с. : ил., табл. — (Учебные издания для бакалавров). — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684370>.

2. Кузнецова, Н. В. Управление качеством : учебное пособие : [16+] / Н. В. Кузнецова. — 3-е изд., стер. — Москва : ФЛИНТА, 2021. — 361 с. : табл., схем. — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=79558>.

3. Салихов, В. А. Управление качеством : учебное пособие : [12+] / В. А. Салихов. — Изд. 3-е, доп. — Москва : Директ-Медиа, 2023. — 128 с. : ил., табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=695400>.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1. ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com/>
2. ЭБС elibrary <http://elibrary.ru/>
3. <http://foodprom.ru/>-официальный сайт издательства "Пищевая промышленность"
4. <http://oreluniver.ru/science/journal/ttipp> - научно-практический журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов».

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

не используются

10. Перечень информационных технологий

1. операционная система Microsoft Windows;
2. Microsoft Office в составе Word, Excel, PowerPoint.

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для чтения лекций по дисциплине «Качество и конкурентоспособность продуктов питания» предусмотрены аудитории с мультимедийными средствами. Практические занятия по дисциплине проводятся в тех же аудиториях.

В качестве наглядного материала используются: плакаты, макеты, раздаточный материал.

А также для изучения дисциплины «Качество и конкурентоспособность продуктов питания» в учебном процессе используется разнообразный инструментарий: интерактивная доска, проектор, ноутбук, презентации, видеоматериалы.

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 сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Инженерно-технологический институт
Кафедра технологии продуктов питания

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

КАЧЕСТВО И КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

для направления подготовки

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Разработчик:

Дорн Г.А., канд. с.-х. наук, доцент кафедры «Технологии продуктов питания»

Утверждено на заседании кафедры
протокол № 6а от « 01 » июля 2022 г.

Заведующий кафедрой _____ Г.А. Дорн



Тюмень, 2022

КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ

знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины
КАЧЕСТВО И КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

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

Наименование компетенции	Контрольные вопросы
ПК-6 Способен проводить контроль пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, технологических средств, упаковочных материалов, изделий, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, средствами, обеспечивающими достоверность и полноту контроля	знать: - теоретические основы качества продукции из растительного сырья, стандарты и нормативы, методы оценки; - факторы конкурентоспособности. 1. Охарактеризовать понятие «Качество пищевых продуктов» и факторы влияния. 2. Показатели качества и безопасности пищевых продуктов. 3. Требования к упаковке и маркировке пищевых продуктов. 4. Факторы, определяющие качество пищевых продуктов. 5. Системы управления качеством пищевых продуктов. Сертификация систем качества и производственных процессов. 6. Организация контроля качества пищевых продуктов. 7. Методы внешней оценки качества и безопасности. 8. Национальные стандарты, технологические регламенты и нормативы деятельности предприятий пищевой отрасли по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов. 9. Характеристика методов оценки качества. 11. Организация контроля качества пищевых продуктов на предприятиях пищевой отрасли.
	уметь: - проводить комплексную оценку качества; - анализировать конкурентоспособность; - разрабатывать системы контроля; - разрабатывать рекомендации по улучшению. 12. Разработка систем качества и безопасности пищевых продуктов. 13. Оценка рисков в области обеспечения качества и безопасности. 14. Расчет эффективности функционирования системы качества и безопасности пищевых продуктов. 15. Управление качеством на всех этапах жизненного цикла пищевых продуктов (петля качества). 16. Принципы создания комплексной системы управления качеством.

	17. Нормативно-правовое обеспечение комплексной системы управления качеством. 18. Технический и технико-экономический уровень продукции. Повышение технического уровня. 19. Международная Стандартизация. Состав стандартов. 20. Определение сертификации. Роль сертификации на мировом рынке 21. Понятие о всеобщем менеджменте качества 22. Характеристика видов конкуренции. 23. Основные подходы к определению конкуренции. 24. Субъекты рыночной конкуренции. 25. Виды рынков. 26. Конкуренция и антимонопольное законодательство. 27. Формы и методы конкуренции.
	владеть: - практическими навыками экспертизы; - методами анализа и управления качеством; - инструментами повышения конкурентоспособности. 28. Понятие пищевого статуса и качества питания. Рекомендуемые нормы потребления пищевых продуктов в России, качество рационов питания населения. 29. Подход к разработке и внедрению СМК. 30. Сущность процессного и системного подходов при создании СМК. 31. Требования к приемке пищевых продуктов, порядок ее реализации, документальное сопровождение. 32. Этапы процесса контроля качества. Назначение контрольных графиков в процессе контроля качества пищевых продуктов. 33. Виды контроля качества. Государственный контроль и надзор, производственный контроль; ведомственный и вневедомственный контроль. 34. Роль международных стандартов ИСО 9000 в управление качеством и безопасностью пищевых продуктов. 35. Доктрина продовольственной безопасности РФ: сущность, основные положения. 36. Аналоговые, искусственные, имитационные пищевые продукты в обеспечение продовольственной безопасности. 37. Подходы к измерению продовольственной безопасности. 38. Фальсификация пищевых продуктов и ее причины, методы идентификации, валидация. 39. Принципы ХАССП, порядок внедрение мероприятий НАССР.

	40. Принципы оценки конкурентоспособности товаров. 41. Классификация методов оценки конкурентоспособности товаров. 42. Алгоритм оценки конкурентоспособности товаров. 43. Анализ рынка для оценки конкурентоспособности товаров. 3 44. Анализ значимости параметров конкурентоспособности товаров. 3 45. Анализ технических параметров конкурентоспособности товаров.

Пример зачетного билета

ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Инженерно – технологический институт
Кафедра Технологии продуктов питания
Учебная дисциплина: Качество и конкурентоспособность продуктов питания
Направление подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

БИЛЕТ №1

1. Показатели качества и безопасности пищевых продуктов
2. Классификация методов оценки конкурентоспособности товаров.

Составил: _____ / Дорн Г.А./ «___» _____ 20__ г.
Заведующий кафедрой _____ / Дорн Г.А / «___» _____ 20__ г.

Критерии оценивания зачета

Оценка	Требования к обучающемуся
Зачтено	Проставляется, если обучающийся при ответе на вопросы зачетного билета, показывает достаточный уровень знаний, необходимых для системного взгляда на изучаемый объект. Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи.
Не зачтено	Проставляется, если обучающийся обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может корректно связывать между собой. Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи

2.Тестовые задания для промежуточной аттестации

1. Международный стандарт управления качеством
2. Сколько уровней документации определяет СМК?
3. К обязательным процедурам СМК не относится
4. Укажите соответствие термина и его определения:
 1. Способ проявления определенной стороны качества объекта по отношению к другому объекту, с которым он вступает во взаимодействие
 2. Совокупность свойств продукции, обуславливающая ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением
 3. Способность товаров более полно отвечать запросам покупателей в сравнении с другими аналогичными товарами, представленными на рынке
 4. Свойство, определяемое эффектом, который получает потребитель от использования, эксплуатации или потребления продукции
 5. Что такое качество продукции согласно ГОСТ?
 6. Какой метод оценки качества является основным для продуктов питания?
 7. Какой документ подтверждает соответствие продукции требованиям безопасности?
 8. В рамках системы безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП, на предприятии должны проводиться запланированные наблюдения или измерения параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий, которые называются
 9. При выявлении опасностей в рамках системы ХАССП, к биологическим опасностям можно отнести:
 10. Назовите правильную последовательность жизненного цикла товара.

Зачет в форме тестирования проводится на образовательной платформе вуза Moodle. При проведении тестирования, для каждого обучающегося автоматически формируется индивидуальный вариант зачетного билета с перечнем тестовых вопросов. Вариант включает 30 тестовых вопросов. Продолжительность тестирования – 45 минут. Разрешается вторая попытка, которая открывается автоматически через 10 минут после окончания первой попытки. Продолжительность тестирования при второй попытке – 45 минут. В таблице, представленной ниже указаны критерии оценивания, которые включают процент и количество правильных ответов для оценки знаний.

Шкала оценивания тестирования на зачете

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

3. Вопросы для контрольных работ для студентов заочного отделения:

Контрольная работа 1

1. Какие международные и региональные стандарты в области пищевой безопасности имеют достаточно богатый опыт применения в мировой практике.
2. Дайте характеристику стандарта международного стандарта IFS - International Food Standard.

Контрольная работа 2

1. В каком основополагающем документе Европейского Союза установлены общие понятия, принципы и требования пищевого законодательства для стран, входящих в ЕС?
2. Дайте характеристику регионального стандарта BRC - Global Standard for Food Safety.

Контрольная работа 3

1. В каком году был разработан первый "международный" стандарт в области пищевой безопасности? Приведите его название и дайте краткую характеристику.
2. Какой "стандарт серии ИСО 22000 является основным? Дайте краткую характеристику.

Контрольная работа 4

1. Какие вспомогательные стандарты серии ИСО 22000 вы знаете? Дайте их краткую характеристику.
2. Дайте характеристику ГОСТ Р 51705-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

Контрольная работа 5

1. Охарактеризовать понятие «Качество пищевых продуктов» и факторы влияния.
2. Показатели качества и безопасности пищевых продуктов.

Контрольная работа 6

1. Требования к упаковке и маркировке пищевых продуктов.
2. Факторы, определяющие качество пищевых продуктов.

Контрольная работа 7

1. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции для организаций-участников пищевой цепи поставок, FSSC 22000.
2. Системы управления качеством пищевых продуктов. Сертификация систем качества и производственных процессов.

Контрольная работа 8

1. Системы качества по международным стандартам ИСО.
2. Организация контроля качества пищевых продуктов.

Контрольная работа 9

1. Методы внешней оценки качества и безопасности.
2. Национальные стандарты, технологические регламенты и нормативы деятельности предприятий питания по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов.

Контрольная работа 10

1. Характеристика методов оценки качества: дифференциальный, комплексный, смешанный.
2. Организация контроля качества пищевых продуктов на предприятиях питания.

Контрольная работа 11

1. Понятие и назначение системы прослеживаемости пищевых продуктов.
2. Понятие о глобальной инициативе по безопасности пищевых продуктов.

Процедура оценивания контрольной работы

При оценке контрольной работы необходимо определить полноту изложения работы, четкость и последовательность изложения, наличие достаточных пояснений.

При оценивании контрольной работы необходимо обратить внимание на следующие моменты:

1. содержание работы;
2. постановка цели и задач;
3. объем и оформление работы.

Оценка	Описание
Зачтено	Содержание работы соответствует варианту задания. Правильно решены задачи. Правильно подобраны рецептуры хлебобулочных изделий. Объем и оформление работы отвечают требованиям. Работа выполнена аккуратно, без грамматических и стилистических ошибок.
Не зачтено	Содержание работы не соответствует варианту задания. Задачи решены неверно или допущены ошибки в расчетах. Отсутствуют рецептуры хлебобулочных изделий. Отсутствует схема склада. Работа выполнена неаккуратно, допущены грамматические ошибки.

3. Текущий контроль выполнения самостоятельной работы

РЕФЕРАТ

Формируются результаты обучения:

уметь: применять знания в области нанотехнологий, технологического оборудования, разработки нормативной документации.

владеть: методами анализа новых технологических решений использования инновационных программ и проектов в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из растительного сырья с учетом нанотехнологических методов.

Примерные темы рефератов:

1. Эволюция взглядов на управление качеством продукции. Основы философии менеджмента. Развитие контроля качества продукции в мире
2. Понятие качества продуктов питания. Качество пищевых продуктов в Доктрине продовольственной безопасности РФ
3. Качество и безопасность продуктов питания и Кодекс Алиментариус.
4. Качество продуктов питания и международная торговля.
5. Импортзамещение в РФ и российское продовольственное эмбарго
6. Доктрина продовольственной безопасности РФ: суть, основные понятия, перспектива развития продовольственной безопасности.
7. Взаимосвязь качества продуктов питания и международной торговли.
8. Основы квалиметрии продуктов питания. Методы квалиметрической оценки продуктов питания.
9. Статистические методы контроля качества. Семь новых инструментов контроля качества.
10. Основные этапы жизненного цикла продукции, на которых функционирует система менеджмента качества.
11. Управление качеством и премии в области качества. Международные премии в области качества
12. Национальные премии в области качества в России и за рубежом. Региональные, отраслевые и корпоративные премии в области качества.
13. Характеристика стратегических направлений развития и совершенствования методов управления качеством пищевых продуктов.
14. Виды и характеристика рисков безопасности пищевой продукции.
15. Система качества, основанная на принципах ХАССП.
16. Глобальные проблемы обеспечения продовольственной безопасности, возможные пути их решения.
17. Стратегии обеспечения продовольственной безопасности в РФ, современные подходы к улучшению структуры питания населения.

Вопросы к защите реферата

1. Актуальность выбранной темы.
2. Цель и задачи исследования.
3. Используемые источники информации при работе над рефератом.
4. Что новое, интересное вы для себя узнали при работе над рефератом
5. Основные выводы по теме реферата.

Процедура оценивания реферата

При подготовке реферата студент обязан руководствоваться методическими указаниями по их написанию. В методическом указании отражены формальные и содержательные требования к реферату, методика подготовки реферата, процедура защиты и перечень тем.

Оценка	Описание
Зачтено	Выставляется, если оформление работы и ее структура соответствуют установленным требованиям. При оценке реферата «зачтено» уделяется внимание таким важным критериям как: актуальность темы и степень ее раскрытия с применением специальной терминологии; стиль изложения материала; самостоятельность анализа информации; соблюдение требований к оформлению. Обучающийся отвечает на вопросы, касающиеся темы реферата.
Не зачтено	Выставляется, если оформление работы и ее структура не соответствуют установленным требованиям. При оценке реферата «не зачтено» отсутствуют такие важные критериям как: актуальность темы и степень ее раскрытия с применением специальной терминологии; самостоятельность анализа информации; соблюдение требований к оформлению. Обучающийся не может ответить на вопросы, касающиеся темы реферата.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Инженерно-технологический институт
Кафедра Технологии продуктов питания

«Утверждаю»
Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

« 01 » июля 2022 г.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ТюмГУ является правопреемником ГАУ Северного Зауралья и продолжает реализовывать образовательные программы по соответствующим видам, уровням и условиям обучения, в том числе с сохранением всех существующих форм и условий обучения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
КОНТРОЛЬ ХРАНЕНИЯ, ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

для направления подготовки

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения: очная, заочная

Тюмень, 2022

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья, утвержденный Министерством образования и науки РФ «17» августа 2020 г., приказ № 1041

2) Учебный план основной образовательной программы «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «01» июля 2022 г. Протокол № 11

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена на заседании кафедры Технологии продуктов питания от «01» июля 2022 г. Протокол № 6а

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от «01» июля 2022 г. Протокол № 7

Председатель методической комиссии института



О.А. Мелякова

Разработчик:

Дорн Г.А., канд. с.-х. наук, доцент кафедры «Технологии продуктов питания»

И.о директора института:



Л.Н. Андреев

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

<i>Код компетенции</i>	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-6	Способен проводить контроль пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, технологических средств, упаковочных материалов, изделий, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, средствами, обеспечивающими достоверность и полноту контроля	ИД-4 _{ПК6} Проводит испытания безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции	Знать: - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продуктов; - методы контроля качества при хранении; - правила организации складского хозяйства; - виды сопроводительной документации; - требования к складским помещениям и оборудованию; - правила проведения инвентаризации. Уметь: - оценивать условия хранения и состояние продуктов; - организовывать процессы контроля расхода и хранения продуктов; - работать с программным обеспечением для контроля движения продуктов. Владеть: - навыками оформления технологической и сопроводительной документации; - проведения контроля качества пищевых продуктов при хранении и транспортировке.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина относится к Модулю по выбору 1.3 «Безопасность пищевых продуктов».

Для изучения дисциплины необходимы знания в области: «Основы разработки продуктов питания из растительного сырья», «Технология хранения и переработки продукции из растительного сырья», «Технохимический контроль хлебопекарного производства», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания».

Дисциплина изучается на 4 курсе в 7 семестре по очной форме и на 5 курсе в 9 семестре – заочной форме обучения.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов (3 зачетные единицы).

Вид учебной работы	Форма обучения	
	очная	заочная
Аудиторные занятия (всего)	48	12
<i>В том числе:</i>	-	-
Лекционного типа	24	6
Семинарского типа	24	6
Самостоятельная работа (всего)	60	96
<i>В том числе:</i>	-	-
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	30	72
Самостоятельное изучение тем	6	
Курсовой проект (работа)	-	
Расчетно-графические работы	-	
Контрольные работы	-	24
Реферат	24	
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.	Раздел 1. Организация хранения пищевых продуктов	Условия хранения различных групп продуктов; требования к складским помещениям; правила товарного соседства; организация складского учета.
2.	Раздел 2. Транспортирование пищевых продуктов	Виды транспорта для перевозки; правила погрузки и разгрузки; документальное оформление.
3.	Раздел 3. Реализация пищевых продуктов	Правила выкладки товара; контроль сроков реализации; работа с сопроводительной документацией

4.2. Разделы дисциплины и виды занятий
очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1.	Раздел 1. Организация хранения пищевых продуктов	8	8	20	36
2.	Раздел 2. Транспортирование пищевых продуктов	8	8	20	36
3.	Раздел 3. Реализация пищевых продуктов	8	8	20	36
	Итого:	24	24	60	108

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1.	Раздел 1. Организация хранения пищевых продуктов	2	2	32	36
2.	Раздел 2. Транспортирование пищевых продуктов	2	2	32	36
3.	Раздел 3. Реализация пищевых продуктов	2	2	32	36
	Итого	6	6	96	108

4.3. Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема	Трудоемкость (час)	
			очная	заочная
1.	1	Виды и характеристика складских помещений, их оснащение.	2	-
2.	1	Организация хранения продуктов, режимы и способы хранения	2	-
3.	1	Организация товарооборота (приемка, вскрытие, хранение и возврат тары) Использование функциональных емкостей, контейнеров.	4	2
4.	2	Источники снабжения и поставщики предприятий хлебопекарной отрасли. Современные требования к организации снабжения. Эффективность использования различных источников снабжения.	4	2
5.	2	Нормативные документы, регламентирующие взаимоотношение сторон по поставкам продуктов и сырья. Виды договоров.	2	-
6.	2	Организационные формы поставок (транзитная и складская). Требования, предъявляемые к транспортировке товаров	2	-

7.	3	Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договоров, их согласованием и контролем за исполнением.	4	2
8.	3	Порядок отпуска продуктов и сырья на производство	4	-
Итого			24	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	72	тестирование
Самостоятельное изучение тем	6		тестирование,
Курсовой проект (работа)	-	-	-
Расчетно-графические работы	-	-	-
Контрольные работы	-	24	защита
Реферат	24	-	защита
всего часов на СР:	60	96	-

5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Смирнова, И. Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания: учебное пособие / И. Р. Смирнова, Т. Л. Дудник, С. В. Сивченко. — М.: Российская международная академия туризма, Логос, 2014. — 152 с.
2. Бурова, Т. Е. Биологическая безопасность сырья и продуктов питания. Потенциально опасные вещества биологического происхождения: учебное пособие / Т. Е. Бурова. — СПб.: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2014. — 135 с.
3. Рогов, И. А. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: учебное пособие / И. А. Рогов, Н. И. Дунченко, В. М. Позняковский [и др.]. — Саратов: Вузовское образование, 2014. — 226 с.

5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

1. Группы показателей качества пищевых продуктов и их значимость.
2. Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения.
3. Документы, регламентирующие и подтверждающие качество пищевых продуктов.
4. Классификация, ассортимент, характеристики основных групп пищевых продуктов продовольственных товаров.
5. Состояние рынка продовольственных товаров.
6. Виды оборудования складских помещений.

7. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.
8. Тарное хозяйство: понятие, назначение. Организация тарного хозяйства.
9. Возможные риски при хранении и способы их устранения.
10. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.
11. Современные способы обеспечения правильной сохранности продовольственных продуктов на предприятиях общественного питания.
12. Правила оценки состояния запасов сырья.
13. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.
14. Методы контроля сохранности и расхода продуктов на предприятиях.
15. Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов.

5.4. Темы рефератов:

1. Организация внутреннего контроля в области хранения запасов.
2. Изучение регионального рынка продовольственных товаров.
3. Нормы потребления продовольственных товаров.
4. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.
5. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.
6. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.
7. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов.
8. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов.
9. Кондитерские товары региональных производителей.
10. Региональный рынок кондитерских товаров.
11. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров.
12. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров.
13. Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами.

14. Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации.

15. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками. Способы доставки продовольственных товаров и продуктов.

16. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).

17. Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей.

18. Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества.

19. Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи.

20. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.

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

6.1 Перечень компетенций и оценочные средства индикатора достижения компетенций

<i>Код компетенции</i>	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства
ПК-6	ИД-4 _{ПК6} Проводит испытания безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции	Знать: - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продуктов; - методы контроля качества при хранении; - правила организации складского хозяйства; - виды сопроводительной документации; - требования к складским помещениям и оборудованию; - правила проведения инвентаризации.	Тест Зачетный билет

		Уметь: - оценивать условия хранения и состояние продуктов; - организовывать процессы контроля расхода и хранения продуктов; - работать с программным обеспечением для контроля движения продуктов.	Тест Зачетный билет Вопросы к защите реферата
		Владеть: - навыками оформления технологической и сопроводительной документации; - проведения контроля качества пищевых продуктов при хранении и транспортировке.	Тест Зачетный билет

6.2. Шкалы оценивания

Шкала оценивания зачета

Оценка	Описание
Зачтено	Проставляется, если обучающийся при ответе на вопросы зачетного билета, показывает достаточный уровень знаний, необходимых для системного взгляда на изучаемый объект. Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи.
Не зачтено	Проставляется, если обучающийся обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может корректно связывать между собой. Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи

Шкала оценивания тестирования на зачете

% выполнения задания	Результат
51 – 100	зачтено
менее 50	не зачтено

6.4. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

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

Основная литература

1. Смирнова, И. Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания: учебное пособие / И. Р. Смирнова, Т. Л. Дудник, С. В. Сивченко. — М.: Российская международная академия туризма, Логос, 2014. — 152 с.
2. Бурова, Т. Е. Биологическая безопасность сырья и продуктов питания. Потенциально опасные вещества биологического происхождения: учебное пособие / Т. Е. Бурова. — СПб.: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2014. — 135 с.
3. Рогов, И. А. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: учебное пособие / И. А. Рогов, Н. И. Дунченко, В. М. Позняковский [и др.]. — Саратов: Вузовское образование, 2014. — 226 с.

Дополнительная литература

1. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства :учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибегатуллин, Н.А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020 — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6.— Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:<https://e.lanbook.com/book/130579>
2. Ваншин, В. В. Хранение зерна и пищевых продуктов. Часть 1 Характеристика зерновой массы, микрофлоры зерна и вредителей хлебных запасов : учебное пособие / В. В. Ваншин. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017 — 203 с. — ISBN 978-5-7410-1622-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL:
- 3.Неверов, Е. В. Организация хранения товаров : учебник / Е. В. Неверов. — Москва, Вологда : Инфра-Инженерия, 2021 — 136 с. — ISBN 978-5-9729-0646-8. — Текст :электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL:<https://www.iprbookshop.ru/115151.html>

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1. ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com/>
2. ЭБС elibrary <http://elibrary.ru/>
3. <http://foodprom.ru/>-официальный сайт издательства "Пищевая промышленность"
- 4.<http://oreluniver.ru/science/journal/ttipp> - научно-практический журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов».

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

не используются

10. Перечень информационных технологий

1. операционная система Microsoft Windows;
2. Microsoft Office в составе Word, Excel, PowerPoint.

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для чтения лекций по дисциплине «Контроль хранения, транспортирования и реализации пищевых продуктов» предусмотрены аудитории с мультимедийными средствами. Практические занятия по дисциплине проводятся в тех же аудиториях.

В качестве наглядного материала используются: плакаты, макеты, раздаточный материал.

А также для изучения дисциплины «Качество и конкурентоспособность продуктов питания» в учебном процессе используется разнообразный инструментарий: интерактивная доска, проектор, ноутбук, презентации, видеоматериалы.

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 сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Инженерно-технологический институт
Кафедра технологии продуктов питания

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

КОНТРОЛЬ ХРАНЕНИЯ, ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

для направления подготовки

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Разработчик:

Дорн Г.А., канд. с.-х. наук, доцент кафедры «Технологии продуктов питания»

Утверждено на заседании кафедры
протокол № 6а от « 01 » июля 2022 г.

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Тюмень, 2022

КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ

знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины

КОНТРОЛЬ ХРАНЕНИЯ, ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

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

Наименование компетенции	Контрольные вопросы
ПК-6 Способен проводить контроль пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, технологических средств, упаковочных материалов, изделий, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, средствами, обеспечивающими достоверность и полноту контроля	знать: - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продуктов; - методы контроля качества при хранении; - правила организации складского хозяйства; - виды сопроводительной документации; - требования к складским помещениям и оборудованию; - правила проведения инвентаризации. 1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента 2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. 3. Маркировка потребительских товаров 4. Методы определения качества и безопасности. 5. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов 6. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий 7. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий 8. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров
	уметь: - оценивать условия хранения и состояние продуктов; - организовывать процессы контроля расхода и хранения продуктов; - работать с программным обеспечением для контроля движения продуктов. 9. Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации.

	10. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками. 11. Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров 12. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.). 13. Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям. 14. Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре. 15. Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования 16. Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей. 17. Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе. 18. Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. 19. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери 20. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов. владеть: - навыками оформления технологической и сопроводительной документации; - проведения контроля качества пищевых продуктов при хранении и транспортировке. 21. Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества 22. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов 23. Правила оформления заказа на продукты со склада. 24. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров 25. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство 26. Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. 27. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов.

	28. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков. 29. Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе 30. Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания.

Пример зачетного билета

ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Инженерно – технологический институт
Кафедра Технологии продуктов питания
Учебная дисциплина: Качество и конкурентоспособность продуктов питания
Направление подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

БИЛЕТ №1

1. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.
2. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство.

Составил: _____ / Дорн Г.А./ «___» _____ 20__ г.
Заведующий кафедрой _____ / Дорн Г.А / «___» _____ 20__ г.

Критерии оценивания зачета

Оценка	Требования к обучающемуся
Зачтено	Проставляется, если обучающийся при ответе на вопросы зачетного билета, показывает достаточный уровень знаний, необходимых для системного взгляда на изучаемый объект. Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи.
Не зачтено	Проставляется, если обучающийся обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может корректно связывать между собой. Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи

2.Тестовые задания для промежуточной аттестации

1. Завоз продуктов должен осуществляться
2. Норма искусственного освещения в складских помещениях составляет
3. Помещение заведующего хозяйством проектируется рядом с
4. Загрузочная проектируется в предприятиях вместимостью
5. Предполагаемая форма складских помещений
6. Совокупность свойств продукции, обуславливающая ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением
7. Ширина коридоров складской группы помещений на предприятиях вместимостью от 100 до 200 п.м. составляет
8. Высота складских помещений, расположенных в подвальных и цокольных этажах составляет
9. Требования, предъявляемые к организации продовольственного снабжения
10. Какой метод оценки качества является основным для продуктов питания?
11. Продолжите фразу: " Текущие товарные запасы - это..."
12. Накладная на отпуск товара является документом
13. Инвентаризация это
14. Инвентаризация имущества проводится:
15. К нормируемым видам товарных потерь относятся:
16. К ненормируемым товарным потерям относятся:
17. Постоянный отпуск материалов на производство оформляют:
18. Учет сырья и продуктов на производстве ведется:
19. Цена на готовую продукцию собственного производства определяется методом:
20. Товарные запасы - это:

Зачет в форме тестирования проводится на образовательной платформе вуза Moodle. При проведении тестирования, для каждого обучающегося автоматически формируется индивидуальный вариант зачетного билета с перечнем тестовых вопросов. Вариант включает 30 тестовых вопросов. Продолжительность тестирования – 45 минут. Разрешается вторая попытка, которая открывается автоматически через 10 минут после окончания первой попытки. Продолжительность тестирования при второй попытке – 45 минут. В таблице, представленной ниже указаны критерии оценивания, которые включают процент и количество правильных ответов для оценки знаний.

Шкала оценивания тестирования на зачете

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

3. Вопросы для контрольных работ для студентов заочного отделения:

Контрольная работа 1

1. Соблюдение профессиональных правил и последовательности подготовки ассортимента основных групп товаров в предприятиях хлебопекарной отрасли.
2. Соответствие качества полученного продукта и товара требованиям ГОСТа.

Контрольная работа 2

1. Соответствие организации процессов контроля расхода и хранения продуктов установленным критериям.
2. Соответствие соблюдения требований при разработке и оформлении документации предприятия.

Контрольная работа 3

1. Соответствие определения наличия запасов и расхода продуктов установленным критериям.
2. Соответствие проводимых инструктажей способам и формам инструктирования.

Контрольная работа 4

1. Соответствие условий, режимов хранения установленным критериям.
2. Соответствие проводимых инструктажей способам и формам инструктирования

Контрольная работа 5

1. Соответствие определения наличия запасов и расхода продуктов установленным критериям.
2. Соответствие условий, режимов хранения установленным критериям.

Контрольная работа 6

1. Соответствие данных бухгалтерского учета и фактического наличия запасов продуктов.
2. Правильность заполнения и оформления документов поступления и отпуска продуктов.

Контрольная работа 7

1. Определите состав складских помещений по заданным условиям.
2. Изучите нормативный документ «Строительные нормы и правила проектирования предприятий общественного питания».

Контрольная работа 8

1. Распределите сырье по складским помещениям.
2. Изучите нормативный документ «Нормы естественной убыли продуктов» и рассчитайте норму естественной убыли продуктов по заданным условиям.

Контрольная работа 9

1. Контроль качества пищевых продуктов
2. Соответствие организации процессов контроля расхода и хранения продуктов установленным критериям.

Контрольная работа 10

1. Правила оценки состояния запасов на производстве.
2. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов.

Процедура оценивания контрольной работы

При оценке контрольной работы необходимо определить полноту изложения работы, четкость и последовательность изложения, наличие достаточных пояснений.

При оценивании контрольной работы необходимо обратить внимание на следующие моменты:

1. содержание работы;
2. постановка цели и задач;
3. объем и оформление работы.

Оценка	Описание
Зачтено	Содержание работы соответствует варианту задания. Правильно решены задачи. Правильно подобраны рецептуры хлебобулочных изделий. Объем и оформление работы отвечают требованиям. Работа выполнена аккуратно, без грамматических и стилистических ошибок.
Не зачтено	Содержание работы не соответствует варианту задания. Задачи решены неверно или допущены ошибки в расчетах. Отсутствуют рецептуры хлебобулочных изделий. Отсутствует схема склада. Работа выполнена неаккуратно, допущены грамматические ошибки.

3. Текущий контроль выполнения самостоятельной работы

РЕФЕРАТ

Формируются результаты обучения:

уметь: применять знания в области нанотехнологий, технологического оборудования, разработки нормативной документации.

владеть: методами анализа новых технологических решений использования инновационных программ и проектов в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из растительного сырья с учетом нанотехнологических методов.

Примерные темы рефератов:

1. Организация внутреннего контроля в области хранения запасов.
2. Изучение регионального рынка продовольственных товаров.
3. Нормы потребления продовольственных товаров.
4. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.
5. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.
6. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.
7. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов.
8. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов.
9. Кондитерские товары региональных производителей.
10. Региональный рынок кондитерских товаров.
11. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров.
12. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров.
13. Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами.
14. Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации.
15. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками. Способы доставки продовольственных товаров и продуктов.
16. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).
17. Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей.
18. Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества.
19. Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи.

20. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.

Вопросы к защите реферата

1. Актуальность выбранной темы.
2. Цель и задачи исследования.
3. Используемые источники информации при работе над рефератом.
4. Что новое, интересное вы для себя узнали при работе над рефератом
5. Основные выводы по теме реферата.

Процедура оценивания реферата

При подготовке реферата студент обязан руководствоваться методическими указаниями по их написанию. В методическом указании отражены формальные и содержательные требования к реферату, методика подготовки реферата, процедура защиты и перечень тем.

Оценка	Описание
Зачтено	Выставляется, если оформление работы и ее структура соответствуют установленным требованиям. При оценке реферата «зачтено» уделяется внимание таким важным критериям как: актуальность темы и степень ее раскрытия с применением специальной терминологии; стиль изложения материала; самостоятельность анализа информации; соблюдение требований к оформлению. Обучающийся отвечает на вопросы, касающиеся темы реферата.
Не зачтено	Выставляется, если оформление работы и ее структура не соответствуют установленным требованиям. При оценке реферата «не зачтено» отсутствуют такие важные критериям как: актуальность темы и степень ее раскрытия с применением специальной терминологии; самостоятельность анализа информации; соблюдение требований к оформлению. Обучающийся не может ответить на вопросы, касающиеся темы реферата.

Министерство сельского хозяйства РФ
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра иностранных языков

« Утверждаю »
Заведующий кафедрой



Ю.З. Богданова

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ТюмГУ является правопреемником ГАУ Северного Зауралья и продолжает реализовывать образовательные программы по соответствующим видам, уровням и условиям обучения, в том числе с сохранением всех существующих форм и условий обучения

« 8 » июля 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
КУЛЬТУРА РЕЧИ И ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ

для направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения - очная, заочная

Тюмень, 2022

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», утвержденный Министерством образования и науки РФ «17» августа 2020г., приказ № 1041
- 2) Учебный план основной образовательной программы для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «01» июля 2021г. Протокол № 11

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена на заседании кафедры иностранных языков от «4» июля 2022г. Протокол № 10

Заведующий кафедрой _____  Ю.З. Богданова

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от «8» июля 2022г. Протокол № 11

Председатель методической комиссии института _____  М.А. Часовщикова

Разработчик:

Касумова Г. А., старший преподаватель кафедры иностранных языков

И.о. директора ИТИ:

_____ 

Л.Н. Андреев

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

<i>Код компетенции</i>	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке(ах)	ИД-1 _{УК-4} Выбирает коммуникативно приемлемые стили делового и академического общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия на государственном языке;	знать: - базовые теоретические понятия общения, культуры речи, риторики, вербальные и невербальные средства делового общения уметь: - оперировать базовыми понятиями культуры речи и риторики, используя вербальные и невербальные средства делового общения владеть - приемами и навыками вербального и невербального делового и академического общения
		ИД-2 _{УК-4} Ведет деловую переписку, используя современные информационно-коммуникационные технологии, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем;	знать: - стилистику и социокультурные различия в формате деловой переписки уметь: -применять информационно-коммуникационные технологии для решения коммуникативных задач владеть: - навыками использования информационно-коммуникационных технологий в деловой переписке
		ИД-3 _{УК-4} Представляет результаты научной деятельности, участвует в академических дискуссиях; анализирует, создает и редактирует научные тексты.	знать: - способы представления результатов своей исследовательской и проектной деятельности уметь: - создавать и редактировать научные тексты владеть: - навыками обсуждения и представления результатов своей исследовательской и проектной деятельности на различных публичных мероприятиях

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина относится к *Блоку 1* обязательной части образовательной программы.

Для изучения дисциплины необходимы знания в области: лингвистических дисциплин и навыки работы с лексикографическими источниками.

Дисциплина «Культура речи и делового общения» является предшествующей для дисциплин: «Основы научных исследований», «Философия», «Социология».

Дисциплина изучается на 1 курсе во 2 семестре по очной форме обучения, на 1 курсе во 2 семестре – по заочной форме.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов (3 зачетные единицы).

Вид учебной работы	Форма обучения	
	очная	заочная
Аудиторные занятия (всего)	48	14
<i>В том числе:</i>	-	-
Лекционного типа	16	4
Семинарского типа	32	10
Самостоятельная работа (всего)	60	94
<i>В том числе:</i>	-	-
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	30	70
Самостоятельное изучение тем	4	
Контрольные работы	-	24
Индивидуальные творческие задания (сообщение, эссе)	26	-
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.	Речевое общение и культура речи	Язык и речь. Отличия языка от речи. Коммуникативные качества хорошей речи. Аспекты культуры речи. Организация вербального взаимодействия. Эффективность речевой коммуникации. Этические нормы речевой культуры (речевой этикет).
2.	Нормы современного литературного языка	Понятие языковой нормы. Соблюдение норм как признак речевой культуры личности и общества. Типы речевых культур. Коммуникативная целесообразность нормы. Признак нормы: системность, стабильность, историческая и социальная обусловленность, обязательность. Критерии литературной нормы. Норма и вариантность языковых единиц. Основные орфоэпические, лексические, грамматические и стилистические нормы современного русского литературного языка.

		Система правил орфографии и пунктуации в письменной речи.
3.	Научный стиль речи	Система функциональных стилей русского языка. Особенности научного стиля речи. Качества письменной научной речи и её языковые особенности. Научная статья и её структурно-смысловые компоненты. Конспект, аннотация, реферат как вторичные научные тексты и их разновидности. Правила оформления цитат, библиографии, сокращений. Особенности устной научной речи.
4.	Деловое общение	Особенности делового стиля. Официально-деловая письменная речь. Личная документация. Понятие о деловых бумагах. Деловые письма и их разновидности. Служебная документация. Устная деловая речь. Деловая беседа. Деловые переговоры. Деловой разговор по телефону.
5.	Риторика	Основы ораторского искусства. Разделы риторики. Ораторская речь, её особенности. Культура общения с аудиторией. Риторические тренинги. Спор как коммуникативный вид. Различные виды споров.

4.2. Разделы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1	2	3	4	5	6
1.	Речевое общение и культура речи	2	4	8	14
2.	Нормы современного литературного языка	4	8	12	24
3.	Научный стиль речи	2	6	12	20
4.	Деловое общение	4	8	14	26
5.	Риторика	4	6	14	24
	Итого:	16	32	60	108

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1	2	3	4	5	6
1.	Речевое общение и культура речи	2	6	60	68
2.	Нормы современного литературного языка				
3.	Научный стиль речи				
4.	Деловое общение	2	4	34	40
5.	Риторика				
	Итого:	4	10	94	108

4.3. Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема	Трудоемкость (час)	
			очная	заочная
1	2	3	4	5
1.	1	Язык и речь. Отличия языка от речи. Коммуникативные качества хорошей речи. Аспекты культуры речи.	2	2
2.	1	Организация вербального взаимодействия. Эффективность речевой коммуникации. Этические нормы речевой культуры (речевой этикет).	2	
3.	2	Понятие языковой нормы. Соблюдение норм как признак речевой культуры личности и общества. Типы речевых культур. Коммуникативная целесообразность нормы. Признак нормы: системность, стабильность, историческая и социальная обусловленность, обязательность. Критерии литературной нормы. Норма и вариантность языковых единиц.	2	2
4.	2	Лексические и стилистические нормы.	2	
5.	2	Орфоэпические нормы.	2	
6.	2	Грамматические нормы.	2	
7.	3	Система функциональных стилей русского языка. Особенности научного стиля речи. Качества письменной научной речи и её языковые особенности.	2	2
8.	3	Научная статья и её структурно-смысловые компоненты. Конспект, аннотация, реферат как вторичные научные тексты и их разновидности.	2	
9.	3	Правила оформления цитат, библиографии, сокращений. Особенности устной научной речи.	2	
10.	4	Особенности делового стиля. Официально-деловая письменная речь. Личная документация.	2	2
11.	4	Понятие о деловых бумагах. Деловые письма и их разновидности. Служебная документация.	2	
12.	4	Устная деловая речь. Деловая беседа. Деловые переговоры.	2	
13.	4	Деловой разговор по телефону.	2	
14.	5	Основы ораторского искусства. Разделы риторики. Ораторская речь, её особенности.	2	2
15.	5	Культура общения с аудиторией. Риторические тренинги.	2	
16.	5	Спор как коммуникативный вид. Различные виды споров.	2	
16.		Итого:	32	10

4.4. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Не предусмотрены 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	4		Тестирование
Контрольные работы	-	24	Защита контрольной работы
Индивидуальные творческие задания	26	-	Сообщение /Эссе
всего часов:	60	94	

5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Богданова Ю.З. Тренинг профессионально-ориентированных риторике, дискуссии и общения / Ю.З. Богданова. – Саратов, 2018. – 131 с.
2. Русский язык и культура речи: учебник для академического бакалавриата / Т. И. Сурикова, Н. И. Клушина, И. В. Анненкова, Г. Я. Солганик; под редакцией Г. Я. Солганика. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 239 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-03822-4. — С. 66 — 122 — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/431308/p.66-122>.

5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

Тема: **Коммуникативно-речевой портрет делового человека.**

Вопросы для раскрытия темы:

1. Понятие коммуникативной личности делового человека.
2. Коммуникативно-речевое пространство делового человека.
3. Административно-деловой жаргон как коммуникативная составляющая делового человека.

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
УК-4	ИД-1 _{УК-4} Выбирает коммуникативно приемлемые стили делового и академического общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия на государственном языке;	знать: - базовые теоретические понятия общения, культуры речи, риторике, вербальные и невербальные средства делового общения уметь: - оперировать базовыми понятиями культуры речи и риторике, используя	Зачетный билет Тестовые задания Вопросы к дискуссии Вопросы к защите контрольной работы

		вербальные и невербальные средства делового общения владеть - приемами и навыками вербального и невербального делового и академического общения	
	ИД-2_{УК-4} Ведет деловую переписку, используя современные информационно-коммуникационные технологии, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем;	знать: - стилистику и социокультурные различия в формате деловой переписки уметь: -применять информационно-коммуникационные технологии для решения коммуникативных задач владеть: - навыками использования информационно-коммуникационных технологий в деловой переписке	Зачетный билет Тестовые задания Вопросы к защите контрольной работы
	ИД-3_{УК-4} Представляет результаты научной деятельности, участвует в академических дискуссиях; анализирует, создает и редактирует научные тексты.	знать: - способы представления результатов своей исследовательской и проектной деятельности уметь: - создавать и редактировать научные тексты владеть: - навыками обсуждения и представления результатов своей исследовательской и проектной деятельности на различных публичных мероприятиях	Зачетный билет Тестовые задания Вопросы к дискуссии Вопросы к защите контрольной работы

6.2. Шкалы оценивания

Шкала оценивания зачёта

Оценка	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся имеет четкое представление об изучаемых явлениях и процессах; умеет выбирать коммуникативно приемлемые стили делового и академического общения, использует имеющиеся знания, умения и навыки в осуществлении деловой коммуникации в устной и письменной формах; представляет результаты научной деятельности, умеет оценивать, анализировать и обобщать научную информацию, делать выводы по результатам собственной деятельности.
«Не зачтено»	Обучающийся имеет неясное представление об изучаемых явлениях и процессах; не умеет выбирать коммуникативно приемлемые стили

	делового и академического общения, не использует имеющиеся знания, умения и навыки в осуществлении деловой коммуникации в устной и письменной формах; не представляет результаты научной деятельности, не умеет оценивать, анализировать, обобщать научную информацию и делать выводы по результатам собственной деятельности.

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) Культура речи и делового общения: учебник и практикум для вузов/В.В. Химик [и др.]: отв. редактор В.В. Химик, Л.Б. Волкова. – М.: Издательство Юрайт, 2020. – 308 с. – (высшее образование) – Текст: непосредственный
- 2) Самойлова, И. В. Культура речи и деловое общение: учебное пособие / И. В. Самойлова. — Пенза: ПГАУ, 2021. — 127 с.— Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/207311>

б) дополнительная литература

- 1) Веселкова Т.В. Культура устной и письменной коммуникации: учебное пособие/Т.В. Веселкова, И.С. Выходцева, Н.В. Любезнова – Саратов, Вузовское образование, ИЦ «Наука», 2020 – 264 с. - ISBN 978-5-4487-0707-0. – Текст: электронный// Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/94281.html>.
- 2) Богданова, Ю. З. Тренинг профессионально-ориентированных риторике, дискуссии и общения : практикум / Ю. З. Богданова. — Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 131 с. — ISBN 978-5-4486-0212-2. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/71593.html>
- 3) Кобзеева, О.В. Культура речи делового человека: учебное пособие/ О.В. Кобзеева. – Омск: СибАДИ, 2020. – 207с. - Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система – URL: <https://e.lanbook.com/book/149543>
- 4) Яновская, И. В. Профессионально ориентированные риторика, дискуссия и общение: учебное пособие / И. В. Яновская. — Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2021. — 88 с.— Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/247538>

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет"

№ п/п	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме
1	www.e.lanbook.com www.iprbookshop.ru	Электронно-библиотечная система
2	www.e-library.ru	Научная электронная библиотека

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Культура речи и делового общения: учебно-методическое пособие / составитель Г.А. Касумова. — Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2021. — 73 с.— Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/175134>

10. Перечень информационных технологий – не требуется

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для чтения лекций по дисциплине «Культура речи и делового общения» используются аудитории, оборудованные мультимедийными средствами.

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 невизуального 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 сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра иностранных языков

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине «Культура речи и делового общения»

для направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Разработчик: старший преподаватель Г.А. Касумова

Утверждено на заседании кафедры

протокол № 10 от «4» июля 2022г.

Заведующий кафедрой  Ю.З. Богданова

Тюмень, 2022

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ
знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие
этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины
*КУЛЬТУРА РЕЧИ И ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ***

1. Вопросы к зачёту

Компетенция	Вопросы
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке(ах) ИД-1_{УК-4} Выбирает коммуникативно приемлемые стили делового и академического общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия на государственном языке;	1. Язык - знаковая система передачи информации. Язык и речь. 2. Формы и функции языка и речи. 3. Гипотезы происхождения языка. 4. Периодизация русского литературного языка. 5. Соотношение языка и речи. Понятие о культуре речи. 6. Коммуникативная целесообразность нормы. Признак нормы: системность, стабильность, историческая и социальная обусловленность, обязательность. 7. Невербальные средства общения. 8. Эффективность речевой коммуникации. Доказательность и убедительность речи. Основные виды аргументов. 9. Этические нормы речевой культуры (речевой этикет). 10. Критерии литературной нормы. Норма и вариантность языковых единиц. 11. Основные орфоэпические нормы современного русского литературного языка. 12. Норма в лексике. Лексическая норма и качества речи (правильность, смысловая точность, богатство речи). 13. Грамматические нормы. Правила словоупотребления. 14. Синтаксические нормы. 15. Стилистические нормы как нормы выбора языковых средств в соответствии с целью, условиями общения и требованиями жанра. 16. Коммуникативные качества хорошей речи. Аспекты культуры речи. Организация вербального взаимодействия. 17. Понятие языковой нормы. Соблюдение норм как признак речевой культуры личности и общества.
ИД-2_{УК-4} Ведет деловую переписку, используя современные информационно-коммуникационные технологии, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем;	18. Система функциональных стилей русского языка. 19. Устная деловая речь. Деловая беседа. Деловые переговоры. 20. Коммуникативно-речевой портрет делового человека. 21. Особенности делового стиля. Официально-деловая письменная речь. Личная документация. Понятие о деловых бумагах.

ИД-Зук-4 Представляет результаты научной деятельности, участвует в академических дискуссиях; анализирует, создает и редактирует научные тексты.	22. Особенности научного стиля речи. Качества письменной научной речи и её языковые особенности. 23. Основы ораторского искусства. 24. История риторики. Разделы риторики. 25. Устная публицистическая речь. Убеждающие жанры. Типы аргументов. Культура выражения несогласия. 26. Ораторская речь, её особенности. Культура общения с аудиторией. 27. Спор как коммуникативный вид. Различные виды споров. 28. Научная статья, монография и их структурно-смысловые компоненты. Конспект, аннотация, реферат как вторичные научные тексты и их разновидности. 29. Правила оформления отдельных видов текстового материала (цитаты, библиография, сокращённые слова). 30. Устная научная речь. Информативные жанры (лекция, научный доклад, сообщение).

Процедура оценивания зачёта:

На собеседовании обучающемуся достаётся зачетный билет путём собственного случайного выбора и предоставляется 10 минут на подготовку.

Пример зачетного билета

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Государственный аграрный университет Северного Зауралья»

Институт биотехнологии и ветеринарной медицины

Кафедра иностранных языков

Учебная дисциплина «Культура речи и делового общения»

для направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Зачетный билет №1

1. Язык - знаковая система передачи информации. Язык и речь.
2. Спор как коммуникативный вид. Различные виды споров.

Составил: Касумова Г.А. /  / «4» июля 2022 г.

Заведующий кафедрой: Богданова Ю.З. /  / «4» июля 2022 г.

Критерии оценки зачета:

- Оценка «зачтено» выставляется если, обучающийся имеет четкое представление об изучаемых явлениях и процессах; умеет выбирать коммуникативно приемлемые стили делового и академического общения, использует имеющиеся знания, умения и навыки в осуществлении деловой коммуникации в устной и письменной формах; представляет результаты научной деятельности, умеет оценивать, анализировать и обобщать научную информацию, делать выводы по результатам собственной

деятельности.

- Оценка «не зачтено» выставляется если, обучающийся имеет неясное представление об изучаемых явлениях и процессах; не умеет выбирать коммуникативно приемлемые стили делового и академического общения, не использует имеющиеся знания, умения и навыки в осуществлении деловой коммуникации в устной и письменной формах; не представляет результаты научной деятельности, не умеет оценивать, анализировать, обобщать научную информацию и делать выводы по результатам собственной деятельности.

2. Тестовые задания

Компетенция	Вопросы
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке(ах) ИД-1_{УК-4} Выбирает коммуникативно приемлемые стили делового и академического общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия на государственном языке;	1. Язык – это ... 2. Речь – это ... 3. Коммуникативной единицей языка называют 4. Русский литературный язык – это _____: 5. Мотивированный живой процесс взаимодействия между участниками коммуникации – это ... 6. Результат речевой деятельности человека – это _____. 7. Языковые нормы — это... 8. К источникам норм современного литературного языка относятся: 9. Правила построения словосочетаний и предложений – это ... 10. Литературный язык — это: 11. Разновидность национального языка, обслуживающая социальные и профессиональные группы людей, объединенные общностью занятий, интересов, социального положения, — это: 12. Разновидность национального языка, не имеющая собственных признаков системной организации и характеризующаяся набором языковых форм, нарушающих нормы литературного языка, — это: 13. Устная речь подчиняется нормам: 14. Письменная речь подчиняется нормам: 15. Стил, в котором используются все языковые средства — это 16. Для публицистической речи характерно использование оценочной лексики. В одном из вариантов представлено слово, которое не несёт эмоциональной окраски 17. Ораторское искусство предполагает ... 18. К основным законам риторики не относится закон: 19. Элементы риторического канона располагаются в следующей последовательности: 20. В Средневековье наиболее распространена была риторика для: 21. Инвенция – это раздел риторического канона, в котором осуществляется _____ речи: 22. Этапу риторического канона, которому соответствуют следующие виды деятельности: выбор

	темы (если дана такая возможность), определение основной цели сообщения, формулирование названия речи, продумывание эскизного плана): 23. Диспозиция – это раздел риторического канона, в котором происходит _____ речи. 24. Элокуция – это раздел речевого сообщения, в котором осуществляется _____ речи. 25. Акцио – раздел риторического канона, в котором изучается _____ речи. 26. Речевое сообщение включает следующие компоненты: 27. В основной части речевого сообщения не содержится 28. Приёмы обращения, обзора главных моментов, парадоксальности ситуации, юмористического замечания характерны для следующих частей ораторского выступления: 29. Дедуктивный, индуктивный, концентрический способы организации материала свойственны: 30. Общение это- 31. Стили общения бывают: 32. Содержание общения: 33. Функции общения: 34. Невербальные средства общения являются: 35. Невербальное поведение — это: 36. Просодика — это: 37. Невербальное поведение личности: 38. Вербальные средства общения являются: 39. К вербальным средствам общения относят: 40. Величина потери информации определяется: 41. Основой внутреннего диалога является: 42. Вопросы внешнего диалога бывают: 43. Паралингвистика или просодика включает в себя 44. Невербальные средства общения сообщают о: 45. Функции языка в общении — это 46. Основная функция речевого этикета – ... 47. Барьеры в общении – это: 48. Невербальное поведение личности: 49. Межличностное общение – это: 50. Общение членов определенных социальных групп, организаций, обществ называется: 51. К дистантной речи относится: 52. Специфической особенностью делового общения является: 53. Перевод информации с языка схем, цифр, символов на словесный уровень называется: 54. Целенаправленное воздействие, оказываемое с целью трансформировать взгляды одного человека в систему воззрений другого, называется: 55. К невербальным средствам общения при ведении переговоров относятся: 56. Повышает эффективность общения:

	57. Речь, в которой отсутствуют нелитературная лексика, слова-паразиты, жаргонизмы, просторечные слова, называется 58. К точности как качеству грамотной речи не относится: 59. Функция языка, которая обеспечивает передачу информации, сведений о событиях, предметах, явлениях действительности — это ... 60. Речевая структура складывается из: 61. Разновидность (форма) языка, которая употребляется лицами, принадлежащими к одной социальной или профессиональной группе – это 62. Форма национального языка, которая употребляется жителями определённой местности: 63. Выразительность речи проявляется в том, что: 64. Лингвистический словарь, к которому можно обратиться в случае затруднения в произношении слов «афера», «конечно», «свёкла», называется: 65. Словарь _____ даёт возможность найти замену какому-либо слову или сочетанию, отвечающий на вопрос, как сказать иначе, как другими словами выразить ту же мысль, назвать тот или иной предмет. 66. Словари _____ помогают разобраться в значениях, близких по звучанию, но различных по смыслу слов, таких как, например, глубокий - глубинный, героизм - героика – геройство. 67. Словарь _____ имеет профессиональную направленность и предназначен для специалистов в определённой области научных знаний или практической деятельности. 68. Чтобы узнать значения слов: «релятивный», «пролонгировать», нужно воспользоваться 69. Слово, толкование которого дано неправильно. 70. НЕВЕРНОЕ соответствие между словом и его значением: 71. Предложение, в котором присутствует тавтология или плеоназм. 72. В одном из рядов во всех словах ударение падает на первый слог. 73. Слово, в котором, верно, выделена буква, обозначающая ударный гласный звук — это 74. Пример, в котором с ошибкой образована форма слова — это 75. Значение слова <i>кворум</i>: 76. Причиной возникновения речевой ошибки в предложении: Я решил стать офицером, потому что хочу продолжить семейную династию - является: 77. В одном из рядов представлены словосочетания с нарушением лексической сочетаемости 78. Значение «крайне нерешительный человек, колеблющийся между двумя равносильными желаниями, равноценными возможностями» имеет фразеологизм:

	79. Синтаксические нормы нарушены в предложении: 80. В одном из вариантов правильно указаны все цифры, на месте которых в предложениях должны стоять запятые. 81. В одном из вариантов правильно указаны все цифры, на месте которых в предложениях должны стоять запятые. 82. Приведённый ниже текст относится к: 83. Предложенный текст написан в _____ стиле 84. Слова, которые могут иметь место в газетной и официальной устной речи: 85. Перед выступлением произносят вслух фразу «Я знаю то, чего не знают слушатели. Я хочу им об этом рассказать!» для: 86. Стилистические ресурсы языка изучаются в разделе риторики _____. 87. Трактовка «взгляда в сторону означает: 88. Трактовка доминирующего рукопожатия: 89. Социальная дистанция общения варьируется на расстоянии от: 90. Размер личной, или персональной зоны - 91. Размер социальной зоны - 92. К невербальным средствам общения не относится: 93. Зрительно воспринимаемые движения другого человека, выполняющие выразительно-регулятивную функцию в общении, – это ... 94. Просодические средства общения связаны с (со) ... 95. Доминирующее рукопожатие – это значит ... 96. Временные рамки делового телефонного разговора не превышают:
ИД-2ук-4 Ведет деловую переписку, используя современные информационно-коммуникационные технологии, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем;	97. Официально-деловой стиль характеризуется: 98. Языковые особенности официально-делового стиля: 99. Неверным является утверждение: Официально-деловой стиль ещё называют 100. Сферу административно-правовой деятельности обслуживает стиль речи 101. Большое количество аббревиатур, сложносокращенных слов, отглагольных существительных употребляется в речи 102. Не характерен для официально-делового стиля признак 103. Для официально-деловой речи не характерно употребление конструкции: 104. Для официально-делового стиля не характерен признак: 105. Официально-деловому стилю присуща функция: 106. В официально-деловых текстах не употребляются: 107. Одна из основных черт официально – делового стиля речи 108. Собственно деловой подстиль — это

	109. Уровень общения, при котором осуществляется процесс непосредственного общения руководителя и подчиненного, называется: 110. Умение держать себя в рамках приличия в любых ситуациях называется: 111. Кодекс корпоративной этики описывает: 112. Способность устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми называется: 113. Основной целью проведения деловых переговоров является: 114. Деловые переговоры являются одной из основных форм: 115. Деловые переговоры: 116. В одном из вариантов предложено правильное количество стадий деловых переговоров: 117. Согласно теории аргументации в деловых переговорах необходимо наиболее значимый факт приводить: 118. Основным правилом, помогающим убедить делового партнера по переговорам, является: 119. Проявлением эмпатии при ведении переговоров является: 120. Переговоры деловых партнеров происходят: 121. Деловое общение — это вид общения: 122. В одном из вариантов представлен жанр административно-канцелярского подстиля: 123. Один из устных жанров не относится к официально-деловому стилю 124. Основные принципы грамотного телефонного общения: 125. Наиболее распространенная форма общения в деловой переписке: 126. Когда вам пришла в голову мысль позвонить: 127. В деловом общении обращение к собеседнику происходит на: 128. При телефонном звонке следует: 129. Прием «зацепки»: 130. В конце делового совещания руководитель должен: 131. Фиксация договоренности является: 132. Оценка «языка собеседника»:
ИД-Зук-4 Представляет результаты научной деятельности, участвует в академических дискуссиях; анализирует, создает и редактирует научные тексты.	133. Главная задача научного стиля речи: 134. Наиболее общие особенности лексики научного стиля речи: 135. Важнейшее качество термина: 136. Сферой применения научного стиля является: 137. Основное назначение научных произведений: 138. Главной для научной речи является функция: 139. Для научного стиля не характерно: 140. К научному стилю не относится следующий жанр:

	141. Сжатая, краткая характеристика книги (статьи или сборника), её содержания и назначения называется 142. Аргументация – это ... 143. Логический аргумент — это 144. Наилучшим способом выступления признается: 145. Тепло, скорость, колёса – это: 146. В одном из вариантов представлен список общенаучных слов: 147. Один из предложенных вариантов относится к аргументированному типу текста 148. В следующем фрагменте речи: <i>«И вы называете это законом? Нет, нет! Это никак не закон, и такой документ никогда не станет законом моей страны – порукой тому порядочность людей, к которым я сейчас обращаюсь!»</i> - использован тип некорректного аргумента: 149. Несоответствие между названием риторического приёма и его описанием содержится в следующем варианте: 150. Терминологические словосочетания – это 151. Данный текст относится к следующему жанру научного стиля речи

Процедура оценивания тестирования:

Используется метод онлайн тестирования в системе Google meet (сервис университетской ЭИОС на платформе GOOGLE). При проведении тестирования для каждого обучающегося автоматически формируется индивидуальный вариант из 30 тестовых заданий. Продолжительность тестирования – 45 минут, обучающемуся предоставляется две попытки.

Критерии оценки:

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

3. Текущий контроль выполнения самостоятельной работы.

3.1 Комплект заданий для контрольной работы

1 ВАРИАНТ

Культура речи

1 задание. Орфоэпические нормы

а) поставьте ударения, пользуясь орфоэпическим словарем:

Валовой (продукт), газированный, газопровод, еретик, забронировать (закрепить), завидно, желчь, индустрия, каталог, квартал, корысть, памятуя, плато, подбодрить, приданое, симметрия, сноровистый, филистер, ходатайствовать, экзальтированный, нет герба, огонь в ночи, гнала овец, дожил до седины, комната прибрана, много должностей, купил гуся, анализ крови, нет прибылей, лечь на спину, всходы густы, допил чай, сгруппированные, начатые работы, прокляли войну, содрана на коленях кожа.

б) определите твердость - мягкость согласного перед буквой Е (например: термос (те), тент (тэ)):

Бутерброд, шинель, шатен, лазер, эссенция

2 задание. Лексические нормы

а) найдите нарушения норм в следующих предложениях. Объясните причины возникновения ошибок. Исправьте предложения.

1. Выражение его лица было прискорбным. 2. Благодаря землетрясению, была разрушена большая часть домов поселка. 3. Остаются втуне вопросы применения комплекса удобрений на мелиорируемых землях. 4. В магазине мы ознакомились с прейскурантом цен. 5. Данное явление является уникальным. 6. Не обращая ни на кого вокруг, он продолжал говорить.

б) определите значение иноязычного слова, употребите его в предложении:

Аббревиатура, гротескный, инновация, мизантроп, утилитарный

3 задание. Морфологические нормы

Объясните ошибки в образовании формы имени существительного (а), имени прилагательного, имени числительного, местоимения (б), глагола и его форм (в). Предложите правильный вариант:

а) Окна и двери ребята выкрасили импортным белилом.

Только один листок виднеется на кусту орешника.

Старый армян выдал свою дочь замуж и очень тосковал по ней.

б) Он посмотрел на её задумчивыми глазами.

Петя способен и его обязательно нужно тренировать

Неотложная помощь была оказана семиста тридцати пяти пациентам во время эпидемии.

в) Уберите со стола все лопнутые стаканы и чашки.

Родители ругают меня за то, что я дерзю учителям, но это неправда.

Моя сестричка ещё ничего не понимает и только баловается.

4 задание. Синтаксические нормы

Объясните речевые недочеты в предложениях (порядок слов в предложении, согласование подлежащего и сказуемого, согласование определений и приложений, правила управления, употребление причастных и деепричастных оборотов). Предложите правильный вариант:

1) Ученикам дежурного класса было поручено наблюдать порядок на перемене.

2) Проснувшись, ему сказали, что завтрак уже подан.

3) Отец всегда удивлялся трудолюбию сына.

4) Прочитанная лекция для студентов о новых достижениях в аграрном секторе вызвала большой интерес.

5 задание. Составьте текст (не более 5 предложений) об одном из следующих предметах и понятиях, употребив в нем тропы: а) сравнение; б) метафору; в) олицетворение; г) эпитет.

1. Яблоко. 2. Весна. 3. Дождь.

Функциональные стили современного русского языка

6 задание. Определите стилистическую принадлежность текста. Докажите. (План стилистического анализа текста см. в грамматическом справочнике).

Грамотное правописание – это не только знания правил употребления согласных и гласных, знание синтаксических конструкций и их правильное использование, но и знание употребления нужных лексических единиц, соблюдение стилистических норм. Необходимо помнить, что при выборе слова учитывается не только его лексическое значение, но и его стилистическая «зафиксированность», экспрессивная окраска. Немаловажным является также вопрос о правильном говорении. В литературном языке произношение подчиняется определенным нормам и правилам, также как и выбор слов или использование тех или иных грамматических форм. Например, в русском языке в безударном положении не произносится звук [o]. После твердых согласных в первом предударном слоге, а также в начале слова вместо буквы о произносится [a]: к [a] зА – к [O] зы. Или в некоторых

сочетаниях согласных стн, здн выпадает звук, хотя на письме буква пишется: лестница, наездник, чувство. В иноязычных словах часто пишутся двойные согласные: касса, аккорд, грамм. Необходимо правильно делать ударение в словах: ремЕнь, портфЕль, партЕр. В любом случае в основе правильного письма лежат навыки грамотной речи, соблюдение норм литературного языка.

Риторика

7 задание. Определите к какому виду и жанру ораторских речей относится следующий текст:

"Господа присяжные заседатели! Дело ясное. Прокурор во всём совершенно прав. Все эти преступления подсудимый совершил и сам в них признался. О чём тут спорить? Но я обращаю ваше внимание вот на что. Перед вами сидит человек, который тридцать лет отпущал вам на исповеди грехи ваши. Теперь он ждёт от вас: отпустите ли вы ему его грех?"

(Плевако Ф.Н.)

- 1) информационная речь; доклад;
- 2) убеждающая речь; адвокатская речь;
- 3) призывающая к действию речь; обращение;
- 4) эпидейктическая речь; поздравление.

8 задание. Дайте определение термину «риторика». Назовите разделы классической риторики. Что изучает раздел «Инвенция»? Как правильно выбрать тему выступления и раскрыть её. Каковы факторы, определяющие выбор авторской позиции? Как определить цель выступления?

9 задание*. Подготовьте доклад с убеждающей речью на одну из представленных тем:

Беспризорные животные: что с ними делать?

Можно ли преодолеть конфликт поколений?

Допустимо ли употребление в речи бранных слов?

В своем докладе используйте логические и психологические аргументы.

10 задание. Определите какие документы необходимо написать в следующих ситуациях и напишите их:

- 1) Вы нарушили распоряжение декана.
- 2) Вы получили во временное пользование дорогостоящую технику.

2 ВАРИАНТ

Культура речи

1 задание. Орфоэпические нормы

а) поставьте ударения, пользуясь орфоэпическим словарем:

Агрономия, баловать, бензопровод, верование, генезис, диспансер, добыча, забронировать (покрыть броней), заговор, исповедание, исчерпать, каучук, кладовая, маневр, оптовый, откупорить, плесневеть, побасенка, таможня, третировать, эксперт, языковая (система), нет гуся, без степеней сравнения, понял трудный текст, подала пример, зазвана на вечеринку, вынести золу, опереться на щеку, пересечение плоскостей, разложить по сто штук, дети дружны, заняла денег, пролил на скатерть, запломбированный зуб, приняты в институт.

б) определите твердость - мягкость согласного перед буквой Е (например: термос (те), тент (тэ)):

Кларнет, декор, декорация, патент, диспансеризация

2 задание. Лексические нормы

а) найдите нарушения норм в следующих предложениях. Объясните причины возникновения ошибок. Исправьте предложения.

1. Директор поставил роспись в заявлении сотрудника. 2. Куртка у Сергея была грязная, потому что он облокотился спиной. 3. В 1712 году Ленинград официально стал

столицей Российской Империи. 4. Первого сентября мы впервые познакомились с нашим классным руководителем. 5. Письмо было написано черными чернилами. 6. Лучшие будут приглашены на отборочный тур чемпионата.

б) определите значение иноязычного слова, употребите его в предложении:

Бестселлер, дебаты, иллюзорный, кредо, утрировать.

3 задание. Морфологические нормы

Объясните ошибки в образовании формы имени существительного (а), имени прилагательного, имени числительного, местоимения (б), глагола и его форм (в). Предложите правильный вариант:

а) У меня кончилось чернило, и я не могу больше писать.

Когда мальчик перелезал через забор, одна валенка свалилась с его ноги.

В этой местности много глубоких ущельев.

б) Аргументы Александра были более весомее.

Небольшой город расположен по обоим сторонам реки.

В этот день музей посетили около двух тысяч шестиста тридцати семи туристов.

в) Сначала раскладем эти числа на 3 и 4.

Я дерзю учителям и это не нравится моим родителям.

Моя бабушка полоскает белье в реке.

4 задание. Синтаксические нормы

Объясните речевые недочеты в предложениях (порядок слов в предложении, согласование подлежащего и сказуемого, согласование определений и приложений, правила управления, употребление причастных и деепричастных оборотов). Предложите правильный вариант:

1) Самое красивое здание находится на улице Ордынка.

2) Вопреки указаний директора график строительства дорог был нарушен.

3) Жмя мою руку, он продолжал благодарить меня за оказанную услугу.

4) Отряд солдат шли к реке.

5 задание. Составьте текст (не более 5 предложений) об одном из следующих предметах и понятиях, употребив в нем тропы: а) сравнение; б) метафору; в) олицетворение; г) эпитет.

1. Университет. 2. Дружба. 3. Зима.

Функциональные стили современного русского языка

6 задание. Определите стилистическую принадлежность текста. Докажите. (План стилистического анализа текста см. в грамматическом справочнике).

Был прекрасный июльский день, один из тех дней, которые случаются только тогда, когда погода установилась надолго. С самого раннего утра небо ясно; утренняя заря не пылает пожаром: она разливается кротким румянцем. Солнце — не огнистое, не раскаленное, как во время знойной засухи, не тускло-багровое, как перед бурей, но светлое и приветно лучезарное — мирно всплывает под узкой и длинной тучкой, свежо просияет и погрузится на лиловый ее туман. Верхний, тонкий край растянутого облачка засверкает змейками; блеск их подобен блеску кованого серебра... Но вот опять хлынули играющие лучи, — и весело и величаво, словно взлетая, поднимается могучее светило. Около полудня обыкновенно появляется множество круглых высоких облаков, золотисто-серых, с нежными белыми краями. Подобно островам, разбросанным по бесконечно разлившейся реке, обтекающей их глубоко прозрачными рукавами ровной синевы, они почти не трогаются с места; далее, к небосклону, они сдвигаются, теснятся, синевы между ними уже не видать; но сами они так же лазурны, как небо: они все насквозь проникнуты светом и теплотой. Цвет небосклона, легкий, бледно-лиловый, не изменяется во весь день и кругом одинаков; нигде не темнеет, не густеет гроза; разве кое-где протянутся сверху вниз голубоватые полосы: то сеется едва заметный дождь.

Риторика

7 задание. Определите, к какому виду и жанру ораторских речей относится следующий текст:

«Сегодня во время занятия мы разберем тему «Орфоэпические нормы». Орфоэпические нормы регулируют произношение отдельных звуков в разных фонетических позициях, в сочетаниях с другими звуками, а также их произношение в определенных грамматических формах, группах слов или в отдельных словах.

Важно соблюдать единообразие в произношении. Орфоэпические ошибки влияют на восприятие речи слушателем: они отвлекают его внимание от сути изложения, могут вызывать непонимание, негодование и раздражение. Произношение, которое соответствует орфоэпическим нормам, значительно облегчает и ускоряет процесс общения.

Орфоэпические нормы определяются фонетической системой русского языка. В каждом языке действуют свои фонетические законы, которые регулируют произношение слов».

- 1) информационная речь; лекция;
- 2) убеждающая речь; заявление;
- 3) призывающая к действию речь; воззвание;
- 4) эпидейктическая речь; заключительное слово.

8 задание. Дайте определение термину «риторика». Назовите разделы классической риторики. Что изучает раздел «Диспозиция»? Что такое композиция и план речи? Какие способы изложения материала Вы знаете?

9 задание*. Подготовьте доклад с убеждающей речью на одну из представленных тем:

Должны ли быть границы свободы слова?

Надо ли гнаться за успехом?

Брак по расчёту или по любви?

В своем докладе используйте логические и психологические аргументы.

10 задание. Определите какие документы необходимо написать в следующих ситуациях и напишите их:

- 1) Вам необходимо досрочно сдать экзамен.
- 2) Вам необходимо, чтобы вашу зарплату получил ваш коллега.

3 ВАРИАНТ

Культура речи

1 задание. Орфоэпические нормы

а) поставьте ударения, пользуясь орфоэпическим словарем:

Вероисповедание, гренадер, давнишний, договоренность, закупорить, задолго, опухоль желез, коклюш, кремь, кухонный, квартал, мусоропровод, бочковый, феномен, названный (брат), осведомить, острое, эксперт, языковая (колбаса), ветеринария, звонит, свекла, нет угля, быть в чести, переключение скоростей, начала работу, средства, каталог, поднял голову, информированный депутат, продали все ткани, отняла игрушку, принятый в группу поддержки, взяла кирку, дисквалифицированный спортсмен, отбыла в неизвестном направлении.

б) определите твердость - мягкость согласного перед буквой Е (например: термос (те), тент (тэ)):

Дефилировать, терраса, патетика, бассейн, бенефис

2 задание. Лексические нормы

а) найдите нарушения норм в следующих предложениях. Объясните причины возникновения ошибок. Исправьте предложения.

1. В Париже Ленин вел обычную жизнь эмигранта – скучал, изредка отправлял месседжи товарищам по революции. 2. Художнику удалось изобразить образ мужчины. 3. Археологи обнаружили остатки древнего животного. 4. Сегодня были подведены

финальные итоги соревнований. 5. Родители должны обращать на жаргон ребёнка. 6. Своим неожиданным приездом он хотел причинить родителям радость.

б) определите значение иноязычного слова, употребите его в предложении:

Авторизация, дефиниция, квота, парадигма, экзальтированный

3 задание. Морфологические нормы

Объясните ошибки в образовании формы имени существительного (а), имени прилагательного, имени числительного, местоимения (б), глагола и его форм (в).

Предложите правильный вариант:

а) Деревья качались на ветре.

Отряд партизанов вышел из леса.

Мне не хватило время, чтобы закончить эту работу.

б) Этот автомобиль длиньше, чем тот.

Дедушка пришёл на концерт послушать выступление его внука.

Среди двадцать одного студентов группы четыре были отличниками.

в) Я часто дремаю днем.

Ехай быстрее, я опаздываю на поезд.

К приходу гостей в квартире всё должно быть убрано!

4 задание. Синтаксические нормы

Объясните речевые недочеты в предложениях (порядок слов в предложении, согласование подлежащего и сказуемого, согласование определений и приложений, правила управления, употребление причастных и деепричастных оборотов). Предложите правильный вариант:

1) В начале месяца необходимо оплатить за проживание.

2) Заведующий кафедры провел совещание.

3) Инициатива по созыву международной конференции принадлежит Германии.

4) Операцию провел хирург Ковалева.

5 задание. Составьте текст (не более 5 предложений) об одном из следующих предметах и понятиях, употребив в нем тропы: а) сравнение; б) метафору; в) олицетворение; г) эпитет.

1. Счастье. 2. Роза. 3. Осень.

Функциональные стили современного русского языка

6 задание. Определите стилистическую принадлежность текста. Докажите. (План стилистического анализа текста см. в грамматическом справочнике).

В Музее истории Свияжска открылась выставка "1920-е годы: Свияжск в эпоху великих перемен", посвященная 100-летию образования ТАССР. Устроена она таким образом, что посетитель может пройти экспозицию по пяти тематическим линиям.

В основу выставки легли документы из фондов музея-заповедника "Остров-град Свияжск", Научной библиотеки имени Николая Лобачевского Казанского федерального университета и Государственного архива РТ. Охватывают они, казалось бы, небольшой промежуток - с 1920 по 1932 год. Однако если в уездном городе Российской империи время тянулось медленно, после революции оно словно понеслось вскачь.

А чтобы посетители смогли уследить за событиями и не запутаться, им предложили пять маршрутов. Визуально им соответствуют линии, нанесенные на стены выставочного зала. Красная - политика и основные государственные события, синяя - идеология и культура, голубая - религия и церковная жизнь, желтая - детство и образование, оранжевая - дневники Александра Артемьева, казанского ученого и педагога, чья судьба была связана со Свияжском.

Риторика

7 задание. Определите, к какому виду и жанру ораторских речей относится следующий текст:

Уважаемые выпускники! Вот и заканчивается один из важных этапов вашей жизни. Вы закончили школу! Кто-то нашел верных друзей, кто-то уже определился с выбором профессии, кто-то находится в состоянии поиска. Но сейчас перед вами открыт весь мир. Как сложится ваша жизнь, в большей степени зависит от вас, от вашего трудолюбия, терпения, творчества. Я хочу пожелать вам удачи, чтобы все ваши планы были реализованы, чтобы родители и ваши близкие были здоровы. В добрый путь!

- 1) информационная речь; инструктаж;
- 2) убеждающая речь; размышление;
- 3) призывающая к действию речь; воззвание;
- 4) эпидейктическая речь; напутственное слово.

8 задание. Дайте определение термину «риторика». Назовите разделы классической риторики. Что изучает раздел «Элокуция»? Какие качества грамотной речи, Вам известны? Расскажите о качествах грамотной речи.

9 задание*. Подготовьте доклад с убеждающей речью на одну из представленных тем:

Важно ли в жизни умение одеваться?

Заслуживает ли реклама доверия?

Путь к успеху: все ли средства хороши?

В своем докладе используйте логические и психологические аргументы.

10 задание. Определите какие документы необходимо написать в следующих ситуациях и напишите их:

- 1) Вы не успели вовремя подготовить необходимую вашему руководству документацию.
- 2) Вы не можете получить премию, так как уезжаете на каникулы.

4 ВАРИАНТ

Культура речи

1 задание. *Орфоэпические нормы*

а) поставьте ударения, пользуясь орфоэпическим словарем:

Афера, ворожея, гордиев узел, дозвониться, документ, досуг, знамение, заиндеветь, избаловать, красивее, намерение, нефтепровод, никчемный, обеспечение, облегчение, памятуя, паралич, партер, пасквиль, пахота, рассредоточение, револьвер, свекла, сироты (род. падеж единственное число), статуя, воздать сторицей, малая толика, убыстрить, нет фронта, много почестей, прожил лето, без году неделя, заняла деньги, прерванный рассказ, нет плода, отпил немного, двадцать степеней защиты, потерять из виду, туфли тесны, скопировать картину, недостатки изжиты.

б) определите твердость - мягкость согласного перед буквой Е (например: термос (те), тент (тэ)):

Модернизация, семантика, термин, сессия, гортензия

2 задание. *Лексические нормы*

а) найдите нарушения норм в следующих предложениях. Объясните причины возникновения ошибок. Исправьте предложения.

1. Хороший руководитель должен во всем показывать образец своим подчиненным.
2. Особенность Пушкина в том, что ничего лишнего. 3. Сергей произнес здравницу в честь юбиляра. 4. В этот вечер купец Морозов принимал гостей в своем коттедже. 5. Старый старик медленно шел по дороге. 6. Подсудимый говорил истинную правду.

б) определите значение иноязычного слова, употребите его в предложении:

Амбиция, диссонанс, конформность, оперировать, экспонировать

3 задание. *Морфологические нормы*

Объясните ошибки в образовании формы имени существительного (а), имени прилагательного, имени числительного, местоимения (б), глагола и его форм (в). Предложите правильный вариант:

- а) В магазин завезли много красивых платий.
Налейте мне чайка, пожалуйста!
Во дворе установили новую качель.
- б) Алексей способный к танцам.
Я люблю фильмы Рязанова, от их создается хорошее настроение.
До каникул осталось около полтора месяца.
- в) Тут нет ни одной книги, привлекающей бы наше внимание.
Нами двигает чувство справедливости.
Стол, сделавшийся столяром, стоял в углу комнаты.

4 задание. Синтаксические нормы

Объясните речевые недочеты в предложениях (порядок слов в предложении, согласование подлежащего и сказуемого, согласование определений и приложений, правила управления, употребление причастных и деепричастных оборотов). Предложите правильный вариант:

- 1) Подбежав к остановке, автобус уже ушел.
- 2) Студенты прочитали не только материал, но и законспектировали его.
- 3) Молодежь предпочитают слушать зарубежную музыку.
- 4) Я взял учебник, где есть все синтаксические правила.

5 задание. Составьте текст (не более 5 предложений) об одном из следующих предметах и понятиях, употребив в нем тропы: а) сравнение; б) метафору; в) олицетворение; г) эпитет.

1. Гроза. 2. Ложь. 3. Сирень.

Функциональные стили современного русского языка

6 задание. Определите стилистическую принадлежность текста. Докажите. (План стилистического анализа текста см. в грамматическом справочнике).

В соответствии со ст. 18 Закона о защите прав потребителей потребитель в случае обнаружения в товаре недостатков, если они не были оговорены продавцом, вправе потребовать незамедлительного безвозмездного устранения недостатков товара или возмещения расходов на их исправление потребителем или третьим лицом. В отношении товара, на который установлен гарантийный срок, продавец (изготовитель), уполномоченная организация или уполномоченный индивидуальный предприниматель, импортер отвечает за недостатки товара, если не докажет, что они возникли после передачи товара потребителю вследствие нарушения потребителем правил использования, хранения или транспортировки товара, действий третьих лиц или непреодолимой силы. В случае спора о причинах возникновения недостатков товара продавец (изготовитель), уполномоченная организация или уполномоченный индивидуальный предприниматель, импортер обязаны провести экспертизу товара за свой счет. Экспертиза товара проводится в сроки, установленные статьями 20, 21 и 22 настоящего Закона для удовлетворения соответствующих требований потребителя. Потребитель вправе присутствовать при проведении экспертизы товара и в случае несогласия с ее результатами оспорить заключение такой экспертизы в судебном порядке.

Риторика

7 задание. Определите к какому виду и жанру ораторских речей относится следующий текст:

«Иногда жизнь бьёт вас по башке кирпичом. Не теряйте веры. Я убеждён, что единственной вещью, которая помогла мне продолжать дело, было то, что я любил его. Вам надо найти то, что вы любите. И это так же верно для работы, как и для отношений. Ваша работа заполнит большую часть жизни и единственный способ быть полностью довольным – делать то, что, по-вашему, является великим делом. И единственный способ делать великие дела – любить то, что вы делаете. Если вы ещё не нашли своего дела, ищите. Не останавливайтесь. Как это бывает со всеми сердечными делами, вы узнаете,

когда найдёте. И, как любые хорошие отношения, они становятся лучше и лучше с годами. Поэтому ищите, пока не найдёте. Не останавливайтесь».

(Стив Джобс)

- 1) информационная речь; отчет;
- 2) убеждающая речь; обвинительная речь;
- 3) призывающая к действию речь; обращение;
- 4) эпидейктическая речь; благодарственное слово.

8 задание. Дайте определение термину «риторика». Назовите разделы классической риторики. Что изучает раздел «Мемория»? Что такое память? Какова роль произвольной и непроизвольной памяти в запоминании текста. Какие важные условия хорошего запоминания текста Вам известны?

9 задание*. Подготовьте доклад с убеждающей речью на одну из представленных тем:

Можно ли научиться быть счастливым?

Компьютерные игры – польза или вред?

Может ли человечество обойтись без оружия?

В своем докладе используйте логические и психологические аргументы.

10 задание. Определите какие документы необходимо написать в следующих ситуациях и напишите их:

- 1) Вы опоздали на работу.
- 2) Вам нужно сдать зачет раньше официально назначенного срока.

5 ВАРИАНТ

Культура речи

1 задание. Орфоэпические нормы

а) поставьте ударения, пользуясь орфоэпическим словарем:

Акрополь, асбест, безумолчный, беречь, двоеженец, звонит, избалованный, искра, кожух, некролог, новорожденный, облегчить, одноименный, повременный, поименный, нормирование, предвосхитить, ходатайство, христианин, черпать, трубопровод, уведомить, углубить, шелковица, нет зонта, заберусь в нору, по сто раз говорить, учебники новы, копировать документы, спала в тени, задал трудную задачу, призваны в армию, премированный работник, донял разговорами, совсем нет угля, начатый разговор, переключение скоростей.

б) определите твердость - мягкость согласного перед буквой Е (например: термос (те), тент (тэ)):

Дефис, юриспруденция, музей, крем, полонез

2 задание. Лексические нормы

а) найдите нарушения норм в следующих предложениях. Объясните причины возникновения ошибок. Исправьте предложения.

1. Меня до глубины тронул его рассказ. 2. Раскольников зарабатывал на жизнь репетиторством. 3. Данное явление является уникальным. 4. Владимир Сергеевич Соловьев сыскал славу выдающегося специалиста в вопросах религиозной философии. 5. В знак согласия Михаил кивнул головой. 6. На собрании работники завода смело ставили свои требования.

б) определите значение иноязычного слова, употребите его в предложении:

Аннексировать, идентификация, мизантроп, симбиоз, одиозный

3 задание. Морфологические нормы

Объясните ошибки в образовании формы имени существительного (а), имени прилагательного, имени числительного, местоимения (б), глагола и его форм (в). Предложите правильный вариант:

- а) Мы решили покрыть крышу толью.
- В автопарк требуются кондуктора.

Я купила килограмм баклажан.

б) Китайский спортсмен бежит болеебыстрее, чем японский.

Управляющая компанияразослала квитанции полтораабонентам.

Ихний сын закончил университет с отличием.

в) В скором времени большинство деревень обезлюдят.

Женщина оглохнула в раннем детстве.

Гуляя по саду, мы любовались расцвёвшими кустами сирени.

4 задание. Синтаксические нормы

Объясните речевые недочеты в предложениях (порядок слов в предложении, согласование подлежащего и сказуемого, согласование определений и приложений, правила управления, употребление причастных и деепричастных оборотов). Предложите правильный вариант:

1) Первое, на что хочу обратить внимание — это на синтаксические ошибки.

2) Дети старались окружить вниманием и помощью своих родителей.

3) Прибежав под крышу, дождь кончился.

4) Обслуживающий пятый участок врач принимает пациентов в кабинете №120.

5 задание. Составьте текст (не более 5 предложений) об одном из следующих предметах и понятиях, употребив в нем тропы: а) сравнение; б) метафору; в) олицетворение; г) эпитет.

1. Береза. 2. Ревность. 3. Погода.

Функциональные стили современного русского языка

6 задание. Определите стилистическую принадлежность текста. Докажите. (План стилистического анализа текста см. в грамматическом справочнике).

– Я тебе одну историю расскажу, – негромко стал рассказывать мой дед. Ты вот не воевал – не знаешь, как там было... Там, брат... похуже дела были. Вот такая история: я санитаром служил, раненых в тыл отвозили. Едем раз. А студебеккер наш битком набитый. Стонают, просят потише... А шофер, МиколайИгринев, годок мне, и так уж старается поровней ехать, медлить шибко тоже нельзя: отступаем, Ну, подъезжаем к одному развилку, впереди легковуха. Офицер машет: стой, мол. А у нас приказ строго-настрого: не останавливаться, хоть сам черт с рогами останавливай. Оно правильно: там сколько ишо их, сердешных, лежат, ждут. Да хоть бы наступали, а то отступаем. Ну, проехали, Легковуха обгоняет нас, офицер поперек дороги – с наганом. Делать нечего, остановились. Оказалось, офицер у их чижалораненый, а им надо в другую сторону. Ну, мы с тем офицером, который наганом-то махал, кое-как втиснули в кузов раненого, Миколай в кабинке сидел: с им там тоже капитан был – совсем тоже плохой, почесть лежал; Миколай-то одной рукой придерживал его, другой рулил. Ну, уместились кое-как. А тот, какого посадили-то, часует, бедный. Голова в крове, все позасохло. Подумал ишо тогда: не довезем. А парень молодой, лейтенант, только бриться, наверно, начал. Я голову его на коленки к себе взял – хоть поддержать маленько, да кого там!..

Риторика

7 задание. Определите к какому виду и жанру ораторских речей относится следующий текст:

«Книжный магазин предлагает всем заинтересованным лицам издание «Африканских сказок». Это прекрасно оформленная книга, которая станет настоящей жемчужиной любой библиотеки. В книге можно найти.

- Мудрость древних времен, описанную в сказаниях.
- Рассказы о сказочных животных и храбрых героях.
- Подборку историй, собранных мастерами сказочного жанра.

Спешите, издание продается со скидкой только в праздничные дни».

1) информационная речь; самопредставление;

- 2) убеждающая речь; опровержение;
- 3) призывающая к действию речь; рекламная речь;
- 4) эпидейктическая речь; вступительное слово.

8 задание. Дайте определение термину «риторика». Назовите разделы классической риторики. Что изучает раздел «Акцио»? Назовите требования к современной риторике к внешности и манере поведения оратора. Какими средствами оратор может достичь оптимального контакта с аудиторией. Какова роль дикции и паузы в публичном выступлении?

9 задание*. Подготовьте доклад с убеждающей речью на одну из представленных тем:

Должны ли быть границы свободы слова?

Надо ли гнаться за успехом?

Брак по расчёту или по любви?

В своем докладе используйте логические и психологические аргументы.

10 задание. Определите какие документы необходимо написать в следующих ситуациях и напишите их:

- 1) Ваш друг разрешает вам управлять его автомобилем.
- 2) Вам необходимо взять академический отпуск.

Вопросы к защите контрольной работы

- 1) Что включает в себя понятие «культура речи»?
- 2) Какие основные особенности ударения в русском языке?
- 3) Назовите основные типы лексических ошибок.
- 4) Назовите основные грамматические ошибки, обусловленные нарушением норм употребления разных частей речи.
- 5) Назовите основные типы синтаксических ошибок.
- 6) Назовите функциональные стили русского литературного языка. Дайте краткую характеристику каждому стилю речи.
- 7) Что изучает риторика? Назовите разделы классической риторики.
- 8) Какие общие правила аргументации вам известны? Назовите основные виды аргументов.
- 9) Что такое документ? Назовите основные виды документов.
- 10) Назовите основные реквизиты документов и правила их оформления.

Процедура оценивания контрольной работы:

Варианты контрольных работ выдаются преподавателем на установочных занятиях и сопровождаются индивидуальными пояснениями. Задания выполняются в отдельной тетради или в электронном варианте. На титульном листе пишется название курса «Культура речи и делового общения», Ф.И.О. обучающегося, шифр, адрес, № варианта, а также Ф.И.О. рецензента. При выполнении работы следует оставлять широкие поля для замечаний и указаний преподавателя, целесообразно выполнять каждое задание с новой страницы. После проверки преподаватель делает заключение «Допущен к собеседованию» или «На доработку», затем контрольная работа возвращается обучающемуся.

Защита контрольной работы проводится в установленные сроки сессии в соответствии с рецензией преподавателя, то есть с учётом рекомендаций преподавателя следует проработать материал и исправить ошибки. При оценке определяется полнота изложения материала, качество, чёткость, и последовательность изложения мыслей, наличие достаточных пояснений, культура в предметной области, число и характер ошибок (существенные или несущественные). Существенные ошибки связаны с недостаточной глубиной и осознанностью ответа (например, обучающийся неправильно

указал основные признаки понятий, явлений, неправильно сформулированы законы или правила и т.п., или обучающийся не смог применить теоретические знания для объяснения практических явлений.). Несущественные ошибки определяются неполнотой ответа, к ним также можно отнести описки, допущенные по невнимательности.

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется, если контрольная работа выполнена по своему варианту, допущена одна или несколько несущественных ошибок, присутствует иллюстративный материал. Несущественные ошибки определяются неполнотой ответа при защите контрольной работы: упущен из вида какой-либо нехарактерный факт при ответе на вопрос, например, описки, допущенные по невнимательности. Обучающийся использует весь арсенал имеющихся знаний, умений и навыков; умеет оценивать материал, анализировать и обобщать, делать выводы по результатам собственной деятельности. Работа соответствует предъявляемым требованиям;
- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся при защите контрольной работы имеет слабое представление об изучаемых явлениях и процессах. Контрольная работа выполнена не по своему варианту, допущены существенные ошибки, нет пояснений к поставленным вопросам или часть заданий не выполнена совсем. Обучающийся не умеет оценивать материал, анализировать и обобщать, делать выводы по результатам собственной деятельности. Работа не соответствует предъявляемым требованиям.

3.2. Темы сообщения, эссе:

1. Языковой портрет личности (на примере телеведущего, культурных и политических деятелей и т.д. по выбору обучающегося).
2. Языковой облик газеты / журнала (по выбору обучающегося).
3. Новые явления в русском языке 1990-2022 годов.
4. Виды и причины языковых ошибок и коммуникативных неудач (на примере конкретных ситуаций общения).
5. Язык коммерческой и политической рекламы (на примере конкретного материала).
6. «Слово как действие» в бытовой и официальной коммуникации.
7. Современная языковая личность: воздействия и взаимодействия.
8. Особенности научного языка специальности (обучающихся) на фоне общих лингвистических черт научного стиля.
9. Современная городская коммуникация (в сравнении с сельской, профессиональной и т.д.).
10. Культура речи и эффективность общения (на конкретных примерах).
11. Взаимодействие вербальных и невербальных средств передачи информации в различных профессиональных сферах.
12. Лингвистический анализ образцового текста (научного, публицистического, художественного и т.д.).
13. Русская языковая личность в межкультурной коммуникации.
14. Словари и справочники русского языка.
15. Русский язык в межкультурной коммуникации.
16. Изменения в русском речевом этикете последних лет.
17. Особенности профессиональной речи представителей моей будущей профессии.
18. Заимствования и их место в языке (на примере названий одежды и обуви, офисной техники, сферы досуга и др.).
19. Речевая культура молодёжи.
20. Телевидение и речевая культура.
21. Речевые конфликты в современном обществе и способы их разрешения.

22. Правила проведения лингвистической экспертизы.
23. Культура речи в публичном общении.
24. Национальные различия в невербальной культуре.
25. Особенности молодёжной женской и мужской речи.
26. Собеседование при приёме на работу как речевой жанр.
27. Точность и логичность - основа научной речи.
28. Слова-паразиты в речи преподавателей / обучающихся.
29. Матерный язык как вид речевой агрессии.
30. Учёные о влиянии бранных слов на здоровье человека.

Процедура оценивания эссе, сообщения:

Обучающийся излагает подготовленное эссе, сообщение в устной форме, применяя полученные риторические знания, умения и навыки. При оценке уровня выполнения и изложения эссе, сообщения в соответствии с поставленной целью для данного вида учебной деятельности могут контролироваться (в том числе и аудиторией) следующие моменты:

- степень решения коммуникативной задачи;
- наличие контакта с аудиторией;
- наличие логичности в высказывании, использование средств логической связи, соблюдение формата высказывания;
- соответствие риторических приемов поставленной задаче;
- отсутствие грамматических, орфографических ошибок (единичные орфоэпические и пунктуационные ошибки не препятствуют решению коммуникативной задачи);
- эмоциональная окрашенность речи, присутствие не только передачи отдельных фактов (отдельной информации), но и элементов их оценки, выражение собственного мнения.

Критерии оценки:

Оценка	Описание
зачтено	обучающийся продемонстрировал понимание вопроса и справился с поставленными речевыми задачами. Диапазон используемых риторических приемов достаточно широк. Высказывание было связным и логически последовательным. Наблюдалась легкость речи и отсутствие ошибок разного рода. Речь обучающегося была эмоционально окрашена, отмечалась не только передача отдельных фактов (отдельной информации), но и элементы их оценки, выражения собственного мнения.
не зачтено	обучающийся продемонстрировал лишь частичное понимание вопроса и не справился с поставленными речевыми задачами.

3.3 Вопросы к дискуссии

1. Стоит ли учиться за границей?
2. Нужна ли свободная посещаемость занятий?
3. Интернет- альтернатива реальности?
4. Можно ли по речи судить об интеллигентности человека?
5. ЕГЭ: за или против?
6. Допустимо ли употребление в речи бранных слов?
7. Современное телевидение – добро или зло?
8. Должен ли студент подрабатывать?
9. Сколько иностранных языков нужно знать современному человеку?

10. Компьютерные игры – польза или вред?

Процедура оценивания дискуссии

Дискуссия – метод организации совместной коммуникации в интересах интенсивного и продуктивного решения групповой задачи, основанный на публичном обсуждении проблемы, цель которого выяснение и сопоставление различных точек зрения, нахождение правильного решения спорного вопроса. При диагностике результатов оцениваются следующие критерии:

- теоретический уровень знаний;
- грамотность изложения материала;
- качество ответов на вопросы;
- подкрепление материалов фактическими данными (статистические данные или др.);
- способность делать выводы;
- способность отстаивать собственную точку зрения;
- способность ориентироваться в представленном материале;
- корректность по отношению к оппоненту;
- степень участия в общей дискуссии.

Критерии оценки:

Оценка	Описание
зачтено	обучающийся полно усвоил учебный материал; проявляет навыки анализа, обобщения, критического осмысления, публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики, критического восприятия информации; материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности, точно используется терминология; показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации; высказывать свою точку зрения; продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков.
не зачтено	не раскрыто основное содержание учебного материала; обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; не сформированы компетенции, умения и навыки публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики, критического восприятия информации.

Министерство сельского хозяйства РФ
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Инженерно-технологический институт
Кафедра математики и информатики

«Утверждаю»

И.о. заведующего кафедрой
 Н.Н. Мальчукова
«01» июля 2022 г.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ТюмГУ является правопреемником ГАУ Северного Зауралья и продолжает реализовывать образовательные программы по соответствующим видам, уровням и условиям обучения, в том числе с сохранением всех существующих форм и условий обучения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Математика

для направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения: очная, заочная

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденный Министерством науки и высшего образования РФ 17 августа 2020 г., приказ № 1041
- 2) Учебный план основной образовательной программы Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий одобрен Ученым советом ФГБОУВО ГАУ Северного Зауралья от «01» июля 2022 г. Протокол № 11

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена на заседании кафедры математики и информатики от «01» июля 2022 г. Протокол № 11

И.о. заведующего кафедрой _____  Н.Н. Мальчукова

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена методической комиссией института от «01» июля 2022 г. Протокол № 7

Председатель методической комиссии института _____  О.А. Мелякова

Разработчики:

Виноградова М.В. старший преподаватель кафедры математики и информатики

И.О. Директор института:



Л.Н. Андреев

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

<i>Код компетенции</i>	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-2_{опк2} Использует знания основных законов математики для решения типовых задач в области профессиональной деятельности.	Знать: _ основные понятия и методы линейной и аналитической геометрии; _ основные понятия и методы математического анализа, дифференциального и интегрального исчисления; _ основные понятия и формулы теории вероятностей; _ методы обработки статистических данных. Уметь: _ вычислять определители, решать системы линейных уравнений методами линейной алгебры; _ уметь определять вид уравнений кривых второго порядка; _ вычислять пределы, производную функции и неопределенные интегралы; _ вычислять вероятности случайных событий; _ обрабатывать статистическую информацию для оценки значений параметров распределения Владеть: _ навыками использования дифференциального и интегрального исчисления для решения задач; _ навыками анализа и обработки данных, необходимых для решения профессиональных задач.

2. **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Данная дисциплина относится к Блоку 1 обязательной части образовательной программы. Для изучения дисциплины необходимы знания в области математики в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего (полного) общего образования.

Математика является предшествующей дисциплиной для дисциплин:

- Физика; Стандартизация, сертификация и контроль качества продукции, Теоретическая механика.

Дисциплина изучается на 1 курсе в 1,2 семестрах по очной, заочной форме обучения.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 180 часов (5 зачетных единиц).

Вид учебной работы	Очная форма			Заочная форма		
	всего часов	семестр		всего часов	семестр	
		1	2		1	2
Аудиторные занятия (всего)	80	48	32	22	14	8
<i>В том числе:</i>	-	-	-	-	-	-
Лекционного типа	32	16	16	8	4	4
Семинарского типа	48	32	16	20	10	10
Самостоятельная работа (всего)	82	42	40	134	76	58
<i>В том числе:</i>	-	-	-	-	-	-
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	42	22	20	102	60	42
Самостоятельное изучение тем	8	4	4			
Расчетно-графические работы	32	16	16	-	-	-
Контрольные работы	-	-	-	32	16	16
Вид промежуточной аттестации:		экз.	зачет		экз.	зачет
экзамен	18	18	-	18	18	-
Общая трудоемкость:						
часов	180	108	72	180	108	72
зачетных единиц	5	3	2	5	3	2

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	2	3
1.	Линейная алгебра	Матрицы. Определители и их свойства. Решение систем линейных уравнений различными методами.
2.	Аналитическая геометрия	Прямая линия на плоскости. Различные формы уравнения прямой на плоскости. Угол между прямыми. Расстояние от точки до прямой.
3.	Введение в математический анализ	Функция. Предел функции. Основные теоремы о пределах. Раскрытие простейших неопределенностей. Непрерывность функций.
4.	Дифференциальное исчисление функции одной переменной	Определение производной. Таблица производных. Правила дифференцирования. Дифференциал функции, его геометрический смысл. Применение дифференциала к приближенным вычислениям. Применение производной к исследованию функций одной переменной. Геометрический, физический и химический смысл производной.
5.	Интегральное исчисление функции	Первообразная. Неопределенный интеграл и его свойства. Таблица основных интегралов. Простейшие приемы интегрирования. Интегрирование по частям. Интегрирование методом замены переменной. Определенный интеграл. Приложения определенного интеграла.
6.	Случайные события	Основные понятия теории вероятностей. Классическая формула вероятности. Теоремы сложения и умножения вероятностей. Формула полной вероятности. Случайные независимые испытания.
7.	Случайные величины	Понятие случайной величины. Виды случайных величин. Числовые характеристики случайных величин. Законы распределения случайных величин. Функция распределения и плотность распределения случайной величины.
8.	Выборочный метод	Генеральная совокупность и выборка. Статистическое распределение выборки. Статистические оценки параметров распределения (точечные и интервальные оценки). Методы расчета сводных характеристик выборки.
9.	Статистическая проверка статистических гипотез	Статистическая гипотеза, виды гипотез. Статистический критерий проверки основной гипотезы. Проверка гипотез о предполагаемом законе распределения с помощью критериев Пирсона, Колмагорова, Ястремского. Приближенные методы проверки.
10.	Элементы теории корреляции	Функциональная, статистическая и корреляционная зависимость. Оценка тесноты линейной связи между признаками. Отыскание параметров выборочного уравнения регрессии.

4.2. Раздельные дисциплины и виды занятий очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц. типа	Семин. типа	СР	Всего часов
1	2	3	4	5	6
1 семестр					
1	Линейная алгебра	4	6	6	16
2	Аналитическая геометрия	2	4	6	12
3	Введение в математический анализ	2	6	7	15
4	Дифференциальное исчисление функции одной переменной	4	8	17	29
5	Интегральное исчисление функции	4	8	6	18
	Экзамен	-	-	-	18
Итого:		16	32	42	108
2 семестр					
6	Случайные события	6	6	8	20
7	Случайные величины	4	4	8	16
8	Выборочный метод	4	4	8	16
	Статистическая проверка статистических гипотез	-	-	8	8
	Элементы теории корреляции	2	2	8	12
Итого		16	16	40	72
Всего		32	48	82	180

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц. типа	Семин. типа	СР	Всего часов
1	2	3	4	5	6
1 семестр					
1	Линейная алгебра	1	4	15	20
2	Аналитическая геометрия	-	-	15	15
3	Введение в математический анализ	1	2	15	18
4	Дифференциальное исчисление функции одной переменной	1	2	16	19
5	Интегральное исчисление функции	1	2	15	18
	Экзамен	-	-	-	18
Итого:		4	10	76	108
2 семестр					
6	Случайные события	2	2	10	14
7	Случайные величины	-	2	10	12
8	Выборочный метод	1	2	12	15
	Статистическая проверка статистических гипотез	-	2	12	14
	Элементы теории корреляции	1	2	14	17
Итого		4	10	58	72
Всего		8	20	134	180

4.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисципли ны	Тема	Трудоемкость (час.)	
			очная	заочная
1	2	3	4	5
1.	1	Линейная алгебра	6	4
2.	1	Аналитическая геометрия	4	-
3.	1	Введение в математический анализ	6	2
4.	2	Дифференциальное исчисление функции одной переменной	8	2
5.	2	Интегральное исчисление функции	8	2
Итого за 1 семестр			32	10
6.	3	Случайные события	6	1
7.	3	Случайные величины	4	1
8.	4	Выборочный метод	4	1
9.	4	Статистическая проверка статистических гипотез	-	-
10.	4	Элементы теории корреляции	2	1
Итого в 2 семестре:			16	10

4.4. Примерная математика курсовых проектов (работ) - не предусмотрена 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	41	102	тестирование или собеседование
Самостоятельное изучение тем	8		тестирование или собеседование
Расчетно-графические работы	33		защита
Контрольные работы		32	защита
Всего часов	82	134	

5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы

Математика / Автор-составитель Л.И. Якобчук: Методические рекомендации и указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья – ГАУ Северного Зауралья, Тюмень, 2018 - 54 с. [Электронный ресурс]

5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

1. Различные уравнения прямой.
2. Интегрирование тригонометрических функций: различные случаи и методы интегрирования.

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-1	ИД-2 опк2 Использует знания основных законов математики для решения типовых задач в области профессиональной деятельности.	Знать: _ основные понятия и методы линейной и аналитической геометрии; _ основные понятия и методы математического анализа, дифференциального и интегрального исчисления; _ основные понятия и формулы теории вероятностей; _ методы обработки статистических данных. Уметь: _ вычислять определители, решать системы линейных уравнений методами линейной алгебры; _ уметь определять вид уравнений кривых второго порядка; _ вычислять пределы, производную функции и неопределенные интегралы; _ вычислять вероятности случайных событий; _ обрабатывать статистическую информацию для оценки значений параметров распределения Владеть: _ навыками использования дифференциального и интегрального исчисления для решения задач; _ навыками анализа и обработки данных, необходимых для решения профессиональных задач.	Тест Экзаменационный билет

6.2. Шкалы оценивания

Шкала оценивания устного экзамена

Оценка	Описание
Отлично	Демонстрирует полное знание и понимание при ответе на все вопросы билета. Приводит примеры. Безошибочно определяет и правильно применяет методы решения практических задач. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены.

Хорошо	Демонстрирует значительное понимание при ответе на вопросы билета. Приводит примеры. Все требования, предъявляемые к заданию выполнены, но с небольшими недочетами.
Удовлетворительно	Демонстрирует частичное понимание при ответе на вопросы билета. Затрудняется с приведением примеров. Большинство требований, предъявляемые к заданию выполнены.
Неудовлетворительно	Демонстрирует небольшое понимание при ответе на вопросы билета. Многие требования, предъявляемые к заданию не выполнены.

Шкала оценивания тестирования на экзамене

% выполнения задания	Балл по 5-бальной системе
86 – 100	5
71 – 85	4
50 – 70	3
менее 50	2

Шкала оценивания тестирования на зачете

% выполнения задания	Результат
51 – 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. Уксусов С.Н., Фетисов Ю.М. Математика: учебное пособие / С.Н. Уксусов, Ю.М. Фетисов. – 3-е изд., стер. – Старый Оскол: ТНТ, 2018. – 352 с.
2. Данилов, А. М. Математика: учебное пособие / А. М. Данилов, И. А. Гарькина. — Пенза: Пензенский государственный университет архитектуры и строительства, ЭБС АСВ, 2012. — 204 с. — ISBN 978-5-9282-0797-7. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/23097.html>

б) Дополнительная литература:

3. Баврин, Иван Иванович. Высшая математика: учеб. для студ. естественно - научных специальностей / И. И. Баврин. - 2-е изд., - М.: Академия; 2001. - 616 с.
4. Горелов В.И. Математика [Электронный ресурс]: сборник задач и упражнений / В.И. Горелов, О.Л. Карелова, Т.Н. Ледацева. — Электрон. текстовые данные. — М: Российская международная академия туризма, Университетская книга, 2016. — 112 с. — 978-5-98699-189-4. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70538.html>
5. Данко П.Е. и др. Высшая математика в упражнениях и задачах: учебн. пособие. В 2-х ч. Ч1.-М.: Высш шк.,1986г.-340 с.;

6. Данко П.Е. и др. Высшая математика в упражнениях и задачах: учебн. пособие. В 2-х ч. Ч2.-М.: Высш шк.,1986г.- 415 с.;
7. Гарькина, И. А. Математика. Часть I. Справочные материалы и тесты по модулям: учебное пособие для студентов-заочников / И. А. Гарькина, А. М. Данилов, А. Н. Круглова. — Пенза: Пензенский государственный университет архитектуры и строительства, ЭБС АСВ, 2013. — 328 с. — ISBN 978-5-9282-0920-9. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/23098.html>
8. Рябушко, А. П. Высшая математика. Теория и задачи. В 5 частях. Ч.1. Линейная и векторная алгебра. Аналитическая геометрия. Дифференциальное исчисление функций одной переменной : учебное пособие / А. П. Рябушко, Т. А. Жур. — 2-е изд. — Минск: Вышэйшая школа, 2017. — 304 с. — ISBN 978-985-06-2884-8 (ч. 1), 978-985-06-2885-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/90754.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей
9. Рябушко, А. П. Высшая математика. Теория и задачи. В 5 частях. Ч.2. Комплексные числа. Неопределенный и определенный интегралы. Функции нескольких переменных: учебное пособие / А. П. Рябушко, Т. А. Жур. — Минск: Вышэйшая школа, 2016. — 272 с. — ISBN 978-985-06-2766-7 (ч. 2), 978-985-06-2764-3. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/90755.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей
10. Рябушко, А. П. Высшая математика. Теория и задачи. В 5 частях. Ч.3. Обыкновенные дифференциальные уравнения. Ряды. Кратные интегралы : учебное пособие / А. П. Рябушко, Т. А. Жур. — Минск: Вышэйшая школа, 2017. — 320 с. — ISBN 978-985-06-2798-8 (ч. 3), 978-985-06-2764-3. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/90756.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей
11. Рудаков Б.П. Школьная и вузовская математика в формулах и графиках – справочное пособие. – Тюмень: «Вектор Бук», 2005 – 280 с.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

- Exponenta.ru, образовательный математический сайт (<http://www.exponenta.ru/>);
- Практикум по математическому анализу (видеокурс) (<https://hghltd.yandex.net/>);
- Электронно-библиотечная система «Лань» (<http://e.lanbook.com/>);
- Электронно-библиотечная система «IPR-books» <http://www.iprbookshop.ru/>;
- А.Д. Манита, МГУ, Интернет-учебник «Теория вероятностей и математическая статистика» для студентов естественных факультетов (www.teorver-online.narod.ru);
- Видеокурсы «Теория вероятностей и математическая статистика», «Основы теории вероятностей», «Основы математической статистики» (www.intuit.ru)

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Математика / Автор-составитель Л.И. Якобюк: Методические указания к проведению практических занятий у студентов направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья – ГАУ Северного Зауралья, Тюмень, 2016 - 94 с. [Электронный ресурс]

10. Перечень информационных технологий

1. Для выполнения расчетно-графических работ студентам рекомендовано использовать Microsoft Office (электронные таблицы Microsoft Excel);
2. ЭИОС Moodle

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лекционные и практические занятия проводятся в аудиториях с количеством учебных мест,

достаточным для размещения студентов данного направления подготовки, и оборудованных доской.

Для выполнения самостоятельной работы студенты могут пользоваться читальными залами библиотек, в том числе оснащённых компьютерами с локальной сетью и выходом в интернет.

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 сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Инженерно-технологический институт
Кафедра математики и информатики

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине **Математика**

для направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Уровень высшего образования – бакалавриат

Разработчик: Виноградова М.В. доцент кафедры математики и информатики

Утверждено на заседании кафедры
протокол № 11 от «01» июля 2022 г.
И.о. заведующего кафедрой  Н.Н Мальчукова

Тюмень, 2022

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ
знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие
этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины
МАТЕМАТИКА**

1. Вопросы для подготовки к экзамену (1 семестр)

Компетенция	Вопросы
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	1. Матрицы. Виды матриц. Действия над матрицами. 2. Определители и их свойства. Вычисление определителей. 3. Решение систем линейных уравнений методом Крмера Гаусса. 4. Различные уравнения прямой линии на плоскости. 5. Условия параллельности и перпендикулярности двух прямых на плоскости. 6. Понятие множества. Виды множеств. Примеры. 7. Понятие функции с одной переменной. Область определения и область изменения функций. Способы задания функции. График функции. 8. Основные элементарные функции, их свойства и графики. 9. Предел функции одной переменной в точке. Бесконечно малые и бесконечно большие функции. 10. Вычисление предела функции. Раскрытие неопределенностей вида: $\frac{0}{0}$; $\frac{\infty}{\infty}$; 1^∞ . 11. Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной. Виды обозначений. 12. Геометрический, физический, и экономический смысл производной. 13. Правила дифференцирования. Производные основных элементарных функций. Таблица производных. 14. Сложная функция. Правило дифференцирования сложной функции. Производные сложных функций. 15. Производные высших порядков. 16. Дифференциал функции одной переменной. Применение дифференциала в приближенных вычислениях. 17. Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла. 18. Понятие первообразной функции и неопределенного интеграла. 19. Свойства неопределенного интеграла. Таблица простейших интегралов. 20. Простейшие приемы интегрирования. 21. Интегрирование по частям. 22. Интегрирование методом замены переменной 23. Понятие определенного интеграла. Формула Ньютона-Лейбница.

Процедура оценивания экзамена

Вопросы к экзамену обучающиеся получают в течение первой недели начала изучения дисциплины.

Если экзамен проводится в форме тестирования в ИЭОС Moodle, то:

1. обучающиеся допускаются к экзамену по дисциплине при условии успешного выполнения текущего контроля в течение семестра. К текущему контролю относятся:

— положительные оценки за промежуточные контрольные работы (очная форма обучения);

— получение оценки «зачтено» за собеседование по темам, выносимым на самостоятельное изучение;

— успешная защита РГР (очная форма обучения);

— успешная защита контрольной работы (заочная форма обучения).

В противном случае обучающиеся не допускаются к экзаменационному тестированию до полной ликвидации всех задолженностей;

2. экзаменационный тест в ИЭОС Moodle включает 30 тестовых заданий, выбранных в случайном порядке из банка тестовых заданий. Обучающемуся предоставляется 1 попытка для сдачи теста продолжительностью 45 минут.

Если экзамен проводится по экзаменационным билетам в форме собеседования, то:

1. обучающиеся приходят на экзамен согласно графика экзаменационной сессии,

2. экзаменационный билет включает три вопроса (один теоретический, два практических),

3. каждый обучающийся случайным образом вытягивает билет, готовится 30-40 минут, устно отвечает экзаменатору; после собеседования экзаменатор выставляет оценку,

4. оценка заносится в экзаменационную ведомость и зачетную книжку,

5. результат экзамена выставляется согласно шкале оценивания устного экзамена при условии посещения обучающимся занятий, успешного выполнения текущего контроля в течение семестра. К текущему контролю относятся:

— положительные оценки за промежуточные контрольные работы (очная форма обучения);

— получение оценки «зачтено» за собеседование по темам, выносимым на самостоятельное изучение;

— успешная защита РГР (очная форма обучения);

— успешная защита контрольной работы (заочная форма обучения);

6. в противном случае обучающийся получает дополнительные вопросы по не сданным видам текущего контроля, и, если обучающийся не отвечает на дополнительные вопросы, оценка, полученная за экзамен, снижается на один балл.

Критерии оценки экзамена

Если экзамен проводится в форме тестирования в ИЭОС Moodle, то оценка выставляется системой автоматически согласно шкале оценивания тестирования на экзамене.

Если экзамен проводится по экзаменационным билетам в форме собеседования, то:

— оценка «отлично» выставляется, если обучающийся полностью раскрыл содержание вопросов билета, изложил материал в определенной логической последовательности, точно используя математическую терминологию и практические навыки; показал умение иллюстрировать теоретические выкладки конкретными примерами; безошибочно определяет и правильно применяет методы решения практических заданий.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся выполнил основные требования на оценку «отлично», но при этом имеет один из недостатков: в ответе допущены небольшие ошибки, не искажившие математическое содержание; при ответе на вопросы билета допущены один–два недочета, исправленные по замечанию преподавателя; допущены одна или две негрубые ошибки при решении практических заданий.

— Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся не полностью или непоследовательно раскрыл содержание вопросов билета, но показал общее понимание теории и продемонстрировал умения, достаточные для дальнейшего усвоения программного материала по математике, имелись затруднения или допущены ошибки при решении практических заданий; обучающийся может выбрать методы решения типовых задач, но задачи более сложного уровня вызывают затруднения; при демонстрации теоретического и практического материала выявлена недостаточная сформированность основных умений и навыков.

— Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся не раскрыл основное содержание учебного материала по математике, обнаружил незнание или непонимание большей, или наиболее важной части учебного материала, допущены ошибки в определении математических понятий, при решении практических задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов преподавателя; обучающийся продемонстрировал несформированность основных умений и навыков.

3. Вопросы для подготовки к зачёту (2 семестр)

Компетенция	Вопросы

ОПК 2

Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

1. Основные понятия теории вероятностей: испытание и событие. Классификация случайных событий.
2. Классическое определение вероятности события. Статическая вероятность.
3. Элементы комбинаторики. Основные формулы.
4. Сумма событий. Теорема сложения вероятностей несовместимых событий. Полная группа событий. Противоположные события.
5. Произведение событий. Условная вероятность события. Теоремы умножения вероятностей.
6. Независимые события. Теорема умножения для независимых событий. Вероятность появления хотя бы одного события.
7. Формула полной вероятности. Формула Байеса.
8. Повторные независимые испытания. Формула Бернулли.
9. Локальная и интегральная теоремы Лапласа. Формула Пуассона
10. Определение и виды случайных величин. Дискретная с.в. Закон распределения вероятностей д.с.в.
11. Числовые характеристики с.в., их значение. Математическое ожидание д.с.в. Его свойства. Вероятностный смысл.
12. Дисперсия д.с.в.: определение, свойства, формула для вычисления. Среднее квадратическое отклонение.
13. Законы распределения д.с.в.
14. Непрерывные с.в. Функция распределения вероятностей. н.с.в., ее свойства и график.
15. Вероятность попадания с.в. в заданный интервал.
16. Плотность распределения вероятностей н.с.в., ее свойства и график, вероятностный смысл.
17. Числовые характеристики н.с.в. $M(x)$, $D(x)$, $O(x)$. Формулы для их вычисления.
18. Нормальное распределение н.с.в. Плотность вероятности, ее свойства и график.
19. Числовые характеристики нормального распределения.
20. Генеральная и выборочная совокупность. Выборочный метод.
21. Вариационный ряд: дискретный и интервальный. Полигон и гистограмма.
22. Эмпирическая функция распределения и ее свойства.
23. Числовые характеристики выборочной совокупности.
24. Эмпирические моменты высших порядков. Асимметрия и эксцесс.
25. Статистические оценки параметров распределения. Точечные оценки и ее свойства.
26. Оценки параметров распределения с помощью интервалов, понятие надежности интервала.

Компетенция	Вопросы
	27. Статистическая проверка гипотез, виды ошибок. 28. Задачи корреляционного анализа. Парная линейная корреляция. 29. Коэффициент линейной корреляции и его свойства. Проверка на значимость. 30. Уравнение линейной регрессии. Правило нахождения коэффициента линейной регрессии, его связь с коэффициентом корреляции.

Процедура оценивания зачета

Вопросы к зачету обучающиеся получают в течение первой недели начала изучения дисциплины.

Если зачет проводится в форме тестирования в ИЭОС Moodle, то:

обучающийся допускается к промежуточной аттестации по дисциплине в форме тестирования при условии посещения занятий и успешного выполнения текущего контроля в течение семестра, которое включает:

- положительные оценки за промежуточные контрольные работы;
- успешное собеседование по темам, выносимым на самостоятельное изучение;
- успешная защита РГР.

В противном случае обучающийся не допускается к прохождению тестовых заданий, до полной ликвидации всех задолженностей.

Тестовое задание в системе электронного обучения Moodle включает 30 вопросов, в случайном порядке выбранных из банка вопросов. Обучающемуся предоставляется 2 попытки продолжительностью 45 минут каждая.

Если зачет проводится в форме собеседования, то:

Обучающийся допускается к промежуточной аттестации по дисциплине в форме собеседования при условии успешного выполнения текущего контроля в течение семестра, которое включает:

- положительные оценки за промежуточные контрольные работы;
- успешное собеседование по темам, выносимым на самостоятельное изучение;
- успешная защита РГР.

В противном случае обучающийся не допускается к промежуточной аттестации, до полной ликвидации всех задолженностей

Критерии оценки зачета

Если зачет проводится в форме тестирования в ИЭОС Moodle, то оценка «Зачтено/Не зачтено» выставляется системой автоматически согласно школе оценивания тестирования на зачете.

Если зачет проводится в форме итогового собеседования, то:

оценка «Зачтено» выставляется, если обучающийся посещал занятия, успешно выполнил текущий контроль и успешно прошел итоговое собеседование.

оценка «Не зачтено» выставляется, если обучающийся не был допущен к промежуточной аттестации или не прошел итоговое собеседование

3. Комплект заданий для расчетно-графической работы

Тема «Применение производной к исследованию свойств функции одной переменной и построению графика» (1 семестр)

Основной целью РГР является овладение методами математического анализа, навыками самостоятельной работы.

Содержание работы

1. Изучить теорию данной темы.
2. Самостоятельно проверить степень усвоения теории с помощью предложенных вопросов.
3. Разобраться в разобранном решении предложенных задач.
4. Исследовать свойства функции одной переменной и построить ее график по плану:
 - 1) найти область определения функции.
 - 2) исследовать функцию на чётность (нечётность).
 - 3) исследовать функцию на периодичность.
 - 4) указать промежутки монотонности функции и найти её точки экстремумов.
 - 5) найти точки перегиба графика функции. Указать промежутки выпуклости, вогнутости.
 - 6) найти уравнения вертикальных и наклонных асимптот, используя условия для существования этих асимптот.
 - 7) дополнительные точки для более точного построения графика.
 - 8) построить график функции.

Форма отчета:

1. Представление работы по указанному в методике образцу.
2. Самостоятельное изучение теоретического материала с помощью предлагаемых контрольных вопросов.
3. Устное собеседование по работе.

Варианты заданий

Провести полное исследование функции и построить график.

1. $y = \frac{(x^3 + 4)}{x^2}$	11. $y = \frac{4 - x^3}{x^2}$	21. $y = \left(1 + \frac{1}{x}\right)^2$
2. $y = \left(\frac{x-1}{x+1}\right)^2$	12. $y = \frac{4}{3 + 2x - x^2}$	22. $y = \frac{4(x+1)^2}{x^2 + 2x + 4}$
3. $y = \frac{x^2 - x + 1}{x - 1}$	13. $y = \frac{x^2 - 4x + 1}{x - 4}$	23. $y = \frac{12 - 3x^2}{x^2 + 12}$
4. $y = \frac{3x^4 + 1}{x^3}$	14. $y = \frac{x^2 + 2x - 7}{x^2 + 2x - 3}$	24. $y = \frac{3x - 2}{x^3}$
5. $y = \frac{2}{x^2 + 2x}$	15. $y = \frac{1 + 2x^3}{x^2}$	25. $y = \frac{9 + 6x - 3x^2}{x^2 - 2x + 13}$

Вопросы для защиты РГР (1 семестр)

1. Назовите признаки постоянства функции.
2. Какая функция называется возрастающей?
3. Какая функция называется убывающей?
4. Сформулируйте достаточные признаки возрастания и убывания функции.
5. Какие точки называют критическими точками функции?
6. Назовите достаточные признаки экстремума функции.
7. Какие точки называются точками экстремума?

8. Какая кривая называется выпуклой?
9. Какая кривая называется вогнутой?
10. Как найти интервалы выпуклости и вогнутости кривой?
11. Что называется, точкой перегиба кривой?
12. Сформулируйте достаточный признак существования точки перегиба кривой.
13. Что такое асимптота функции? Виды асимптот.
14. Как найти вертикальную, наклонную, горизонтальную асимптоту?
15. Как найти точки пересечения графика функции с осями координат?
16. Какая функция называется чётной, нечётной, функцией общего вида?
17. Что такое область определения функции?
18. Как найти наибольшее и наименьшее значение функции?
19. Какие функции называются монотонными, периодическими?
20. Назовите схему исследования функции и построения ее графика.

Расчетно-графическая работа «Первичная обработка результатов наблюдения методом математической статистики. Оценка параметров «нормального» распределения» (2 семестр)

Содержание работы:

1. Группировка данных в вариационный ряд и представление в виде эмпирической функции распределения.
2. Графическое изображение вариационного ряда и эмпирической функции распределения.
3. Вычисление основных числовых характеристик выборочной совокупности.
4. Определение границ истинных значений числовых характеристик, изучаемой случайной величины с заданной надёжностью.
5. Содержательная интерпретация результатов первичной обработки по условию задачи.

Вариант № 1

Дано число зерен в колосе у гибридов ячменя.

19	25	29	31	27	29	29	27	29	23	29	29	31	33
27	37	33	29	31	31	39	31	27	31	29	31	25	31
29	27	29	25	31	29	31	29	29	23	33	29	31	29
27	31	29	23	33	35	27	29	29	25	29	29	33	29
35	29	25	29	27	27	29	31	29	35	29	27	29	27
31	29	29	33	25	29	27	29	31	25	29	27	31	29
27	35	31	29	27	27	21	19	31	27	29	27	29	31
31	29												

Вариант № 2

Дано еженедельное время, затрачиваемое студентом на подготовку к занятиям в часах.

24	26	28	34	28	32	32	28	32	26	22	32	32
30	28	30	32	30	34	36	30	26	30	34	32	30
30	32	30	28	32	26	30	30	28	30	32	28	28
32	30	26	30	32	28	30	34	36	30	32	30	34
30	32	30	28	28	30	28	32	30	30	26	30	28
34	30	32	30	32	34	30	26	30	32	34	28	30
30	30	28	30	26	28	24	30	26	30	28	34	32
32	34	30	28	30	26	34	28/	34				

Вариант № 3

Дано число посещений дискотек студентами в течение месяца.

0	8	10	8	4	6	2	8	4	4	8	6	16	10	6	4
6	4	6	8	2	6	8	6	4	4	6	8	2	4	6	4

6	4	10	6	6	6	6	2	4	2	8	6	6	4	6	4
6	2	6	8	6	8	8	10	6	8	4	8	4	4	4	2
4	8	10	6	6	4	8	8	6	8	2	2	8	10	8	12
4	4	0	4	6	4	8	6	6	10	4	0	8	10	8	12
6	10	8	6	12											

Вариант № 4

Дано число пропусков занятий студентами вторых курсов.

5	7	13	9	13	9	13	7	13	7	17	11	15	11	9	11	9
11	11	9	9	13	11	9	11	9	11	7	9	13	7	11	9	15
13	11	13	11	13	9	13	13	13	11	15	11	9	7	11	13	17
9	13	9	11	15	11	11	11	9	13	11	9	11	13	11	15	11
7	11	7	9	11	13	9	9	11	15	11	9	17	13	9	11	11
11	11	13	11	17	5	13	13	9	9	13	9	15	13	5		

Форма отчета:

1. Представление работы по указанному в методике образцу.

2. Подготовка к **защите РГР по вопросам:**

1. Что является предметом и методом математической статистики?
2. Какие основные задачи решает математическая статистика?
3. В каком соотношении находится математическая статистика с теорией вероятностей?
4. Какая совокупность называется генеральной (выборочной)?
5. В чем суть выборочного метода?
6. В чем заключаются основные требования к выборке?
7. Какая выборка называется репрезентативной?
8. Какие способы формирования выборки вы знаете?
9. Когда выборка называется повторной (бесповторной)?
10. Какая выборка считается малой, средней, большой?
11. Какие вариационные ряды вы знаете?
12. Можно ли от дискретного ряда перейти к интервальному и наоборот?
13. От чего зависит число интервалов группировки?
14. Как от простой статистической таблицы данных перейти к вариационному ряду?
15. Как графически изобразить дискретный (непрерывный) вариационный ряд?
16. Что определяет эмпирическая функция распределения?
17. Каковы свойства эмпирической функции распределения?
18. Как найти вероятность попадания случайной величины на заданный участок, если известна эмпирическая функция распределения?
19. Как вычислить дисперсию (среднее квадратическое отклонение) выборочной совокупности?
20. Что характеризует коэффициент асимметрии и как он вычисляется?
21. Какие методы вычисления числовых характеристик выборочной совокупности вы знаете?
22. Как упростить расчет числовых характеристик?
23. Какое число принимается в качестве ложного нуля?
24. По каким формулам от числовых характеристик, вычисленных в условных вариантах производится переход к числовым характеристикам в первоначальных вариантах?
25. Какая оценка называется точечной?
26. Что является точечной оценкой генеральной средней (генеральной дисперсии, генерального среднеквадратического отклонения)?
27. Какая оценка называется интервальной?

28. Какой интервал называется надежностным?
29. Какая вероятность называется доверительной, надежностной?
30. По каким формулам находится надежностный интервал для генеральной средней и генерального среднеквадратического отклонения?
31. Как ведет себя предельная ошибка $t \cdot \frac{\sigma_g}{\sqrt{n}}$ (величина отклонения), если надежность

увеличивается?

32. Как ведет себя предельная ошибка, если увеличить объем выборки?

3. Защита РГР.

Процедура оценивания расчетно-графической работы

Расчетно-графическая работа - вид письменной работы, направленный на творческое освоение компетенций, прописанных в рабочей программе дисциплины. Обучающемуся необходимо проработать материал по теме РГР, используя записи лекций, практических занятий и источники литературы. Преподаватель назначает варианты заданий. Обучающийся решает задания своего варианта в домашних условиях, распределив рационально свое время. Готовая работа предоставляется на проверку преподавателю. Если она выполнена верно, то преподаватель назначает время для ее защиты в форме собеседования. Если в работе имеются замечания, то она возвращается обучающемуся на доработку, впоследствии работа защищается.

При оценивании РГР обращается внимание на следующие моменты:

1. содержание работы;
2. постановка цели и задач;
3. порядок проведения анализа по теме исследования;
4. полнота и правильность выводов работы;
5. порядок оформления использованных источников информации

Критерии оценки

Оценка «Зачтено» выставляется, если:

1. работа выполнена по плану;
2. в каждом пункте приведено правильное развернутое решение;
3. объем и оформление работы отвечают требованиям;
4. работа выполнена аккуратно, в заданной логике, без вычислительных ошибок;
5. чертеж выполнен крупно и в соответствии с требованиями к чертежам;
6. обучающийся может ответить на предложенные вопросы по данной работе.

Оценка «Не зачтено» выставляется, если не выполнены требования к оценке «Зачтено».

4. Вопросы к собеседованию, выносимым на самостоятельное изучение

Раздел 2. Аналитическая геометрия. Тема Различные уравнения прямой

1. Прямая линия на плоскости.
2. Различные формы уравнения прямой на плоскости.
3. Угол между прямыми. Расстояние от точки до прямой.
4. Плоскость. Основные задачи на плоскость.
5. Условие параллельности и перпендикулярности векторов.
6. Уравнения плоскости и прямой в пространстве.
7. Угол между плоскостями. Угол между прямой и плоскостью.

Раздел 6. Интегральное исчисление. Тема Интегрирование тригонометрических функций: различные случаи и методы интегрирования

1. Метод решения интегралов вида $\int \sin^m x \cos^n x dx$ если m и n нечетное и положительное.
2. Метод решения интегралов вида $\int \sin^m x \cos^n x dx$ если m и n четное и положительное.
3. Метод решения интегралов вида $\int \sin^m x \cos^n x dx$ если m и n четное и хотя бы один из них

отрицательный.

4. Метод решения интегралов вида $\int \sin mx \cos nx dx, \int \sin mx \sin nx dx, \int \cos mx \cos nx dx$.

Процедура оценивания собеседования

Собеседование проводится в форме индивидуального опроса для определения уровня освоенности студентами тем, выносимых на самостоятельное изучение. Как правило, собеседование проходит на консультации. Преподаватель заранее предупреждает обучающегося о сроках проведения собеседования, требованиях к подготовке материалов, знакомит с вопросами к собеседованию.

Ответ на вопрос считается правильным, если по своему содержанию полностью соответствует вопросу, содержит все необходимые теоретические факты и обоснованные выводы, а его изложение математически грамотны.

Критерии оценки

Ответ оценивается «отлично», если обучающийся:

- 1) полностью раскрыл содержание вопроса в объеме, предусмотренном программой;
- 2) изложил материал грамотным языком, точно используя математическую терминологию и символику, в определенной логической последовательности;
- 3) отвечал самостоятельно, без наводящих вопросов преподавателя.

Возможны 1-2 неточности при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, которые обучающийся легко исправил после замечания.

Ответ оценивается «хорошо», если удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недочетов:

- 1) в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие математическое содержание ответа;
- 2) допущены 1-2 недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные после замечания;

Ответ оценивается «удовлетворительно», если:

- 1) неполно раскрыто содержание материала (содержание изложено фрагментарно, не всегда последовательно), но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения программы;
- 2) имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании математической терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;

Ответ оценивается отметкой «неудовлетворительно», если:

- 1) не раскрыто содержание учебного материала;
- 2) обнаружено незнание или не понимание обучающимся большей или наиболее важной части учебного материала;
- 3) допущены ошибки в определении понятия, при использовании математической терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов преподавателя.

5. Комплект заданий для промежуточных контрольных работ Очная форма обучения

Тема: Действия над матрицами. Решение систем линейных уравнений методом Крамера и Гаусса
Вариант 1

1. Для данного определителя $\Delta = \begin{vmatrix} 2 & 7 & 2 & 1 \\ 1 & 1 & -1 & 0 \\ 3 & 2 & 2 & 4 \\ 4 & 5 & 0 & -3 \end{vmatrix}$ найти миноры и алгебраические

дополнения элементов $a_{12}a_{12}, a_{33}a_{33}$.

2. Даны две матрицы A и B. Найти: а) АВ; б) ВА (если это возможно).

$$A = \begin{pmatrix} 2 & -1 & -3 \\ 8 & -7 & -6 \\ -3 & 4 & 2 \end{pmatrix} A = \begin{pmatrix} 2 & -1 & -3 \\ 8 & -7 & -6 \\ -3 & 4 & 2 \end{pmatrix}, \quad B = \begin{pmatrix} 2 & -1 & -2 \\ 3 & -5 & 4 \\ 1 & 2 & 1 \end{pmatrix} B = \begin{pmatrix} 2 & -1 & -2 \\ 3 & -5 & 4 \\ 1 & 2 & 1 \end{pmatrix}$$

3. Решить СЛУ: а) методом Крамера; б) матричным методом; в) методом Гаусса.

$$\begin{cases} 8x_1 + 3x_2 - 6x_3 = -4 \\ x_1 + x_2 - x_3 = 2 \\ 4x_1 + x_2 - 3x_3 = -5 \end{cases}$$

Вариант 2

1. Для данного определителя $\Delta = \begin{vmatrix} 2 & 0 & -1 & 3 \\ 6 & 3 & -9 & 0 \\ 0 & 2 & -1 & 3 \\ 4 & 2 & 0 & 6 \end{vmatrix}$ найти миноры и алгебраические

дополнения элементов $a_{32}a_{32}, a_{14}a_{14}$.

2. Даны две матрицы A и B. Найти: а) АВ; б) ВА (если это возможно).

$$A = \begin{pmatrix} 0 & -1 & 3 \\ 2 & 7 & -1 \\ -3 & 2 & 2 \end{pmatrix} A = \begin{pmatrix} 0 & -1 & 3 \\ 2 & 7 & -1 \\ -3 & 2 & 2 \end{pmatrix}, \quad B = \begin{pmatrix} 6 & 4 \\ -1 & 2 \\ 3 & -1 \end{pmatrix} B = \begin{pmatrix} 6 & 4 \\ -1 & 2 \\ 3 & -1 \end{pmatrix}$$

3. Решить СЛУ: а) методом Крамера; б) матричным методом; в) методом Гаусса.

$$\begin{cases} 2x_1 - x_2 + 2x_3 = 3 \\ x_1 + x_2 + 2x_3 = -4 \\ 4x_1 + x_2 + 4x_3 = -3 \end{cases}$$

Тема: Действия с комплексными числами. Изображение комплексных чисел на плоскости. Различные формы записи комплексного числа. Формула Эйлера. Решение квадратных уравнений с комплексными корнями.

Вариант 1

- Изобразить на комплексной плоскости числа $z_1 = 5 - 2i$; $z_2 = -3,5 + 2,5i$.
- Дано: $z_1 = 5 - 2i$; $z_2 = -1 + i$. Вычислить в алгебраической форме: $z_1 - 3z_2$; $z_2 \cdot z_1$.
- Вычислить $i^{36} + i^{154}$.
- Записать комплексное число $z = 3 + \sqrt{3}i$ в тригонометрической и показательной формах.
- Дано: $z_1 = 2 + 2i$; $z_2 = -1 + i$. Вычислить в тригонометрической и показательной формах: $(z_1 z_2)^4$; $\sqrt[3]{z_1 \cdot z_2^2}$.
- Решите уравнение $2x^2 + 32 = 0$.

Вариант 2

- Изобразить на комплексной плоскости числа $z_1 = -7i$; $z_2 = \frac{1}{3} - 5i$.
- Дано: $z_1 = 4 - i$; $z_2 = 1 + 3i$. Вычислить в алгебраической форме: $z_1 + z_2$; $\frac{z_2}{z_1}$.
- Вычислить $i^{219} - i^{53}$.
- Записать комплексное число $z = 1 - i$ в тригонометрической и показательной формах.

5. Дано: $z_1 = 1 - i$; $z_2 = -\sqrt{2} + \sqrt{2}i$. Вычислить в тригонометрической и показательной формах: $z_1^3 \cdot z_2$; $\sqrt[3]{z_1 \cdot z_2}$.
6. Решите уравнение $x^2 + 64 = 0$.

Тема: Раскрытие простейших неопределенностей

Вариант 1

Найти предел функции:

$$1. \lim_{x \rightarrow 0} \frac{\operatorname{tg} 6x}{\sin 3x}; \quad 2. \lim_{x \rightarrow 2} \frac{x^2 - 6x + 8}{x^2 - 8x + 12}; \quad 3. \lim_{x \rightarrow 7} \frac{\sqrt{14-x} - \sqrt{x}}{x-7};$$

$$4. \lim_{x \rightarrow \infty} \left(\frac{2x-1}{2x+3} \right)^{4x+1}; \quad 5. \lim_{x \rightarrow 0} \frac{e^{mx} - 1}{nx}; \quad 6. \lim_{x \rightarrow \infty} \frac{2x^2 + 5x + 4}{104x^3 - 8x + 1}$$

Вариант 2

Найти предел функции:

$$1. \lim_{x \rightarrow 0} \frac{5x}{\sin 7x} \lim_{x \rightarrow 0} \frac{5x}{\sin 7x}; \quad 2. \lim_{x \rightarrow 2} \frac{\sqrt{4-x} - \sqrt{x}}{4-x^2}; \quad \lim_{x \rightarrow 2} \frac{\sqrt{4-x} - \sqrt{x}}{4-x^2}; \quad 3. \lim_{x \rightarrow 0} \frac{1 - \cos 5x}{1 - \cos 3x};$$

$$\lim_{x \rightarrow 0} \frac{1 - \cos 5x}{1 - \cos 3x};$$

$$4. \lim_{x \rightarrow \infty} \frac{3x^4 - 2}{\sqrt{x^8 + 3x + 4}}; \quad \lim_{x \rightarrow \infty} \frac{3x^4 - 2}{\sqrt{x^8 + 3x + 4}}; \quad 5. \lim_{x \rightarrow 2} \frac{x^2 - 2x - 3}{x^2 - 9}; \quad \lim_{x \rightarrow 2} \frac{x^2 - 2x - 3}{x^2 - 9}; \quad 6. \lim_{x \rightarrow \infty} \left(\frac{x+5}{2x-1} \right)^{6-x}.$$

$$\lim_{x \rightarrow \infty} \left(\frac{x+5}{2x-1} \right)^{6-x}.$$

Тема: Нахождение производных заданных различными способами

Вариант 1

1. Найти производные функций: а) $y = 2x^5 - \frac{4}{x^3} + \frac{1}{x} + 3\sqrt{x}$; б) $y = \frac{e^{\arccos^3 x}}{\sqrt{x+5}}$; в) $y = \frac{\log_3(3x-7)}{\operatorname{ctg} 7x^3}$.
2. Найти производные неявных функций: а) $2^{y \ln y} = x$; б) $y^2 \cos x = a^2 \sin 3x$
3. Применить логарифмическое дифференцирование к функциям: а) $y = x^{\sqrt{x}}$; б) $y = (\operatorname{tg} 3x)^{\arcsin x}$
4. Составить уравнение касательной, проведенной к графику функции $y = \cos^4 x$ в точке $A\left(\frac{\pi}{3}; \frac{1}{16}\right)$.

Вариант 2

1. Найти производные функций: а) $y = \sqrt[3]{3x^4 + 2x - 5}$; б) $y = \sqrt{\frac{2x+1}{2x-1}}$; в) $y = \sin^3 2x \cdot \cos 8x^5$
2. Найти производные неявных функций: а) $y^3 + x \ln y = 5$; б) $y \cdot \operatorname{tg} x = \sin 4x - 3y$
3. Применить логарифмическое дифференцирование к функциям: а) $y = x^{\cos x}$; б) $y = \left(\sqrt{x^3} \right)^{\ln x}$
4. Составить уравнение нормали, проведенной к касательному графику функции $y = 2x^2 + 4x - 5$ в точке $A(-1; -7)$.

Тема Интегральное исчисление

Вариант 1

1. Найти неопределенный интеграл: $\int (4x^3 - 3 \cdot \sin x + 6\sqrt{x}) dx$; $\int (x^2 + 5)^3 dx$; $\int x^2 \cdot \ln x \cdot dx$;

2. Вычислить определенный интеграл $\int_{\pi/2}^{\pi} \cos^3 x \cdot \sin x \, dx$
3. Найти среднее значение функции $y = \cos x$ на отрезке $\left[\frac{\pi}{4}; \frac{\pi}{2}\right]$
4. Определить сходимость (расходимость) несобственного интеграла $\int_0^{+\infty} \frac{dx}{2x^2 - 2x + 1}$
5. Найти площадь фигуры, ограниченной линиями $y = x^2$ и $y = 3 - x$.

Вариант 2

1. Найти неопределенный интеграл: $\int \frac{x \cdot e^x - x^5}{x} dx$; $\int (3x + 4)^{17} dx$; $\int x^2 \cdot \arccos x \, dx$;
2. Вычислить определенный интеграл $\int_{-3}^3 \frac{x^2 \sin 2x}{x^2 + 1} dx$ $\int_{-3}^3 \frac{x^2 \sin 2x}{x^2 + 1} dx$.
3. Определить сходимость (расходимость) несобственного интеграла $\int_{1/4}^1 \frac{dx}{20x^2 - 9x + 1}$
4. Вычислить площадь фигуры, ограниченной линиями $y^2 = 9x$; $y = 3x$

Тема: Вероятность события

Вариант 1

1. Сколько различных комплексных обедов можно составить, если в меню имеется 3 первых и 4 вторых блюда?
2. Двое студентов сдают экзамены. Сколькими способами могут быть поставлены им отметки, если известно, что никто из них не получил неудовлетворительной оценки?
3. На 5 сотрудников выделяют 3 путевки в дома отдыха. Сколькими способами можно их распределить, если: а) все путевки различны; б) все путевки одинаковые.
4. Вероятность попадания в мишень каждым из трех стрелков равна 0,4. первый стрелок делает один выстрел, второй – два, третий – три. Команда получит приз, если попадет хотя бы один из стрелков. Найти вероятность получения приза командой.
5. Устройство состоит из 8 независимо работающих элементов. Вероятности отказов каждого из элементов за время T одинаковы и равны 0,2. Для отказа устройства достаточно, чтобы отказали хотя бы 3 элемента из 8. Найти вероятность отказа.
6. Вероятность неточной сборки прибора равна 0,2. Найти вероятность того, что среди 500 приборов окажется 400 точных.

Вариант 2

1. Сколько различных буквосочетаний из 3-х различных букв можно составить из букв слова «КУБОМЕТР».
2. Имеется 5 бычков красной породы, 4 – пестрой и 7 – черной. Наудачу берут одного бычка. Сколько существует способов выбора бычка не черной породы?
3. В бассейне содержится 8 лещей и 12 карпов. Какова вероятность того, что из 4 наудачу выловленных рыб все окажутся карпами?
4. Из букв слова «БАРАБАН» выбирают две буквы. Какова вероятность того, что выбраны буквы «Б» и «А»?
5. Вероятность попадания в цель равна 0,9. Найти вероятность попадания в цель хотя бы одного из четырех выстрелов.

6. На автобазе 12 автомашин. Вероятность выхода на линию каждой из них равна 0,8. Найти вероятность нормальной работы автобазы в ближайший день, если для этого необходимо иметь на линии не менее 8 автомашин.

Тема: Случайные величины

Вариант 1

1. Построить закон распределения для д.с.в. X – возможная оценка обучающийся на экзамене (условно считать вероятность получения каждой оценки одинаковой) и найти математическое ожидание этой с.в. Будем считать, что на экзамене можно получить одну из оценок 2,3,4,5.

2. Дано: математическое ожидание $a = 15$; среднее квадратическое отклонение $\sigma = 2$ нормально распределенной с. в. X .

Требуется найти:

а) вероятность того, что с. в. X примет значение, принадлежащее промежутку (9;19);

б) вероятность того, что абсолютная величина отклонения « X -а» окажется меньше 3.

3. Н.с.в. X распределена по показательному закону, заданному плотностью распределения вероятностей $f(x) = \begin{cases} 0, & x < 0 \\ 5e^{-5x}, & x \geq 0 \end{cases}$. Найти: а) $M(X)$, $D(X)$, $\sigma(X)$; б) $P(4 < X < 6)$.

Вариант 2

1. Независимые случайные величины X и Y заданы своими законами распределения вероятностей:

x_i	1	2
p_i	0,2	0,8

y_i	0,5	1
q_i	0,3	0,7

Найти математическое ожидание случайной величины XY .

2. Дано: математическое ожидание $\alpha = 10$; среднее квадратическое отклонение $\sigma = 4$ нормально распределенной с. в. X .

Требуется найти:

а) вероятность того, что с. в. X примет значение, принадлежащее промежутку (3; 7);

б) вероятность того, что абсолютная величина отклонения « X -а» окажется меньше 2

3. Н.с.в. X распределена равномерно, с плотность распределения вида

Вычислить: а) $M(X)$, $D(X)$, $\sigma(X)$; б) $P(2 < X < 4)$.

$f(x) = \begin{cases} 0, & x \leq 0 \\ \frac{1}{6}, & 0 < x \leq 6 \\ 0, & x > 6 \end{cases}$

Процедура оценивания контрольной работы

Обучающиеся выполняют контрольные работы самостоятельно в аудитории после изучения всех вопросов определенных тем. В состав контрольной работы входят не только стандартные задачи, но и комбинированные задачи или задачи с практическим содержанием. Контрольная работа составлена по вариантам. При оценке уровня выполнения контрольной работы, в соответствии с поставленными целями и задачами для данного вида учебной деятельности установлены следующие критерии:

- умение самостоятельно проанализировать условие каждой задачи и выбрать правильный метод решения;
- умение правильно и логично провести решение задач;
- сделать точные расчеты и получить верный ответ.

При оценке определяется последовательность и логичность приведенных расчетов в задаче, качество решения, получение правильного ответа, число и характер ошибок (существенные или несущественные).

По результатам выполнения контрольных работ обучающемуся выставляется оценка.

Критерии оценки

По результатам выполнения контрольных работ обучающемуся выставляется одна из оценок:

— «пять», если обучающийся показал умение самостоятельно проанализировать условие каждой задачи и выбрать правильный метод решения; все задачи решены верно без логических и арифметических ошибок;

— «четыре», если обучающийся показал умение правильно и логично использовать формулы и методы решения, но допустил не более двух ошибок.

— «три», если обучающийся показал слабое умение самостоятельно проанализировать условие каждой задачи и выбрать правильный метод решения, неправильно выбрал одну или две формулы, допустил вычислительные ошибки;

— «два», если обучающийся решил правильно менее 50% заданий;

— «один», если обучающийся не приступал к решению задач.

Заочная форма обучения

Примерный комплект заданий для контрольной работы (1 семестр)

Задание № 1. Найти матрицу $D=3C-AB$, где

$$1. \quad A = \begin{pmatrix} 2 & 0 & -3 \\ 5 & 1 & -1 \\ 3 & 1 & -3 \end{pmatrix}, \quad B = \begin{pmatrix} 3 & 1 & 0 \\ -1 & 4 & -2 \\ -1 & 2 & -3 \end{pmatrix}, \quad C = \begin{pmatrix} 2 & 0 & -1 \\ -1 & 2 & -2 \\ 3 & 0 & -2 \end{pmatrix}$$

Задание 2. Даны координаты вершин пирамиды ABCD. Требуется:

1). Записать векторы $\overline{AB}, \overline{AC}, \overline{AD}$ в системе орт и найти модули этих векторов; 2). Найти угол между векторами $\overline{AB}, \overline{AC}$; 3). Найти площадь грани ABC; 4). Найти объем пирамиды ABCD.

$$2 \quad A(2; -3; 1); B(6; 1; -1); C(4; 8; -9); D(2; -1; 2).$$

Задание № 3. Решить систему линейных уравнений тремя способами: а) методом Гаусса; б) методом обратной матрицы; в) по формулам Крамера.

$$3 \quad \begin{cases} 7x_1 - 5x_2 = 31, \\ 4x_1 + 11x_3 = -43, \\ 2x_1 + 3x_2 + 4x_3 = -20. \end{cases}$$

Задание № 4. Даны вершины треугольника ABC. Найти: 1) длину стороны AB; 2) уравнения сторон AB и BC и их угловые коэффициенты; 3) угол B в радианах с точностью до двух знаков; 4) уравнение высоты CD и ее длину; 5) уравнение медианы AE и координаты точки K пересечения этой медианы с высотой CD; 6) уравнение прямой, проходящей через точку K параллельно стороне AB.

$$A(-5; 0), B(7; 9), C(5; -5);$$

Задание № 5. Установить, какие линии определяются данными уравнениями. Изобразить эти линии на чертеже, охарактеризовав кривые.

$$4x^2 + 3y^2 - 8x + 12y - 32 = 0$$

Задание № 6. Найти указанные пределы.

$$а) \lim_{x \rightarrow 2} \frac{3x^2 - 5x - 2}{2x^2 - x - 6} \quad б) \lim_{n \rightarrow \infty} \frac{2n^2 - 3n + 1}{3n^2 + n + 4} \quad в) \lim_{x \rightarrow 0} \frac{\sqrt{1+x} - \sqrt{1-x}}{3x} \quad г) \lim_{x \rightarrow 0} \frac{\arctg 2x}{4x} \quad д) \lim_{n \rightarrow \infty} \left(\frac{2n-3}{2n+5} \right)^{n-1}$$

Задание № 7. Найти производные первого порядка, пользуясь формулами дифференцирования.

$$y = 3x^5 - \frac{1}{x} + \sqrt[4]{x}$$

Примерный комплект заданий для контрольной работы № 2 (2 семестр)

Задание № 1. Найти указанные неопределенные интегралы:

1. а) $\int \frac{2 + \sqrt[5]{x} - 2x^2}{\sqrt{x}} dx$ б) $\int e^{3x-8} dx$ в) $\int \frac{\ln^2(5x+7)}{5x+7} dx$ г) $\int \frac{x^2 dx}{1+x^6}$

Задание №2. Вычислить площадь, ограниченную заданными параболой.

$$y = \frac{1}{2}x^2 - x + 1; y = -\frac{1}{2}x^2 + 3x + 6;$$

Задание № 3. Найти: а) частное решение линейного однородного дифференциального уравнения второго порядка с постоянными коэффициентами, удовлетворяющее заданным начальным условиям;

$$x = x_0, y = y_0, y' = y'_0$$

б) общее решение линейного неоднородного дифференциального уравнения второго порядка с постоянными коэффициентами.

а). $y'' + 3y' + 2y = 0, y(0) = 1, y'(0) = 1$ б). $y'' - 5y' = 4x + 3$

Задание № 4. Найти общее и частное решение дифференциального уравнения, удовлетворяющее начальным условиям $y = y_0$ при $x = x_0$

$$y' + 3x^2y = x^3e^{-x^3}, y(0) = 0; y' = (2y + 1)\operatorname{ctg} x, y\left(\frac{\pi}{4}\right) = \frac{1}{2}$$

Примерный комплект заданий для контрольной работы № 3 (3 семестр)

Задания № 1. В лотереи из 50 билетов 8 выигрышных. Какова вероятность того, что среди пяти наугад выбранных билетов два окажутся выигрышными?

Задания № 2. Для сигнализации об аварии установлены три независимо работающих устройства. Вероятность того, что при аварии сработает первое устройство, равна 0,9, второе – 0,95, третье – 0,85. Найти вероятность того, что при аварии сработает: а) только два устройства б) хотя бы одно.

Задания № 3. Выполнить первичную обработку результатов наблюдения методом математической статистики. Для этого:

- 1). Сгруппировать данные в вариационные ряды и представить в виде эмпирической функции распределения.
- 2). Графически изобразить вариационные ряды и эмпирическую функцию распределения.
- 3). Вычислить основные числовые характеристики выборочной совокупности.
- 4). Представить содержательную интерпретацию результатов наблюдений.

Дан доремонтный ресурс коробки передач трактора ДТ-34 в моточасах.

45	361	390	372	62	73	255	116	144	39	115	144
99	84	301	273	301	123	177	120	139	320	236	241
291	325	274	153	155	162	333	241	211	217	265	304
164	199	175	336	231	215	320	274	214	287	178	177
321	225	217	241	257	333	277	183	221	163	244	217
221	288	318	266	191	232	174	245	241	219	211	291
293	157	235	158	250	233	220	215	267	321	273	161
167	249	223	221	211	277	341	435	299	317	211	263
184	218	335	421								

Задания № 4. Дана таблица распределения 100 деревоперерабатывающих предприятий по производственным средствам X (тыс. ден. ед.) и по суточной выработке Y (т). Известно, что между X и Y существует линейная корреляционная зависимость. Требуется:

- 1) Вычислить выборочные средние каждой компоненты.
- 2) Вычислить дисперсии каждой компоненты.
- 3) Оценить тесноту связи, вычислив коэффициент линейной корреляции.

- 4) Найти уравнения линейных регрессий Y по X и X по Y .
- 5) Построение линий регрессии X по Y и Y по X

y	2,2	3,6	5	6,4	7,8	9,2	10,6	12
x								
200	5	3	4					
360		7	8					
520			9	10	14			
680				8	7	6		
840					2	3	2	
1000							6	6

Процедура оценивания контрольной работы

Контрольная работа - вид письменной работы, направленный на освоение компетенций, прописанных в рабочей программе дисциплины Математика. Обучающиеся выполняют контрольную работу в соответствии с учебным планом в сроки, установленные ИДО.

При оценивании контрольной работы обращается внимание на следующие моменты:

1. содержание работы;
2. объем и оформление работы;
3. полнота и правильность решения заданий.

Если работа выполнена с нарушением всех вышеперечисленных условий или не полностью, то она возвращается обучающемуся для доработки. Исправленная работа предоставляется на проверку вместе с не зачтенной работой.

Критерии оценки контрольной работы

За работу выставляется оценка «зачтено» или «не зачтено».

Оценка «зачтено» выставляется в случае, если:

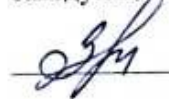
1. работа выполнена по плану,
2. в каждом задании приведено правильное развернутое решение,
3. объем и оформление работы отвечают требованиям,
4. работа выполнена аккуратно, в заданной логике, без вычислительных ошибок,
5. обучающийся может ответить на предложенные вопросы по данной работе.

При невыполнении перечисленных требований выставляется оценка «не зачтено».

Министерство сельского хозяйства РФ
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Инженерно-технологический институт
Кафедра экономики, организации и управления АПК

«Утверждаю»

Заведующий кафедрой



Ю.В. Зубарева

« 01» 07 2022г.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ТюмГУ является правопреемником ГАУ Северного Зауралья и продолжает реализовывать образовательные программы по соответствующим видам, уровням и условиям обучения, в том числе с сохранением всех существующих форм и условий обучения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Менеджмент и маркетинг

для направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из
растительного сырья

Профиль "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения: очная, заочная

Тюмень, 2022

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья утвержденный Министерством образования и науки РФ «17» августа 2020г., приказ № 1041

2) Учебный план основной образовательной программы «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «01» 07 2022г. Протокол № 11

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена на заседании кафедры «экономики, организации и управления АПК» от «01» 07 2022 г. Протокол № 07

Заведующего кафедрой



Ю.В. Зубарева

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от «01» 07 2022 г. Протокол № 7

Председатель методической комиссии института



О.А. Мелякова

Разработчик:

Кирилова О.В., доцент кафедры «Экономики, организации и управления АПК», к.э.н.

и.о. Директор института:



Л.Н.Андреев

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

<i>Код компетенции</i>	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1_{УК-1} Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	знать: - методы нахождения и критического анализа информации, необходимой для решения поставленной задачи; уметь: - находить и критически анализировать информацию для решения поставленной задачи; владеть: - методами нахождения и критического анализа информации необходимой для решения поставленной задачи;
		ИД-2_{УК-1} Применяет системный подход и критическое мышление для решения поставленных задач	знать: - методику применения системного подхода и критического мышления для решения поставленных задач уметь: - применять системный подход и критическое мышление для решения поставленных задач владеть: - методами применения системного подхода и критического мышления для решения поставленных задач

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина относится к *Блоку 1* части, формируемой участниками образовательных отношений.

Для изучения дисциплины необходимы знания в области: *Экономической теории; Основы законодательства в сфере агропромышленного комплекса*

Менеджмент и маркетинг является предшествующей дисциплиной для дисциплин: *Бизнес-планирование*

Дисциплина изучается на 4 курсе в 7 семестре по очной форме обучения, на 5 курсе в 9 семестре - заочной форме.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов (3 зачетных единиц).

Вид учебной работы	Форма обучения	
	очная	заочная
Аудиторные занятия (всего)	48	12
<i>В том числе:</i>	-	-
Лекционного типа	24	6
Семинарского типа	24	6
Самостоятельная работа (всего)	60	96
<i>В том числе:</i>	-	-
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	30	72
Самостоятельное изучение тем	9	
Реферат	21	
Контрольная работа		24
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.	Менеджмент	1. Теоретические основы менеджмента. 2. Технология менеджмента 3. Управление организациями АПК 4. Корпоративная культура и организация труда работников управления. 5. Управление персоналом и конфликтами в организации. 6. Риск-менеджмент и система антикризисного управления 7. Эффективность менеджмента организации.
2.	Маркетинг	1. Теоретические основы маркетинга 2. Система маркетинговых исследований 3. Рынок и товар в системе маркетинга 4. Поведение потребителей в маркетинге 5. Цена и ценовая политика 6. Организация товародвижение в системе маркетинга 7. Маркетинговые коммуникации 8. Стратегическое планирование и организация маркетинга на предприятии

4.2. Разделы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1	Менеджмент	12	12	30	54
2	Маркетинг	12	12	30	54
	Итого:	24	24	60	108

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1	Менеджмент	4	2	48	54
2	Маркетинг	2	4	48	54
	Итого:	6	6	96	108

4.3. Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема	Трудоемкость (час)	
			очная	заочная
1	2	3	4	5
2	1	Технология менеджмента	6	2
3	1	Эффективность менеджмента организации	6	
4	2	Система маркетинговых исследований	6	2
5	2	Планирование и организация маркетинга на предприятии	6	2
итого			24	6

4.4. Учебные занятия, развивающие у обучающихся навыки командной работы, межличностные коммуникации, принятие решений, лидерские качества

№ п/п	Номер темы	Метод обучения	Описание метода обучения
1	1	ролевая игра	В процессе игры обучающиеся приобретают навыки анализа производственных ситуаций, умения дискутировать и определять необходимые качества кандидатов, учатся принимать совместные управленческие решения, связанные с вопросами расстановки кадров аппарата управления в современных условиях и с учетом сложившихся традиций.

4.5. Учебные занятия в форме практической подготовки

Не предусмотрено ОПОП

4.6. Примерная тематика курсовых 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	72	Тестирование или собеседование
Самостоятельное изучение тем	9		Тестирование
Реферат	21		Собеседование
Контрольные работы		24	Защита
всего часов:	60	96	

5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Маркетинг / Автор-составитель: Кирилова О.В / Методические указания для самостоятельной работы студентов направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» – Тюмень, ГАУ Северного Зауралья, 2017. – [Электронный ресурс]
2. Фейзуллаев, Ф. С. Теория и практика производственного менеджмента : учебно-методическое пособие / Ф. С. Фейзуллаев. — Махачкала : ДагГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2020. — 82 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/138121> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Кравченко, А. И. История менеджмента : учебное пособие / А. И. Кравченко. — 8-е изд. — Москва : Академический Проект, 2020. — 560 с. — ISBN 978-5-8291-2916-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/132280> (дата обращения: 30.05.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Сидорова, С. А. Маркетинг : учебно-методическое пособие / С. А. Сидорова. — Самара : СамГУПС, 2020. — 96 с. — ISBN 978-5-6044457-2-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/161309> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

(согласно таблице пункта 5.1)

Корпоративная культура и организация труда работников управления.

Управление персоналом и конфликтами в организации

Организация товародвижения в системе маркетинга

Маркетинговые коммуникации

5.4. Темы реферата

1. Анализ влияния товарного ассортимента на стратегию развития фирмы
2. Анализ и оценка привлекательности сегментов. Выбор целевых сегментов
3. Анализ конкурентных позиций фирмы на товарном рынке
4. Анализ рыночных возможностей фирмы на целевом рынке
5. Ассортиментная политика фирмы: сущность, проблемы эффективного управления.
6. Виды риска и способы уменьшения их отрицательных последствий

7. Особенности ценообразования на различных рынках
8. Управление маркетинговой деятельностью предприятия: современный аспект
9. Влияние мотивации на формирование модели поведения человека.
10. Разработка систем мотивации и управления персоналом в организациях.
11. Роль информации для развития организационных коммуникаций в менеджменте.
12. Влияние коммуникаций на эффективность управления организацией.
13. Значение коммуникативных технологий для развития рабочих мест.
14. Подходы к формированию команд и выбор механизмов развития организаций.
15. Воздействие рабочих команд на эффективность организаций.
16. Отличия индивидуальных и групповых управленческих решений в организациях.
17. Проблемы групповой динамики и пути их решения в организациях.
18. Эффективность управленческих решений в условиях неопределенности и риска.
19. Кадровое планирование в организации.
20. Модели и методы мотивации персонала.
21. Оценка эффективности управления.
22. Понятие результативности и эффективности управления.
23. Лидерство и руководство в организациях.
24. Особенности групповой и командной работы.
25. Деятельность и мастерство менеджера.
26. Менеджмент как наука и искусство.
27. Новое управленческое мышление в эпоху перемен
28. Организация работы менеджера по системе «5С».
29. Особенности менеджмента организаций малого предпринимательства.
30. Анализ процесса становления дерева целей и планирования в организации

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
УК-1	ИД-1_{эк} . Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	знать: - методы критического анализа информации, необходимой для решения поставленной задачи; уметь: - использовать методы критического анализа информации, необходимой для решения поставленной задачи; владеть: - приемами и методами критического анализа информации, необходимой для решения поставленной задачи;	Тест

	ИД-2_{ук-1} Применяет системный подход и критическое мышление для решения поставленных задач	знать: - методику применения системного подхода и критического мышления для решения поставленных задач уметь: - применять системный подход и критическое мышление для решения поставленных задач владеть: - методами применения системного подхода и критического мышления для решения поставленных задач	Тест

6.2. Шкалы оценивания

Шкала оценивания тестирования на зачете

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

6.4. 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. Жданкин, Н. А. Менеджмент. Управление в цифровой экономике : учебное пособие / Н. А. Жданкин. — Москва : МИСИС, 2020. — 252 с. — ISBN 978-5-907226-83-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147925>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Сидорова, С. А. Маркетинг : учебно-методическое пособие / С. А. Сидорова. — Самара : СамГУПС, 2020. — 96 с. — ISBN 978-5-6044457-2-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/161309> — Режим доступа: для авториз. пользователей

б) дополнительная литература

1. Мумладзе Р.Г. Менеджмент в сельскохозяйственном производстве [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.Г. Мумладзе, Т.Н. Алешина. — Электрон. текстовые данные. — М. : Русайнс, 2015. — 43 с. — 978-5-4365-0561-9. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/61623.html>
2. Шацкая, И. В. Маркетинг : учебное пособие / И. В. Шацкая. — Москва : РТУ МИРЭА, 2020. — 180 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167584>— Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1. журнал «Экономика сельского хозяйства России» <http://www.esxr.ru>
2. журнал «АПК: экономика, управление» <http://www.vniiesh.ru>
3. журнал «Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий» <http://www.eshpp.ru>

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Менеджмент и маркетинг / Автор составитель: О.В Кирилова / Методические указания для самостоятельной работы студентов очной и заочной формы обучения направления подготовки 35.03.06 «Агроинженерия», профиль « Электрооборудование и электротехнологии АПК». – Тюмень, ГАУ Северного Зауралья, 2018. –[Электронный ресурс].
2. Менеджмент и маркетинг / Автор составитель: О.В Кирилова / Методические указания и задания для контрольной работы студентов направления подготовки 35.03.06 «Агроинженерия», профиль « Электрооборудование и электротехнологии АПК». – Тюмень, ГАУ Северного Зауралья, 2019–[Электронный ресурс].

10. Перечень информационных технологий

1. Официальный сайт Министерства сельского хозяйства РФ <http://www.mcx.ru>
2. Справочно-правовая система «Консультант+» <http://www.consultant.ru>
3. Справочно-правовая система «Гарант» <http://www.garant.ru>
4. Операционная система WindowsXP (7) (лицензионное программное обеспечение);
5. Пакет прикладных программ MSOffice 2007 (академическая лицензия).
6. Система электронного обучения Moodle.
7. Google Meet.

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины

При изучении дисциплины «Менеджмент и маркетинг» используются технические средства обучения (мультимедийное оборудование). При чтении лекций предусмотрено использование авторских презентаций, которые содержат визуальную информацию (текстовую, графическую, табличную и др.).

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 незрительного 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 сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Инженерно-технологический институт
Кафедра экономики, организации и управления АПК

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине Менеджмент и маркетинг
для направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из
растительного сырья

Профиль "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"

Уровень высшего образования – бакалавриат

Разработчик: доцент, к.э.н. О.В.Кирилова

Утверждено на заседании кафедры

протокол № 7 от «01»07 2022 г.

заведующего кафедрой  Ю.В.Зубарева

Тюмень, 2022

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

Менеджмент и маркетинг

Деловая (ролевая) игра

«Контракт с руководителем»

Цель деловой игры – приобретение навыков подбора и выдвижения на руководящую должность в условиях, максимально имитирующих производственную обстановку. В процессе игры обучающиеся приобретают навыки анализа производственных ситуаций, умения дискутировать и определять необходимые качества кандидатов, учатся принимать совместные управленческие решения, связанные с вопросами расстановки кадров аппарата управления в современных условиях и с учетом сложившихся традиций.

Производственная ситуация

Ситуация, являющаяся основой данной деловой игры, входит в сферу кадровой политики предприятия. Причинами возникновения ситуации, вызывающими необходимость замены руководителя, могут быть:

- подбор руководителя на вновь создающуюся должность;
- несоответствие прежнего руководителя занимаемой должности;
- уход руководителя на пенсию и др.

Рассмотрим конкретную ситуацию, которая сложилась в строительно-монтажном тресте, в составе которого шесть строительно-монтажных управлений (СМУ), управление производственно– технического контроля (УПТК), автотранспортная контора и жилищно-коммунальное хозяйство (ЖКХ).

В СМУ-4 основными производственными звеньями являются строительно-монтажные участки, выполняющие работы на объектах жилищного, промышленного и сельскохозяйственного строительства.

За последние годы коллективы строительных организаций треста усилили внимание к использованию имеющихся возможностей, увеличению темпов и улучшению качества строительства, ускорению и вводу в действие производственных мощностей, темпам роста производительности труда при одновременном улучшении использования кадров, решения социальных программ. Однако в СМУ-4 условия для выполнения столь важных задач не были созданы. Производство и труд здесь организованы хуже, чем в других СМУ треста.

Рабочие места недостаточно оснащены инвентарными подмостками, столиками, лестницами, необходимыми защитными приспособлениями. Не всегда рабочие обеспечиваются горячими обедами. Отсутствует освещение строек в вечернее время. Основные трудовые процессы выполняются также в вечернее время. Часть рабочих перевозят к месту работы от места жительства на расстояние до 60 км. По штату СМУ-4 положено иметь 300 человек, но фактически работают 250. В течение последнего года текучесть кадров составила 34 %. Основными причинами нестабильности кадров стали неудовлетворительная организация производства и труда, низкая заработная плата, трудности с получением жилья, большое расстояние от места жительства до объектов строительства и др.

В течение двух лет СМУ-4 не выполняет план ни по объемам строительно-монтажных работ, ни по вводу объектов в эксплуатацию.

В текущем году резко ухудшилась и трудовая дисциплина. Это, безусловно, сказывается на выполнении плановых заданий.

Однако начальник СМУ-4 по-прежнему ограничивается беседами, угрозами, не принимает никаких существенных мер, а в последнее время вообще не вникает в вопросы состояния трудовой дисциплины.

Нарушения трудовой дисциплины, снижение объемов строительно-монтажных работ вызывают у руководителя трестом серьезную тревогу. Когда все попытки воздействия на начальника СМУ-4 были исчерпаны, руководство треста приняло решение о его замене. Одновременно отделу кадров треста было поручено подобрать кандидатуры на должность начальника СМУ-4.

Информация о кандидатах на выдвижение

Отделом кадров предложено четыре кандидатуры: трое из них – Дмитриев, Еремин, Жилин – работают в этом же тресте, а четвертый – Зверев – начальник соседнего СМУ треста промышленного строительства, изъявивший желание перейти на работу в связи с получением квартиры в находящемся неподалеку доме.

Дмитриев – по образованию инженер-строитель, ему 46 лет, в управлении восемь лет работал прорабом, до этого был мастером. В настоящее время – заместитель начальника СМУ-4, непосредственно отвечает за организацию материально-технического снабжения и условия труда. Внешне он словно стесняется быть строгим, не желая хоть как-то обидеть подчиненного. Вежливый, общительный, с удовольствием участвует в организации экскурсий, загородных поездок, посещений театра.

Еремин – старший прораб участка, ему 42 года, окончил высшее учебное заведение, по специальности инженер-механик, работал механиком, после чего перешел на должность прораба. Требовательный и исполнительный работник. Непроизводительных затрат своего времени не допускает. Всегда подтянут и опрятен, серьезен и немногословен. Он официален в своих отношениях с рабочими, принципиален и нетерпим к недобросовестным работникам, иногда конфликтует с вышестоящим руководством. У него на участке редки случаи нарушения трудовой и производственной дисциплины. Он поддерживает инициативу, добивается претворения в жизнь новых идей, настойчив и энергичен. Свободное время чаще всего отдает семье, любит шахматы. Общественных поручений не имеет.

Жилин – прораб СМУ-4, ему 28 лет. Как только получил специальность инженер-строителя, сразу был направлен в трест, где ему предложили должность мастера участка, затем прораба СМУ-4. Целеустремленный и энергичный, он действует смело и темпераментно. Решения принимает быстро, хотя и не всегда удачные. Прислушивается к советам рабочих. Читает отечественную и зарубежную литературу. Охотно делится своими знаниями с рабочими. Ему свойственно желание сделать свое дело как можно лучше. Если его убедили в неправоте, спор свой прекращает. Ему до всего есть дело. Если в СМУ возникают трудности, он старается их устранить. Пытается помочь в вопросе материально-технического снабжения управления ручными и механизированными инструментами. Может смело выступить с критикой на собрании. В обеденный перерыв играет в шахматы, инициатор туристических походов. Рабочие его не только уважают, но и любят. Жилин хороший семьянин, трогательно относится к жене и детям. Участвует в общественной работе, член совета молодых специалистов.

Зверев – инженер-экономист, ему 49 лет. В течение 10 лет работал в планово-экономическом отделе небольшого строительно-монтажного управления, затем начальником участка и заместителем начальника этого управления. Последние пять лет руководит СМУ другого треста, умело принимает управленческие решения.

Порядок ведения деловой игры.

Участники деловой игры

Деловая игра – ролевая. Предусматривается порядок проведения совещания конкурсной комиссии. Исходя из этого между участниками деловой игры роли распределяются по желанию.

Этапы проведения деловой игры

В ходе проведения игры выделяют следующие этапы:

- 1) введение в игру;
- 2) формирование групп и распределение ролей;
- 3) ознакомление с описанием производственной обстановки;
- 4) изучение информации о кандидатах на выдвижение на должность начальника подразделения;
- 5) первые выборы тайным голосованием и подсчет голосов;
- 6) анализ и обсуждение соответствия кандидатов на выдвижение общим требованиям к руководителю и производственной обстановке, сложившейся в подразделении;
- 7) второе тайное голосование и окончательный подсчет голосов;
- 8) подведение итогов деловой игры.

Правила ведения игры

Основу замысла игры составляет принцип состязательности. В связи с этим и с учетом поставленных задач необходимо выделить следующие основные правила игры:

- 1) количество участников игры не должно превышать рекомендованного количества;
- 2) каждый участник имеет право высказывать свое мнение в любое время, но не перебивая других;
- 3) при заполнении матриц оценки кандидатов (формы 1, 2) с точки зрения соответствия общим требованиям и производственной обстановке участники имеют право в своих рабочих матрицах (в скобках) поставить свой балл, если он отличается от общепринятого;
- 4) степень предпочтения кандидатов определяется по четырехбалльной системе:
 - наиболее предпочтительная – 1,
 - наименее предпочтительная – 4;
- 5) сумма мест по каждой строчке матриц оценки кандидатов должна в любом случае быть равна 10;
- 6) в случае затруднения с распределением баллов предпочтения между кандидатами на должность по какому-либо критерию оценки участник имеет возможность поставить дробный балл;
- 7) в конце игры любой ее участник имеет право высказать свое мнение по ее итогам и предложить свои варианты кадровой расстановки управленческого персонала СМУ.

Подведение итогов деловой игры

Для подведения итогов из числа участников игры выбираются члены счетной комиссии (два-три человека).

Подведение итогов игры основано на методе тайного голосования, когда осуществляются два типа действий:

- заполнение участниками игры формы 4 – бюллетеня для тайного голосования;
- подсчет результатов тайного голосования.

Существует несколько методов подсчета голосов: арифметическое большинство, преимущественное большинство, по степени предпочтения.

Для подведения итогов и удобства работы счетной комиссии предусмотрена специальная таблица (табл. 3).

Данные указания предусматривают и более объективный метод подсчета результатов голосования с учетом оценки рангов и значимости качеств хозяйственных руководителей.

С этой целью при заполнении матрицы оценки соответствия кандидатов на выдвижение общим требованиям к руководителю присужденное место по фактору делится на коэффициент, представляющий собой значимость данного фактора в долях. Оценочные величины рангов и значимости качеств хозяйственных руководителей даны в табл. 4.

Задания и инструкции к деловой игре

В ходе деловой игры участникам предлагается:

- 1) изучить теоретический минимум (Приложение 1);
- 2) ознакомиться с основными положениями игровой модели;
- 3) ознакомиться с описанием производственной ситуации;
- 4) изучить информацию о кандидатах на выдвижение;
- 5) заполнить карточку-форму для тайного голосования;
- 6) определить, какими качествами должен обладать начальник СМУ;
- 7) оценить претендентов с точки зрения соответствия общим требованиям к руководителю.
Заполнить матрицу (см. табл. 1). Оценить претендентов с точки зрения соответствия производственной обстановке. Заполнить матрицу (см. табл. 2);
- 8) определить, кто из претендентов наиболее соответствует должности начальника СМУ, рекомендовать его кандидатуру для заключения контракта;
- 9) заполнить карточку-форму для вторичного тайного голосования;
- 10) дать предложения по окончательному формированию руководящего управленческого персонала СМУ.

Инструктаж для руководителя

1. Деловая игра проводится после изучения теоретического минимума.
2. Перед началом игры на учебной доске вычерчиваются матрицы соответствия кандидатов на выдвижение общим требованиям к руководителю и производственной обстановке в трудовом коллективе.
3. Раздается методический материал.
4. Руководитель формирует команды, распределяя роли.
5. Заполняется таблица распределения ролей.
6. После изучения производственной ситуации руководители команд раздают карточки-формы для первого тайного голосования.
7. По завершении голосования участники игры заполняют матрицы с учетом распределения ролей и обосновывают выбор кандидатуры для заключения контракта.
8. По ходу выступления участников руководители команд заполняют матрицы, вычерченные на доске.
9. После вторичного тайного голосования и подсчета голосов руководитель дает обоснование окончательного решения, останавливаясь на наиболее интересных выступлениях участников, а также анализируя основные ошибки в доводах выступающих.⁴

Ожидаемый (е) результат (ы) Обучающийся овладеет приемами использования методики системного подхода и критического мышления для решения

поставленных задач

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если обучающиеся в полном объеме усвоили программный материал, принимали активное участие в ролевой игре, соблюдали регламент выступления, правильно выявили, исчерпывающе раскрыли проблему, заложенную в спорной ситуации, выработали точное, обоснованное решение спорного вопроса, а также правильно и полно оформили процессуальную документацию.;
- оценка «хорошо» обучающиеся правильно, по существу и последовательно изложили в выступлении этапы ролевой игры, усвоили основные умения и навыки, не допустили существенных ошибок и неточностей.;
- оценка «удовлетворительно» рекомендуется выставлять, если обучающиеся не проявили достаточной активности при выступлении и содержание спорной ситуации изложили поверхностно, без должного обоснования, допустили неточности и ошибки, недостаточно правильно оформили процессуальную документацию, нарушили последовательность в изложении материала, а также регламент выступления.;
- оценка «неудовлетворительно» рекомендуется выставлять, если обучающиеся при выступлении допустили существенные ошибки, не смогли правильно обосновать проблему, заложенную в спорной ситуации, выработать окончательное решение, не соблюдали регламент выступления или отказались принимать участие.;

Вопросы для подготовки к зачёту

1. Значение и методы сегментирования рынка; выбор целевого сегмента; среда маркетинга: факторы микро и макросреды маркетинга.
2. Понятие и сущность товара в системе маркетинга; классификация товаров, «жизненный цикл» товара; организация разработки нового товара; инструменты товарной политики: марка товара, упаковка.
3. Позиционирование товара, принципы формирования ассортимента, сервис в системе товарной политики.
4. Понятие и сущность цены в маркетинге; классификация и виды цен; значение и последовательность процесса ценообразования, методы расчета цен, методы установления исходной цены, дифференциация цен.
5. Персональные личные продажи, методы продаж.
6. Сущность и виды каналов распределения; методы сбыта товаров,; оптимизация издержек на товародвижение; значение и виды торговых посредников.
7. Особенности оптовой и розничной торговли.
8. Сущность, цель и задачи рекламы; виды рекламы; основные средства распространения; основы планирования и оценка эффективности рекламной компании; основные методы стимулирования сбыта; организация системы «паблик рилейшинз»; формирование имиджа фирмы
9. Сущность регионального маркетинга и объективная необходимость его распространения в России.
10. Основные функции регионального маркетинга.
11. Комплекс регионального маркетинга.
12. Сущность и цели международного маркетинга; структура и содержание международного маркетинга.
13. Этапы перехода к международному маркетингу.
14. Особенности маркетинга на зарубежных рынках
15. Роль службы маркетинга на предприятии.
16. Функции подразделений служб маркетинга и специалистов по маркетингу.
17. Методы финансирования и формирования бюджета маркетинга для предприятий различных форм собственности и видов деятельности.

18. Теории управления в России.
19. Основные законы научной организации труда и НОТ.
20. Типологические признаки российского менеджмента.
21. Факторы, определяющие особенности российского менеджмента.
22. Система управления как иерархия связей и звеньев. Функции управления. Звено системы управления, виды звеньев. Связи в системе управления: управление и обратная связь.
23. Типы систем управления. Функции и полномочия в построении системы управления. Реализация функций управления посредством принятия решений.
24. Содержание процесса управления, основные свойства. Закономерности осуществления процесса управления. Типология процесса управления. Критерии эффективности.
25. Внешняя и внутренняя среда организации. Компоненты внешней среды: среда прямого и косвенного воздействия. Компоненты внутренней среды: цели, задачи, люди, технологии, структура управления. Влияние внешней среды на внутреннюю среду организации. Сочетание интра- и инфраменеджмента: тенденции, формы и эффективность.
26. Разделение деятельности в системе и процессах управления. Понятие интеграции и интеграционного потенциала управления.
27. Факторы интеграции управления: цель, согласованность и результат совместной деятельности. Роль функций в интеграции. Влияние менеджмента на интеграцию. Коммуникации и информация как интегрирующие инструменты менеджмента.
28. Понятие и классификация информации. Уровни информационного обеспечения менеджмента и типы информации. Внутренняя система информации. Технология информационной деятельности.
29. Понятие коммуникаций. Роль коммуникаций в управлении. Виды и средства коммуникаций, коммуникационные стили.
30. Использование коммуникационных средств для повышения эффективности управления. Влияние формальных и неформальных коммуникаций на управление.

Тематики вопросов к зачёту

<i>Коды компетенции</i>	<i>Вопросы к зачету</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Значение и методы сегментирования рынка; выбор целевого сегмента; среда маркетинга: факторы микро и макросреды маркетинга. Понятие и сущность товара в системе маркетинга; классификация товаров, «жизненный цикл» товара; организация разработки нового товара; инструменты товарной политики: марка товара, упаковка. Позиционирование товара, принципы формирования ассортимента, сервис в системе товарной политики. Понятие и сущность цены в маркетинге; классификация и виды цен; значение и последовательность процесса ценообразования, методы расчета цен, методы установления исходной цены, дифференциация цен. Персональные личные продажи, методы продаж. Сущность и виды каналов распределения; методы сбыта товаров,; оптимизация издержек на товародвижение; значение и виды торговых посредников. Особенности оптовой и розничной торговли. Сущность, цель и задачи рекламы; виды рекламы; основные средства распространения; основы планирования и оценка

	эффективности рекламной компании; основные методы стимулирования сбыта; организация системы «паблик рилейшинз»; формирование имиджа фирмы Сущность регионального маркетинга и объективная необходимость его распространения в России. Основные функции регионального маркетинга. Комплекс регионального маркетинга. Сущность и цели международного маркетинга; структура и содержание международного маркетинга. Этапы перехода к международному маркетингу. Особенности маркетинга на зарубежных рынках Роль службы маркетинга на предприятии. Функции подразделений служб маркетинга и специалистов по маркетингу. Методы финансирования и формирования бюджета маркетинга для предприятий различных форм собственности и видов деятельности. Теории управления в России. Основные законы научной организации труда и НОТ. Типологические признаки российского менеджмента. Факторы, определяющие особенности российского менеджмента. Система управления как иерархия связей и звеньев. Функции управления. Звено системы управления, виды звеньев. Связи в системе управления: управление и обратная связь. Типы систем управления. Функции и полномочия в построении системы управления. Реализация функций управления посредством принятия решений. Содержание процесса управления, основные свойства. Закономерности осуществления процесса управления. Типология процесса управления. Критерии эффективности. Внешняя и внутренняя среда организации. Компоненты внешней среды: среда прямого и косвенного воздействия. Компоненты внутренней среды: цели, задачи, люди, технологии, структура управления. Влияние внешней среды на внутреннюю среду организации. Сочетание интра- и инфраменеджмента: тенденции, формы и эффективность. Разделение деятельности в системе и процессах управления. Понятие интеграции и интеграционного потенциала управления. Факторы интеграции управления: цель, согласованность и результат совместной деятельности. Роль функций в интеграции. Влияние менеджмента на интеграцию. Коммуникации и информация как интегрирующие инструменты менеджмента. Понятие и классификация информации. Уровни информационного обеспечения менеджмента и типы информации. Внутренняя система информации. Технология информационной деятельности. Понятие коммуникаций. Роль коммуникаций в управлении. Виды и средства коммуникаций, коммуникационные стили. Использование коммуникационных средств для повышения эффективности управления. Влияние формальных и неформальных коммуникаций на управление.

Примерные задачи для подготовки к зачету

Задача 1.

Используя информацию о количестве сельскохозяйственных организаций в Тюменской области по районам и всего, определите структуру по формам хозяйствования для всей области и изобразите графически для одного любого района

Задача 2.

В связи с расширением дилерской сети фирма провела обучение персонала в количестве 10 чел. Расходы на обучение одного специалиста в области маркетинга – 2 тыс. ден. ед. Продолжительность влияния программы обучения на производительность труда составила, по предварительным расчетам, 5 лет. Стоимостная оценка расхождения в производительности труда лучших и средних работников в отделе маркетинга составила 3 тыс. ден. ед. Определить, на какие параметры работы фирмы будут влиять результаты обучения работников? Рассчитать эффект влияния программы обучения на повышение производительности труда.

Задача 3

Исходя из приведенных данных, проанализируйте деятельность трех управляющих, сформулируйте факторы, которые влияют на норму управляемости.

1. Сергей – управляющий в отделе обработки данных со штатом 18 сотрудников. 32 года. Предприимчив, дружелюбен, вызывает симпатию, прирожденный лидер.
2. Анна – заведующая бухгалтерским отделом со штатом из 4 сотрудников. Ей 42 года, достаточно осведомлена во всех функциях бухгалтерского дела. О ней хорошего мнения руководитель.
3. Александр – 48 лет. Руководит химической аналитической лабораторией со штатом 10 человек. Бывший военный. Решил попробовать свои силы в мире бизнеса. До сих пор ему сопутствовал успех в использовании его военной подготовки для восстановления порядка в отделах, дела которых пошатнулись от отсутствия ориентации и контроля.

Штат, которым каждый из них руководит:

1. Сергею подчиняются 18 служащих. Выполняемая ими работа носит по большей части рутинный характер. Задачи, которые необходимо решить, представлены на их компьютерных терминалах. Между сотрудниками часто невелико взаимодействие по работе, они редко чувствуют необходимость задать вопрос или обратиться друг к другу. Их взаимодействие с руководителем касается политики и методов организации в целом, а также событий, происходящих в целом в компании. Изредка приходится решать минимальные проблемы, связанные с дисциплиной.
2. У Анны четверо подчиненных, большинство из них обучались в школе бизнеса или получили какое-либо образование после окончания среднего специального учебного заведения. В их работе ежедневно не возникает много проблем, хотя иногда их дни заполнены распутыванием ошибок в распечатках. Работа этих служащих бухгалтеров довольно однообразна, не требует большой срочности. Они часто разговаривают друг с другом и, по-видимому, им приходится помогать друг другу всякий раз, когда происходит увеличение рабочей нагрузки.
3. У Александра десять подчиненных. Все учились в колледже, а некоторые – в аспирантуре. Каждый специалист работает совершенно независимо, развивая в значительной степени способность к суждениям и ответственность. По большей части они выглядят самостоятельными, предпочитающими работать в одиночку.

Задача 4

Рыночная ситуация изменилась. Доходы потребителей возросли (например, вследствие роста заработной платы или снижения налогов), и это привело к повышению

спроса на оба напитка. Если цена останется прежней, то будет ощущаться нехватка чая и кофе. Но производителям выгодно повысить цену, и они это сделали.

Тогда новые точки равновесия, соответствующие возросшему спросу, установятся при более высоких ценах, т.е. оба графика равновесия и спроса сдвинутся вправо и вверх. Цена чая поднялась до 10 ден. ед. за тонну, а цена кофе — до 16 ден. ед. за тонну.

Определите объем спроса при таких ценах, т. е. на сколько сдвинутся графики спроса вдоль кривой предложения. Для расчета объема спроса на набор товаров при известных ценах используется аппарат кривых безразличия Дж. Хикса.

Если набор благ состоит из двух товаров, то при фиксированном доходе увеличение покупок одного товара неизбежно приведет к сокращению потребления другого.

Кривые безразличия показывают разные комбинации двух благ, каждая из которых обладает равной полезностью для потребителей, т.е. если покупатели приобретут чай в объеме X_1 тонн, тогда их потребность в кофе составит Y_1 тонн; другому объему чая X_2 соответствует иной объем спроса на кофе — Y_2 . При этом наборы $X_1 Y_1$ и $X_2 Y_2$ имеют одинаковую полезность.

В нашем случае кривая безразличия задается функцией

$$Q_{\text{ч}} = 15 / Q_{\text{к}},$$

где $Q_{\text{ч}}$ — потребность в чае; $Q_{\text{к}}$ — потребность в кофе.

Постройте на отдельном чертеже кривую безразличия, отложив на оси абсцисс $Q_{\text{к}}$, а по оси ординат — $Q_{\text{ч}}$. Данная кривая отображает потребности покупателей. Но есть ограничения по бюджету: объем покупок зависит от доходов людей. В нашей задаче потребители выделяют из своих доходов 100 ден. ед. на приобретение чая и кофе в совокупности.

Задача 3. Постройте линию ограничения по доходу. Для этого определите, сколько можно купить кофе на указанную сумму, если совсем отказаться от покупок чая. Цена кофе, напомним, установилась на уровне 16 ден. ед. за тонну. Эту точку отметьте на оси абсцисс.

Затем определите соответствующую точку для чая при нулевых покупках кофе (цена чая — 10 ден. ед. за тонну). Отрезок, соединяющий две найденные точки, и есть бюджетное ограничение. Оно показывает все возможные сочетания покупок чая и кофе при выделении 100 ден. ед. на эти цели.

Пересечение кривой безразличия бюджетным ограничением отображает те объемы покупок, которые соответствуют и потребностям, и возможностям. Это — уровень платежеспособного спроса на чай и кофе при установившихся ценах на них.

Таким образом, найдены новые точки спроса и предложения чая и кофе при изменившемся доходе потребителей.

Отложите эти точки $E_{2\text{ч}}$ и $E_{2\text{к}}$ на чертежах, показывающих зависимость цен от количества кофе и чая соответственно.

Задача 4. Определите функции предложения. Они пока неизменны, и смещение графиков спроса происходит вдоль кривой предложения. Поэтому можно сказать, что один и тот же график предложения проходит через обе точки равновесия: $E_{1\text{к}}$ и $E_{2\text{к}}$ для кофе, $E_{1\text{ч}}$ и $E_{2\text{ч}}$ для чая. Функции предложения в нашей задаче линейны, их можно определить как прямые, проходящие через две точки равновесия. Постройте графики предложения $P_{1\text{пч}}$ ($Q_{1\text{п.ч}}$) для чая и $Q_{1\text{пк}}$ ($P_{1\text{п.к}}$) для кофе. Напишите уравнения функций предложения.

Решение представьте в виде трех графиков и соответствующих расчетов к ним.

Процедура оценивания зачета

Зачет проходит в форме тестирования использованием электронной среды lms-test. В соответствии с расписанием (графиком промежуточной аттестации) открывается доступ к прохождению тестирования для всех студентов группы. Студенту предоставляется первая попытка длительностью в 40 минут на решение тестового задания, состоящего из 30 вопросов. После ответов на тестовые задания, студент завершает первую попытку. Не менее

чем через 10 после завершения первой попытки, студенту предоставляется вторая попытка длительностью в 40 минут на решение тестового задания, состоящего из 30 вопросов. После ответов на тестовые задания, студент завершает вторую попытку. При оценке решения тестирования учитывается наилучший результат.

Оценка выставляется:

«зачтено», если студент успешно решил контрольную работу или расчетно-графическую работу, при этом наилучшая попытка решения тестирования характеризуется результатом не ниже 50%;

«не зачтено», если обучающийся не решил контрольную работу и расчетно-графическую работу или результат наилучшей попытки решения тестирования характеризуется результатов менее 50%.

Шкала оценивания зачета

Оценка	Описание
Зачтено	(условие И) Студент успешно решил контрольную работу или реферат Наилучший результат тестирования: не менее 50%
Не зачтено	(условие ИЛИ) Студент не решил контрольную работу и реферат Наилучший результат тестирования: менее 50%

Шкала оценивания зачета

Оценка	Описание
Зачтено	Наилучший результат тестирования: не менее 50%
Не зачтено	Наилучший результат тестирования: менее 50%

Темы рефератов

1. Анализ влияния товарного ассортимента на стратегию развития фирмы
2. Анализ и оценка привлекательности сегментов. Выбор целевых сегментов
3. Анализ конкурентных позиций фирмы на товарном рынке
4. Анализ рыночных возможностей фирмы на целевом рынке
5. Ассортиментная политика фирмы: сущность, проблемы эффективного управления.
6. Виды риска и способы уменьшения их отрицательных последствий
7. Особенности ценообразования на различных рынках
8. Управление маркетинговой деятельностью предприятия: современный аспект
9. Влияние мотивации на формирование модели поведения человека.
10. Разработка систем мотивации и управления персоналом в организациях.
11. Роль информации для развития организационных коммуникаций в менеджменте.
12. Влияние коммуникаций на эффективность управления организацией.
13. Значение коммуникативных технологий для развития рабочих мест.
14. Подходы к формированию команд и выбор механизмов развития организаций.
15. Воздействие рабочих команд на эффективность организаций.
16. Отличия индивидуальных и групповых управленческих решений в организациях.

17. Проблемы групповой динамики и пути их решения в организациях.
18. Эффективность управленческих решений в условиях неопределенности и риска.
19. Кадровое планирование в организации.
20. Модели и методы мотивации персонала.
21. Оценка эффективности управления.
22. Понятие результативности и эффективности управления.
23. Лидерство и руководство в организациях.
24. Особенности групповой и командной работы.
25. Деятельность и мастерство менеджера.
26. Менеджмент как наука и искусство.
27. Новое управленческое мышление в эпоху перемен
28. Организация работы менеджера по системе «5С».
29. Особенности менеджмента организаций малого предпринимательства.
30. Анализ процесса становления дерева целей и планирования в организации.

Вопросы к защите реферата

- в чем заключается актуальность темы?
- каковы цель и задачи исследования?
- что послужило источниками информации по теме?
- какие отечественные и/или зарубежные ученые занимались исследованием данных вопросов?
- что нового вы узнали при работе над рефератом?
- каковы основные выводы по теме исследования?

Процедура оценивания реферата

При подготовке реферата обучающийся обязан руководствоваться методическими рекомендациями по самостоятельной работе. В методических рекомендациях отражены структурные элементы реферата, требования к оформлению, примерная тематика, процедура оценивания.

Качество реферата рассматривается как важный показатель успеваемости обучающегося по дисциплине. Реферат должен показать, насколько студент овладел конкретной темой по изучаемой дисциплине.

При оценке реферата уделяется внимание таким важным критериям как: актуальность темы и степень ее раскрытия с применением специальной терминологии; стиль изложения материала; самостоятельность анализа информации; соблюдение требований к оформлению.

На защиту реферата, состоящую из доклада реферата и ответов на вопросы, отводится 10-15 минут. Реферат оценивается по системе «зачтено» («не зачтено»).

Критерии оценки реферата

Оценка «зачтено» - выполнены все требования к написанию и защите реферата в соответствии с методическими указаниями по самостоятельной работе: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы. Допускаются незначительные неточности в изложении материала, упущения в оформлении, затруднения при ответах на дополнительные вопросы при защите либо неполные ответы.

Оценка «не зачтено» – 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. Либо тема реферата не раскрыта. Во время защиты обнаруживается существенное непонимание экономической проблемы. Не выдержан объём реферата.

Примерная тематика контрольных работ

1. Принципы и функции менеджмента
2. Характеристика принципов и функций менеджмента.
3. Роль менеджмента в экономическом развитии страны.
4. Виды менеджмента и их взаимосвязь.
5. Стратегический и инновационный менеджмент.
6. Подходы к менеджменту: системный, ситуационный.
7. Функция организации в менеджменте.
8. Подходы к классификации организаций в менеджменте.
9. Организация труда руководителя.
10. Организация рабочего места руководителя.
11. Стил ь работы руководителя.
12. Организация труда специалиста и его роль в управлении предприятием.
13. Внутренняя среда организации.
14. Взаимосвязь внутренних переменных организации.
15. Внешняя среда организации.
16. Характеристики внешней среды прямого и косвенного действия.
17. Коммуникации в организации и управлении.
18. Методы и модели принятия управленческих решений.
19. Классификация решений. Алгоритм рационального решения проблем.
20. Миссия и цели организации.
21. Анализ влияния товарного ассортимента на стратегию развития фирмы
22. Анализ и оценка привлекательности сегментов. Выбор целевых сегментов
23. Анализ конкурентных позиций фирмы на товарном рынке
24. Анализ рыночных возможностей фирмы на целевом рынке
25. Ассортиментная политика фирмы: сущность, проблемы эффективного управления.
26. Виды риска и способы уменьшения их отрицательных последствий
27. Особенности ценообразования на различных рынках
28. Управление маркетинговой деятельностью предприятия: современный аспект
29. Влияние мотивации на формирование модели поведения человека.
30. Разработка систем мотивации и управления персоналом в организациях.
31. Роль информации для развития организационных коммуникаций в менеджменте.
32. Влияние коммуникаций на эффективность управления организацией.
33. Значение коммуникативных технологий для развития рабочих мест.
34. Подходы к формированию команд и выбор механизмов развития организаций.
35. Воздействие рабочих команд на эффективность организаций.
36. Отличия индивидуальных и групповых управленческих решений в организациях.
37. Проблемы групповой динамики и пути их решения в организациях.
38. Эффективность управленческих решений в условиях неопределенности и риска.
39. Кадровое планирование в организации.
40. Модели и методы мотивации персонала.
41. Оценка эффективности управления.
42. Понятие результативности и эффективности управления.

43. Лидерство и руководство в организациях.
44. Особенности групповой и командной работы.
45. Деятельность и мастерство менеджера.
46. Менеджмент как наука и искусство.
47. Новое управленческое мышления в эпоху перемен
48. Организация работы менеджера по системе «5С».
49. Особенности менеджмента организаций малого предпринимательства.
50. Анализ процесса становления дерева целей и планирования в организации

Задания для практического раздела контрольной работы

Задание 1. Рассчитать эластичность спроса на клубнику, если при повышении цены с 50 до 100 руб. за 1 кг спрос снизился в 3 раза

Задание 2. Определить, эластичен ли спрос на ковры, если при снижении цены с 10000 до 8000 руб. спрос вырос в два раза.

Задание 3. Определить влияние эластичности товара по цене на эффективность производства. Рассмотрим следующую ситуацию: цена в базисном периоде = 14000 руб., цена в отчетном периоде = 10000 руб., объем продаж в базисном периоде = 60 шт, объем продаж в отчетном периоде = 75 шт. Предположим, что имеется фиксированная стоимость проданных товаров. Например, на изготовление единицы товара удельные переменные издержки составляют 4000 руб, а постоянные издержки на весь объем производства равны 400000 руб. Решить задачу в табличной форме.

Задание 4

Провести анализ эффективности производства на основании следующих данных:

Цена (базис) = 50 руб., цена (отчет) = 35 руб. Объем продаж (базис) = 10000 шт., объем продаж (отчет) = 12 шт. Постоянные издержки на весь объем производства $C_{\text{пост}} = 200000$ руб., переменные издержки на единицу изделия $C_{\text{пер}} = 20$ руб.

Задание 5. Производитель решает проникнуть на новый целевой сегмент рынка со своим продуктом. Постоянные затраты на производство продукции при объеме до 9000 ед. составляют 250 тыс. руб. в год. Если объем будет выше, то они составят 320 тыс. руб. в год. Переменные затраты составляют 60 руб. за ед. Предварительные расчеты продаж при разных ценах показывают:

Цена за единицу, руб.	Предполагаемые продажи, ед.
160	3500
120	6200
115	9000
95	15000

Какая цена будет установлена производителем, если он хочет получить максимум общей прибыли?

Задание 6. Используя информацию о количестве сельскохозяйственных организаций в Тюменской области по районам и всего, определите структуру по формам хозяйствования для всей области и изобразите графически для одного любого района

Задание 7. Выбрать один из типов организационной структуры управления для своей организации, обосновав свой выбор (преимущества и недостатки) Составить конкретную схему организационной структуры управления для своей организации Проанализировать эффективность различных организационных структур управления для

выбранной студентом конкретной коммерческой организации (по профилю своей специальности).

Задание 8. Разработать конкретную программу применения принципов и методов управления – экономических, административных и социально- психологических в процессе управления производственной бригадой (коллективом) на участке цеха.

Задание 9. Составьте план деловой беседы с руководителем организации с которой выстраиваете партнерские отношения

Задание 10. На основе данных провести анализ экономической эффективности существующей структуры управления. Исходные данные: – площадь сельскохозяйственных угодий – 9412 га; – производственные затраты за год – 148674 тыс. руб.; 110 – полная себестоимость продукции за год – 100413 тыс. руб.;– фонд оплаты труда работников за год – 45165 тыс. руб.; – расходы на оплату труда работников управления за год – 9748 тыс. руб.; – затраты на управление за год – 32567 тыс. руб.; – стоимость валовой продукции за год – 282402 тыс. руб.; – выручка от продажи продукции за год – 188268 тыс. руб.

Выбор варианта контрольной работы

Номера вопросов и задание практического раздела студент выбирает в соответствии с двумя последними цифрами шифра зачетной книжки. Номер практического задания указан отдельной строкой по каждому варианту. Номер зачетной книжки должен быть обязательно указан на титульном листе контрольной работы.

Последняя цифра номера зачетной книжки	Предпоследняя цифра номера зачетной книжки									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	1,16, 31	2,17, 32	3,18, 33	4,19, 34	5,20, 35	6,21, 36	7,22, 37	8,23, 38	9,24, 39	10,25, 40
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	11,26, 42	12,27, 43	13,28, 41	14,29, 44	15,30, 45	16,31, 46	17,32, 47	18,33, 48	19,34, 49	20,35, 50
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2	1,16, 31	2,17, 32	3,18, 33	4,19, 34	5,20, 35	6,21, 36	7,22, 37	8,23, 38	9,24, 39	10,25, 40
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3	11,26, 42	12,27, 43	13,28, 41	14,29, 44	15,30, 45	16,31, 46	17,32, 47	18,33, 48	19,34, 49	20,35, 50
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4	1,16, 31	2,17, 32	3,18, 33	4,19, 34	5,20, 35	6,21, 36	7,22, 37	8,23, 38	9,24, 39	10,25, 40
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5	11,26, 42	12,27, 43	13,28, 41	14,29, 44	15,30, 45	16,31, 46	17,32, 47	18,33, 48	19,34, 49	20,35, 50
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
6	1,16, 31	2,17, 32	3,18, 33	4,19, 34	5,20, 35	6,21, 36	7,22, 37	8,23, 38	9,24, 39	10,25, 40
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
7	11,26, 42	12,27, 43	13,28, 41	14,29, 44	15,30, 45	16,31, 46	17,32, 47	18,33, 48	19,34, 49	20,35, 50
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
8	1,16, 31	2,17, 32	3,18, 33	4,19, 34	5,20, 35	6,21, 36	7,22, 37	8,23, 38	9,24, 39	10,25, 40
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
9	11,26, 42	12,27, 43	13,28, 41	14,29, 44	15,30, 45	16,31, 46	17,32, 47	18,33, 48	19,34, 49	20,35, 50

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Контрольные работы проводятся для студентов заочной формы обучения. За контрольную работу выставляется оценка «зачтено/не зачтено», при этом «зачтено» - является допуском к экзамену, «не зачтено» - отдается на доработку вопросов.

В состав контрольной работы входят 2 теоретических вопроса и 1 ситуационная задача, требующая знания экономических показателей и умения применять методы и способы обработки информации.

Вариант контрольной работы выбирается обучающимся на основании методических указаний и заданий для контрольной работы по дисциплине.

При оценке уровня выполнения контрольной работы, в соответствии с поставленными целями и задачами для данного вида учебной деятельности, установлены следующие критерии:

- умение работать с нормативными, литературными, справочными источниками;
- умение собирать и систематизировать практический материал;
- умение самостоятельно осмысливать проблему на основе существующих методик;
- умение применять методы и методики обработки информации;
- умение логично и грамотно излагать собственные умозаключения и выводы;
- умение пользоваться глобальными информационными ресурсами и правильно их преподнести в контрольной работе.

При оценке определяется полнота изложения материала, качество, четкость и последовательность изложения мыслей, наличие достаточных пояснений, культура в предметной области, число и характер ошибок (существенные или несущественные).

Существенными ошибками являются неверные ответы на теоретические вопросы и неверные расчеты в задаче, отсутствие источников информации или устаревшие источники (в списке литературы), а также выполнение контрольной работы не по своему варианту.

Несущественными ошибками являются недостаточно полный ответ на теоретические вопросы и неполный анализ полученных результатов расчетов в задаче. Также к ним относятся опiski, допущенные по невнимательности.

Контрольная работа с оценкой «не зачтено» возвращается студенту, который должен, в соответствии с замечаниями преподавателя, либо доработать ее, либо написать новую.

Шкала оценивания контрольной работы

Оценка	Описание
Положительная	все задания контрольной работы выполнены верно согласно требований оценки качества выполнения контрольной работы;
Отрицательная	хотя бы одно задание контрольной работы выполнены верно согласно требований оценки качества выполнения контрольной работы;

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Инженерно-технологический институт
Кафедра Технологии продуктов питания

«Утверждаю»
и.о. заведующего кафедрой



Г.А. Дорн

« 01 » июля 2022 г.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ТюмГУ является правопреемником ГАУ Северного Зауралья и продолжает реализовывать образовательные программы по соответствующим видам, уровням и условиям обучения, в том числе с сохранением всех существующих форм и условий обучения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ СВОЙСТВ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И
ПРОДУКЦИИ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

для направления подготовки

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения: очная, заочная

Тюмень, 2022

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья, утвержденный Министерством образования и науки РФ «17» августа 2020 г., приказ № 1041

2) Учебный план основной образовательной программы профиля «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «01» июля 2022 г. Протокол № 11.

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена на заседании кафедры Технологии продуктов питания от «01» июля 2022 г. Протокол № 6а.

и.о. заведующего кафедрой



Г.А. Дорн

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от «01» июля 2022 г. Протокол № 7.

Председатель методической комиссии института



О.А. Мелякова

Разработчик:

Летяго Ю.А., канд. с.-х. наук, доцент кафедры «Технологии продуктов питания»

И.о. директора института:



Л.Н. Андреев

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

<i>Код компетенции</i>	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-5	ПК-5 Способен выполнять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	ИД-4 _{ПК-5} Использует знания входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: - нормативные документы по вопросам пищевой промышленности; - современные методы лабораторного анализа; - нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства; - методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья. Уметь: - работать с нормативными документами по вопросам пищевой промышленности; - проводить входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - проводить контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации. Владеть: - выбором методов контроля и оценки качества продукции растениеводства; - проведения технического контроля и испытания сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина относится к Модулю по выбору 1.4 «Методы управления качеством».

Для изучения дисциплины необходимы знания в области: «Основы разработки продуктов питания из растительного сырья», «Технохимический контроль хлебопекарного производства», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания».

Дисциплина изучается на 4 курсе в 7 семестре по очной форме и на 5 курсе в 9 семестре – заочной форме обучения.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов (3 зачетные единицы).

Вид учебной работы	Форма обучения	
	очная	заочная
Аудиторные занятия (всего)	48	12
<i>В том числе:</i>	-	-
Лекционного типа	24	6
Семинарского типа	24	6
Самостоятельная работа (всего)	60	96
<i>В том числе:</i>	-	-
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	30	72
Самостоятельное изучение тем	6	
Курсовой проект (работа)	-	
Расчетно-графические работы	-	
Контрольные работы	-	24
Реферат	24	
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.	Раздел 1. Теоретические вопросы качества сырья и готовой продукции	Комплексная оценка качества и безопасности пищевого сырья и продуктов. Организация лабораторного контроля. Методы определения показателей качества сырья и продуктов питания. Оценка качества сырья. Оценка качества готовой продукции. Определение качества готовой продукции.

		Методы определения качества сырья и готовой продукции.
2.	Раздел 2. Измерительные методы исследования	Спектральные методы Рефрактометрия и поляриметрия Хроматография Реологические методы исследования
3.	Раздел 3. Прикладное использование методов исследований	Органолептические методы оценки качества сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов. Инструментальные методы исследования реологических свойств пищевых продуктов. Физико-химические методы исследования состава и свойств пищевого сырья и продуктов. Методы исследования реологических свойств полуфабрикатов и готовой продукции.

4.2. Разделы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1.	Раздел 1. Теоретические вопросы качества сырья и готовой продукции	8	8	20	36
2.	Раздел 2. Измерительные методы исследования	8	8	20	36
3.	Раздел 3. Прикладное использование методов исследований	8	8	20	36
	Итого:	24	24	60	108

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1.	Раздел 1. Теоретические вопросы качества сырья и готовой продукции	2	2	32	36
2.	Раздел 2. Измерительные методы исследования	2	2	32	36
3.	Раздел 3. Прикладное использование методов исследований	2	2	32	36
	Итого	6	6	96	108

4.3. Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема	Трудоемкость (час)	
			очная	заочная
1.	1	Показатели и методы определения качества сырья и готовой продукции	4	-
3.	1	Принципы отбора проб. Характеристика	2	2

		потенциометрического метода определения активной кислотности		
4.	1	Общая классификация методов исследования пищевого сырья и продуктов.	2	-
5.	2	Классификация и применение хроматографических методов разделения и анализа пищевых объектов. Дать краткое описание метода определения титруемой кислотности пищевых продуктов. Привести примеры.	4	-
7.	2	Методы определения массовой доли жира. Арбитражный ускоренный метод.	4	2
9.	3	Характеристика конденсационно-кристаллизационных структур	4	-
10.	3	Применение рефрактометрии для определения состава пищевых продуктов	4	2
Итого			24	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	72	тестирование
Самостоятельное изучение тем	6		тестирование,
Курсовой проект (работа)	-	-	-
Расчетно-графические работы	-	-	-
Контрольные работы	-	24	защита
Реферат	24	-	защита
всего часов на СР:	60	96	-

5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Колодязная В.С., Кипрушкина Е.И., Шестопалова И.А., Филиппов В.И. Методы исследования показателей качества пищевой продукции: учебно-методическое пособие. Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики, 2018. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/136527>
2. Чусова А.Е., Новикова И.В. Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения (теория и практика): учебное пособие. Воронеж: ВГУИТ, 2014

5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

1. Методы исследования белка и биологической ценности, их сущность
2. Классификационные принципы методов исследования пищевого сырья и продуктов
3. Принципиальное различие инструментальных и органолептических методов исследования пищевых
4. Примеры применения химических методов для анализа пищевых продуктов.
5. Методы, применяемые для исследования состава и количества липидов

5.4. Темы рефератов:

1. Содержание тяжелых металлов в объектах
 2. Спектрофотометрические методы анализа
 3. Массовая доля влаги в сырье и продуктах питания ускоренным методом высушивания
 4. Показатели массовой доли влаги в продуктах
 5. Газожидкостная хроматография в газовых хроматографах
 6. Тонкослойная хроматография
 7. Объекты анализа в методе фотоэлектроколориметрия
 8. Органолептические показатели
 9. Определение массовой доли сухих веществ
 10. Анализ качества хлебобулочных изделий
 11. Методы исследования белка и биологической ценности, их сущность
 12. Классификационные принципы методов исследования пищевого сырья и продуктов
 13. Принципиальное различие инструментальных и органолептических методов исследования пищевых
 14. Примеры применения химических методов для анализа пищевых продуктов.
 15. Методы, применяемые для исследования состава и количества липидов
-
6. **Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

6.1 Перечень компетенций и оценочные средства индикатора достижения компетенций

<i>Код компетенции</i>	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства
ПК-5	ИД-4 _{ПК-5} Использует знания входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: - нормативные документы по вопросам пищевой промышленности; - современные методы лабораторного анализа; - нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства; - методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья.	Тест Зачетный билет
		Уметь: -работать с нормативными документами по вопросам пищевой промышленности; - проводить входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - проводить контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.	Тест Зачетный билет Вопросы к защите реферата
		Владеть: - выбором методов контроля и оценки качества продукции растениеводства; -проведения технического контроля и испытания сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	Тест Зачетный билет

6.2. Шкалы оценивания

Шкала оценивания зачета

Оценка	Описание
Зачтено	Проставляется, если обучающийся при ответе на вопросы зачетного билета, показывает достаточный уровень знаний, необходимых для системного взгляда на изучаемый объект. Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи.
Не зачтено	Проставляется, если обучающийся обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может корректно связывать между собой. Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи

Шкала оценивания тестирования на зачете

% выполнения задания	Результат
51 – 100	зачтено
менее 50	не зачтено

6.4. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

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

Основная литература

1. Колодязная В.С., Кипрушкина Е.И., Шестопалова И.А., Филиппов В.И. Методы исследования показателей качества пищевой продукции: учебно-методическое пособие. Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики, 2018. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/136527>
2. Чусова А.Е., Новикова И.В. Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения (теория и практика): учебное пособие. Воронеж: ВГУИТ, 2014.

Дополнительная литература

1. Арыстанбекова, С.А. Современные методы анализа легкого углеводородного сырья и продуктов. Издательство его переработки: монография "Лань", 2020. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/139290>.
2. Кусакина, Н.А., Бокова, Г.П. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа. Новосибирск: учебное пособие. НГАУ, 2010. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4555>

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1. ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com/>
2. ЭБС elibrary <http://elibrary.ru/>
3. <http://foodprom.ru/> -официальный сайт издательства "Пищевая промышленность"
4. <http://oreluniver.ru/science/journal/ttipp> - научно-практический журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов».

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

не используются

10. Перечень информационных технологий

1. операционная система Microsoft Windows;
2. Microsoft Office в составе Word, Excel, PowerPoint.

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для чтения лекций по дисциплине «Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и продукции растительного происхождения» предусмотрены аудитории с мультимедийными средствами. Практические занятия по дисциплине проводятся в тех же аудиториях.

В качестве наглядного материала используются: плакаты, макеты, раздаточный материал.

А также в учебном процессе используется разнообразный инструментарий: интерактивная доска, проектор, ноутбук, презентации, видеоматериалы.

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 сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Инженерно-технологический институт
Кафедра технологии продуктов питания

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ СВОЙСТВ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И
ПРОДУКЦИИ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

для направления подготовки

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

профиль "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"

Уровень высшего образования – бакалавриат

Разработчик: Летяго Ю.А., канд. с.-х. наук, доцент кафедры «Технологии
продуктов питания»

Утверждено на заседании кафедры
протокол № 6а от « 01 » июля 2022 г.

и.о.заведующего кафедрой



Г.А. Дорн

Тюмень, 2022

КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ

знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины

МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ СВОЙСТВ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ПРОДУКЦИИ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

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

Наименование компетенции	Контрольные вопросы
ПК-5 Способен выполнять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	знать: - нормативные документы по вопросам пищевой промышленности; - современные методы лабораторного анализа; - нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства; - методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции 1. Определение пищевой, биологической и энергетической ценности продуктов. 2. Дать определение качества и свойства продукции. 3. Измерительные методы определения. 4. Что такое экспертный метод. Привести примеры. 5. Какие методы называются биологическими. 6. Какие свойства продукции определяют органолептическими методами. 7. Основные правила отбора проб и подготовка их к анализу. 8. Химические, физические и физико-химические методы исследования.
	уметь: - работать с нормативными документами по вопросам пищевой промышленности; - проводить входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - проводить контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации. 1. Плотность продукта, какие методы используют для определения плотности. 2. Сущность и классификация спектральных методов анализа. 3. Методы рефрактометрии и поляриметрии. Приборы, используемые при исследовании данными методами. 4. Хроматографические методы определения, сущность и классификация. 5. Какие методы используют для определения содержания влаги и массовой доли сухих веществ. 6. Методы исследования белка и биологической ценности, их сущность.

	владеть: -выбором методов контроля и оценки качества продукции растениеводства; -проведения технического контроля и испытания сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. 1. Классификация углеводов. Методы определения, их сущность. 2. Безопасность пищевых продуктов. Определение основных веществ. 3. Какие минеральные вещества относятся к макро - и микроэлементам. Методы их определения. 4. Классификация витаминов. Основные методы, применяемые при их определении. 5. Организация лабораторного контроля.

Пример зачетного билета

ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Инженерно – технологический институт
Кафедра «Технологии продуктов питания»
Учебная дисциплина: «Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и продукции растительного происхождения»
Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

БИЛЕТ №1

1. Определение пищевой, биологической и энергетической ценности продуктов.
2. Организация лабораторного контроля.

Составил: _____ / Летяго Ю.А./ «___» _____ 20__ г.
и.о. заведующего кафедрой _____ / Дорн Г.А / «___» _____ 20__ г.

Критерии оценивания зачета

Оценка	Требования к обучающемуся
Зачтено	Проставляется, если обучающийся при ответе на вопросы зачетного билета, показывает достаточный уровень знаний, необходимых для системного взгляда на изучаемый объект. Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи.
Не зачтено	Проставляется, если обучающийся обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может корректно связывать между собой. Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи

2. Тестовые задания для промежуточной аттестации

- 1 Определение содержания тяжелых металлов в объектах проводят методом
- 2 В спектрофотометрических методах анализа используется свойство:
- 3 Определение массовой доли влаги в сырье и продуктах питания ускоренным методом высушивания проходит при следующих параметрах:
- 4 Каково значение показателя массовой доли влаги в продуктах?
- 5 Газожидкостная хроматография проводится в газовых хроматографах:
- 6 Тонкослойная хроматография выполняется на:
- 7 Объекты анализа в методе фотоэлектроколориметрия:
- 8 К органолептическим показателям относятся:
- 9 На каких приборах проводят определения массовой доли сухих веществ?
- 10 Анализ качества хлебобулочных изделий включает определение органолептических и физико-химических показателей.
- 11 Какие из перечисленных показателей определяют при анализе качества сдобных изделий

Зачет в форме тестирования проводится на образовательной платформе вуза Moodle. При проведении тестирования, для каждого обучающегося автоматически формируется индивидуальный вариант зачетного билета с перечнем тестовых вопросов. Вариант включает 30 тестовых вопросов. Продолжительность тестирования – 45 минут. Разрешается вторая попытка, которая открывается автоматически через 10 минут после окончания первой попытки. Продолжительность тестирования при второй попытке – 45 минут. В таблице, представленной ниже указаны критерии оценивания, которые включают процент и количество правильных ответов для оценки знаний.

Шкала оценивания тестирования на зачете

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

3. Вопросы для контрольных работ для студентов заочного отделения:

Контрольная работа 1

1. Классификация и применение хроматографических методов разделения и анализа пищевых объектов.
2. Дать краткое описание метода определения титруемой кислотности пищевых продуктов. Привести примеры.

Контрольная работа 2

1. Дать описание основных принципов рефрактометрии. Привести примеры применения рефрактометрии для определения состава пищевых продуктов.
2. Дать краткое описание метода определения титруемой кислотности пищевых продуктов. Привести примеры.

Контрольная работа 3

1. Привести перечень операций для подготовки к органолептическому анализу образцов плодово-ягодных и овощных консервов в заливках.
2. Дать краткое описание метода определения содержания белка в пищевых продуктах. Привести примеры.

Контрольная работа 4

1. Методы определения массовой доли жира. Арбитражный ускоренный метод.
2. Дать краткое описание методов определения содержания жира в пищевых продуктах. Привести примеры.

Процедура оценивания контрольной работы

При оценке контрольной работы необходимо определить полноту изложения работы, четкость и последовательность изложения, наличие достаточных пояснений.

При оценивании контрольной работы необходимо обратить внимание на следующие моменты:

1. содержание работы;
2. постановка цели и задач;
3. объем и оформление работы.

Оценка	Описание
Зачтено	Содержание работы соответствует варианту задания. Правильно решены задачи. Правильно подобраны рецептуры хлебобулочных изделий. Объем и оформление работы отвечают требованиям. Работа выполнена аккуратно, без грамматических и стилистических ошибок.
Не зачтено	Содержание работы не соответствует варианту задания. Задачи решены неверно или допущены ошибки в расчетах. Отсутствуют рецептуры хлебобулочных изделий. Отсутствует схема склада. Работа выполнена неаккуратно, допущены грамматические ошибки.

3. Текущий контроль выполнения самостоятельной работы

РЕФЕРАТ

Формируются результаты обучения:

уметь: применять знания в области разработки нормативной документации.

владеть: методами анализа новых технологических решений использования инновационных программ и проектов в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из растительного сырья.

Примерные темы рефератов:

- 1 Содержание тяжелых металлов в объектах
- 2 Спектрофотометрические методы анализа
- 3 Массовая доля влаги в сырье и продуктах питания ускоренным методом высушивания
- 4 Показатели массовой доли влаги в продуктах
- 5 Газожидкостная хроматография в газовых хроматографах
- 6 Тонкослойная хроматография
- 7 Объекты анализа в методе фотоэлектроколориметрия
- 8 Органолептические показатели
- 9 Определение массовой доли сухих веществ
- 10 Анализ качества хлебобулочных изделий
- 11 Методы исследования белка и биологической ценности, их сущность
- 12 Классификационные принципы методов исследования пищевого сырья и продуктов
- 13 Принципиальное различие инструментальных и органолептических методов исследования пищевых
- 14 Примеры применения химических методов для анализа пищевых продуктов.
- 15 Методы, применяемые для исследования состава и количества липидов

Вопросы к защите реферата

1. Актуальность выбранной темы.
2. Цель и задачи исследования.
3. Используемые источники информации при работе над рефератом.
4. Что новое, интересное вы для себя узнали при работе над рефератом
5. Основные выводы по теме реферата.

Процедура оценивания реферата

При подготовке реферата студент обязан руководствоваться методическими указаниями по их написанию. В методическом указании отражены формальные и содержательные требования к реферату, методика подготовки реферата, процедура защиты и перечень тем.

Оценка	Описание
Зачтено	Выставляется, если оформление работы и ее структура соответствуют установленным требованиям. При оценке реферата «зачтено» уделяется внимание таким важным критериям как: актуальность темы и степень ее раскрытия с применением специальной терминологии; стиль изложения материала; самостоятельность анализа информации; соблюдение требований к оформлению. Обучающийся отвечает на вопросы, касающиеся темы реферата.

Не зачтено	Выставляется, если оформление работы и ее структура не соответствуют установленным требованиям. При оценке реферата «не зачтено» отсутствуют такие важные критериям как: актуальность темы и степень ее раскрытия с применением специальной терминологии; самостоятельность анализа информации; соблюдение требований к оформлению. Обучающийся не может ответить на вопросы, касающиеся темы реферата.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Инженерно-технологический институт
Кафедра Технологии продуктов питания

«Утверждаю»
Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

« 01 » июля 2022 г.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ТюмГУ является правопреемником ГАУ Северного Зауралья и продолжает реализовывать образовательные программы по соответствующим видам, уровням и условиям обучения, в том числе с сохранением всех существующих форм и условий обучения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
НАНОТЕХНОЛОГИИ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

для направления подготовки

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения: очная, заочная

Тюмень, 2022

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья, утвержденный Министерством образования и науки РФ «17» августа 2020 г., приказ № 1041

2) Учебный план основной образовательной программы «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «01» июля 2022 г. Протокол № 11

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена на заседании кафедры Технологии продуктов питания от «01» июля 2022 г. Протокол № 6а

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от «01» июля 2022 г. Протокол № 7

Председатель методической комиссии института



О.А. Мелякова

Разработчик:

Снегирева Н. В., ассистент кафедры Технологии продуктов питания.

И.о директора института:



Л.Н. Андреев

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

<i>Код компетенции</i>	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-4	Способен осуществлять проведение работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ИД-6пк4 Организует технологический процесс на основе передовых технологий с использованием, биотехнологии, функциональных специализированных ингредиентов, обеспечивающих эффективность, надежность процессов производства и качество готовой продукции	знать: технологии, различные виды оборудования, технологические решения, программы и нормативную документацию в целях обеспечения повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья с учетом нанотехнологических методов. уметь: применять знания в области нанотехнологий, технологического оборудования, разработки нормативной документации. владеть: методами анализа новых технологических решений использования инновационных программ и проектов в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из растительного сырья с учетом нанотехнологических методов.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина относится к модулю по выбору 1.1 «Современные направления развития отрасли».

Для изучения дисциплины необходимы знания в области: «Основы разработки продуктов питания из растительного сырья», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Биотехнология в пищевом производстве».

Дисциплина изучается на 4 курсе в 8 семестре по очной форме и на 5 курсе в 10 семестре – заочной форме обучения.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов (3 зачетные единицы).

Вид учебной работы	Форма обучения	
	очная	заочная
Аудиторные занятия (всего)	48	12
<i>В том числе:</i>	-	-
Лекционного типа	24	6
Семинарского типа	24	6
Самостоятельная работа (всего)	60	96
<i>В том числе:</i>	-	-
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	30	72
Самостоятельное изучение тем	6	
Курсовой проект (работа)	-	
Расчетно-графические работы	-	
Контрольные работы	-	24
Реферат	24	
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.	Введение. История развития нанотехнологии. Основные понятия и определения.	1. Основные понятия и определения в области нанотехнологии. 2. Развитие нанотехнологий в России и международное научнотехническое сотрудничество. 3. Государственная политика РФ в области развития нанотехнологий.
2.	Основные свойства наноструктур. Методы анализа и получения нанобъектов.	1. Основные виды и свойства наноструктур. 2. Физика и химия наноструктур. 3. Методы визуализации и анализа нанобъектов. 4. Получение наночастиц.

1	2	3
3.	Использование нанотехнологий в пищевой промышленности.	1. Применение нанотехнологий в производстве продуктов питания. 2. Нанодиспергированные и наноинкапсулированные компоненты для функциональных продуктов питания. 3. Защита потребителей от ввоза некачественных, опасных и фальсифицированных продуктов питания. 4. Биологически активные добавки к пище. 5. Применение нанотехнологий для хранения продуктов питания. 6. Защитные аэрозоли. Упаковочные материалы. 7. Наносенсоры.
4.	Безопасность наноматериалов.	1. Введение в виде нанокапсул стероидов растительного происхождения в пищевые продукты животного происхождения. 2. Создание новых продуктов и контроль за безопасностью пищевых продуктов. 3. Примеры использования наноматериалов в пищевых производствах. 4. Примеры использования нанотехнологий в области производства пищевых продуктов и БАД. Классификация нанопродуктов.

4.2. Разделы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1.	Введение. История развития нанотехнологии. Основные понятия и определения.	4	2	10	16
2.	Основные свойства наноструктур. Методы анализа и получения нанобъектов.	6	8	20	34
3.	Использование нанотехнологий в пищевой промышленности.	8	6	20	34
4	Безопасность наноматериалов.	6	8	10	24
Итого:		24	24	60	108

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1	2	3	4	5	6
1.	Введение. История развития нанотехнологии. Основные понятия и определения.	-		24	24

1	2	3	4	5	6
2.	Основные свойства наноструктур. Методы анализа и получения нанообъектов.	2	2	24	28
3.	Использование нанотехнологий в пищевой промышленности.	2	2	24	28
4	Безопасность наноматериалов.	2	2	24	28
	Итого	6	6	96	108

4.3. Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема	Трудоемкость (час)	
			очная	заочная
1.	1	Типы наноматериалов и наноструктур, их применение в пищевой инженерии.	2	-
2.	2	Изучение методов создания наночастиц и нанопорошков.	2	-
3.	2	Нанокремниевые частицы и материалы.	2	-
4.	2	Изучение методов определения размеров наночастиц.	2	-
5.	2	Основные группы требований к наноматериалам, их свойствам и характеристикам.	2	2
6.	3	Нанодиспергированные и наноинкапсулированные компоненты для функциональных продуктов питания	2	2
7.	3	"Умная" и "активная" упаковки. Увеличение сроков годности без консервантов.	2	-
8.	3	Съедобные пленки и покрытия.	2	-
9.	4	Порядок и методы оценки качества нанопродукции.	2	2
10.	4	Нормативная документация для оценки качества нанопродукции.	2	-
11.	4	Требования к инновационной упаковке пищевых продуктов.	2	-
12.	4	Преимущества и безопасность нанофункциональных продуктов питания.	2	-
		Итого	24	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	72	тестирование
Самостоятельное изучение тем	6		тестирование,
Курсовой проект (работа)	-	-	-
Расчетно-графические работы	-	-	-
Контрольные работы	-	24	защита
Реферат	24	-	защита
всего часов на СР:	60	96	-

5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

Будкевич, Е. В. Биомедицинские нанотехнологии: учебное пособие / Е. В. Будкевич, Р. О. Будкевич. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-3868-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130172>.

5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

1. Защита потребителей от ввоза некачественных, опасных и фальсифицированных продуктов питания.
2. Общие положения и физические основы нанотехнологии.
3. Фуллерены, нанотрубки, наноконпозиционные материалы, их классификация.
4. Характерные особенности нанотрубок, наноконпозиционных материалов, тонких пленок и способы их получения.
5. Электронная микроскопия. Режим работы сканирующих зондовых микроскопов.

5.4. Темы рефератов:

1. Методы инкапсулирования пробиотиков.
2. Новые нанотехнологии в обработке функциональных и нутрицевтических продуктов.
3. Вакуумная пропитка – новая технология обогащения продуктов питания.
4. Химические методы инкапсулирования функциональных ингредиентов.
5. Механические методы инкапсулирования функциональных ингредиентов.
6. Регулирование производства новых продуктов питания в разных странах.
7. Упаковочные материалы с антибактериальным действием.
8. Наночистота пищевых продуктов.
9. Наносенсоры.
10. Риски использования наночастиц и наноматериалов в составе пищевых продуктов.
11. Развитие нанотехнологий в России и международное научнотехническое сотрудничество.
12. Композитные наноматериалы, их характеристика и область применения.

13. Использование нанотехнологий в области производства пищевых продуктов и БАД. Классификация нанопродуктов.

14. История возникновения и основные принципы нанотехнологий.

15. Регулирование производства новых продуктов питания в разных странах.

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
ПК-4	ИД-6пк4 Организует технологический процесс на основе передовых технологий с использованием, биотехнологии, функциональных и специализированных ингредиентов, обеспечивающих эффективность, надежность процессов производства и качество готовой продукции	знать: технологии, различные виды оборудования, технологические решения, программы и нормативную документацию в целях обеспечения повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья с учетом нанотехнологических методов.	Тест Зачетный билет
		уметь: применять знания в области нанотехнологий, технологического оборудования, разработки нормативной документации.	Тест Зачетный билет Вопросы к защите реферата
		владеть: методами анализа новых технологических решений использования инновационных программ и проектов в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из растительного сырья с учетом нанотехнологических методов.	Тест Зачетный билет

6.2. Шкалы оценивания

Шкала оценивания зачета

Оценка	Описание
Зачтено	Проставляется, если обучающийся при ответе на вопросы зачетного билета, показывает достаточный уровень знаний, необходимых для системного взгляда на изучаемый объект. Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи.
Не зачтено	Проставляется, если обучающийся обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может корректно связывать между собой. Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи

Шкала оценивания тестирования на зачете

% выполнения задания	Результат
51 – 100	зачтено
менее 50	не зачтено

6.4. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

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

Основная литература

1. Головин, Ю.И. Основы нанотехнологий. [Электронный ресурс]: — Электрон, дан. — Машиностроение, 2012. — 656 с.

2. Неверова, О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник / О. А. Неверова, А. Ю. Просеков, Г. А. Гореликова, В. М. Позняковский. - М. : ИНФРА-М, 2014. - 318 с. - ISBN 978-5-16-100741-9.

3. Будкевич, Е. В. Биомедицинские нанотехнологии: учебное пособие / Е. В. Будкевич, Р. О. Будкевич. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-3868-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130172>

Дополнительная литература

4. Елисеев А. А. Функциональные наноматериалы [Текст]: учеб. пособие для вузов по специальности 020101 (011000) "Химия" / А. А. Елисеев, А. В. Лукашин; под ред. Ю. Д. Третьякова. - М.: Физматлит, 2010. - 452 с.

5. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник/А.Ю. Просеков, О.А. Неверова, Г.Б. Пищиков, В.М. Позняковский. – 2-е изд., перераб. и доп. – Кемерово: КемГУ, 2019 - 262с.- Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/135193>

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1. ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com/>
2. ЭБС elibrary <http://elibrary.ru/>
3. <http://foodprom.ru/> - официальный сайт издательства "Пищевая промышленность"
4. <http://oreluniver.ru/science/journal/ttipp> - научно-практический журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов».

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

не используются

10. Перечень информационных технологий

1. операционная система Microsoft Windows;
2. Microsoft Office в составе Word, Excel, PowerPoint.

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для чтения лекций по дисциплине «Нанотехнологии в пищевой промышленности» предусмотрены аудитории с мультимедийными средствами. Практические занятия по дисциплине проводятся в тех же аудиториях.

В качестве наглядного материала используются: плакаты, макеты, раздаточный материал.

А также для изучения дисциплины «Нанотехнологии в пищевой промышленности» в учебном процессе используется разнообразный инструментарий: интерактивная доска, проектор, ноутбук, презентации, видеоматериалы.

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 сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Инженерно-технологический институт
Кафедра технологии продуктов питания

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

НАНОТЕХНОЛОГИИ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

для направления подготовки

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Разработчик:

Снегирева Н. В., ассистент кафедры Технологии продуктов питания.

Утверждено на заседании кафедры
протокол № 6а от « 01 » июля 2022 г.

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Тюмень, 2022

КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ

знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины
НАНОТЕХНОЛОГИИ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

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

Наименование компетенции	Контрольные вопросы
ПК-4 Способен осуществлять проведение работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	знать: технологии, различные виды оборудования, технологические решения, программы и нормативную документацию в целях обеспечения повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья с учетом нанотехнологических методов. 1. Какие объекты являются предметом исследования науки, называемой «Нанотехнологией». 2. Что называется наноматериалами. 3. Чем объясняется химическая и каталитическая активность нанообъектов и наноструктурированных материалов. 4. Классификация наноматериалов. 5. Фуллерены, нанотрубки, нанокомпозиционные материалы, их классификация. 6. Какие два класса процессов можно выделить при изготовлении наночастиц. 7. Общие положения и физические основы нанотехнологии. 8. Наночастицы и их классификация. 9. Объемные наноструктурные материалы, их классификация. 10. Нанопористые, функциональные материалы, тонкие пленки и покрытия упаковочных материалов для продовольственных товаров, их классификация.
	уметь: применять знания в области нанотехнологий, технологического оборудования, разработки нормативной документации. 11. Область использования углеродных наноматериалов. 12. Основные группы требований к наноматериалам. 13. Прогноз развития рынка продукции нанотехнологии 14. Режим работы сканирующих зондовых микроскопов 15. Нанокапсулирование в пищевом производстве. 16. Методы контроля за безопасностью пищевых продуктов созданных с применением нанотехнологий. 17. Примеры использования наноматериалов в пищевых производствах. 18. Применение нанотехнологий в области производства БАД. 19. Нормативная документация нового вида продукта с применением нанотехнологических методов. 20. Наночистота пищевых продуктов.

	владеть: методами анализа новых технологических решений использования инновационных программ и проектов в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из растительного сырья с учетом нанотехнологических методов. 21. Методы получения углеродных нанотрубок. 22. Методы получения наноструктур. 23. Методы получения наноматериалов. 24. Электронная микроскопия. 25. Дифракционный анализ. 26. Спектральные методы. 27. Методы определения размеров наночастиц. 28. Общие принципы сканирующей зондовой микроскопии. 29. Сканирующая туннельная микроскопия. 30. Атомно-силовая микроскопия.

Пример зачетного билета

ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Инженерно – технологический институт
Кафедра Технологии продуктов питания
Учебная дисциплина: Нанотехнологии в пищевой промышленности
Направление подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

БИЛЕТ №1

1. Классификация наноматериалов.
2. Методы определения размеров наночастиц.

Составил: _____ / Снегирева Н.В. / «___» _____ 20__ г.
Заведующий кафедрой _____ / Дорн Г.А / «___» _____ 20__ г.

Критерии оценивания зачета

Оценка	Требования к обучающемуся
Зачтено	Проставляется, если обучающийся при ответе на вопросы зачетного билета, показывает достаточный уровень знаний, необходимых для системного взгляда на изучаемый объект. Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи.
Не зачтено	Проставляется, если обучающийся обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может корректно связывать между собой. Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи

2.Тестовые задания для промежуточной аттестации

1. Приставка «нано» означает?
2. Какой из данных микроскопов был изобретен раньше?
3. Фуллерен - это...
- 4.Что такое кантилевер?
5. Первый из ученых, выдвинувший идею о развитии нанотехнологии?
6. В какой стране был изобретен сканирующий туннельный микроскоп?
7. С помощью какого микроскопа получено данное изображение?
8. Фуллерен произошло от...
9. Кратко описать способ получения наночастиц «сверху вниз»?
11. Термин "нано" (в переводе с греческого) означает.
- 12.Какой из данных микроскопов был изобретен позже?
13. Нанотрубки – это...
- 14.Каким основным свойством обладает кантилевер?
- 15.Кто ввел термин «наноматериал»?
16. В какой стране изобретен сканирующий атомно-силовой микроскоп?
17. Из каких атомов состоит фуллерен.
18. Размерность наноматериалов.
19. Химический состав наноматериалов.
20. Структура наноматериалов.
21. Технология получения наноматериалов.
22. Что не относится к технологиям получения наночастиц.
23. Что не является структурой наночастиц.
24. Какой химический состав у наноматериалов - сплавы, керамики, пластики.
25. Какая размерность у нанотрубок и нановолокна.

Зачет в форме тестирования проводится на образовательной платформе вуза Moodle. При проведении тестирования, для каждого обучающегося автоматически формируется индивидуальный вариант зачетного билета с перечнем тестовых вопросов. Вариант включает 30 тестовых вопросов. Продолжительность тестирования – 45 минут. Разрешается вторая попытка, которая открывается автоматически через 10 минут после окончания первой попытки. Продолжительность тестирования при второй попытке – 45 минут. В таблице, представленной ниже указаны критерии оценивания, которые включают процент и количество правильных ответов для оценки знаний.

Шкала оценивания тестирования на зачете

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

3. Вопросы для контрольных работ для студентов заочного отделения:

Контрольная работа №1

1. Защита потребителей от ввоза некачественных, опасных и фальсифицированных продуктов питания.
2. Нанофльтрация пищевых продуктов.

Контрольная работа №2

1. Общие положения и физические основы нанотехнологии.
2. Упаковочные материалы с антибактериальным действием.

Контрольная работа №3

1. Фуллерены, нанотрубки, нанокпозиционные материалы, их классификация.
2. Риски использования наночастиц и наноматериалов в составе пищевых продуктов.

Контрольная работа №4

1. История возникновения и основные принципы нанотехнологий.
2. Характерные особенности нанотрубок, нанокпозиционных материалов, тонких пленок и способы их получения.

Контрольная работа №5

1. Электронная микроскопия. Режим работы сканирующих зондовых микроскопов.
2. Методы инкапсулирования пробиотиков.

Контрольная работа №6

1. Новые нанотехнологии в обработке функциональных и нутрицевтических продуктов.
2. Вакуумная пропитка – новая технология обогащения продуктов питания.

Контрольная работа №7

1. Химические методы инкапсулирования функциональных ингредиентов.
2. Регулирование производства новых продуктов питания в разных странах.

Контрольная работа №8

1. Ассортимент нанопродукции растительного и животного происхождения.
2. Порядок и методы оценки качества нанопродукции.

Контрольная работа №9

1. Механические методы инкапсулирования функциональных ингредиентов.
2. Развитие нанотехнологий в России и международное научнотехническое сотрудничество.

Контрольная работа №10

1. Рассмотреть вопросы становления и исторического развития нанотехнологии как науки.
2. Изучить способы получения наночастиц.

Процедура оценивания контрольной работы

При оценке контрольной работы необходимо определить полноту изложения работы, четкость и последовательность изложения, наличие достаточных пояснений.

При оценивании контрольной работы необходимо обратить внимание на следующие моменты:

1. содержание работы;
2. постановка цели и задач;
3. объем и оформление работы.

Оценка	Описание
Зачтено	Содержание работы соответствует варианту задания. Правильно решены задачи. Правильно подобраны рецептуры хлебобулочных изделий. Объем и оформление работы отвечают требованиям. Работа выполнена аккуратно, без грамматических и стилистических ошибок.
Не зачтено	Содержание работы не соответствует варианту задания. Задачи решены неверно или допущены ошибки в расчетах. Отсутствуют рецептуры хлебобулочных изделий. Отсутствует схема склада. Работа выполнена неаккуратно, допущены грамматические ошибки.

3. Текущий контроль выполнения самостоятельной работы

РЕФЕРАТ

Формируются результаты обучения:

уметь: применять знания в области нанотехнологий, технологического оборудования, разработки нормативной документации.

владеть: методами анализа новых технологических решений использования инновационных программ и проектов в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из растительного сырья с учетом нанотехнологических методов.

Примерные темы рефератов:

1. Методы инкапсулирования пробиотиков.
2. Новые нанотехнологии в обработке функциональных и нутрицевтических продуктов.
3. Вакуумная пропитка – новая технология обогащения продуктов питания.
4. Химические методы инкапсулирования функциональных ингредиентов.

5. Механические методы инкапсулирования функциональных ингредиентов.
6. Регулирование производства новых продуктов питания в разных странах.
7. Упаковочные материалы с антибактериальным действием.
8. Нанофильтрация пищевых продуктов.
9. Наносенсоры.
10. Риски использования наночастиц и наноматериалов в составе пищевых продуктов.
11. Развитие нанотехнологий в России и международное научнотехническое сотрудничество.
12. Композитные наноматериалы, их характеристика и область применения.
13. Использование нанотехнологий в области производства пищевых продуктов и БАД. Классификация нанопродуктов.
14. История возникновения и основные принципы нанотехнологий.
15. Регулирование производства новых продуктов питания в разных странах.

Вопросы к защите реферата

1. Актуальность выбранной темы.
2. Цель и задачи исследования.
3. Используемые источники информации при работе над рефератом.
4. Что новое, интересное вы для себя узнали при работе над рефератом
5. Основные выводы по теме реферата.

Процедура оценивания реферата

При подготовке реферата студент обязан руководствоваться методическими указаниями по их написанию. В методическом указании отражены формальные и содержательные требования к реферату, методика подготовки реферата, процедура защиты и перечень тем.

Оценка	Описание
Зачтено	Выставляется, если оформление работы и ее структура соответствуют установленным требованиям. При оценке реферата «зачтено» уделяется внимание таким важным критериям как: актуальность темы и степень ее раскрытия с применением специальной терминологии; стиль изложения материала; самостоятельность анализа информации; соблюдение требований к оформлению. Обучающийся отвечает на вопросы, касающиеся темы реферата.
Не зачтено	Выставляется, если оформление работы и ее структура не соответствуют установленным требованиям. При оценке реферата «не зачтено» отсутствуют такие важные критериям как: актуальность темы и степень ее раскрытия с применением специальной терминологии; самостоятельность анализа информации; соблюдение требований к оформлению. Обучающийся не может ответить на вопросы, касающиеся темы реферата.

Министерство сельского хозяйства РФ
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Инженерно-технологический институт

Кафедра Лесного хозяйства, деревообработки и прикладной механики

«Утверждаю»
Заведующий кафедрой



Н. И. Смолин

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ТюмГУ является правопреемником ГАУ Северного Зауралья и продолжает реализовывать образовательные программы по соответствующим видам, уровням и условиям обучения, в том числе с сохранением всех существующих форм и условий обучения

«01» июля 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
НАЧЕРТАТЕЛЬНАЯ ГЕОМЕТРИЯ. ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА**

для направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
для профиля Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения (очная, заочная)

Тюмень, 2022

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» утвержденный Министерством образования и науки РФ «17» августа 2020 г., приказ № 1041

2) Учебный план основной образовательной программы «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «01» июля 2022 г. Протокол № 11

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена на заседании кафедры Лесного хозяйства, деревообработки и прикладной механики от «01» июля 2022 г. Протокол № 9

Заведующий кафедрой



Н.И. Смолин

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от «01» июля 2022 г. №7

Председатель методической комиссии института



О.А. Мелякова

Разработчики:

Фисунова Л. В., старший преподаватель кафедры лесного хозяйства, деревообработки и прикладной механики

Моисеева М.Н., старший преподаватель кафедры лесного хозяйства, деревообработки и прикладной механики

И.о. директора института:



Л.Н. Андреев

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

<i>Код компетенции</i>	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-9 _{ОПК-2} Развивает пространственное представление и конструктивно-геометрическое мышление для выполнения и чтения чертежей различного назначения, эскизов деталей, составления конструкторской и технической документации	Знает: - законы, методы, приемы проекционного черчения; - правила выполнения и чтения конструкторской и технологической документации; - правила оформления чертежей, геометрические построения и правила вычерчивания эскизов. Умеет: - самостоятельно разбираться в методах решения геометрических и графических задач, применяемых в начертательной геометрии и инженерной графике; - разбираться в конструкторской документации; - осуществлять поиск и анализировать научно-техническую информацию находить способы решения и исследования пространственных задач при помощи изображений; - читать чертежи сборочных единиц, а также выполнять эти чертежи с учетом требований стандартов ЕСКД; - определять геометрические формы простых деталей по их изображениям и уметь выполнять эти изображения как с натуры, так и по чертежу. Владеет: - терминологией и навыками поиска

			информации, стандартов в области инженерной графики; - развитым пространственным представлением; - навыками логического мышления, позволяющими грамотно пользоваться языком чертежа, как с помощью чертежных инструментов, так и в компьютерном исполнении.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина относится к *Блоку 1* обязательной части образовательной программы.

Дисциплина изучается на первом курсе в 1 и 2 семестрах по очной форме обучения, на первом курсе в 1 и 2 семестрах – заочной форме.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 216 часов (6 зачетных единиц).

Для изучения дисциплины необходимы знания в области геометрии и черчения на базе среднего общего образования.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Очная форма			Заочная форма		
	всего часов	семестр		всего часов	семестр	
		1	2		1	2
Аудиторные занятия (всего)	98	64	34	26	16	10
<i>В том числе:</i>		-	-	-	-	-
Лекционного типа	32	32	-	8	8	-
Семинарского типа	66	32	34	18	8	10
Самостоятельная работа (всего)	100	62	38	172	110	62
<i>В том числе:</i>		-	-	-	-	-
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	50	32	18	128	82	46
Самостоятельное изучение тем	8	8	-			
Курсовой проект (работа)		-	-		-	-
Расчетно-графические работы	16	10	6	44	28	16
Контрольные работы	24	12	12	-	-	-
Индивидуальное задание	2	-	2	-	-	-
Вид промежуточной аттестации:		Экзамен	зачет		Экзамен	Зачет
экзамен	18	18		18	18	
Общая трудоемкость:	216	144	72	216	144	72
часов	6	4	2	6	4	2
зачетных единиц						

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание разделов дисциплины

	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	2	3
1	Графическое отображение геометрических форм	1.1. Введение 1.2. Объекты отображения. 1.3. Метод проекций и аппарат проецирования. 1.4. Виды проецирования. 1.5. Плоскости проекций. 1.6. Задание точки и линии на комплексном чертеже и образование чертежа точки и линии. 1.7 Формирование плоскости в пространстве и положение плоскости относительно плоскостей проекции. 1.8 Задание многогранников на чертеже Монжа. 1.9 Принадлежность точки и линии многограннику, пересечение многогранников
2	Позиционные задачи	2.1 Понятие о позиционных задачах и алгоритм их решения: 2.2 Пересечение двух проецирующих геометрических образов. 2.3 Пересечение проецирующего образа с образом общего положения, задание видимости.

		2.4 Пересечение геометрических образов общего положения (метод плоскостей), алгоритм решения, определение видимости. 2.5 Пересечение геометрических образов общего положения (метод концентрических и эксцентрических сфер), алгоритм решения, определение видимости.
3	Метрические задачи	3.1. Понятие о метрических задачах и алгоритм их решения 3.2. Преобразования чертежа.
4	Поверхности	4.1. Принцип образования и основные определения, поверхности вращения, образование и типовые поверхности, задание их на чертеже и вычерчивание, построение точек, принадлежащих этим поверхностям 4.2. Линейчатые и винтовые поверхности, принцип образования и основные определения, примеры задания поверхностей на чертеже, построение точек, принадлежащих этим поверхностям 4.3. Циклические поверхности, основные понятия, задание их на чертеже.
5	Построение разверток плоскостей	5.1 Способ треугольника. 5.2 Способ нормального сечения. 5.3 Способ вспомогательных концентрических плоскостей.
6	Аксонметрические проекции	6.1. Основные определения и понятия. 6.2. Построение аксонометрических проекций.
7	Понятие о Вычислительной геометрии, и о геометрическом моделировании	7.1 Общее положение. Понятие о вычислительной геометрии. 7.2 Компьютерная графическая система и работа с ней
8	Конструкторская документация и оформление чертежей	8.1. Чертежные материалы, инструменты принадлежности. 8.2. Стандарты ЕСКД: (ГОСТ 2.301-81) Форматы, (ГОСТ 2.302-81) Масштабы, (ГОСТ 2-303-81) Линии, (ГОСТ 2.304-68) Шрифты чертежные. 8.3. (ГОСТ 2.104-68) Основная надпись. Расположение на формате и заполнение. 8.4. Чертежный шрифт, типы линий.
9	Элементы геометрии деталей	9.1. Приемы вычерчивания контура деталей с применением различных геометрических построений. 9.2. Определение сопряжения. 9.3. Сопряжения, применяемые в технических контурах деталей
10	Проекционное черчение	10.1. (ГОСТ 2.305-68) Изображения, виды, разрезы, сечения. 10.2. Основные и дополнительные виды. Построение 3-х видов детали по наглядному изображению. 10.3 Сечения выносные и наложенные. Построение сечений. 10.4 Разрезы простые и сложные. Построение разрезов.
11	Изображение и обозначение резьбы	11.1 Основные параметры стандартной резьбы и их обозначения. 11.2. Нестандартная резьба (шаг, ход, диаметр резьбы, профиль резьбы). 11.3. Крепежные, кинематические, трубные и арматурные резьбы.

		11.4. Изображение резьбы на стержне и в отверстии. Обозначения резьбы на чертеже.
12	Рабочие чертежи и эскизы деталей	12.1. Выполнение рабочих чертежей отдельных деталей и определение их размеров. Габаритные, установочные, присоединительные и монтажные размеры. 12.2. Выполнение эскизов деталей разъемной сборочной единицы.
13	Сборочный чертеж	13.1 Его назначение и содержание. 13.2. Последовательность выполнения сборочного чертежа. 13.3 Порядок сборки и разборки сборочных единиц. Изображение сборочных единиц.

4.2. Разделы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

	Наименование разделов	Лекционного типа	Семинарского типа	Самост. работа	Всего часов
1	Графическое отображение геометрических форм	6	6	10	22
2	Позиционные задачи.	4	4	8	16
3	Метрические задачи	4	4	8	16
4	Поверхности	6	6	12	24
5	Построение разверток плоскостей.	4	4	8	16
6	Аксонметрические проекции	4	4	8	16
7	Понятие о вычислительной геометрии, и о геометрическом моделировании	4	4	8	16
	экзамен	-	-		18
итого за 1 семестр		32	32	62	144
8	Конструкторская документация и оформление чертежей	-	4	4	8
9	Элементы геометрии деталей	-	4	8	12
10	Проекционное черчение	-	6	10	16
11	Изображение и обозначение резьбы	-	6	8	14
12	Рабочие чертежи и эскизы деталей	-	8	4	12
13	Сборочный чертеж	-	6	4	10
итого за 2 семестр		-	34	38	72
всего		32	66	100	216

заочная форма обучения

	Наименование разделов	Лекционного типа	Семинарского типа	Самост. работа	Всего часов
1	Графическое отображение геометрических форм	2	2	14	18
2	Позиционные задачи	2	-	18	20
3	Метрические задачи.	-	2	18	20

4	Поверхности	2	-	18	20
5	Построение разверток плоскостей.	2	-	12	14
6	Аксонметрические проекции.	-	2	16	18
7	Понятие о вычислительной геометрии, и о геометрическом моделировании	-	2	14	16
	Экзамен	-	-	-	18
итого за 1 семестр		8	8	110	144
8	Конструкторская документация и оформление чертежей	-	2	10	12
9	Элементы геометрии деталей	-	-	10	10
10	Проекционное черчение.	-	2	10	12
11	Изображение и обозначение резьбы	-	2	10	12
12	Рабочие чертежи и эскизы деталей	-	2	12	14
13	Сборочный чертеж.	-	2	10	12
итого за 2 семестр		-	10	62	72
всего		8	18	172	216

4.3. Занятия семинарского типа

	№ Раз дел а дис ци пл ин ы	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемко сть, (час)	
			очн ая	заоч ная
1 семестр				
1	1	Образование чертежа точки в системе двух и трех плоскостей проекций. Задание линии на комплексном чертеже и образование чертежа линии	2	2
2		Формирование плоскости в пространстве и положение плоскости относительно плоскостей проекции.	2	-
3		Задание многогранников на чертеже Монжа. Принадлежность точки и линии многограннику, пересечение многогранников	2	-
4	2	Пересечение двух проецирующих геометрических образов. Пересечение проецирующего образа с образом общего положения, задание видимости.	-	-
5		Пересечение геометрических образов общего положения (метод плоскостей), алгоритм решения, определение видимости.	2	-
6		Пересечение геометрических образов общего положения (метод концентрических и эксцентрических сфер), алгоритм решения, определение видимости.	2	-
7		Понятие о метрических задачах и алгоритм их решения	2	-
8		Преобразования чертежа	2	2

9	3	Применение способов преобразования чертежа	-	-
10	4	Поверхности вращения, образование и типовые поверхности, задание их на чертеже и вычерчивание, построение точек, принадлежащих этим поверхностям	2	-
11		Линейчатые поверхности, принцип образования и основные определения, примеры задания поверхностей на чертеже, построение точек, принадлежащих этим поверхностям	2	-
12		Винтовые и циклические поверхности. Принцип образования и основные определения, примеры задания поверхностей на чертеже, построение точек, принадлежащих этим поверхностям	2	-
13		Способ треугольника и нормального сечения	2	-
14	5	Способ вспомогательных концентрических плоскостей.	2	-
15	6	Построение аксонометрических проекций.	2	2
16		Изображение геометрических тел	2	-
17	7	Общее положение. Понятие о вычислительной геометрии	2	-
18		Компьютерная графическая система и работа с ней	2	2
Итого			32	8

2 семестр

19	8	Стандарты ЕСКД: (ГОСТ 2.301-81) Форматы, (ГОСТ 2.302-81) Масштабы, (ГОСТ 2-303-81) Линии, (ГОСТ 2.304-68) Шрифты чертежные.	2	2
20		(ГОСТ 2.104-68) Основная надпись. Расположение на формате и заполнение. Чертежный шрифт, типы линий.	2	-
21		Выполнение чертежей деталей	2	-
22	9	Приемы вычерчивания контура деталей с применением различных геометрических построений.	2	-
23		Сопряжения, применяемые в технических контурах деталей	2	-
24	10	Основные и дополнительные виды. Построение 3-х видов детали по наглядному изображению.	2	2
25		Сечения выносные и наложенные. Построение сечений.	2	-
26		Разрезы простые и сложные. Построение разрезов.	2	-
27	11	Нестандартная резьба (шаг, ход, диаметр резьбы, профиль резьбы).	2	2
28		Крепежные, кинематические, трубные и арматурные резьбы.	2	-
29		Изображение резьбы на стержне и в отверстии. Обозначения резьбы на чертеже.	2	-
30	12	Выполнение рабочих чертежей отдельных деталей и определение их размеров.	2	2
31		Габаритные, установочные, присоединительные и монтажные размеры.	2	-
32		Выполнение эскизов деталей разъемной сборочной единицы.	2	-
33		Выполнение технического рисунка	2	-
34	13	Сборочный чертеж назначение и содержание. Графическое выполнение сборочных чертежей	2	2
35		Порядок сборки и разборки сборочных единиц. Спецификация	2	-
36		Нанесение номеров позиций. Выполнение отдельных видов сборочных чертежей	2	-
Итого			34	10
Всего			66	18

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	50	128	собеседование
Самостоятельное изучение тем	8	-	собеседование
Курсовой проект (работа)	-	-	-
Расчетно-графические работы	16	44	Защита
Контрольные работы	24	-	Защита
Реферат	-	-	-
Индивидуальное задание	2	-	Собеседование
всего часов:	100	172	

5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Фисунова Л. В., Моисеева М. Н., Начертательная геометрия. Инженерная графика. Методическое пособие по выполнению самостоятельных и контрольных работ. Для студентов очной и заочной формы обучения направлений: 35.03.06 – «Агроинженерия» Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2016. - 153 с. [Электронный ресурс]

2. Фисунова Л. В., Кокошин С.Н., Электронное учебно-методическое пособие «Начертательная геометрия» Свид. о гос. регистрации № 2014620603 от 24.04.2014 г. Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2014 -115 с. [Электронный ресурс]

3. Фисунова Л. В., Кокошин С.Н., Электронное учебно-методическое пособие «Инженерная графика» Свид. о гос. регистрации № 2014620604 от 24.04.2014 г. Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2014 -168 с. [Электронный ресурс].

5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

- Графическое отображение геометрических форм
- Поверхности
- Построение разверток поверхностей

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-2.	ИД-9 _{ОПК-2} Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	знать: - законы, методы, приемы проекционного черчения; - правила выполнения и чтения конструкторской и технологической документации; - правила оформления чертежей, геометрические построения и правила вычерчивания эскизов.	Тест Экзаменационный билет Тест Зачетный билет
		уметь: - самостоятельно разбираться в методах решения геометрических и графических задач, применяемых в начертательной геометрии и инженерной графике; - разбираться в конструкторской документации; - осуществлять поиск и анализировать научно-техническую информацию находить способы решения и исследования пространственных задач при помощи изображений; - читать чертежи сборочных единиц, а также выполнять эти чертежи с учетом требований стандартов ЕСКД; - определять геометрические формы простых деталей по их изображениям и уметь выполнять эти изображения как с натуры, так и по чертежу.	Тест Экзаменационный билет Тест Зачетный билет

6.2. Шкалы оценивания

Пятибалльная шкала оценивания устного экзамена

Оценка	Описание
5 (отлично)	- изложение материала логично, грамотно; - свободное владение терминологией; - умение высказывать и обосновать свои суждения при ответе на контрольные вопросы; - умение выполнять и читать чертежи различных изделий; - освоение техники выполнения чертежей; - способность решать задачи по начертательной геометрии
4 (хорошо)	- изложение материала логично, грамотно; - свободное владение терминологией; - осознанное применение теоретических знаний для решения и выполнения задач по начертательной геометрии, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности
3 (удовлетворительно)	- изложение материала неполно, непоследовательно, - неточности в определении понятий, в применении знаний для решения конкретных задач, - затруднения в обосновании своих суждений; - обнаруживается недостаточно глубокое понимание изученного материала
2 (не удовлетворительно)	- отсутствие необходимых теоретических знаний; не решены задачи; - незнание основного материала учебной программы, допускаются грубые ошибки в изложении.

Шкала оценивания тестирования на экзамене

% выполнения задания	Балл по 5-бальной системе
86 – 100	5
71 – 85	4
50 – 70	3
менее 50	2

Шкала оценивания устного зачета

% выполнения задания	Результат
- осознанное применение теоретических знаний для решения и выполнения задач по начертательной геометрии; - знания основных правил и норм оформления и выполнения чертежей и других конструкторских документов, установленных Государственными стандартами Единой системы конструкторской документации (ЕСКД); - умение выполнять и читать чертежи различных изделий; - освоение техники выполнения чертежей;	зачтено
- отсутствие необходимых теоретических знаний; не решены задачи по начертательной геометрии;	не зачтено

- не знание основных правил и норм оформления и выполнения чертежей и других конструкторских документов, установленных Государственными стандартами Единой системы конструкторской документации (ЕСКД); - не умение выполнять и читать чертежи различных изделий; - не освоение техники выполнения чертежей.	

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.

Основная литература:

1. Козлова, И. С. Начертательная геометрия: учебное пособие / И. С. Козлова, Ю. В. Щербакова. — 2-е изд. — Саратов: Научная книга, 2019. — 127 с. — ISBN 978-5-9758-1752-5. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/81030.html>

2. Косолапова, Е. В. Начертательная геометрия и инженерная графика: учебно-методическое пособие / Е. В. Косолапова, В. В. Косолапов. — Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 171 с. — ISBN 978-5-4486-0179-8. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/71571.html>

Дополнительная литература

1. Начертательная геометрия и инженерная графика: лабораторный практикум / составители Ю. А. Владыкина [и др.]. — Ставрополь: Северо - Кавказский федеральный университет, 2017. — 184 с. — ISBN 2227-8397. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/92567.html>

2. Прошунина, К. А. Начертательная геометрия: учебное пособие. В 2 частях. Ч.1: учебно-методическое пособие / К. А. Прошунина. — Астрахань: Астраханский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2019. — 149 с. — ISBN 978-5-93026-089-2. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/100834.html>

3. Прошунина, К. А. Начертательная геометрия: учебное пособие. В 2 частях. Ч.2: учебно-методическое пособие / К. А. Прошунина. — Астрахань: Астраханский государственный архитектурно-строительный университет,

ЭБС АСВ, 2019. — 161 с. — ISBN 978-5-93026-090-8. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/100835.html>

4. Чекмарев А. А., Начертательная геометрия и черчение: учебник/ А. А. Чекмарев. — 2-е изд., перер. И доп., М.: ВЛАДОС, 2005. - 471 с. — 35 экз.

5. Чекмарев А. А., Инженерная графика: Учеб. Для спец. вузов/ А. А. Чекмарев. — 7-е изд., стер. —М.: Высшая школа, 2005. — 365 с. — 30 экз.

6. Нартова Л.Г. Начертательная геометрия: учебное пособие/Л.Г. Нартова, В.И. Якунин. — М.: Академия, 2005. — 288с. — 30 экз.

Периодические издания:

«Приборы и техника эксперимента», «Достижения науки и техники в АПК», «Механизация и электрификация сельского хозяйства», «Сибирский вестник сельскохозяйственной науки», «Сельскохозяйственные машины и технологии», «Российская сельскохозяйственная наука», «Светотехника», «Энергонабзор».

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Информационные-справочные системы

– Единое окно доступа к образовательным ресурсам – режим доступа: <http://window.edu.ru/>

– ИПС «КонсультантПлюс» – режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

– Интерфакс - Центр раскрытия корпоративной информации (сервер раскрытия информации) – режим доступа: <https://www.e-disclosure.ru/>

– Информационно-правовой портал ГАРАНТ.RU – режим доступа: <http://www.garant.ru/>

– Автоматизированная справочная система «Сельхозтехника» (web-версия) – режим доступ: <http://gtnextam.ru/>

Профессиональные базы данных

– Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – режим доступа: <http://elibrary.ru>

– Наук метрическая база данных Scopus: база данных рефератов и цитирования –режим доступа: <https://www.scopus.com/customer/profile/display.uri>

– Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики – режим доступа: <https://rosstat.gov.ru/>

– Российская Академия Наук, открытый доступ к научным журналам – режим доступа: <http://www.ras.ru>

– Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации – режим доступа: <http://mcx.ru/>

Электронные библиотечные системы:

- Электронный библиотечный каталог Web ИРБИС – режим доступа:

https://molochnoe.ru/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe?C21COM=F&I21DBNA M=STATIC&I21DBN=STATIC

- ЭБС ЛАНЬ – режим доступа: <https://e.lanbook.com/>
- ЭБС Znanium.com – режим доступа: <https://new.znanium.com/>
- ЭБС ЮРАЙТ – режим доступа: <https://urait.ru/>
- ЭБС POLPRED.COM: <http://www.polpred.com/>
- Электронная библиотека издательского центра «Академия»: __1. Локтев О.В. Краткий курс начертательной геометрии: учебник для вузов/ 4-е Геометрия - основная литература

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Л. В. Фисунова, М. Н. Моисеева, Рабочая тетрадь по дисциплине «Начертательная геометрия. Инженерная графика». Часть 1. [Электронный вариант] Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2016. - 34с.

2. Л. В. Фисунова, М. Н. Моисеева, Рабочая тетрадь по дисциплине «Начертательная геометрия. Инженерная графика». Часть 2. [Электронный вариант] Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2016. - 48с.

10. Перечень информационных технологий

Система электронного обучения Moodle.

11. Материально-техническое обеспечение дисциплин

Для чтения лекций по дисциплине «Начертательная геометрия и инженерная графика» необходимы аудитории для использования мультимедийных средств. Практические занятия по дисциплине «Начертательная геометрия и инженерная графика» проводится в специальных аудиториях».

В качестве наглядного материала используются:

1. Мультимедийное оборудование (проектор) Panasonic LB55,
2. Интерактивная доска Smart Board,
3. Экран настенный Project,
4. Доска ученическая,
5. Комплекты чертежных инструментов.

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 незрительного 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 сельского хозяйства РФ
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Инженерно-технологический институт
Кафедра Лесного хозяйства, деревообработки и прикладной механики

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине Начертательная геометрия. Инженерная графика
для направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного
сырья

для профиля Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Уровень высшего образования – бакалавриат

Разработчики: старший преподаватель кафедры лесного хозяйства,
деревообработки и прикладной механики Фисунова Л.В., М. Н. Моисеева

Утверждено на заседании кафедры
протокол № 9 от «01» июля 2022 г.

Заведующий кафедрой  Н.И. Смолин

Тюмень, 2022

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ
знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие
этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины
Начертательная геометрия. Инженерная графика**

1. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

1. Графическое отображение геометрических форм
2. Поверхности
3. Построение разверток поверхностей

1. Графическое отображение геометрических форм.

1.1. Какой вид проецирования используется при построении машиностроительных чертежей?

1.2. Что такое проецирование точки?

1.3. Что означает «обратимость» изображения?

1.4. Какие основные плоскости проекций вы знаете, их расположение в пространстве? Что называется, осью проекций?

1.5. Что такое двухкартинный чертеж точки?

1.6. Что называется, линиями проекционной связи и как они располагаются на чертеже по отношению к осям проекций?

1.7. Что такое координата точки?

1.8. Какими координатами определяется расстояние от точки до плоскости проекций П1, П2, П3?

1.9. Какими координатами определяется горизонтальная проекция точки А – А1 ...; фронтальная – А2 ...; профильная – А3 ...?

1.10. Запишите условия принадлежности точки А, связав его с координатами этой точки: горизонтальной плоскости проекций ...; фронтальной ...; профильной ...

1.11. Какой из плоскостей проекций – П1, П2, П3 – принадлежит точка А, координаты которой 30, 40, 0? ...

1.12. От какой из плоскостей проекций – П1, П2, П3 – точка А (30, 20, 40) находится дальше..., ближе ...?

1.13. Укажите положение в пространстве точки А с координатами 25, 0, 0.

1.14. Какие линии вы знаете: по их виду, по расположению относительно плоскости?

1.15. В чем различие между плоской и пространственной линиями?

1.16. Чем может быть задана прямая линия в пространстве и на чертеже?

1.17. Какое положение может занимать прямая относительно плоскостей проекций?

1.18. Какие линии уровня вы знаете? Как располагаются их проекции на чертеже?

1.19. Какие проецирующие прямые вы знаете?

1.20. Что называется, следом прямой? Где расположены горизонтальная проекция фронтального следа и фронтальная проекция горизонтального следа?

1.21. Назовите признак параллельных прямых на чертеже, пересекающихся и скрещивающихся.

1.22. Назовите примеры плоских кривых линий.

1.23. Назовите пример пространственной кривой.

1.24. Какими элементами может быть задана плоскость в пространстве и на чертеже?

1.25. Как могут располагаться плоскости по отношению к плоскостям проекций и как они называются?

1.26. Каковы особенности изображения на чертеже плоскости уровня и проецирующей плоскости?

1.27. Каким свойством обладает вырожденная проекция плоскости (проекция-носитель)?

1.28. Что называется, следом плоскости? Где расположены горизонтальная проекция фронтального следа и фронтальная проекция горизонтального следа?

1.29. Условия принадлежности плоскости.

1.30. Условия принадлежности прямой плоскости.

1.31. Какие прямые называются главными (особыми) линиями плоскости?

2. Поверхности.

2.1. В чем состоит сущность кинематического способа образования поверхностей?

2.2. Что такое «определитель поверхности», из чего состоит (его составные части, что он в себя включает)?

2.3. Каковы условия принадлежности точки и линии поверхности?

2.4. Как образуются линейчатые развертываемые поверхности? Приведите примеры.

2.5. Как образуются линейчатые поверхности с плоскостью параллелизма? Назовите их.

2.6. Как образуются поверхности вращения? Приведите примеры.

2.7. Какие поверхности называются винтовыми?

3. Построение разверток плоскостей.

3.1. Что такое развертка?

3.2. Какие поверхности называются развертываемыми? Приведите примеры развертываемых и неразвертываемых поверхностей.

3.3. Основные свойства разверток.

3.4. Сущность способа триангуляции. Для каких поверхностей целесообразно применять этот способ?

3.5. Сущность способа нормального сечения. Для каких поверхностей целесообразно применять этот способ?

3.6. Можно ли построить развертку неразвертываемых поверхностей?

Максимальное число баллов, которое может получить за данное задание обучающийся, составляет 5.

- Отметкой **«отлично»** оценивается ответ, который показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа.

- Отметкой **«хорошо»** оценивается ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна – две неточности в ответе.

- Отметкой **«удовлетворительно»** оценивается ответ, свидетельствующий в основном познании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа.

- Отметкой **«неудовлетворительно»** оценивается ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа.

2. Комплект разноуровневых задач (заданий)

По дисциплине «Начертательная геометрия. Инженерная графика»

Описание процедуры использования оценочного средства в учебном процессе.

Разноуровневые задачи и задания – различают задачи и задания:

а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, определения, алгоритмы) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины;

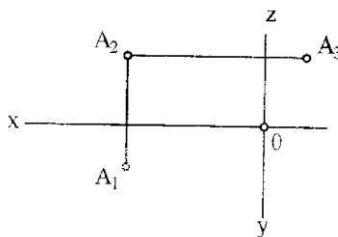
В ФОСе представлены задачи репродуктивного уровня.

Раздел 1. Графическое отображение геометрических форм.

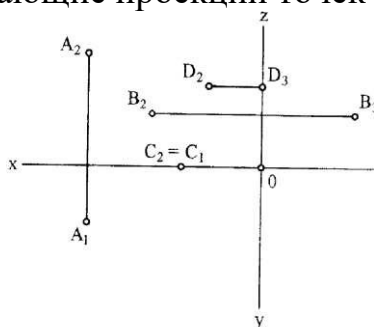


1.1 Построить точку В, симметричную данной точке А (высота 15 мм, глубина 20 мм) относительно плоскости П1. В какой четверти находится точка В? – В ... четверти.

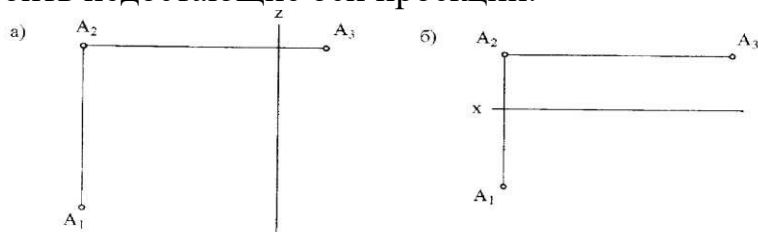
1.2. В какой из плоскостей проекций – П1, П2 или П3 точка А находится



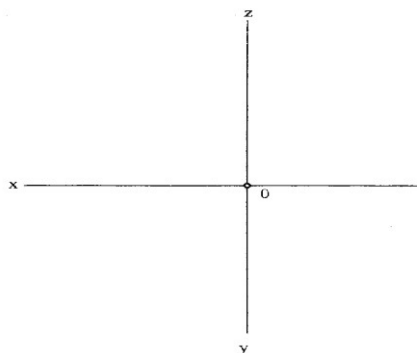
1.3. Построить недостающие проекции точек А, В, С и D.



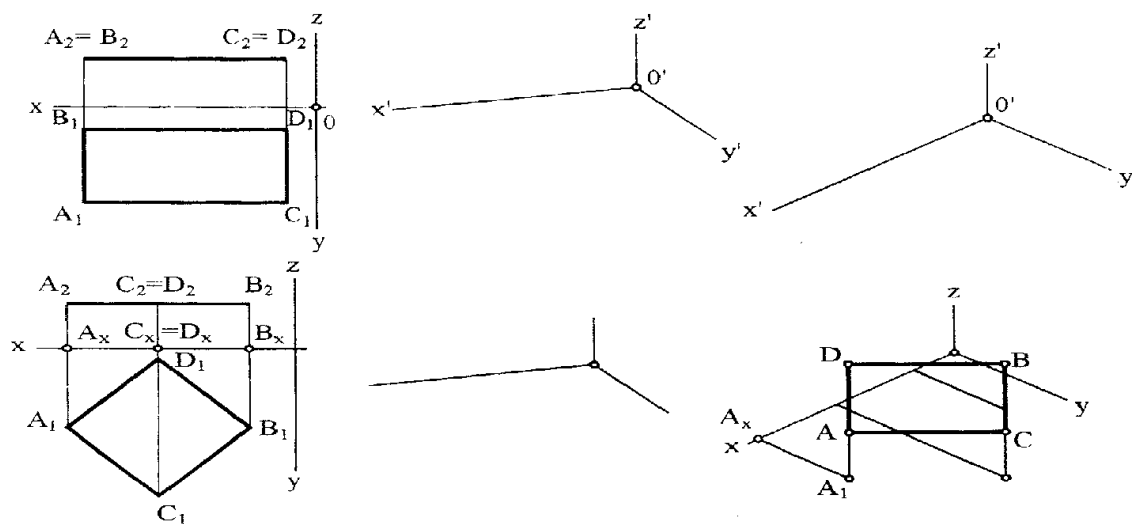
1.4. Построить недостающие оси проекций.



1.5. Построить три проекции точек по их координатам: А (25, 20, 30), В (30, 40, 40), С (15, 15, 15).

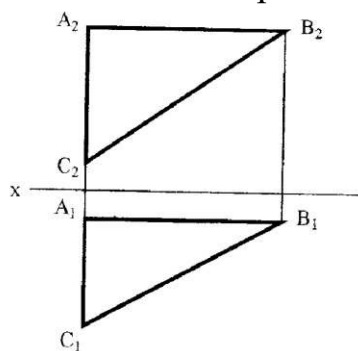


1.6. Построить прямоугольные диметрию и изометрию данных линий (прямоугольная изометрия ромба ADBC и прямоугольная диметрия горизонтально расположенной окружности построена).



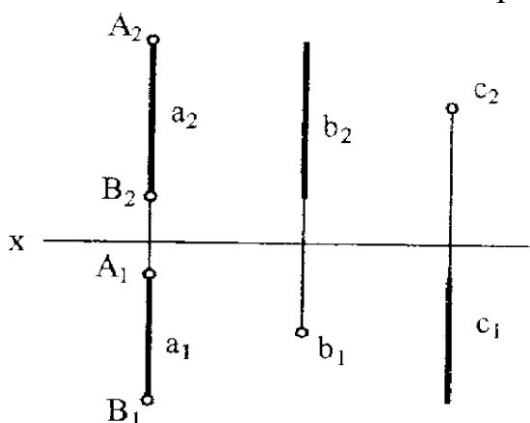
Раздел 2. Позиционные задачи.

2.1. Охарактеризуйте положение каждой стороны треугольника ABC относительно плоскостей проекций

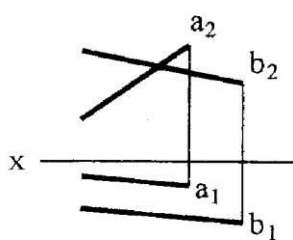


Отрезок	Название прямых
AB	профильно-проецирующая прямая
BC	
CA	

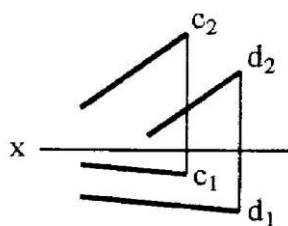
2.2 Как расположены относительно плоскостей проекций прямые b, c ?



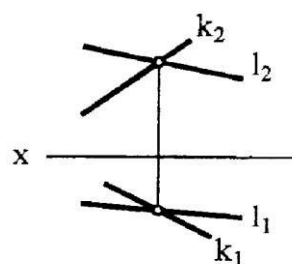
2.3. Определите взаимное расположение данных прямых и запишите результаты под каждым чертежом



$a \dots b$

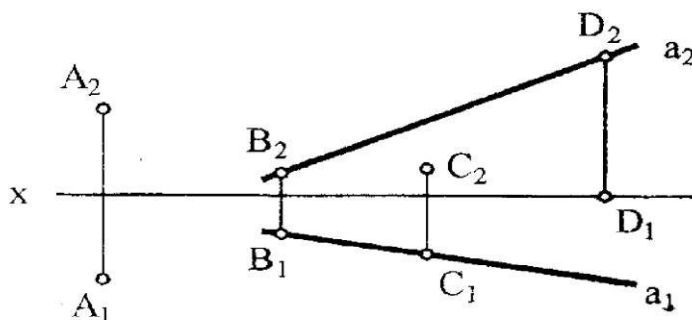


$c \dots d$

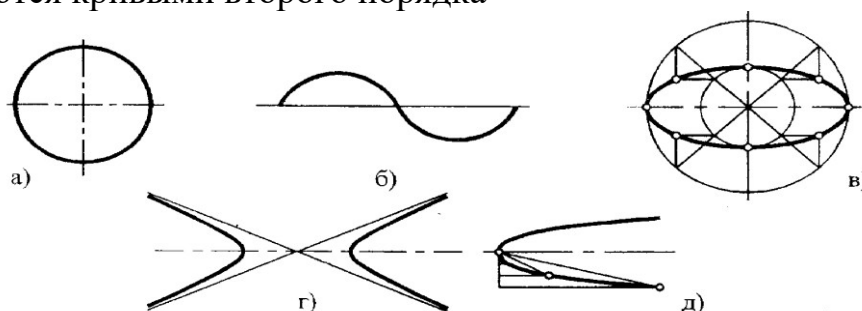


$k \dots l$

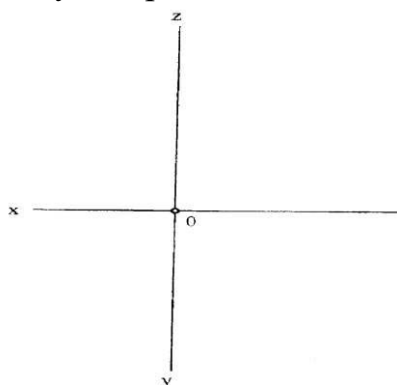
2.4 Запишите, какая из заданных точек принадлежит прямой a .



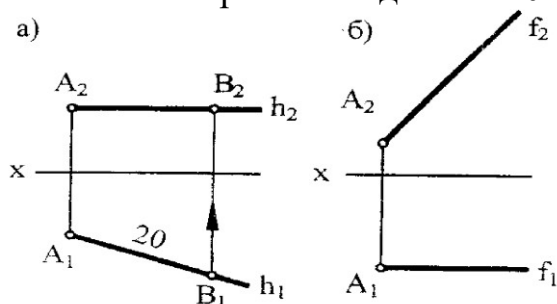
2.5. Впишите в таблицу названия изображенных линий; укажите, какие из них являются кривыми второго порядка



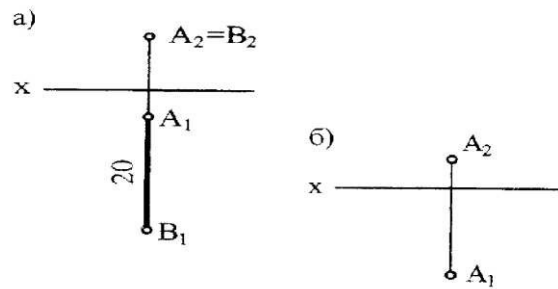
2.6 На отрезке AB : $A(15, 10, 50)$, $B(15, 40, 10)$ найти точки: C , отстоящую от точки A на 15 мм; D , делящую отрезок AB в отношении $AD:DB=3:1$.



2.7. На данных прямых взять отрезки AB длиной 20 мм.

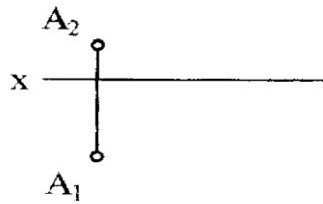


2.8 Построить проекции отрезка AB длиной 20 мм, проходящего через точку A и перпендикулярного плоскости: б) Π_1 ; в) Π_3 .



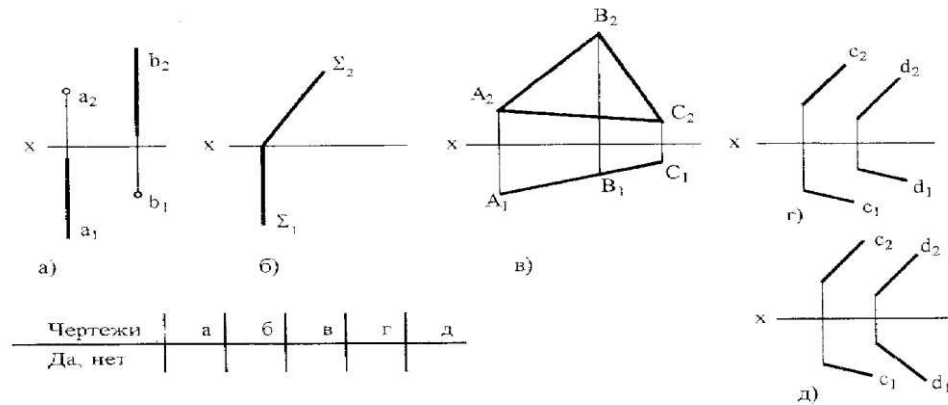
2.9 Через точку A провести фронталь под углом 60° к П1.

б)

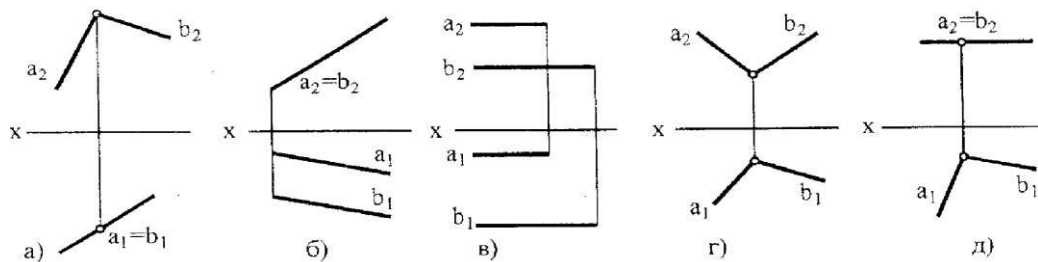


Раздел 3. Метрические задачи.

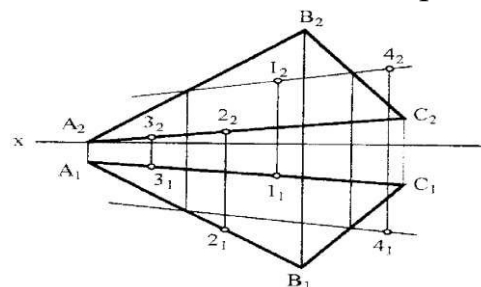
3.1. На каких чертежах (а, б, в, г, д) заданные элементы определяют плоскость?



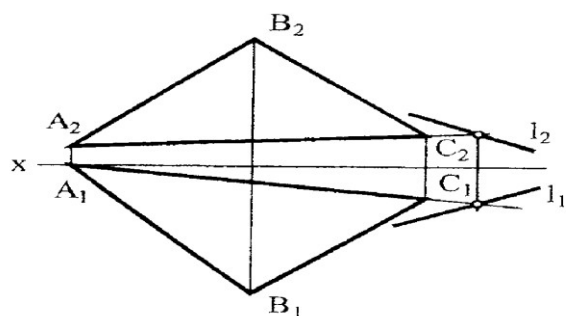
3.2. Определите расположение плоскостей относительно плоскостей проекций



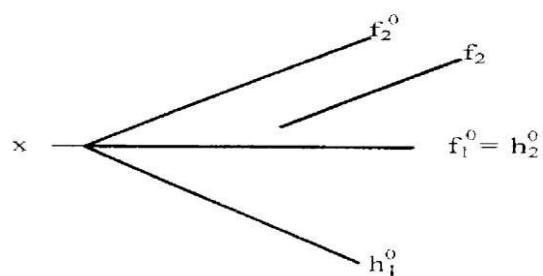
3.3 Определите, какие из точек 1...4 принадлежат плоскости



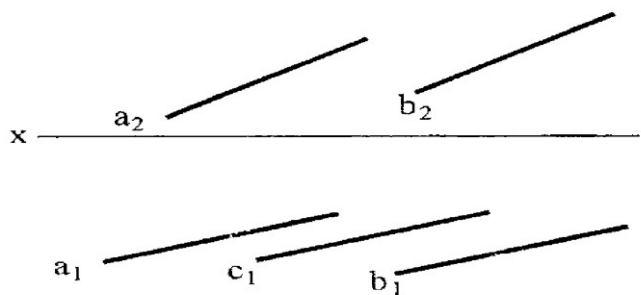
3.4. Определите, принадлежит ли прямая l плоскости



3.5. Постройте горизонтальную проекцию фронтали f плоскости

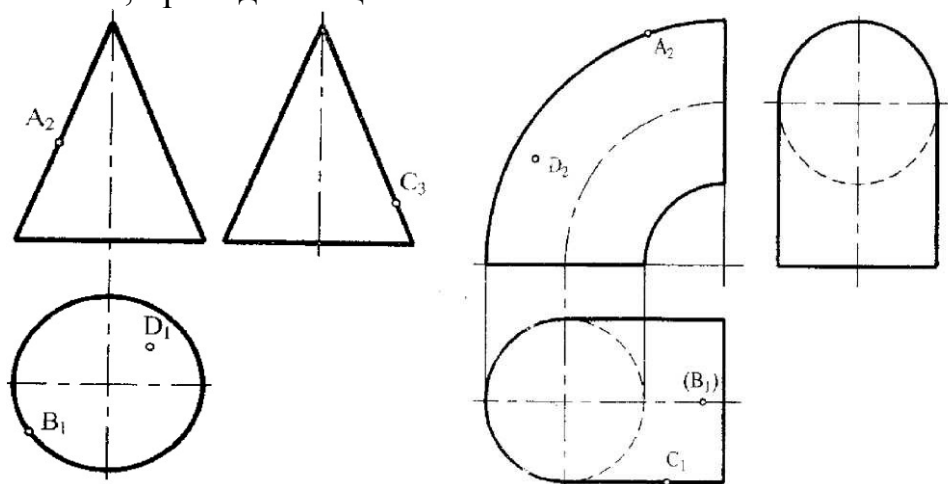


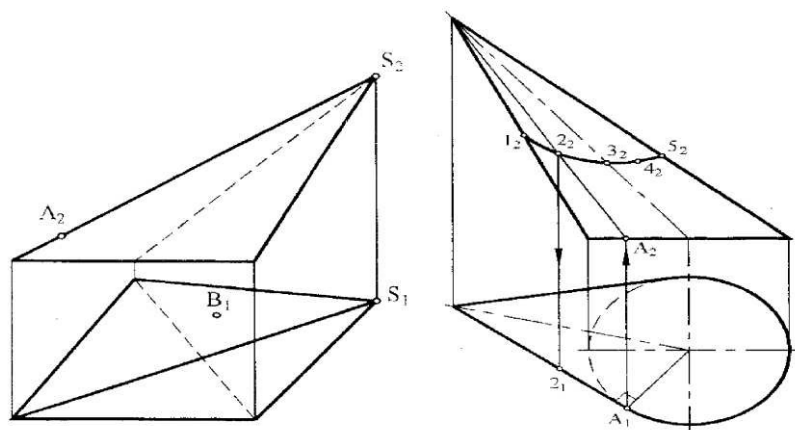
3.6. Построить фронтальную проекцию прямой s , лежащей в плоскости



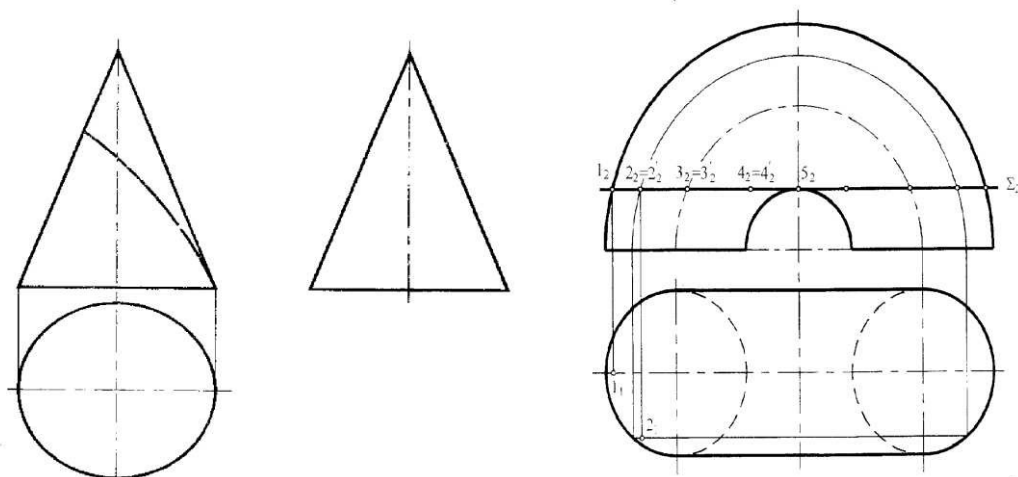
Раздел 4. Поверхности.

4.1. Назовите каждую из данных поверхностей и постройте недостающие проекции точек, принадлежащих им

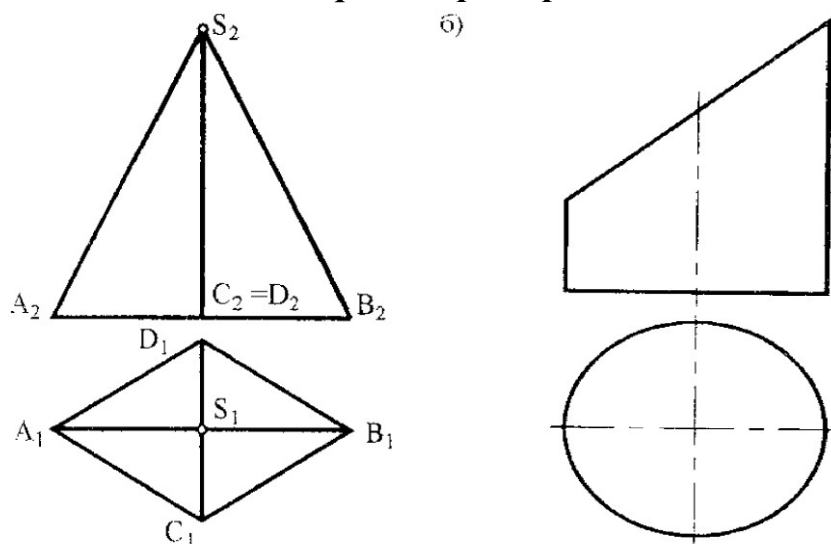




4.2. Построить недостающие проекции линий



Раздел 5. Построение разверток плоскостей.



Критерии оценивания, применяемые при использовании данного оценочного разнo - уровневые задачи и задания как форма оценочных средств формируют компетенцию ОПК-2. Максимальное число баллов, которое может получить обучающийся, составляет 27.

Обучающийся получает оценку «отлично», если набирает 86-100% от максимально возможных баллов, т.е. 23-27 балла. Оценку «хорошо», если

набирает 71-85% от максимально возможных баллов, т.е. 19-22 балла. Оценку «удовлетворительно», если набирает 50-70% от максимально возможных баллов, т.е. 15-18 балла.

3. Комплект заданий для расчетно-графической работы

№ п/п Наименование темы	Содержание и структура работы
1 семестр	
РГР №1. Преобразование чертежа	Заданы координаты пирамиды вершин. Необходимо 1. Построить в масштабе 1:1 пирамиду по координатам вершин. 2. Определить натуральную величину плоской геометрической фигуры; 2. Определить расстояние от заданной точки до плоскости; 3. Определить расстояния между двумя скрещивающимися прямыми; 4. Определить натуральную величину двугранного угла.
РГР №2. Поверхности	Заданы две проекции трех усеченных поверхностей: пирамида, призма, цилиндр или конус. Необходимо: 1. Построить для всех трех усеченных поверхностей недостающие проекции. 2. Построить натуральную величину сечений поверхностей. 3. Построить изометрию усеченных поверхностей. 4. Построить полную развертку усеченных поверхностей.
ИЗ №1. Геометрическое черчение	Индивидуальное задание № 1 предусматривает изучение стандартов ЕСКД «Правила выполнения чертежей», в частности ГОСТ 2. 304-68. ГОСТ 2.304-81. Структура задания. 1. Шрифты (выполнение алфавита чертежным шрифтом), А4; 2. Линии (изображение линий различного назначения), А4; 3. Штриховка (графическое изображение различных материалов в поперечном сечении), А4; 4. Цапфа (построение конусности, фасок, применение специальных знаков при простановке размеров), А4; 5. Профиль прокатной стали (построение уклонов, применение условных знаков при простановке размеров), А4.
ИЗ №2. Проекционное черчение.	Индивидуальное задание №2 знакомит с правилами выполнения чертежа и построения аксонометрических проекций различных геометрических тел и деталей Структура: 1. Модель (эскиз и рабочий чертеж детали с натурного образца, нанесение размеров, выполнение разрезов, построение изометрии модели), А3. 2. Призма (чертеж призмы с разрезами в трех проекциях; диметрия призмы), А3; 3. Разрезы (выполнение простых и сложных разрезов), А3.
2 семестр	
РГР №3 Соединения разъемные и неразъемные	Работа направлена на формирование навыков изображения различных видов соединений на чертежах, на формирование умений работать со справочной литературой. Содержание работы: 1. Соединение болтовое, А3;

	2. Соединение шпилькой, АЗ; 3. Соединение шпоночное, АЗ; 4. Соединение сварное, клеевое, пайкой, АЗ;
РГР №4 «Эскизирование. Сборочный чертеж»	Содержание работы: 1. Выполнение эскизов распространенных в машиностроении деталей - вал, шестерня, корпус. 2. Выполнения рабочих чертежей вала, шестерни и корпуса. 3. Выполнение эскизов не стандартных деталей, входящих в сборочную единицу. 4. Выполнение сборочного чертежа и спецификации данной сборочной единицы. 5. Выполнение рабочих чертежей трех деталей со сборочного чертежа.
Наименование РГР	Вопросы для текущего контроля
1 семестр	
РГР №1 «Преобразование чертежа»	1. В чем заключается сущность способа замены плоскостей проекций? 2. Инвариантные (неизменные) свойства способа замены плоскостей проекций. 3. Как преобразовать чертеж, чтобы найти расстояние между параллельными прямыми АВ и CD? 4. Как преобразовать чертеж, чтобы найти расстояние между скрещивающимися прямыми АВ и CD? 5. Назовите способы определения расстояния от точки до плоскости заданной $\otimes ABC$. 6. Какие способы преобразования чертежа Вы знаете? 7. Как проводили ось X_1 на чертеже, какие расстояния откладывали, что получили в результате построений? 8. В чем заключается сущность способа вращения вокруг оси? 9. В чем заключается сущность способа плоскопараллельного перемещения?
РГР №2 «Поверхности»	1. Построение проекции точек, принадлежащих поверхности. 2. Как расположена в пространстве секущая плоскость? 3. Каким способом находили натуральную величину сечения? 4. По каким правилам проводили ось X_1 ? 5. Каким образом строили изометрию основания и сечения? 6. Под какими углами расположены оси в изометрии? 7. Каким образом строится изометрия окружности?
ИЗ №1 «Геометрическое черчение»	1. Назовите размеры и обозначения основных форматов. 2. Как оформляется формат? 3. Что такое «основная надпись» и какую информацию она несет? 4. Назовите типы масштабов. 5. Какова толщина основной сплошной линии? 6. Назовите толщины линий чертежа в зависимости от толщины сплошной основной. 7. Как штрихуются в поперечном сечении металлы? 8. Как штрихуются в поперечном сечении неметаллы? 9. Назовите особенности штриховки узких площадок. 10. Какими типами шрифта подписываются чертежи? 11. Как определяется номер шрифта? 12. Какое расстояние должно быть от линии рамки до первой линии чертежа?

	13. Какое расстояние предусматривается между линией чертежа и размерной линией? 14. Какое расстояние между размерными линиями чертежа? 15. Как читаются обозначения R9, 15, $\square$ 22, $\triangleleft$ 1:5, $\angle$ 15%? 16. Что такое сопряжение? 17. Как определяется центр сопряжения двух прямых линий при заданном радиусе сопряжения? 18. Как определяются точки сопряжения? 19. Что такое уклон? 20. Как строится и обозначается уклон в частях? 21. Как строится и обозначается уклон в процентах?
ИЗ №2 «Проекционное черчение».	1. Назовите основные виды изображения предметов на чертеже. 2. Чем связаны между собой виды на чертеже? 3. Назовите требования к главному виду. 4. Что такое местные виды и как они оформляются? 5. Когда применяются дополнительные виды? 6. Что такое разрез? 7. Когда применяются разрезы на чертеже? 8. Чем отличается простой разрез от сложного? 9. Когда применяются и как оформляются наклонные и местные разрезы? 10. Назовите виды сложных разрезов. 11. Как обозначаются разрезы? 12. Чем разрез отличается от сечения? 13. Назовите виды сечения.
2 семестр	
РГР №3. «Соединения разъёмные и неразъёмные»	1. Назовите типы соединений. 2. Какие основные типы резьб применяют в конструкциях машин, водопроводов и газопроводах, и их особенности. 3. Как обозначаются на чертеже разные виды резьб? 4. Как изображаются резьбы на стержне и в отверстии? 5. Особенности изображения резьбовых соединений? 6. Как изображаются и обозначаются сварные соединения? 7. Как изображаются клепанные соединения на чертеже? 8. Как изображаются соединения пайкой на чертеже? 9. Как изображаются соединения клепкой на чертеже? 10. Условное обозначение резьбы на чертеже. 11. Правила изображения резьбового соединения на чертеже. 12. Условное обозначение гаек. 13. Условное обозначение шпилек. 14. Условное обозначение шайб. 15. Условное обозначение шплинта на чертеже. 16. Шпоночные соединения. Выбор основных параметров. 17. Типы шпонок, условное обозначение шпонок. 18. Условное обозначение шлицевых соединений на чертеже.
РГР №4 «Эскизирование. Сборочный чертеж»	1. Что называется эскизом? 2. Назовите требования к эскизу. 3. Назовите порядок выполнения эскиза детали. 4. Правила оформления рабочего чертежа вала. 5. Правила оформления рабочего чертежа зубчатого колеса. 6. Правила оформления рабочего чертежа корпусной детали. 7. Обозначение центровых отверстий на чертеже вала. 8. Основные способы нанесения размеров на чертеже вала.

	9. Как обозначаются шероховатости на чертеже? 10. Что должен содержать сборочный чертеж? 11. По каким правилам оформляется сборочный чертеж? 12. Какие разделы содержит спецификация к сборочному чертежу? 13. Какие размеры проставляют на чертеже общего вида? 14. Порядок заполнения спецификации к чертежу общего вида.

Защита РГР оценивается «зачтено», «не зачтено».

Оценка **«зачтено»** - осознанное применение теоретических знаний для решения и выполнения задач по начертательной геометрии;

- знания основных правил и норм оформления и выполнения чертежей и других конструкторских документов, установленных Государственными стандартами Единой системы конструкторской документации (ЕСКД);

- умение выполнять и читать чертежи различных изделий;

- освоение техники выполнения чертежей;

Оценка **«не зачтено»** - отсутствие необходимых теоретических знаний; не решены задачи по начертательной геометрии;

- не знание основных правил и норм оформления и выполнения чертежей и других конструкторских документов, установленных Государственными стандартами Единой системы конструкторской документации (ЕСКД);

- не умение выполнять и читать чертежи различных изделий;

- не освоение техники выполнения чертежей.

4. Контрольная работа выполняется письменно с помощью чертежных принадлежностей на формате А3 с описанием решения.

Задача 1. Построить линию пересечения треугольников ABC и EDK и показать видимость их в проекциях. Определить натуральную величину треугольника ABC. Данные для своего варианта взять из таблицы.

Данные для решения задач:

№ В а р и а н т а	x_A	y_A	z_A	x_B	y_B	z_B	x_C	y_C	z_C	x_D	y_D	z_D	x_E	y_E	z_E	x_K	y_K	z_K
1	117	90	9	52	25	79	0	83	48	68	110	85	135	19	36	14	52	0
2	120	90	10	50	25	80	0	85	50	70	110	85	135	20	35	15	50	0
3	115	90	10	52	25	80	0	80	45	64	105	80	130	18	35	12	50	0
4	120	92	10	50	20	75	0	80	46	70	115	85	135	20	32	10	50	0
5	117	9	90	52	79	25	0	48	83	68	85	110	135	36	19	14	0	52
6	115	7	85	50	80	25	0	50	85	70	85	110	135	20	20	15	0	50
7	120	10	90	48	82	20	0	52	82	65	80	110	130	38	20	15	0	52
8	116	8	88	50	78	25	0	46	80	70	85	108	135	36	20	15	0	52
9	115	10	92	50	80	25	0	50	85	70	85	110	135	35	20	15	0	50
10	18	10	90	83	79	25	135	48	82	67	85	110	0	36	19	121	0	52
11	20	12	92	85	89	25	135	50	85	70	85	110	0	35	20	120	0	52
12	15	10	85	80	80	20	130	50	80	70	80	108	0	35	20	120	0	50
13	16	12	88	85	80	25	130	50	80	75	85	110	0	30	15	120	0	50
14	18	12	85	85	80	25	135	50	80	70	85	110	0	35	20	120	0	50

15	18	90	10	83	25	79	135	83	48	67	110	85	0	19	36	121	52	0
16	18	40	75	83	117	6	135	47	38	67	20	0	0	111	48	121	78	86
17	18	75	40	83	6	107	135	38	47	7	0	20	0	48	111	121	86	78
18	117	75	40	52	6	107	0	38	47	135	0	20	86	48	111	15	68	78

Задача 2. Построить линию пересечения конуса вращения плоскостью ABC общего положения. Данные для своего варианта взять из таблицы.

№ Вариант	x_K	y_K	z_K	R	h	x_E	y_E	z_E	R_1
1	80	70	0	45	100	50	70	32	35
2	80	70	0	45	100	50	70	32	30
3	80	72	0	45	100	53	72	32	32
4	80	72	0	45	100	60	72	35	35
5	70	70	0	44	102	50	70	32	32
6	75	70	0	45	98	65	70	35	35
7	75	70	0	45	98	70	70	35	35
8	75	72	0	45	98	75	72	35	35
9	75	72	0	43	98	80	72	35	35
10	75	75	0	44	102	50	75	35	35
11	80	75	0	43	102	85	75	36	36
12	80	75	0	43	102	85	75	40	35
13	80	75	0	42	102	80	75	40	35
14	80	70	0	42	102	80	70	40	32
15	80	70	0	42	100	75	70	40	32
16	70	72	0	43	100	75	72	42	32
17	70	72	0	44	100	70	72	40	32
18	70	74	0	44	100	70	74	36	32

Задача 3. Построить линию пересечения фронтально-проецирующего цилиндра вращения с поверхностью открытого тора (кольцо). Данные для своего варианта взять из таблицы.

№ Ва ри ант	x_K	y_K	z_K	R_1	x_E	y_E	z_E	r
1	66	66	0	38	48	66	49	32
2	67	67	0	38	47	67	48	32

3	65	65	0	40	46	65	47	33
4	68	65	0	40	45	65	46	34
5	65	65	0	38	49	65	50	34
6	70	65	0	40	44	65	51	35
7	67	67	0	38	43	67	52	35
8	68	68	0	39	42	68	53	63
9	69	65	0	39	50	65	54	36
10	68	66	0	37	51	66	55	38
11	65	64	0	37	52	64	56	38
12	65	66	0	40	54	66	58	37
13	65	66	0	40	54	66	58	36
14	65	70	0	36	55	70	50	37
15	65	70	0	36	56	70	52	32
16	66	70	0	37	57	70	53	33

Задача 4. Построить линию пересечения закрытого тора с поверхностью наклонного цилиндра вращения. Заданные поверхности имеют общую фронтальную плоскость симметрии. Данные для своего варианта взять из таблицы.

№ Вариант	x_K	y_K	z_K	x_E	y_E	z_E	R	σ
1	70	70	0	70	70	40	50	60
2	70	70	0	70	70	40	55	60
3	70	70	0	70	70	38	56	65
4	70	70	0	70	70	38	55	70
5	65	70	0	65	70	35	51	75
6	65	72	0	65	72	35	50	60
7	66	72	0	66	72	35	52	80
8	68	74	0	68	74	34	51	75
9	68	74	0	68	74	34	52	60
10	70	75	0	70	75	36	53	65
11	72	75	0	72	75	35	54	75
12	64	76	0	64	76	36	55	60
13	68	76	0	68	76	35	55	45

14	70	70	0	70	70	35	55	60
15	70	72	0	70	72	35	55	60
16	72	70	0	72	70	35	52	50
17	75	74	0	75	74	36	52	60
18	74	76	0	74	76	36	53	55

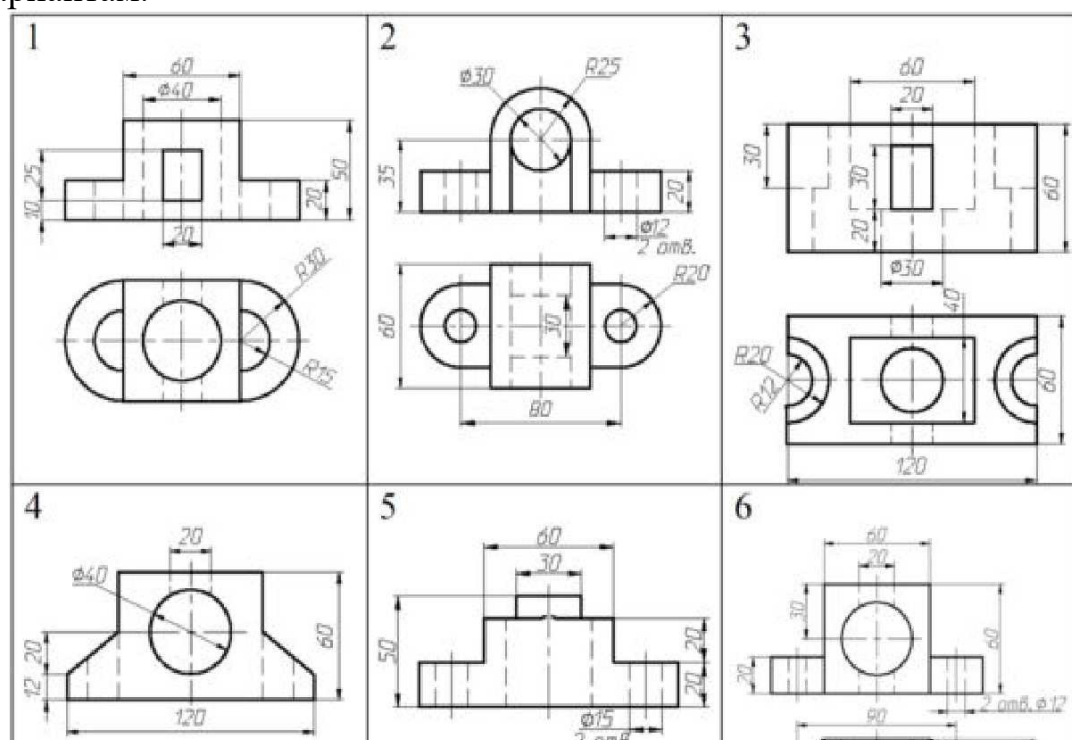
Задача 5. Построить в аксонометрии линию пересечения конуса вращения с пирамидой. Данные для своего варианта взять из таблицы.

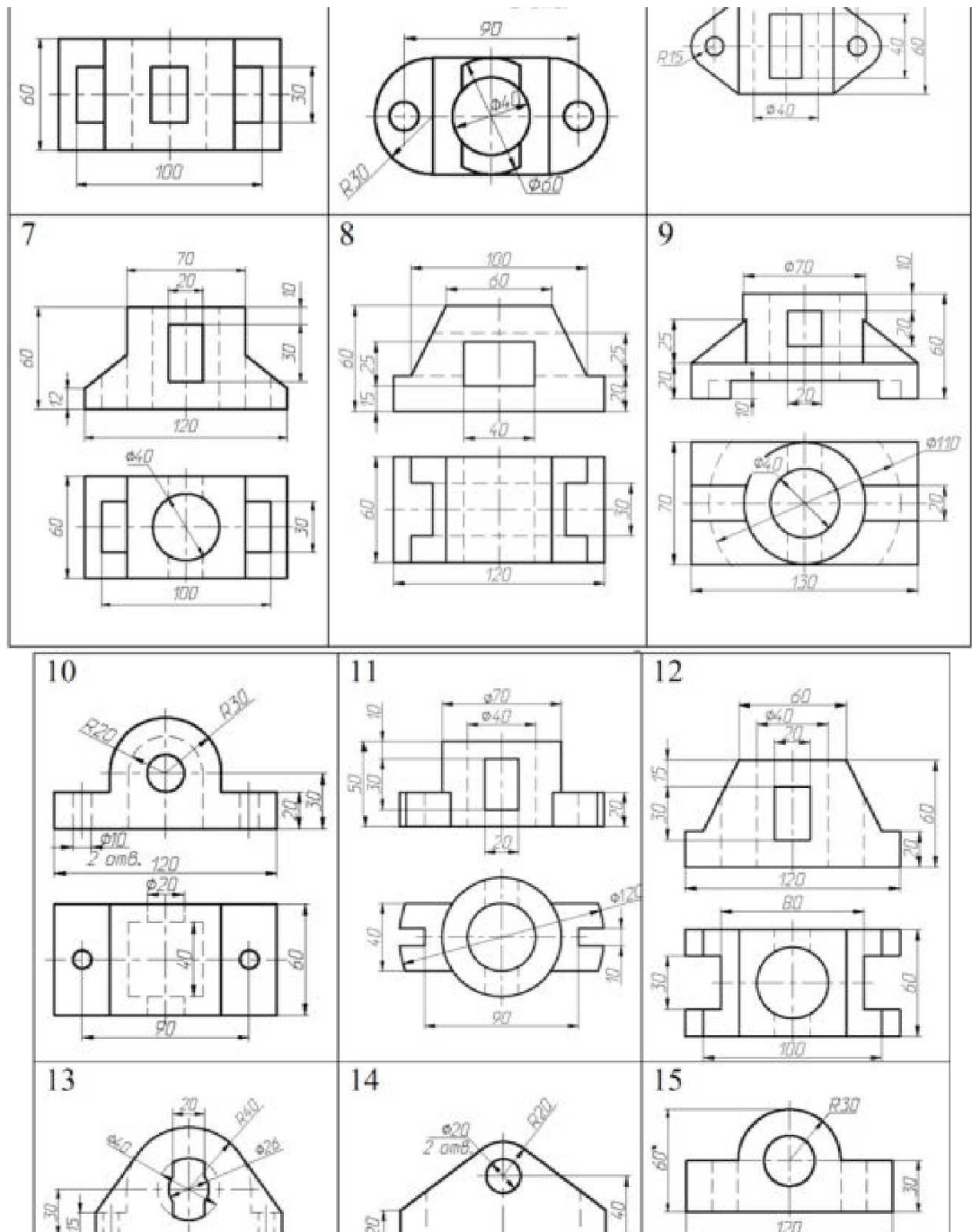
№ В а р и а н т а	x_S	y_S	z_S	x_K	y_K	z_K	x_A	y_A	z_A	x_B	y_B	z_B	x_C	y_C	z_C	x_D	y_D	z_D	R
1	10 0	15 5	12 0	175	11 5	67	0	13 8	70	0	13 8	0	0	290	0	0	340	68	7 5
2	10 0	15 4	12 0	173	11 6	67	0	13 6	72	0	13 6	5	0	285	0	0	345	69	7 6
3	10 0	15 4	12 0	173	11 6	67	0	13 8	70	0	13 8	10	0	284	0	0	342	70	7 4
4	10 0	15 5	12 0	175	11 5	67	0	13 5	71	0	13 5	15	0	280	0	0	344	71	7 2
5	10 0	15 4	12 0	173	11 6	67	0	14 0	68	0	14 0	0	0	296	0	0	346	67	7 4
6	10 2	15 5	11 8	175	11 5	65	0	14 0	69	0	14 0	20	0	278	0	0	342	72	7 0
7	10 2	15 5	11 8	175	11 5	65	0	13 2	70	0	13 2	20	0	276	0	0	340	74	7 5
8	10 0	15 2	11 9	174	11 4	66	0	13 0	70	0	13 0	25	0	275	0	0	338	75	7 6
9	10 0	15 5	11 8	175	11 5	65	0	13 0	68	0	13 0	30	0	260	0	0	350	76	8 0
10	10 2	15 4	12 0	175	11 6	67	0	13 2	67	0	13 2	68	0	132	0	0	352	77	7 8
11	10 0	15 2	12 0	172	11 5	67	0	13 2	70	0	13 2	25	0	255	0	0	354	78	7 8
12	10 0	15 4	12 0	173	11 6	67	0	13 0	72	0	13 0	20	0	250	0	0	356	79	7 6
13	10 0	15 4	12 0	173	11 6	67	0	14 0	70	0	14 0	10	0	260	0	0	358	80	8 0
14	10 1	15 3	11 9	172	11 6	67	0	14 0	68	0	14 0	5	0	300	0	0	360	81	8 0
15	10 0	15 4	12 0	173	11 6	67	0	14 0	70	0	14 0	0	0	302	0	0	348	82	8 2
16	10 0	15 4	12 0	173	11 6	67	0	13 8	72	0	13 8	0	0	298	0	0	350	83	7 8
17	10 0	15 4	12 0	173	11 6	67	0	13 6	72	0	13 6	0	0	304	0	0	352	84	74
18	99 3	15 3	11 9	172	11 5	66	0	13 5	74	0	13 5	15	0	306	0	0	360	85	76

Задача 6. Построить развертки пересекающихся многогранников — прямой призмы с пирамидой. Показать на развертках линию их пересечения. Данные для своего варианта взять из таблицы.

№ Варианта	x_A	y_A	z_A	x_B	y_B	z_B	x_C	y_C	z_C	R
1	50	58	60	10	58	115	0	120	60	46
2	50	58	60	10	58	115	0	120	60	46
3	50	56	58	10	56	115	0	124	58	48
4	52	56	58	10	56	113	0	120	58	48
5	52	58	60	0	58	113	0	124	60	47
6	52	58	58	5	58	112	10	120	58	47
7	52	56	60	5	56	112	10	122	60	48
8	52	56	60	5	56	112	10	120	60	45
9	50	60	60	5	60	110	10	122	60	45
10	52	60	58	0	113	58	0	113	124	47
11	50	60	58	0	60	110	10	120	58	47
12	50	62	58	0	62	108	10	120	58	48
13	50	62	56	0	62	108	10	124	56	48
14	52	62	56	0	62	106	10	124	56	48
15	52	60	56	8	60	106	0	126	56	50
16	54	60	58	8	60	106	0	126	58	50
17	54	62	58	8	62	104	0	124	58	50
18	54	62	58	0	62	104	12	122	58	50

Задача 7. Постройте третий вид детали и выполните фронтальный разрез, по вариантам.



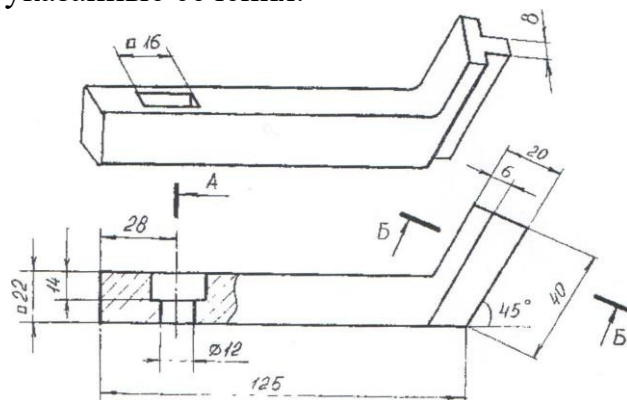


Компетенция	Вопросы
ИД-9 ОПК-2 Развивает пространственное представление и конструктивно-геометрическое мышление для выполнения и чтения чертежей различного назначения, эскизов деталей, составления конструкторской и технической документации	1. Форматы чертежей ГОСТ2301-68. 2. Штриховка в разрезах и сечениях ГОСТ2306-68. 3. Шрифт для надписей на чертежах ГОСТ2304-81. 4. Линии чертежа и их обводка ГОСТ2303-68. 5. Масштабы чертежей ГОСТ3302-68. 6. Основные надписи (угловые штампы) ГОСТ2104-68. 7. Требования к оформлению текстовых документов. 8. Методика построения многоугольников, вписанных в окружность. 9. Уклоны и конусность. 10. Сопряжение: определение и назначение. 11. Построение лекальных циркульных кривых (овал, эллипс). 12. Изображения- виды, разрезы, сечения ГОСТ2305-68. 13. Порядок выполнения чертежа. 14. Выполнение аксонометрических проекций ГОСТ2317-68. 15. Изображение резьбы ГОСТ2311-68. 16. Типы резьб и их характеристика, обозначение. 17. Крепёжные детали (виды, расчёты, изображение). 18. Изображение резьбовых соединений (конструктивное и упрощенное) ГОСТ2315-68, трубных соединений ГОСТ6357-81. 19. Изображение и обозначение сварных соединений ГОСТ2312-73. 20. Зубчатые зацепления ГОСТ2402-74. 21. Сборочный чертёж (назначение, содержание и изображение). 22. Простановка позиций и нанесение размеров на сборочном чертеже. 23. Условности и упрощения на сборочном чертеже. 24. Порядок выполнения сборочного чертежа с натуры. Схема изделия. 25. Выполнение отдельных видов сборочных чертежей. Спецификация ГОСТ2108-68

	26. Порядок выполнения рабочего чертежа детали. 27. Требования, предъявляемые к эскизам деталей. 28. Разрезы, сечения, дополнительные и местные виды на эскизах деталей. 29. Нанесение размеров ГОСТ2307-68. 30. Материал. Обозначение на чертеже. 31. Обмерочные операции при эскизировании и инструменты обмера Измерение резьбы.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации.
ФГБОУ ВО Государственный университет Северного Зауралья
Инженерно-технологический институт
Кафедра «Лесного хозяйства, деревообработки и прикладной механики»
Дисциплина НАЧЕРТАТЕЛЬНАЯ ГЕОМЕТРИЯ. ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА
для направления подготовки
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль – «Технология хлеба и макаронных изделий»
ЗАЧЕТНЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Линии на чертеже. Типы линий.
2. Построить указанные сечения.



Составил: Ф.И.О. Фисунова Л.В.
Зав. Кафедрой: Ф.И.О. Смолин Н.И.

«__» ____ 20__ г.
«__» ____ 20__ г.

Процедура оценивания зачета. Зачет проходит в форме собеседования или теста. Обучающемуся достается вариант задания путем случайного выбора и предоставляется 45 минут на подготовку ответа. Защита готового решения происходит в виде собеседования, на что отводится 5 минут. Задание состоит из двух теоретических вопросов и одной задачи, или 30 тестовых заданий с возможными вариантами ответов, из которых нужно выбрать один правильный.

Критерии оценки:

Шкала оценивания тестирования на зачете

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

7. Вопросы к экзамену

Компетенция	Вопросы
ИД-6 ОПК-2 Развивает пространственное представление и конструктивно-геометрическое мышление для выполнения и чтения чертежей различного назначения, эскизов деталей, составления конструкторской и технической документации	1. Предмет начертательной геометрии. 2. Метод проекций. Виды проецирования. 3. Прямоугольное проецирование точки на две, и три плоскости проекций. Комплексный чертеж точки. Координаты точки. 4. Прямая. Проецирование прямой на основном чертеже. 5. Определение натуральной величины отрезка прямой общего положения (способ прямоугольного треугольника). 6. Прямые частного положения: уровня, проецирующие. Их признак на комплексном чертеже. 7. Изображение на комплексном чертеже двух прямых: параллельных, пересекающихся, скрещивающихся. По каким признакам их различают. Конкурирующие точки. 8. Плоскость. Способ задания плоскости на комплексном чертеже. Точка, прямая на плоскости. 9. Особые прямые в плоскости: горизонталь, фронталь и профильная прямая. 10. Плоскости частного положения: уровня, проецирующие. Их признаки на комплексном чертеже и свойства. 11. Позиционные задачи на плоскость: пересечение прямой с плоскостью, взаимное пересечение плоскостей. Классификация задач по группам сложности. Схема решения на комплексном чертеже. 12. Способы преобразования комплексного чертежа. Назначение. Область применения. Четыре элементарные задачи, решаемые относительно прямой и плоскости, способами преобразования комплексного чертежа.

	13. Способ замены плоскостей проекций, основы способа. Решение четырех задач этим способом. 14. Способ плоскопараллельного перемещения, основы способа. Решение четырех задач этим способом. 15. Поверхности. Основные положения: образования, задания, классификация, точки, линии на поверхности. 16. Многогранники. Изображение на комплексном чертеже. Определение видимости элементов многогранника. 17. Поверхности вращения: образование, элементы поверхности вращения. Основные виды поверхностей вращения. 18. Позиционные задачи на поверхности: взаимное пересечение поверхностей. 19. Пересечение поверхностей проецирующей плоскостью. 20. Классификация задач на пересечение поверхностей по группам сложности. Схемы решения. Критерии выбора посредников. 21. Способ вспомогательных секущих плоскостей при определении линии пересечения поверхностей. 22. Способ сфер при определении линии пересечения поверхностей. Соосные поверхности. Способ концентрических сфер. 23. Способ эксцентрических сфер. 24. Особые случаи пересечения поверхностей. Три теоремы. 25. Развертывание поверхностей: многогранников, кривых поверхностей. натуральную величину сечения.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
 ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
 Инженерно-технологический институт
 Кафедра «Лесного хозяйства, деревообработки и прикладной механики»
 Дисциплина НАЧЕРТАТЕЛЬНАЯ ГЕОМЕТРИЯ. ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА
 для направления подготовки 19.03.02. Продукты питания из растительного
 сырья» по специальности «Технология хлеба и макаронных изделий»

Экзаменационный билет №1

1. Задание на комплексном чертеже прямых, и плоскостей общего и частного положения.

2. Через точку D провести прямую, перпендикулярную плоскости $A(ABC)$ общего положения, (рисунок 1.1)
3. Определить натуральную величину отрезка AB и угол наклона его к плоскости проекций, (рисунок 1.2)

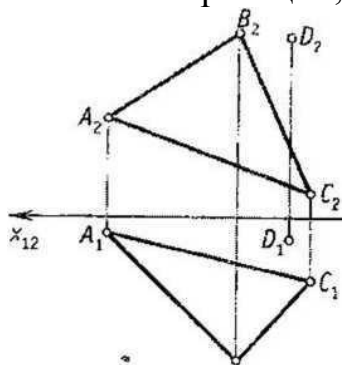


Рисунок 1.1.

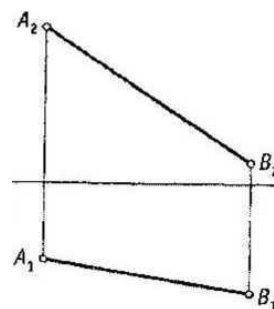


Рисунок 1.2.

Составил: Фисунова Л.В. / _____ / « _____ » _____ 20 _____ г.
 Составил: Моисеева М. Н. / _____ / « _____ » _____ 20 _____ г.
 Заведующий кафедрой Смолин Н.И. / _____ / « _____ » _____ 20 _____ г.

Процедура оценивания экзамена. Экзамен проходит в форме собеседования или теста. Обучающемуся достается вариант задания путем случайного выбора и предоставляется 45 минут на подготовку ответа. Защита готового решения происходит в виде собеседования, на что отводится 5 минут. Задание состоит из одного теоретического вопроса и двух задач, или 30 тестовых заданий с возможными вариантами ответов, из которых нужно выбрать один правильный.

Критерии оценки:

Пятибалльная шкала оценивания устного экзамена

Оценка	Описание
5 (отлично)	- изложение материала логично, грамотно; - свободное владение терминологией; - умение высказывать и обосновать свои суждения при ответе на контрольные вопросы; - умение выполнять и читать чертежи различных изделий; - освоение техники выполнения чертежей; - способность решать задачи по начертательной геометрии
4 (хорошо)	- изложение материала логично, грамотно; - свободное владение терминологией; - осознанное применение теоретических знаний для решения и выполнения задач по начертательной

	геометрии, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности
3 (удовлетворительно)	- изложение материала неполно, непоследовательно, - неточности в определении понятий, в применении знаний для решения конкретных задач, - затруднения в обосновании своих суждений; - обнаруживается недостаточно глубокое понимание изученного материала
2 (не удовлетворительно)	- отсутствие необходимых теоретических знаний; не решены задачи; - незнание основного материала учебной программы, допускаются грубые ошибки в изложении. .

Шкала оценивания тестирования на экзамене

% выполнения задания	Балл по 5-бальной системе
86 – 100	5
71 – 85	4
50 – 70	3
менее 50	2

Министерство сельского хозяйства РФ
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Инженерно-технологический институт
Кафедра экономики, организации и управления АПК

«Утверждаю»
Заведующий кафедрой



Ю.В. Зубарева

«01» июля 2022 г.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ТюмГУ является правопреемником ГАУ Северного Зауралья и продолжает реализовывать образовательные программы по соответствующим видам, уровням и условиям обучения, в том числе с сохранением всех существующих форм и условий обучения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Организация и управление производством

для направления подготовки 19.03.02. Продукты питания из растительного сырья
профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения: очная, заочная

Тюмень, 2022

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденный Министерством образования и науки РФ «17» августа 2020 г., приказ № 1041.
- 2) Учебный план основной образовательной программы Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «01» июля 2022 г. Протокол № 11

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена на заседании кафедры экономики, организации и управления АПК от «01» июля 2022 г. Протокол № 7

Заведующий кафедрой  Ю.В. Зубарева

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от «01» июля 2022 г. Протокол № 7

Председатель методической комиссии института  О.А. Мелякова

Разработчик:

Буторина Г.Ю., доцент кафедры экономики, организации и управления АПК, к.э.н.

И.о. директора института:  Л.Н. Андреев

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

<i>Код компетенции</i>	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД-2 УК-10 - принимает управленческие решения и рационально организует производство на основе критериев экономической эффективности	знать: - научные основы организации и функционирования производства; - методологические основы управления производством уметь: - определять объемы работ по технологическим операциям, количество работников, фонд оплаты труда и потребности в ресурсах; - принимать эффективные организационные и управленческие решения. владеть: - навыками рациональной организации производства; - методиками расчета экономической эффективности при выборе оптимальных управленческих решений

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина относится к *Блоку 1* обязательной части образовательной программы.

Для изучения дисциплины необходимы знания в области: основы управления проектами, экономика на предприятиях агропромышленного комплекса.

Организация и управление производством является предшествующей дисциплиной для государственной итоговой аттестации.

Дисциплина изучается на 4 курсе в 7 семестре по очной форме обучения, на 5 курсе в 9 семестре - заочной форме.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов (3 зачетных единиц).

Вид учебной работы	Форма обучения	
	очная	заочная
Аудиторные занятия (всего)	42	12
В том числе:	-	-
Лекционного типа	28	8
Семинарского типа	14	4
Самостоятельная работа (всего)	46	96
В том числе:	-	-
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	35	-

Самостоятельное изучение тем	7	72
Контрольные работы	-	24
Реферат	4	-
Контроль самостоятельной работы (КСР)	20	-
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.	Организация производства	Основы организации и функционирования производства. Производственные процессы. Формы организации производства. Типы и методы организации производственных процессов. Организация производственных процессов во времени и пространстве. Организация трудовых процессов. Нормирование и оплата труда. Производственная мощность предприятия. Организация вспомогательных и обслуживающих производств. Организация материально-технического обеспечения и сбыта продукции. Формирование качества и обеспечение конкурентоспособности продукции.
2.	Управление производством	Методологические основы управления производством. Системный подход к управлению производством. Структура управления. Кадры управления. Технология и инструменты управления. Управленческие решения. Управление персоналом. Методика оценки экономической эффективности управления производством.

4.2. Разделы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	ПЗ	СР	КСР	Всего, часов
1	2	3	4	5	6	7
1.	Организация производства	16	8	23	10	57
2.	Управление производством	12	6	23	10	51
	Итого:	28	14	46	20	108

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	ПЗ	СР	КСР	Всего, часов
1	2	3	4	5	6	7
1.	Организация производства	4	2	48	-	54
2.	Управление производством	4	2	48	-	54
	Итого:	8	4	96	-	108

4.3. Практические занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема	Трудоемкость (час)	
			очная	заочная
1	2	3	4	5
1.	1	Планирование потребности в оборудовании и сырья для выполнения производственной программы хлебозавода	2	0,5
		Планирование штатной численности персонала, тарифных ставок, должностных окладов и фонда оплаты труда персонала хлебозавода	2	0,5
		Планирование прочих производственных затрат хлебозавода	2	0,5
		Определение основных экономических показателей производственной деятельности хлебозавода	2	0,5
2.	2.	Органы управления производством. Функции и структура управления производством хлебозавода	2	1
		Методы разработки и принятия управленческих решений	2	1
		Методика оценки экономической эффективности управления производством хлебозавода	2	-
Итого:			14	4

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

5. Организация самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

5.1. Типы самостоятельной работы и ее контроль

Тип самостоятельной работы	Форма обучения		Текущий контроль
	очная	заочная	
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	35	-	Тестирование, собеседование, зачет
Самостоятельное изучение тем	7	72	Тестирование, зачет
Контрольные работы	-	24	Защита контрольной работы
Реферат	4	-	Защита реферата
Всего часов на СР	46	96	-
Всего часов на КСР	20	-	-

5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Организация и управление производством / Автор составитель: Буторина Г.Ю. / Методические рекомендации для самостоятельной работы бакалавров направления подготовки 19.03.02. «Продукты питания из растительного сырья» – Тюмень, ГАУ Северного Зауралья, 2022. [Электронный ресурс].

2. Организация и управление производством / Автор составитель: Буторина Г.Ю. / Методические указания к выполнению контрольных работ для студентов заочной формы обучения направления подготовки 19.03.02. «Продукты питания из растительного сырья» – Тюмень, ГАУ Северного Зауралья, 2022. [Электронный ресурс].

5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

Раздел 1. Организация производства

- Формы организации производства
- Организация обслуживающих производств.

Раздел 2. Управление производством

- Системный подход к управлению производством
- Технология и инструменты управления.

5.4. Темы рефератов:

1. Формы, методы и типы организации производства
2. Оснащенность производства основными средствами
3. Формирование и использование оборотных средств
4. Формирование и организация использования трудовых ресурсов
5. Организация материального стимулирования работников
6. Организация работы внутрихозяйственного транспорта
7. Организация электроснабжения и рационального применения электроэнергии на производстве
8. Типы производств, их технико-экономическая характеристика
9. Этапы освоения на предприятии новых видов продукции и технологических процессов
10. Перспективные планы, их содержание и цель разработки.
11. Оперативные планы, их содержание и цель разработки
12. Бизнес-план, его содержание и цель разработки
13. Факторы внешней и внутренней среды, влияющие на производство
14. Современные концепции управления
15. Формальное управление, ограничения формализации управления.
16. Организация как функция и процесс управления.
17. Субъект и объект управления, их взаимосвязь.
18. Принципы построения систем управления.
19. Средства и методы управления, их взаимосвязь.
20. Механизмы управления: социально-психологические, экономические, организационные.
21. Роль информации в управлении, виды и свойства информации.
22. Стратегический менеджмент как процесс управления.
23. Природа конфликтов в организации.
24. Мотивационный менеджмент: потребности, нужды и мотивы в деятельности человека.
25. Механизм, система и технология управления качеством
26. Антикризисное управление: принципы и технологии.

27. Креативный и инновационный потенциал управления: формирование и условия реализации.
28. Бережливое производство.
29. Оценка эффективности персонала.
30. Роль, функции руководителя и стиль управления
31. Кадры управления
32. Организация управленческого труда
33. Стратегия и функции управления
34. Процессы и технологии управления
35. Методы управления и их использование при решении управленческих задач
36. Управление рисками
37. Управление персоналом
38. Управление инновационной деятельностью
39. Экономическая эффективность управления производством
40. Совершенствование управления производством путем применения цифровых инструментов

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
УК-10	ИД-2 УК-10 - принимает управленческие решения и рационально организует производство на основе критериев экономической эффективности	знать: - научные основы организации и функционирования производства; - методологические основы управления производством уметь: - определять объемы работ по технологическим операциям, количество работников, фонд оплаты труда и потребности в ресурсах; - принимать эффективные организационные и управленческие решения. владеть: - навыками рациональной организации производства; - методиками расчета экономической эффективности при выборе оптимальных управленческих решений	Тест

6.2. Шкалы оценивания

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. Кони́на, Н. Ю. Управление производством: учебное пособие / Н. Ю. Кони́на, А. В. Шевелева, Н. В. Ефимова ; под редакцией А. В. Шевелевой. — Москва : МГИМО, 2019. — 265 с. — ISBN 978-5-9228-2139-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/294059>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Панов, А. В. Системы управления производством : учебное пособие / А. В. Панов. — Москва : РТУ МИРЭА, 2022. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/256739>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Смирнов, Е. Н. Организация производства : учебное пособие / Е. Н. Смирнов, А. В. Кожухова. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2021. — 182 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/338879>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Стрекалова, Г. Р. Бизнес-процессы в пищевой отрасли : учебное пособие / Г. Р. Стрекалова, М. А. Поливанов, М. Г. Нуртдинов. — Казань : КНИТУ, 2017. — 204 с. — ISBN 978-5-7882-2180-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/102023>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

б) дополнительная литература

1. Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий / под ред. проф. В.Я.Познякова. – М.: ИНФРА-М, 2013. – 617 с.
2. Кирилова, О. В. Организация и управление сельскохозяйственным производством : учебное пособие / О. В. Кирилова, Ю. В. Зубарева. — Тюмень : ГАУ Северного Зауралья, 2020. — 133 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/157126>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Организация, планирование и управление производством./под ред. О. Г. Туровца. – М.: ИНФРА – М, 2013. – 506 с.
4. Основы технологического учета в производстве продуктов питания : учебное пособие / И. В. Соболев, Л. Я. Родионова, А. А. Варивода, С. М. Горлов. — Краснодар : КубГАУ, 2020. — 114 с. — ISBN 978-5-907402-31-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/315803>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Минаков, И.А. Экономика и управление предприятиями, отраслями и комплексами АПК [Электронный ресурс]: учеб. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 404 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91296>. — Загл. с экрана.
6. Нечаев, В.И. Организация производства и предпринимательство в АПК [Электронный ресурс] : учеб. / В.И. Нечаев, П.Ф. Парамонов, Ю.И. Бершицкий. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2016. — 472 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/81566>. — Загл. с экрана.
7. Технология переработки продукции растениеводства : учебник / В. И. Манжесов, Т. Н. Тертычная, С. В. Калашникова, И. В. Максимов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 816 с. — ISBN 978-5-98879-185-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/91632>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Яковлев Б.И, Яковлев В.Б. Организация производства и предпринимательство в АПК - СПб.: ООО «Квадро», 2013. – 480 с.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1. Официальный сайт компании Консультант-плюс: <http://www.consultant.ru/>
2. Информационно-правовой портал компании Гарант: <http://www.garant.ru/>
3. Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики Российской Федерации. URL: www.gks.ru
4. Официальный сайт Государственной Думы РФ. URL: www.duma.gov.ru
5. Официальный сайт Минэкономразвития РФ. URL: www.economy.gov.ru
6. Российская газета. URL: www.rg.ru
7. Материалы по социально-экономическому положению и развитию в России. URL: <http://www.finansy.ru>
8. Мониторинг экономических показателей. URL: <http://www.budgetrf.ru>
9. Официальный сайт Правительства Российской Федерации. URL: www.government.ru
10. Федеральный образовательный портал: Экономика. Социология, Менеджмент.
11. Большая электронная библиотека URL: <http://www.ecsocman.edu.ru>
12. Российский общеобразовательный портал URL: www.museum.edu.ru
13. Административно-управленческий портал: менеджмент и маркетинг в бизнесе. Большая электронная библиотека URL: <http://www.aup.ru>
14. Библиотека рыночной экономики: <http://www.cemi.rssi.ru/mei/libr.htm>
15. Научная электронная библиотека: <http://elibrary.ru/>
16. Российская государственная библиотека: <http://www.rsl.ru>
17. Электронная библиотека: <http://www.bibliotekar.ru/ekonomika.htm>
18. Административно-управленческий портал: <http://www.aup.ru/>
19. Экономика и управление на предприятиях: научно-образовательный портал <http://www.eup.ru/>
20. Официальный сайт Российской государственной библиотеки: <http://www.rsl.ru/>
21. Сайт журнала «Управление персоналом»: www.top-personal.ru/

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Организация и управление производством / Автор составитель: Буторина Г.Ю. / Методические рекомендации для самостоятельной работы бакалавров направления

подготовки 19.03.02. «Продукты питания из растительного сырья» – Тюмень, ГАУ Северного Зауралья, 2022. [Электронный ресурс].

2. Организация и управление производством / Автор составитель: Буторина Г.Ю./ Методические указания к выполнению контрольных работ для студентов заочной формы обучения направления подготовки 19.03.02. «Продукты питания из растительного сырья» – Тюмень, ГАУ Северного Зауралья, 2022. [Электронный ресурс].

10. Перечень информационных технологий

ЭИОС Moodle, Zoom, Google-Meet

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины

При изучении дисциплины «Организация и управление производством» используются технические средства обучения (мультимедийное оборудование). При чтении лекций предусмотрено использование авторских презентаций, которые содержат визуальную информацию (текстовую, графическую, табличную и др.).

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 сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Инженерно-технологический институт
Кафедра экономики, организации и управления АПК

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

Организация и управление производством

для направления подготовки 19.03.02. Продукты питания из растительного сырья
профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Уровень высшего образования – бакалавриат

Разработчик: доцент, к.э.н, Г.Ю. Буторина

Утверждено на заседании кафедры

протокол №7 от «01» июля 2022 г.

Заведующий кафедрой  Ю.В. Зубарева

Тюмень, 2022

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ
знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие
этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины
*ОРГАНИЗАЦИЯ И УПРАВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВОМ***

Вопросы к зачету

Компетенция	Вопросы
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	1. Сущность и общественное значение производства 2. Предприятие как объект организации 3. Понятие, принципы и организационно-правовые формы предприятий 4. Организация производства: сущность и задачи 5. Понятие производственного процесса 6. Принципы рациональной организации производственных процессов 7. Концентрация производства: сущность, преимущества и недостатки 8. Сущность и формы специализации производства 9. Кооперация и кооперирование производства 10. Организационные типы производства 11. Производственный цикл и его структура 12. Структура основного производства 13. Типы производственных структур 14. Понятие и классификация основных средств, источники их формирования 15. Понятие и классификация оборотных средств, источники их формирования 16. Сущность трудового процесса, классификация, методы 17. Организация и обслуживание рабочих мест 18. Разделение и кооперация труда 19. Коллективная организация труда 20. Основные принципы, методы и организация нормирования труда 21. Методика установления норм выработки на основе изучения и рационализации трудовых процессов 22. Основные принципы оплаты труда 23. Формы, виды и системы оплаты труда 24. Понятие производственной мощности 25. Расчет производственной мощности 26. Использование производственной мощности 27. Организация вспомогательного производства 28. Организация обслуживающих производств 29. Организация материально-технического обеспечения производства 30. Организация сбыта продукции 31. Качество продукции: понятие и показатели 32. Конкурентоспособность продукции: сущность, признаки 33. Организация контроля качества на предприятии 34. Понятие и сущность управления производством 35. Системный подход к управлению производством

	36. Производственная система предприятия и ее классификация
	37. Производственная структура предприятия
	38. Организация оперативного управления производством
	39. Функции управления производством
	40. Методы управления
	41. Кадры управления и их роль
	42. Управление конфликтами и стрессами.
	43. Ведение переговоров
	44. Структура управления и влияющие на нее факторы
	45. Технология и инструменты управления.
	46. Понятие и классификация управленческих решений
	47. Технология принятия управленческих решений
	48. Реализация управленческих решений
	49. Эффективность управленческого труда
	50. Методика оценки экономической эффективности управления производством.

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если процент правильных ответов 50 и более;
- оценка «не зачтено» - если процент правильных ответов менее 50.

Вопросы для собеседования

Раздел 1. Организация производства

1. Назовите основные закономерности производства.
2. На каких принципах организуется производство?
3. Какие условия могут обеспечить осуществление на практике принципов организации производства?
4. Охарактеризуйте формы организации производства
5. Как классифицируют предприятия по организационно-правовым формам?
6. Охарактеризуйте особенности хозяйственных обществ.
7. Чем акционерное общество отличается от других хозяйственных обществ?
8. Что такое специализация производства?
9. Каково сочетание отраслей на предприятиях?
10. Что такое концентрация производства?
11. Как планируют потребность в средствах предприятия?
12. Как определяется штатная численность работников основного производства?
13. Что такое производственный цикл?
14. Дайте понятие производственной мощности
15. Что такое внутрихозяйственное планирование?
16. Как вы понимаете улучшение условий труда и укрепление трудовой дисциплины?
17. Охарактеризуйте структуру основного производства
18. Опишите основные принципы, методы и организация нормирования труда
19. Что такое организация и обслуживание рабочих мест?
20. Как организовано вспомогательное производство?
21. Как организовано материально-техническое обеспечение производства?
22. Как организовано организован сбыт продукции?
23. Что такое качество?
24. Что такое конкурентоспособность продукции?

25. Как организуют контроль качества продукции?

Раздел 2. Управление производством

1. Что является предметом управления производством?
2. Каковы особенности управления производством?
3. Назовите методы управления производством?
4. В чем заключается значение функций управления производством?
5. Какова классификация функций управления производством?
6. Охарактеризуйте состав функций аппарата управления.
7. Назовите содержание функций аппарата управления.
8. Раскройте понятие «структура управления»?
9. Что такое ступень и звено управления?
10. Назовите основные типы структур управления
11. Какова роль оперативного управления в производственной деятельности предприятия?
12. Каковы обязанности и ответственность руководителя коллектива?
13. Что такое управленческие решения?
14. Какие требования к ним предъявляют?
15. Назовите этапы подготовки и принятия управленческого решения.
16. Расскажите о методах принятия решений.
17. Показатели результативности управленческого труда, порядок их определения.
18. Показатели производительности управленческого труда, порядок их определения
19. Показатели экономичности аппарата управления, порядок их определения
20. Показатели организованности структуры управления
21. Какую роль играет информация в процессах управления?
22. Поясните место и роль распорядительной документации в управлении производством?
23. Что такое коммуникация и ее разновидности?
24. Чем отличается эффект от эффективности?
25. Показатели эффективности управления производством

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Ответ изложен литературным языком с использованием терминов. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные обучающимся самостоятельно в процессе ответа;

- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ логичен, изложен литературным языком с использованием терминов. В ответе допущены незначительные ошибки, исправленные обучающимся с помощью преподавателя;

- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Обучающийся не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Обучающийся может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если дан неполный

ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Обучающийся не осознает связь понятий, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа обучающегося не только на поставленный вопрос.

Комплект заданий для контрольной работы

Контрольная работа состоит из теоретической части и практических заданий. Студенты определяют вариант задания (номера вопросов) по нижеследующей таблице согласно первой букве своей фамилии и последней цифре номера зачетной книжки.

Таблица 1 - Данные для определения варианта задания

Буква фамилии	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
А – Н	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
О - Я	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60

Вопросы для выполнения теоретической части контрольной работы

1. Закономерности производства
2. Принципы организации производства и условия их реализации
3. Формы организации производства
4. Сущность и классификация организационно-правовых форм предприятий
5. Организационно-экономические основы кооперативов
6. Организационно-экономические основы хозяйственных товариществ
7. Организационно-экономические основы хозяйственных обществ
8. Организационно-экономические основы унитарных предприятий
9. Организация трудовых процессов
10. Принципы, методы и система внутрихозяйственного планирования
11. Перспективные планы, их содержания и цель разработки.
12. Годовой производственно-финансовый план предприятия, его содержание и порядок разработки.
13. Оперативные планы
14. Бизнес-план, его содержание и основные разделы
15. Сущность и источники воспроизводства основных и оборотных средств производства
16. Понятие, основные принципы и направления рациональной организации труда на сельскохозяйственных предприятиях
17. Формы организации трудовых коллективов
18. Улучшение условий труда и укрепление трудовой дисциплины
19. Принципы, методы и организация нормирования труда.
20. Изучение и рационализация трудовых процессов
21. Методика установления норм выработки на основе изучения и рационализация трудовых процессов

22. Основные принципы организации оплаты труда и материального стимулирования работников.
23. Производственная мощность предприятия
24. Тарифная система и ее основные элементы.
25. Основные формы и системы оплаты труда
26. Оплата труда работников основного производства
27. Оплата труда административно-управленческого персонала
28. Основные элементы и структура производственных систем
29. Система производственного менеджмента предприятия.
30. Внешняя среда системы производственного менеджмента
31. Управленческие решения в производственном менеджменте.
32. Классификация и алгоритм принятия управленческих решений.
33. Внутренняя среда систем производственного менеджмента.
34. Методы менеджмента и их использование в организационно-управленческой работе руководителя.
35. Личность и коллектив в производственном менеджменте.
36. Психологический портрет личности.
37. Оценка деловых качеств менеджера.
38. Управление конфликтами в коллективе.
39. Основы формирования производственного коллектива.
40. Стили управления, их характеристика.
41. Процесс создания коллектива организации.
42. Планирование деятельности предприятия.
43. Формирование рыночной стратегии предприятия.
44. Разработка стратегических планов предприятия.
45. Ресурсы предприятия: виды ресурсов, нормирование ресурсов.
46. Ресурсосбережение – основа формирования противозатратного механизма в экономике.
47. Управление инновационной деятельностью.
48. Виды и цели инноваций.
49. Анализ и прогнозирование организационно-технологического уровня производства.
50. Организационно-технологическое развитие производства.
51. Показатели организационно-технического уровня развития производства.
52. Цифровые системы для решения управленческих задач в производстве.
53. Показатели движения и эффективности использования основных средств
54. Показатели эффективности использования оборотных средств.
55. Анализ себестоимости продукции и пути ее снижения.
56. Понятие рентабельности, ее виды и пути повышения
57. Сущность экономической эффективности
58. Методы оценки эффективности деятельности
59. Факторы и пути повышения эффективности производства
60. Определение экономической эффективности инвестиций

Задания для практического раздела контрольной работы

Таблица 2 - Данные для определения варианта задания

Последняя цифра номера зачетной книжки	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Вариант	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5

Вариант 1. Прежде чем зарегистрировать предприятие и организовать производство необходимо определить какая организационно - правовая форма наиболее подходит для вас. Составьте сравнительную таблицу и выберите приемлемый вариант.

Параметры	ООО	ПАО	ИП
1. Число участников			
2. Минимальный размер уставного капитала			
3. Участие юридических лиц			
4. Личное трудовое участие членов			
5. Выпуск и регистрация акций			
6. Отчуждение участником своей доли, акций, пая, взноса			
7. Прием третьих лиц в участники			
8. Исключение из числа участников			
9. Участие третьих лиц в органах управления и контроля			
10. Принятие решений общим собранием			
11. Периодичность распределения прибыли			
12. Порядок распределения прибыли			
13. Публичное раскрытие информации о деятельности			
14. Формирование специальных фондов			
15. Органы управления			
16. Органы контроля			
17. Система бухгалтерского учета			

Вариант 2. Месторасположение может оказать существенное влияние на развитие производства. Можно с уверенностью прогнозировать, что, к примеру, если фирма собирается реализовывать продукцию, которой торгует широкая сеть конкурентов, и при этом цена на эту продукцию не будет ниже цены конкурентов, а место расположения в отличие от конкурентов - где-то на окраине города, то клиентами этой фирмы станут только жители этой окраины.

Если предположить, что продукция достаточно специфическая и жители этой окраины не являются ее потребителями, то получится, что у фирмы собственно и не будет клиентов. Оцените месторасположение своего предприятия с учетом следующих факторов:

Факторы	Показатель
1. Арендная плата	
2. Наличие удобных подъездных путей Предположим, что совсем дешево, почти даром сдаются удобные помещения, но при этом к ним нет подъездных путей. Дорога проходит через заболоченную местность, постоянно грязь. Построить новую дорогу ? Стоит ли ?	
3. Величина транспортных расходов. Какой прок, от экономии на аренде, если транспортные расходы «съедают» имеющуюся экономию?	
4. Имидж места Не совсем логично давать рекламу.	

5. Возможность привлечь квалифицированный персонал для работы в данном месте

Не всякий сотрудник согласится потратить 3 часа на то, чтобы добраться до работы и домой

Вариант 3. Руководитель подразделения озабочен нарушением правил сотрудниками хлебозавода в отношении продолжительности обеденных перерывов. Он издал несколько распоряжений по поводу нарушений установленных правил и лично побеседовал с отдельными нарушителями. Похоже, что некоторые сотрудники сопротивляются, и его действия ни к чему не приводят. Почему принятые меры не приводят к нормализации ситуации? Какие альтернативные методы управления и конкретные действия следует применить к нарушителям?

Вариант 4. Предприятие производит и продает хлебобулочные изделия. Руководитель предприятия реализовал управленческое решение по изменению функциональных обязанностей и сократил одного работника. Другим работникам за выполнение дополнительных функций увеличили материальное вознаграждение. В результате совершенствования функциональных обязанностей и лучшей работы персонала себестоимость продукции уменьшилась на 1%. Цена изделий уменьшилась на 0,5%, но общая выручка от реализации увеличилась на 5% из-за увеличения объема продаж. Общие данные приведены в таблице

Этап работы предприятия	Выручка от продаж, млн. руб.	Затраты в месяц, млн. руб.	Прибыль, млн. руб.
До реализации	2,592	2,074	
После реализации			

Заполните таблицу и оцените экономическую эффективность управленческого решения двумя способами: сопоставления конечных результатов и по конечным результатам.

Вариант 5. Определите рентабельность имущества хлебозавода, собственных средств, производственных фондов. Объясните их динамику.

Показатели	Начало года, млн. руб.	Конец года, млн. руб.
1. Чистая прибыль	400	430
2. Себестоимость продукции	380	390
3. Собственные средства	3500	3750
4. Стоимость имущества	4100	4270
5. Основные средства	2800	3100

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если дан полный ответ на вопрос контрольной работы и правильно, верно решена практическая задача с демонстрацией знания материала тем вопросов с применением специальной терминологии, грамотного изложения материала, оформленного в соответствии с требованиями. Допускаются незначительные неточности в использовании специальной терминологии, незначительные стилистические ошибки в изложении материала, неточности в выводах по теме вопросов, незначительные ошибки в оформлении;

- оценка «не зачтено» - дан неверный ответ или ответ, не раскрывающий вопрос контрольной работы с демонстрацией не владения терминологией по дисциплине,

небрежного или неправильного оформления, неверного решения задачи, также в случае, если на проверку представлены две одинаковые по содержанию работы или контрольная работа выполнена не по заданному варианту.

Темы рефератов

1. Формы, методы и типы организации производства
2. Оснащенность производства основными средствами
3. Формирование и использование оборотных средств
4. Формирование и организация использования трудовых ресурсов
5. Организация материального стимулирования работников
6. Организация работы внутрихозяйственного транспорта
7. Организация электроснабжения и рационального применения электроэнергии на производстве
8. Типы производств, их технико-экономическая характеристика
9. Этапы освоения на предприятии новых видов продукции и технологических процессов
10. Перспективные планы, их содержание и цель разработки.
11. Оперативные планы, их содержание и цель разработки
12. Бизнес-план, его содержание и цель разработки
13. Факторы внешней и внутренней среды, влияющие на производство
14. Современные концепции управления
15. Формальное управление, ограничения формализации управления.
16. Организация как функция и процесс управления.
17. Субъект и объект управления, их взаимосвязь.
18. Принципы построения систем управления.
19. Средства и методы управления, их взаимосвязь.
20. Механизмы управления: социально-психологические, экономические, организационные.
21. Роль информации в управлении, виды и свойства информации.
22. Стратегический менеджмент как процесс управления.
23. Природа конфликтов в организации.
24. Мотивационный менеджмент: потребности, нужды и мотивы в деятельности человека.
25. Механизм, система и технология управления качеством
26. Антикризисное управление: принципы и технологии.
27. Креативный и инновационный потенциал управления: формирование и условия реализации.
28. Бережливое производство.
29. Оценка эффективности персонала.
30. Роль, функции руководителя и стиль управления
31. Кадры управления
32. Организация управленческого труда
33. Стратегия и функции управления
34. Процессы и технологии управления
35. Методы управления и их использование при решении управленческих задач
36. Управление рисками
37. Управление персоналом
38. Управление инновационной деятельностью
39. Экономическая эффективность управления производством
40. Совершенствование управления производством путем применения цифровых инструментов

Критерии оценки:

- «зачтено» выставляется обучающемуся, если выполнены все требования к написанию и защите реферата в соответствии с методическими указаниями по самостоятельной работе: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы. Допускаются незначительные неточности в изложении материала, упущения в оформлении, затруднения при ответах на дополнительные вопросы при защите либо неполные ответы;

- «не зачтено» - 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. Либо тема реферата не раскрыта. Во время защиты обнаруживается существенное непонимание изучаемой проблемы. Не выдержан объём реферата.

Министерство сельского хозяйства РФ
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Институт Инженерно-технологический
Кафедра техносферной безопасности

«Утверждаю»
Заведующий кафедрой

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ТюмГУ является правопреемником ГАУ Северного Зауралья и продолжает реализовывать образовательные программы по соответствующим видам, уровням и условиям обучения, в том числе с сохранением всех существующих форм и условий обучения



С.В. Романов

1 июля 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Организация охраны труда

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения очная, заочная

Тюмень, 2022

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья утвержденный Министерством образования и науки РФ № 1041 от 17.08.2020

2) Учебный план основной образовательной программы 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья Протокол № 11 от 01.07.2022г.

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена на заседании кафедры техносферной безопасности от «01» июля 2022 г. Протокол №11

Заведующий кафедрой



С.В. Романов

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от 01.07.2022 г. Протокол №7

Председателя методической комиссии института



О.А. Мелякова

Разработчик:

старший преподаватель Г.В. Кучумова

И. о. директора института:



Л.Н. Андреев

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

<i>Код компетенции</i>	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИД-1 ук-8 Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	знать: нормативно-правовые документы для формирования системы охраны труда и обеспечения комфортных условий труда на рабочем месте уметь: определять источники потенциальной опасности в производственной сфере владеть: методами определения нормативных значений факторов производственной среды, способами и средствами защиты при превышении допустимых уровней воздействия указанных факторов

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина относится к Блоку 1 части формируемой участниками образовательных отношений, модуль 5 «Безопасность труда» образовательной программы.

Для изучения дисциплины необходимы знания в области: *безопасности жизнедеятельности и правопедения*.

Дисциплина изучается на 4 курсе в 8 семестре по очной форме обучения, заочной 10 семестре

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов (3 зачетных единиц).

Вид учебной работы	Форма обучения	
	очная	заочная
Аудиторные занятия (всего)	48	12
<i>В том числе:</i>	-	-
Лекционного типа	24	6
Семинарского типа	24	6
Самостоятельная работа (всего)	60	96
<i>В том числе:</i>	-	-
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	30	72
Самостоятельное изучение тем	6	
Курсовой проект (работа)		
Расчетно-графические работы	16	-
Контрольные работы		24
Реферат	8	-
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 охраны труда	Общие понятия о трудовой деятельности человека. Основные принципы обеспечения безопасности. Основные принципы обеспечения охраны труда. Правовые основы обеспечения безопасности и охраны труда. Государственное регулирование в сфере охраны труда. Основные положения трудового права.
2	Основы управления охраны труда в организации	Организация системы управления охраны труда. Обязанности и ответственность работодателя и работников в области охраны труда. Распределение функциональных обязанностей руководителей и специалистов в этой сфере. Делопроизводство охраны труда
3	Ответственность работодателя, должностных лиц и работников за нарушения требований охраны труда	Виды ответственности за нарушения требований охраны труда. Порядок и сроки наложения взысканий. Организация и работа комиссии по трудовым спорам.

4.2. Разделы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1	2	3	4	5	6
1	Основы охраны труда	8	10	20	38
2	Основы управления охраны труда в организации	12	12	20	44
3	Ответственность работодателя, должностных лиц и работников за нарушения требований охраны труда	4	2	20	26
	Итого:	24	24	60	108

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1	2	3	4	5	6
1	Основы охраны труда	2	2	32	36
2	Основы управления охраны труда в организации	2	2	32	36
3	Ответственность работодателя, должностных лиц и работников за нарушения требований охраны труда	2	2	32	36
	Итого:	6	6	96	108

4.3. Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема	Трудоемкость (час)	
			очная	заочная
1	2	3	4	5
1	1	Правовая база создания и функционирования системы управления охраной труда (СУОТ) на предприятии	2	2
2	1	Организация службы охраны труда на предприятии	2	
3	1	Кабинет охраны труда	2	2
4	3	Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда Обязанности работника в области охраны труда	2	
5	1	Делопроизводство службы охраны труда	4	2
6	2	Особенности регулирования труда отдельных категорий работников	2	
7	2	Предоставление компенсаций за тяжелые, вредные и (или) опасные условия труда	2	

8	2	Обеспечение работников средствами защиты	2	
9	2	Медицинские осмотры (обследования) работников	2	
10	2	Обучение руководителей и специалистов по охране труда	2	
11	2	Разработка инструкций по охране труда	2	
		Итого:	24	6

4.6. 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	72	тестирование
Самостоятельное изучение тем	6		собеседование
Курсовой проект (работа)			
Расчетно-графические работы	16		тестирование
Контрольные работы		24	тестирование
Реферат	8	-	собеседование
всего часов:	60	-	

5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

Мелякова О.А., Кучумова Г.В. Безопасность жизнедеятельности. Учебно-методическое пособие для специалистов, работников и студентов [Электронное издание], - Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2016. – 182 с.

5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

Раздел 1 - тема «Основные законодательные и нормативные документы по охране труда»

Раздел 2 – тема: «Структура и численность службы охраны труда».

Раздел 2 – тема: «Требования к квалификации специалиста по охране труда».

Подготовка индивидуального сообщения по определенному вопросу темы.

5.4. Темы рефератов:

1. Общие понятия о трудовой деятельности человека
2. Основные принципы обеспечения безопасности
3. Правовые основы обеспечения безопасности и охраны труда
4. Основные положения трудового права
5. Направления государственной политики и социальные аспекты в области охраны труда
6. Государственный надзор и контроль в сфере охраны труда
7. Общественный надзор и контроль в сфере охраны труда
8. Техническое регулирование и технические регламенты
9. Экономические аспекты охраны труда
10. Информационные аспекты охраны труда

11. Расследование несчастных случаев на производстве
12. Обязательное социальное страхование от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний
13. Виды ответственности за нарушения требований охраны труда.
14. Порядок и сроки наложения взысканий.
15. Организация и работа комиссии по трудовым спорам.

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
УК-8	ИД-1ук-8 Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты;	знать: нормативно-правовые документы для формирования системы охраны труда и обеспечения комфортных условий труда на рабочем месте уметь: определять источники потенциальной опасности в производственной сфере владеть: методами определения нормативных значений факторов производственной среды, способами и средствами защиты при превышении допустимых уровней воздействия указанных факторов	Тест зачетный билет

6.2. Шкалы оценивания

Шкала оценивания тестирования на зачете

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

Шкала оценивания устного зачета

«зачтено», если обучающийся показывает знания всего изученного программного материала, дает полный и правильный ответ; допускает незначительные ошибки и недочеты при воспроизведении изученного материала, определения понятий, неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях; материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя; в основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы.

«не зачтено», если обучающийся демонстрирует частичное понимание курса безопасности жизнедеятельности, не обладает достаточным навыком работы с основными нормативными документами, не может применить теоретические знания для оценки источников опасности в профессиональной деятельности, затрудняется при ответах на поставленные дополнительные вопросы.

6.4. 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 Кривошеин, Д. А. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Д. А. Кривошеин, В. П. Дмитренко, Н. В. Горькова. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-3376-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/115489> (дата обращения: 29.03.2021). — Режим доступа: для авториз. Пользователей

2 Охрана труда: учебно-методическое пособие / Т. С. Иванова, Е. Ю. Гузенко, Ю. Л. Курганский [и др.]. — Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2019. — 88 с. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/139244> (дата обращения: 29.03.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3 Чепегин, И. В. Безопасность жизнедеятельности в условиях чрезвычайных ситуаций. Теория и практика: учебное пособие / И. В. Чепегин, Т. В. Андрияшина. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2017. — 116 с. — ISBN 978-5-7882-2210-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/79268.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

4 Бинеев, Э. А. Безопасность жизнедеятельности. Курс лекций : учебное пособие для вузов / Э. А. Бинеев, А. В. Бородин, В. П. Попова ; под редакцией Э. А. Бинеева. — 2-е изд. — Ростов-на-Дону : Северо-Кавказский филиал Московского технического университета связи и информатики, 2018. — 268 с. — ISBN 978-5-904033-18-7. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/89521.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

б) дополнительная литература

1 Каменская, Е. Н. Психологическая безопасность личности и поведение человека в чрезвычайной ситуации : учебное пособие / Е. Н. Каменская. — Ростов-на-Дону, Таганрог : Издательство Южного федерального университета, 2017. — 110 с. — ISBN 978-5-9275-2584-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/87480.html>. — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

2 Босак, В. Н. Безопасность жизнедеятельности человека: учебник / В. Н. Босак, З. С. Ковалевич. — Минск : Вышэйшая школа, 2016. — 336 с. — ISBN 978-985-06-2782-7. —

Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/90736.html>. — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

3 Рысин, Ю. С. Безопасность жизнедеятельности. Электромагнитное излучение: учебное пособие / Ю. С. Рысин, А. К. Сланов, С. Л. Яблочников. — Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 82 с. — ISBN 978-5-4486-0584-0. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/80169.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/80169>

4 Горбунова, Л. Н. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Л. Н. Горбунова, Н. С. Батов. — Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2017. — 546 с. — ISBN 978-5-7638-3581-6. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/84318.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

5 Литвинова, Н. А. Защита в чрезвычайных ситуациях окружающей среды: учебное пособие / Н. А. Литвинова. — Тюмень: Тюменский индустриальный университет, 2017. — 135 с. — ISBN 978-5-9961-1455-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/83693.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

www.agris.ru (Международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным ним отраслям).

www.agro-prom.ru (Информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке).

www.agronews.ru (Российский информационный портал о сельском хозяйстве).

www.http.doza.ruanri – журнал «АНРИ» - аппаратура и новости радиационных измерений.

gz-jurnal.ru – «Гражданская защита» - центральное издание МЧС России.

otiss.ru – «Охрана труда. Практикум», «Нормативные акты по охране труда».

www.selhozizdat.ru – «Охрана труда и техника безопасности в сельском хозяйстве»

<http://int.tsaa.ru/> ИСУ ВУЗ

<https://www.google.ru/> Google Suite for Education

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Мелякова О.А., Кучумова Г.В., Методические рекомендации по выбору и применению средств индивидуальной защиты органов дыхания, - Тюмень: ТГСХА, 2011.- 51 с.

10. Перечень информационных технологий

Справочная правовая система «Консультант Плюс» <http://www.consultant.ru/>

Информационно-правовой портал «Гарант» <https://www.garant.ru/>

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины

1. Стенды по БЖД

2. Приборы для определения параметров микроклимата:

- гигрометр психрометрический ВИТ-1
- гигрометр психрометрический ВИТ-2
- барометр
- термоанемометр ВС – 9201

- психрометр
 - гигрограф
 - погодная станция с терморадодатчиком (модель 02811)
3. Приборы для определения концентрации вредных веществ в рабочей зоне:
 - аспиратор сильфонный АМ-5М
 - газоанализатор УГ-2
 4. Прибор для измерения уровня звука (шума) окружающей среды:
 - шумомер СЕМ -ДТ- 805
 5. Прибор для измерения освещенности:
 - люксметр «ТКА-Люкс»
 - люксметр «Ю-116»
 6. Прибор для измерения радиации:
 - дозиметр-детектор бытовой « Поиск»
 - монитор радиации поисковый ДПП -02СБ (Монрад-06)
 7. Войсковой прибор химической разведки ВПХР
 8. Костюм легкий Л-1
 9. Костюм ОЗК
 10. Прибор для измерения заземления М-416
 11. Стенд пожарные извещатели
 12. Огнетушители (ОУ-2-ВСЕ, ОП-4(3) АВСЕ-02-У2, МИГ ОП8(3) АВСЕ, ОУБ-3).

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 сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Институт инженерно-технологический
Кафедра техносферной безопасности

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине **«Организация охраны труда»**
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"
Уровень высшего образования – бакалавриат

Разработчик: старший преподаватель Г.В. Кучумова

Утверждено на заседании кафедры

протокол № 11 от 01.07.2022 г.

Заведующий кафедрой



С.В. Романов

Тюмень, 2022

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

Организация охраны труда

1. Вопросы для промежуточной аттестации и текущего контроля

УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

1. Основные положения законодательства РФ об охране труда
2. Государственные нормативные требования охраны труда и система государственных нормативных правовых актов
3. Обязанности работодателей по обеспечению охраны труда
4. Права и обязанности работников по соблюдению требований охраны труда
5. Рабочее время и время отдыха
6. Сверхурочные работы и их оплата
7. Формы контроля за соблюдением требований охраны труда
8. Государственный надзор и контроль за соблюдением требований охраны труда
9. Ведомственный надзор и контроль за соблюдением требований охраны труда
10. Общественный контроль за охраной труда
11. Организация охраны труда на предприятии
12. Служба охраны труда на предприятии
13. Управление охраной труда на предприятии
14. Организация и содержание кабинета по охране труда
15. Пропаганда вопросов охраны труда на предприятии
16. Организация предварительных и периодических медицинских осмотров
17. Организация проведения специальной оценки условий труда
18. Компенсации за работу во вредных и (или) опасных условиях труда
19. Порядок проведения сертификации рабочих мест на соответствие требованиям охраны труда
20. Порядок разработки и утверждения правил и инструкций по охране труда
21. Организация безопасного проведения работ с повышенной опасностью
22. Классификация опасных и вредных производственных факторов
23. Классификация опасностей на примере своей отрасли
24. Причины производственного травматизма и профзаболеваний
25. Методы анализа производственного травматизма и его показатели
26. Расчет показателей травматизма
27. Порядок расследования несчастных случаев
28. Методика составления акта по форме Н-1
29. Порядок и виды возмещения ущерба причиненного здоровью работника в результате травмы или профзаболевания
30. Организация обучения и проверка знаний по охране труда работников, работодателей и специалистов
31. Виды инструктажей, порядок их проведения и регистрации
32. Планирование мероприятий по охране труда
33. Финансирование работ по охране труда

Процедура оценивания зачета

К сдаче зачета допускаются обучающиеся, не имеющие задолженностей по дисциплине «Организация охраны труда». Студенты очной формы обучения, выполнившие практические работы и реферат, обучающиеся по заочной форме сдавшие контрольную работу.

Тестирование осуществляется с применением электронной информационно-образовательной среды (ЭИОС) университета. Тестовое задание формируется случайным образом из банка вопросов и содержит 30 вопросов с предложенными вариантами ответов. Альтернативным способом тестирование может проходить в аудитории. Тестовое задание на бумажном носителе состоит из 30 тестов сформированным преподавателем случайным образом из банка тестовых заданий. Время на выполнение теста 45 минут. Обучающимся запрещается использовать средства связи во время проведения тестирования.

Критерии оценки:

Шкала оценивания тестирования на зачете

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

2 Вопросы для собеседования

Раздел 1

Государственное управление охраной труда

Разработка нормативных правовых актов, определяющих основы государственного управления охраной труда

Федеральные целевые программы улучшения условий и охраны труда и контроль их выполнения

Меры экономического стимулирования деятельности работодателей по обеспечению безопасных условий труда

Взаимодействие органов исполнительной власти различных уровней, объединений работодателей, профессиональных союзов и их объединений по вопросам реализации государственной политики в области охраны труда

Координация научно-исследовательские работы в области охраны труда

Раздел 2

Разработка инструкций по охране труда

Нормативные документы, определяющие требования к инструкции по охране труда

Структура и содержание инструкций по охране труда

Разработка и утверждение инструкций по охране труда

Сроки действия инструкций по охране труда

Основания для пересмотра инструкций по охране труда

Раздел 3

Виды ответственности за нарушения требований охраны труда

Порядок и сроки наложения взысканий

Дисциплинарные взыскания

Материальная ответственность

Процедура оценивания собеседования

При собеседовании используется метод индивидуального опроса. При оценке определяется полнота и качество изложения материала, четкость и последовательность изложения мыслей, культура в предметной области, число и характер ошибок (существенные или несущественные). При необходимости ответ может быть проиллюстрирован в виде схем, рисунков в тетради или на доске с помощью мела, или продемонстрирован с помощью оборудования, приборов и т.п.

Критерии оценки собеседования

«Зачтено» – ставится, если продемонстрированы знание вопроса и самостоятельность мышления, ответ соответствует требованиям правильности, полноты и аргументированности и излагаемого материала.

«не зачтено» - ставится, если обучающийся отвечает неправильно и нечетко, дает неверные формулировки, в ответе отсутствует какое-либо представление о вопросе.

3 Комплект заданий для контрольной работы

В соответствии учебным планом студенты выполняют контрольную работу, которая состоит из теоретической и практической частей. В теоретической части предлагается выполнить индивидуальный вариант задания. В каждом варианте четыре обязательных вопроса и один на выбор студентов. Номер варианта определяется двумя последними цифрами шифра зачетной книжки студента. Против номера варианта указаны номера вопросов, подлежащие выполнению в работе.

Номера вариантов и контрольных вопросов, включаемых в задание

Номера вариантов (последние две цифры шифра студента)	Номера контрольных вопросов				
1	2	3	4	5	6
00	1	17	57	101	151
01	2	18	58	102	152
02	3	19	59	103	153
03	4	20	60	104	154
04	5	21	61	105	155
05	6	22	62	106	156
06	7	23	63	107	157
07	8	24	64	108	158
08	9	25	65	109	159
09	10	26	66	110	160
10	11	27	67	111	161
11	12	28	68	112	162
12	13	29	69	113	163
13	14	30	70	114	164
14	15	31	71	115	165
15	16	32	72	116	166

16	17	33	73	117	167
17	18	34	74	118	168
18	19	35	75	119	169
19	20	36	76	120	170
20	21	37	77	121	171
21	22	38	78	122	172
22	23	39	79	123	173
23	24	40	80	124	174
24	25	41	81	125	175
25	26	42	82	126	176
26	27	43	83	127	177
27	28	44	84	128	178
28	29	45	85	129	179
29	30	46	86	130	180
30	31	47	87	131	181
31	32	48	88	132	182
32	33	49	89	133	183
33	34	50	90	134	184
34	35	51	91	135	185
35	36	52	92	136	186
36	37	53	93	137	187
37	38	54	94	138	188
38	39	55	95	139	189
39	40	56	96	140	190
40	41	57	97	141	191
41	42	58	98	142	192
42	43	59	99	143	193
43	44	60	100	144	194
44	7	45	61	117	145
45	8	46	62	118	146
46	9	47	63	119	147
47	10	48	64	120	148
48	11	49	65	121	149
49	12	50	66	122	150
50	13	51	67	123	151
51	14	52	68	124	152
52	15	53	69	125	153
53	16	54	70	126	154
54	55	71	146	127	155
55	56	72	145	128	156
56	57	73	144	129	157
57	58	74	143	130	158
58	59	75	101	131	159
59	60	76	102	132	160
60	61	77	103	133	161
61	62	78	104	134	162
62	63	79	105	135	163
63	64	80	106	136	164
64	65	81	107	137	165
65	66	82	108	138	166

66	67	83	109	139	167
67	68	84	110	140	168
68	69	85	111	141	169
69	70	86	112	142	170
70	71	87	113	143	171
71	72	88	114	144	172
72	73	89	115	145	173
73	74	90	116	146	174
74	75	91	117	147	175
75	76	92	118	148	176
76	77	93	119	149	177
77	78	94	120	150	178
78	79	95	121	179	195
79	80	96	122	180	196
80	81	97	123	181	197
81	82	98	124	182	198
82	83	99	125	183	199
83	84	100	126	184	200
84	1	85	101	127	185
85	2	86	102	128	186
86	3	87	103	129	187
87	4	88	104	130	188
88	5	89	105	131	189
89	6	90	106	132	190
90	7	91	107	133	191
91	8	92	108	134	192
92	9	93	109	135	193
93	10	94	110	136	194
94	11	95	111	137	195
95	12	96	112	138	196
96	13	97	113	139	197
97	14	98	114	140	198
98	15	99	115	141	199
99	16	100	116	142	200

Вопросы для выполнения контрольной работы

1. Основные положения законодательства РФ об охране труда
2. Основные понятия в области охраны труда
3. Государственные правовые акты по охране труда
4. Локальные нормативные акты, содержащие нормы трудового права
5. Государственные нормативные требования охраны труда
6. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда
7. Управление охраной труда в организациях
8. Служба охраны труда: задачи, функции и права
9. Структура службы охраны труда в организации и численность работников службы охраны труда
10. Специалист по охране труда: задачи, функции и права
11. Квалификационные требования в профстандарте «Специалист в области охраны труда»
12. Направления деятельности кабинета охраны труда

13. Организация работ по охране труда
14. Приказ об организации работ по охране труда по договору
15. Приказ о возложении обязанностей специалиста по охране труда
16. Приказ о назначении ответственных лиц за охрану труда
17. Должностная инструкция специалиста по охране труда
18. Приказ о введении в действие положения о системе управления охраной труда (СУОТ)
19. Положение о системе управления охраной труда (СУОТ)
20. Приказ о введении в действие политики в области охраны труда
21. Политика в области охраны труда предприятия
22. Приказ об организации кабинета (или уголка) по охране труда в организации
23. Приказ об утверждении Положения о комитете (комиссии) по охране труда
24. Положение о комитете (комиссии) по охране труда в организации
25. Приказ об утверждении Положения об уполномоченных (доверенных) лицах по охране труда профессионального союза или трудового коллектива
26. Положение об уполномоченных (доверенных) лицах по охране труда профессионального союза или трудового коллектива
27. Нормативное правовое обеспечение охраны труда
28. Приказ об утверждении перечня основных правовых нормативных актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда, и нормативных документов в сфере охраны труда, подлежащих применению в организации с учетом специфики производства
29. Перечень основных правовых нормативных актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда, и нормативных документов в сфере охраны труда, подлежащих применению в организации с учетом специфики производства
30. Приказ об утверждении перечня и введении в действие инструкций по охране труда для должностей и профессий сотрудников организаций
31. Перечень инструкций по охране труда для должностей и профессий сотрудников организаций
32. Форма журнала учета инструкций по охране труда
33. Форма журнала выдачи инструкций по охране труда
34. Приказ об утверждении Порядка допуска принимаемого персонала к выполнению работ, к которым предъявляются дополнительные требования по охране труда
35. Порядок допуска вновь принимаемого персонала к выполнению работ, к которым предъявляются дополнительные требования по охране труда
36. Приказ об утверждении Положения об организации и выполнении работ повышенной опасности (по необходимости)
37. Положения об организации и выполнении работ повышенной опасности (по необходимости)
38. Форма журнала регистрации наряд-допусков на производство работ повышенной опасности (по необходимости)
39. Специальная оценка условий труда
40. Сведения об организации, проводящей специальную оценку условий труда (приложением копий документов, подтверждающих ее деятельность в соответствии с установленным требованием)
41. Перечень рабочих мест, на которых проводилась специальная оценка условий труда, с указанием вредных и (или) опасных производственных факторов, которые идентифицированы на данных рабочих местах
42. Карты специальной оценки условий труда, содержащие сведения об установленном экспертом организации, проводящей специальную оценку условий труда, классе (подклассе) условий труда на конкретных рабочих местах

43. Протоколы проведения исследований (испытаний) и измерений идентифицированных вредных и (или) опасных производственных факторов
44. Протоколы оценки эффективности средств индивидуальной защиты
45. Протокол комиссии, содержащий решение о невозможности проведения исследований (испытаний) и измерений (при наличии такого решения)
46. Сводная ведомость специальной оценки условий труда
47. Перечень мероприятий по улучшению условий и охраны труда работников, на рабочих местах которых проводилась специальная оценка условий труда
48. Заключение эксперта организации, проводящей специальную оценку условий труда
49. Обучение и инструктажи по охране труда
50. Приказ об утверждении: Порядка проведения инструктажей по охране труда
51. Приказ об утверждении: Порядка проведения обучения по охране труда руководителей и специалистов организации
52. Приказ об утверждении: Порядка проведения проверки знаний требований охраны труда руководителей и специалистов организации
53. Порядок проведения инструктажей по охране труда
54. Порядок проведения обучения руководителей и специалистов организации
55. Порядок проведения проверки знаний требований охраны труда руководителей и специалистов организации
56. Приказ о направлении на обучение по охране труда
57. Приказ о создании постоянно действующей экзаменационной комиссии по обучению и проверки знаний по охране труда руководителей и специалистов организации
58. Приказ о создании постоянно действующей экзаменационной комиссии по обучению и проверки знаний по охране труда производственного персонала
59. Приказ об утверждении графика проверки знаний требований охраны труда
60. График проведения проверки знаний требований охраны труда работников организации
61. Форма протокола заседания комиссии по проверке знаний требований охраны труда руководителей и специалистов
62. Форма протокола заседания комиссии по проверке знаний требований охраны труда производственного персонала
63. Форма личной карточки прохождения обучения
64. Приказ об организации проведения вводного инструктажа
65. Программа проведения вводного инструктажа
66. Инструкция проведения вводного инструктажа
67. Приказ об освобождении от проведения первичного инструктажа на рабочем месте
68. Перечень профессий свободных от первичного инструктажа
69. Приказ об организации проведения первичного инструктажа
70. Программа о проведении первичного инструктажа
71. Приказ о проведении повторного инструктажа
72. Приказ об организации проведения стажировки на рабочем месте
73. Форма журнала регистрации вводного инструктажа по охране труда
74. Форма журнала регистрации инструктажа по охране труда на рабочем месте (первичного, повторного, внепланового)
75. Приказ об организации обучения работников оказанию первой помощи пострадавшим
76. Программа обучения работников оказанию первой помощи пострадавшим при несчастных случаях
77. Инструкция по оказанию первой помощи пострадавшим при несчастных случаях

78. Форма журнала учета обучения по оказанию первой помощи пострадавшим при несчастных случаях
79. Несчастные случаи на производстве
80. Приказ о проведении расследования несчастных случаев на производстве
81. Извещение о групповом несчастном случае (тяжелом несчастном случае, несчастном случае со смертельным исходом)
82. Форма Н-1
83. Форма Н-1ПС
84. Форма журнала регистрации несчастных случаев на производстве
85. Форма акта о расследовании группового несчастного случая (тяжелого несчастного случая, несчастного случая со смертельным исходом)
86. Форма протокола опроса пострадавшего при несчастном случае (очевидца несчастного случая, должностного лица)
87. Форма журнала регистрации несчастных случаев на производстве
88. Форма протокола осмотра места несчастного случая
89. Сообщение о последствиях несчастного случая на производстве и принятых мерах
90. Медицинские осмотры
91. Приказ об организации проведения предварительных и периодических медицинских осмотров
92. Форма списка контингентов лиц, подлежащих периодическим медицинским осмотрам (обследованиям)
93. Форма поименного списка лиц, подлежащих периодическим медицинским осмотрам (обследованиям)
94. Приказ о проведении периодического медицинского осмотра
95. Форма направления на предварительный/периодический медицинский осмотр
96. Пожарная безопасность
97. Приказ о назначении ответственного за пожарную безопасность
98. Приказ об утверждении: Программы проведения инструктажа по пожарной безопасности
99. Инструкции о мерах пожарной безопасности
100. Инструкции о порядке осмотра помещения по окончании рабочего дня в противопожарном отношении
101. Программы проведения инструктажа по пожарной безопасности
102. Инструкция о мерах пожарной безопасности
103. Инструкция о порядке осмотра помещения по окончании рабочего дня в противопожарном отношении
104. Приказ об установлении противопожарного режима
105. Форма журнала регистрации инструктажа по пожарной безопасности
106. Огнетушащие вещества и способы тушения пожаров
107. Пожарная техника
108. Пожарные извещатели
109. Системы сигнализации о пожаре
110. Газоиндикаторы и сигнализаторы
111. Способы тушения пожаров
112. Техника для тушения пожаров водой
113. Техника для тушения пожаров химическими средствами
114. Пенообразующие вещества и приборы для получения пен
115. Стационарные огнетушащие установки
116. Государственный пожарный надзор
117. Электробезопасность
118. Приказ о назначении ответственного за электрохозяйство

119. Приказ о присвоении группы I по электробезопасности не электротехнического персонала и об утверждении Программы проведения инструктажа не электротехнического персонала в целях присвоения группы электробезопасности
120. Инструкция по проведению инструктажа не электротехнического персонала в целях присвоения группы I по электробезопасности
121. Перечень профессий и должностей работников, относящихся к не электротехническому персоналу, которым должна быть присвоена группы I по электробезопасности
122. Программы проведения инструктажа не электротехнического персонала в целях присвоения группы электробезопасности
123. Инструкция по проведению инструктажа не электротехнического персонала в целях присвоения группы I по электробезопасности
124. Перечень профессий и должностей работников, относящихся к не электротехническому персоналу, которым должна быть присвоена группы I по электробезопасности
125. Форма журнала учета присвоения группы I по электробезопасности не электротехническому персоналу
126. Приказ об утверждении перечня должностей работников, требующих присвоения группы II - V по электробезопасности
127. Перечень должностей работников, требующих присвоения группы II - V по электробезопасности
128. Инструкция по охране труда при эксплуатации электроустановок работниками, имеющими II, III, IV, V группы по электробезопасности
129. Приказ о назначении ответственного за сохранность, исправность, проверку и браковку электрического инструмента
130. Форма журнала учета, проверки и испытаний электроинструмента и вспомогательного оборудования к нему
131. Форма акта проверки и браковки электрического инструмента
132. Форма журнала учета работ по нарядам и распоряжениям
133. Форма журнала учета проверки знаний норм и правил работы в электроустановках
134. Форма журнала учета проверки знаний норм и правил работы в электроустановках (для организаций электроэнергетики)
135. Протокол проверки знаний норм и правил работы в электроустановках
136. Средства индивидуальной защиты (СИЗ)
137. Приказ об обеспечении работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты
138. Нормы бесплатной выдачи специальной одеждой, специальной обувью и других средств индивидуальной защиты работникам организаций
139. Медицинские осмотры некоторых категорий работников
140. Обязанности работника в области охраны труда
141. Соответствие производственных объектов и продукции государственным нормативным требованиям охраны труда
142. Государственное управление охраной труда
143. Государственная экспертиза условий труда
144. Служба охраны труда в организации
145. Комитеты (комиссии) по охране труда
146. Право работника на труд в условиях, отвечающих требованиям охраны труда
147. Гарантии права работников на труд в условиях, соответствующих требованиям охраны труда

148. Обеспечение работников средствами индивидуальной защиты
149. Выдача молока и лечебно-профилактического питания
150. Санитарно-бытовое обслуживание и медицинское обеспечение работников
151. Дополнительные гарантии охраны труда отдельным категориям работников
152. Обучение в области охраны труда
153. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда
154. Несчастные случаи, подлежащие расследованию и учету
155. Обязанности работодателя при несчастном случае
156. Порядок извещения о несчастных случаях
157. Порядок формирования комиссий по расследованию несчастных случаев
158. Сроки расследования несчастных случаев
159. Порядок проведения расследования несчастных случаев
160. Проведение расследования несчастных случаев государственными инспекторами труда
161. Порядок оформления материалов расследования несчастных случаев
162. Порядок регистрации и учета несчастных случаев на производстве
163. Рассмотрение разногласий по вопросам расследования, оформления и учета несчастных случаев
164. Организация безопасного проведения работ с повышенной опасностью
165. Причины производственного травматизма и профзаболеваний
166. Классификация опасностей на примере своей отрасли
167. Классификация травм
168. Методы анализа производственного травматизма и его показатели
169. Расчет показателей травматизма
170. Порядок расследования несчастных случаев
171. Порядок расследования несчастных случаев со смертельным исходом
172. Порядок расследования групповых несчастных случаев
173. Порядок расследования несчастных случаев с тяжелым исходом
174. Порядок расследования несчастных случаев с легким исходом
175. Методика составления акта по форме Н-1
176. Порядок возмещения ущерба причиненного здоровью работника в результате травмы
177. Виды возмещения ущерба, причиненного здоровью работника в результате травмы
178. Виды возмещения ущерба, причиненного здоровью работника в результате профзаболевания
179. Медицинская реабилитация пострадавших на производстве
180. Социальная реабилитация пострадавших на производстве
181. Профессиональная реабилитация пострадавших на производстве
182. Организацию контроля за состоянием условий труда на рабочих местах
183. Проведение специальной оценки условий труда
184. Организацию контроля за правильностью применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты
185. Права и гарантии работников на охрану труда
186. Обязанность работодателя по обеспечению создания и функционирования системы управления охраной труда
187. Информирование работников об условиях и охране труда на рабочих местах
188. Информирование работников о риске повреждения здоровья
189. Обязанности работников по соблюдению требований охраны труда
190. Информирование работников о предоставляемых им гарантиях, полагающихся им компенсациях и средствах индивидуальной защиты
191. Рабочее время и время отдыха

192. Сверхурочные работы и их оплата
193. Охрана труда женщин
194. Охрана труда молодежи
195. Государственный надзор за соблюдением требований охраны труда
196. Государственный контроль за соблюдением требований охраны труда
197. Общественный контроль за охраной труда
198. Ответственность работодателя и должностных лиц за нарушение требований охраны труда
199. Экономические аспекты охраны труда
200. Информационные аспекты охраны труда

Вопросы к защите контрольной работы

Для защиты работы студенту необходимо подготовиться по следующим вопросам:

Основные нормативно-правовые документы в сфере организации работы по охране труда
Государственное регулирование в сфере охраны труда.

Основные положения трудового права

Локальные нормативные акты предприятия в сфере охраны труда

Обязанности и ответственность работодателя и работников в области охраны труда

Распределение функциональных обязанностей руководителей и специалистов в этой сфере

Организация системы управления охраны труда

Служба охраны труда

Делопроизводство охраны труда

Виды ответственности за нарушения требований охраны труда

Процедура оценивания контрольной работы

Контрольная работа вид письменной работы, направленный на освоение компетенций, прописанных в рабочей программе дисциплины.

При оценке необходимо определить полноту работы, качество и точность изложения информации, четкость и последовательность, наличие достаточных пояснений.

Критерии оценки

«зачтено», если студент самостоятельно решает поставленные задачи, используя весь арсенал имеющихся знаний, умений и навыков; умеет оценивать, анализировать и обобщать, делать выводы по выполненной работе;

«не зачтено», если студент выполнил не свой вариант работы и допустил грубые ошибки, не смог применить полученные знания для решения (выполнения) поставленной задачи (задания).

Вопросы к защите реферата

Назовите цель исследования

Перечислите основные задачи реферата

Укажите нормативно-правовые документы, использованные в реферате

Обоснуйте новизну и актуальность исследования

Сформулируйте выводы исследования

Процедура оценивания реферата

В рабочей программе дисциплины приводится перечень тем, среди которых обучающийся может выбрать тему реферата.

Параметры оценочного средства: - правильность постановки цели и задач выбранной темы исследования;

- информационная достаточность по теме;
- соответствие содержания теме и плану исследования;
- стиль и язык изложения (целесообразное использование терминологии, пояснение новых понятий, лаконичность);
- в конце реферата сделан обоснованный вывод
- количество использованных источников (5– 10).

На защиту реферата, состоящую из защиты реферата и ответов на вопросы, отводится 10-15 минут.

Критерии оценки

Показывает знания всего изученного программного материала. Дает полный и правильный ответ на основе изученных теорий; допускает незначительные ошибки и недочеты при воспроизведении изученного материала, определения понятий, неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях из наблюдений и опытов; материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя; в основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы аудитории. Умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутри предметные связи. Применяет полученные знания на практике в видоизмененной ситуации, соблюдает основные правила культуры устной и письменной речи, использует научные термины.

«зачтено», если студент самостоятельно решает поставленные задачи, используя нормативно правовые документы умеет оценивать, анализировать и обобщать, делать выводы по исследованной теме реферата. Реферат оформлен с учетом предъявляемых требований.

«не зачтено», не обладает достаточным навыком работы со справочной литературой, учебником, первоисточниками, затрудняется при ответах на поставленные дополнительные вопросы.

Министерство сельского хозяйства РФ
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра технологии производства и переработки продукции
животноводства

«Утверждаю»
Заведующий кафедрой

 О.М. Шевелева

« 08» сентября 2022 г.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ
«Об образовании в Российской Федерации» ТюмГУ является
правопреемником ГАУ Северного Зауралья и продолжает
реализовывать образовательные программы по соответствующим
видам, уровням и условиям обучения, в том числе с сохранением
всех существующих форм и условий обучения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОСНОВЫ ЖИВОТНОВОДСТВА

для направления подготовки **19.03.02 Продукты питания из растительного
сырья**

профиль **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения: очная, заочная

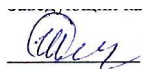
Тюмень, 2022

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья утвержденный Министерством образования и науки РФ «17» августа 2020 г., приказ № 1041
- 2) Учебный план основной образовательной программы 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «01» июля 2022 г. Протокол № 11

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки продукции животноводства от « 08 » июля 2022 г. Протокол № 11

Заведующий кафедрой



О.М.Шевелева

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена методической комиссией Института биотехнологии и ветеринарной медицины от « 04 » июля 2022 г. Протокол № 7

Председатель методической комиссии института



М.А. Часовщикова

Разработчики:

Татаркина Н.И., профессор кафедры технологии производства и переработки продукции животноводства, доктор с.-х. наук

Свяженина М.А., профессор кафедры технологии производства и переработки продукции животноводства, доктор с.-х. наук

Часовщикова М.А., профессор кафедры технологии производства и переработки продукции животноводства, доктор с.-х. наук

И.О. Директора института:



Л.Н. Андреев

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

<i>Код компетенции</i>	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-9 _{ОПК-2} Применяет основы естественнонаучных знаний в профессиональной деятельности, направленной на реализацию современных технологий в животноводстве	знать: - хозяйственные и биологические особенности сельскохозяйственных животных и птицы, - современные технологии производства продукции животноводства в разных отраслях, - основы кормления и разведения сельскохозяйственных животных. уметь: -обосновывать применение различных технологий животноводства с учетом знаний биологических и хозяйственных особенностей сельскохозяйственных животных и птицы. владеть: - навыками оценки основных продуктивных качеств животных и птицы, как элемента реализации технологии животноводства

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина относится к *Блоку 1* обязательной части образовательной программы.

Для изучения дисциплины необходимы знания в области: *биологии*.

Основы животноводства является предшествующей для дисциплин: Экономика на предприятиях агропромышленного комплекса, Основы научных исследований, Стандартизация, сертификация и контроль качества продукции.

Дисциплина изучается на 2 курсе в 3 семестре по очной форме обучения, на 2 курсе в 3 семестре по заочной форме 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	12
<i>В том числе:</i>		
Лекционного типа	32	8
Семинарского типа	16	4
Самостоятельная работа (всего)	60	96
<i>В том числе:</i>		
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	30	72
Самостоятельное изучение тем	8	
Эссе	22	-
Контрольная работа	-	24
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.	Значение животноводства	Значение животноводства, в обеспечении населения продуктами питания. Основные отрасли животноводства и их значение. Состояние животноводства в России и Тюменской области.
2.	Основы разведения сельскохозяйственных животных	Понятие породы. Структура породы. Классификация пород. Конституция животных, типы конституции. Понятие об экстерьере и статях животных. Методы оценки экстерьера. Отбор и подбор в животноводстве. Организационные мероприятия по отбору. Методы разведения сельскохозяйственных животных.
3	Основы кормления сельскохозяйственных животных	Химический состав кормов, оценка питательности кормов. Энергетическая и комплексная питательность кормов. Классификация кормов, характеристика кормов растительного происхождения и технология их заготовки. Характеристика кормов животного происхождения, кормосмесей и балансирующих добавок.
4	Продуктивность сельскохозяйственных животных	Молочная и мясная продуктивность сельскохозяйственных животных. Шерстная продуктивность овец. Рабочая продуктивность лошадей. Яичная продуктивность сельскохозяйственной птицы.
5	Технология производства продукции скотоводства	Хозяйственные и биологические особенности крупного рогатого скота. Породы крупного рогатого скота молочного и мясного направления продуктивности. Техника разведения скота. Системы и способы содержания крупного рогатого скота. Выращивание молодняка крупного рогатого скота. Технология получения и первичная обработка молока. Откорм крупного рогатого скота. Основные технологии мясного скотоводства. Организация воспроизводства стада в мясном скотоводстве. Выращивание и откорм молодняка крупного рогатого скота мясного направления продуктивности.
6	Технология производства продукции свиноводства	Хозяйственные и биологические особенности свиней. Характеристика основных пород свиней. Техника разведения свиней. Системы и способы содержания свиней. Технология содержания хрячьего и маточного поголовья свиней. Технология выращивания молодняка свиней. Откорм свиней.
7	Технология производства продукции овцеводства	Биологические и хозяйственные особенности овец. Классификация пород овец. Краткая характеристика основных пород. Воспроизводство стада овец и выращивание молодняка. Технология производства шерсти. Технология производства баранины. Технология получения молока овец.

1	2	3
8	Технология производства продукции птицеводства	Биологические и хозяйственные особенности сельскохозяйственной птицы. Классификация пород птиц. Краткая характеристика основных пород сельскохозяйственной птицы. Техника разведения птицы. Инкубация сельскохозяйственной птицы. Способы содержания сельскохозяйственной птицы. Технология производства пищевых яиц. Технология производства мяса бройлеров.

4.2. Разделы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1.	Значение животноводства	2	-	4	6
2.	Основы разведения сельскохозяйственных животных	4	4	8	16
3.	Основы кормления сельскохозяйственных животных	6	4	8	18
4.	Продуктивность сельскохозяйственных животных	2	8	8	18
5.	Технология производства продукции скотоводства	6	-	8	14
6.	Технология производства продукции свиноводства	4	-	8	12
7.	Технология производства продукции овцеводства	4	-	8	12
8.	Технология производства продукции птицеводства	4	-	8	12
	Итого:	32	16	60	108

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1.	Значение животноводства	-	-	6	6
2.	Основы разведения сельскохозяйственных животных	2	-	14	16
3.	Основы кормления сельскохозяйственных животных	2	-	16	18
4.	Продуктивность сельскохозяйственных животных	-	4	14	18
5.	Технология производства продукции скотоводства	1	-	13	14
6.	Технология производства продукции свиноводства	1	-	11	12
7.	Технология производства продукции овцеводства	1	-	11	12
8.	Технология производства продукции птицеводства	1	-	11	12
	Итого:	8	4	96	108

4.3. Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема	Трудоемкость (час)	
			очная	заочная
1.	2	Оценка сельскохозяйственных животных по экстерьеру	2	-
2.		Рост и развитие сельскохозяйственных животных	2	-
3.	3	Химический состав и питательность кормов	2	-
4.		Основы нормированного кормления крупного рогатого скота	2	-
5.	4	Молочная продуктивность и методы учета	2	2
6.		Оценка и учет мясной продуктивности	2	2
7.		Шерстная продуктивность овец и методы учета	2	-
8.		Яичная продуктивность сельскохозяйственной птицы и методы учета	2	-
		Итого:	16	4

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	72	тестирование
Самостоятельное изучение тем	8		сообщение
Эссе	22	-	собеседование
Контрольная работа	-	24	собеседование
всего часов:	60	96	-

5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Родионов, Г. В. Скотоводство: учебник / Г.В. Родионов, Н.М. Костомахин, Л.П. Табакова. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 488с. - ISBN 978-5-8114-2314-9.- Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/167337>
2. Бажов, Г.М. Технология современного свиноводства: учебное пособие / Г.М. Бажов. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 320 с. - ISBN 978-5-8114-4928-6.- Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/143254>
3. Бессарабов, Б.Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие для спо / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 336 с. - ISBN 978-5-8114-8177-4.- Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/173099>
4. Овцеводство: учебное пособие / А.В. Губина, В.В. Ляшенко, Ю.А. Юлдашбаев [и др.]. — Пенза: ПГАУ, 2019. - 223с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/131090>

5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

1. Технологии производства молока на крупных специализированных предприятиях.
2. Технология производства говядины в мясном скотоводстве.
3. Интенсивная технология производства свинины на промышленных предприятиях.
4. Технология производства баранины.
5. Технология производства шерсти овец.
6. Промышленная технология получения пищевого яйца.
7. Технология производства мяса бройлеров.

5.4. Темы рефератов – не предусмотрено УП.

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

6.1 Перечень компетенций и оценочные средства индикатора достижения компетенций

<i>Код компетенции</i>	Компетенция	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	знать: - хозяйственные и биологические особенности сельскохозяйственных животных и птицы, - современные технологии производства продукции животноводства в разных отраслях, - основы кормления и разведения сельскохозяйственных животных.	тест; зачетный билет; вопросы к дискуссии
		уметь: -обосновывать применение различных технологий животноводства с учетом знаний биологических и хозяйственных особенностей сельскохозяйственных животных и птицы.	тест; зачетный билет
		владеть: - навыками оценки основных продуктивных качеств животных и птицы, как элемента реализации технологии животноводства	тест; зачетный билет

6.2. Шкалы оценивания

Шкала оценивания тестирования на зачете

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

Шкала оценивания зачета

Оценка	Требования
зачтено	Обучающийся демонстрирует полное или частичное понимание темы вопросов зачетного билета. Имеет общие знания основного материала теоретических вопросов билета, без усвоения некоторых существенных положений; основные понятия формулирует с некоторой неточностью, демонстрирует применение основ естественнонаучных знаний, в вопросах реализации современных технологий в животноводстве; один вопрос разобран полностью, второй начат, но не закончен, практическое задание решено с некоторой неточностью.
не зачтено	Обучающийся демонстрирует небольшое понимание или непонимание темы вопросов зачетного билета. Обучающийся не знает значительную часть материала, допустил значительные ошибки в процессе изложения теоретических вопросов, приводит ошибочные определения, не может продемонстрировать применение основ естественнонаучных знаний, в вопросах реализации современных технологий в животноводстве; не один вопрос не рассмотрен до конца, не решено практическое задание или выбран не верный алгоритм решения. Наводящие вопросы не помогают. Во время зачета (подготовки ответа) пользовался средствами коммуникации или недопустимыми дополнительными материалами в виде рукописных или печатных текстов.

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. Родионов, Г. В. Основы животноводства: учебник / Г.В. Родионов, Ю.А. Юлдашбаев, Л.П. Табакова. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 564 с. - ISBN 978-5-8114-3824-2. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/130495>

б) дополнительная литература

1. Родионов, Г. В. Основы животноводства: учебник / Г.В. Родионов, Ю.А. Юлдашбаев, Л.П. Табакова. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 564 с. - ISBN 978-5-8114-3824-2. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/113391>

2. Чикалёв, А. И. Основы животноводства: учебник / А.И. Чикалёв, Ю.А. Юлдашбаев. - Санкт-Петербург: Лань, 2015. - 208 с. - ISBN 978-5-8114-1739-1. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/56175>

3. Ухтверов, А. М. Основы общего животноводства: практикум: учебное пособие / А.М. Ухтверов. - Самара : СамГАУ, 2020. - 132 с. - ISBN 978-5-88575-622-8. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/164570>

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

- Научная электронная библиотека. Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp> ;
- Электронно-библиотечная система Издательство «Лань». Режим доступа: www.e.lanbook.com ;
- Электронно-библиотечная система IPRbooks. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>
- Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/>.

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Татаркина Н.И., Часовщикова М.А., Свяженина М.А. Методические указания для лабораторно-практических занятий по дисциплине «Основы животноводства» для студентов всех направлений подготовки. Тюмень. 2020. - 48с.
2. Татаркина Н.И., Часовщикова М.А., Свяженина М.А. Методические указания для выполнения контрольных работ по дисциплине «Основы животноводства» для студентов всех направлений подготовки заочной формы обучения. Тюмень. 2020. - 12с.

10. Перечень информационных технологий - не требуется

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины

1. Использование мультимедийных средств при чтении лекций и проведении практических занятий.
2. Муляжи сельскохозяйственных животных, измерительные инструменты для оценки экстерьера животных.

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 сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра технологии производства и переработки продукции животноводства

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине **Основы животноводства**

для направления подготовки **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

профиль: **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Уровень высшего образования – бакалавриат

Разработчики:

профессор кафедры технологии производства и переработки продукции животноводства,
профессор, д. с.-х. н. Н.И. Татаркина;

профессор кафедры технологии производства и переработки продукции животноводства,
доцент, д. с.-х. н. М.А. Свяженина.

профессор кафедры технологии производства и переработки продукции животноводства,
доцент, д. с.-х. н. М.А. Часовщикова;

Утверждено на заседании кафедры

протокол № 7 от « 04 » июля 2022 г.

Заведующий кафедрой



О.М. Шевелева

Тюмень, 2022

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ
знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие
этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины
*Основы животноводства***

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

Компетенция ОПК – 2

Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для
решения задач профессиональной деятельности

1. Значение животноводства, в обеспечении населения продуктами питания.
2. Основные отрасли животноводства и их значение.
3. Состояние животноводства в России и Тюменской области.
4. Понятие породы. Структура породы.
5. Классификация пород.
6. Конституция животных, типы конституции.
7. Понятие об экстерьере и статях животных. Методы оценки экстерьера.
8. Отбор и подбор в животноводстве.
9. Организационные мероприятия по отбору.
10. Методы разведения сельскохозяйственных животных.
11. Химический состав кормов, оценка питательности кормов.
12. Энергетическая и комплексная питательность кормов.
13. Классификация кормов.
14. Характеристика кормов растительного происхождения и технология их заготовки.
15. Характеристика кормов животного происхождения, кормосмесей и балансирующих добавок.
16. Молочная и мясная продуктивность сельскохозяйственных животных.
17. Шерстная продуктивность овец.
18. Рабочая продуктивность лошадей.
19. Яичная продуктивность сельскохозяйственной птицы.
20. Хозяйственные и биологические особенности крупного рогатого скота.
21. Породы крупного рогатого скота молочного и мясного направления продуктивности.
22. Техника разведения скота.
23. Системы и способы содержания крупного рогатого скота.
24. Выращивание молодняка крупного рогатого скота.
25. Технология получения и первичная обработка молока.
26. Откорм крупного рогатого скота.
27. Основные технологии мясного скотоводства.
28. Хозяйственные и биологические особенности свиней.
29. Характеристика основных пород свиней.
30. Техника разведения свиней.
31. Системы и способы содержания свиней.
32. Технология содержания хрячьего и маточного поголовья свиней.
33. Технология выращивания молодняка свиней.
34. Откорм свиней.
35. Биологические и хозяйственные особенности овец.
36. Классификация пород овец. Краткая характеристика основных пород.
37. Воспроизводство стада овец и выращивание молодняка.
38. Технология производства шерсти.
39. Технология производства баранины.
40. Технология получения молока овец.
41. Биологические и хозяйственные особенности сельскохозяйственной птицы.

42. Классификация пород птиц. Краткая характеристика основных пород сельскохозяйственной птицы.
43. Техника разведения птицы. Инкубация сельскохозяйственной птицы.
44. Способы содержания сельскохозяйственной птицы.
45. Технология производства пищевых яиц.
46. Технология производства мяса бройлеров.

Задачи (примерные)

(для проверки у обучающихся сформированных навыков оценки основных продуктивных качеств животных и птицы, как элемента реализации технологии животноводства)

47. Рассчитайте среднесуточный прирост живой массы поросенка. Живая масса при рождении 1,3 кг, в возрасте 30 дней – 7,3 кг.
48. Рассчитайте абсолютный прирост живой массы теленка, если его масса при рождении 30 кг, а в 30 дней – 50 кг.
49. Определите коэффициент мясности, если по результатам убоя бычка получили 42 кг костей и 199 кг мякоти.
50. Определите убойный выход, если известно, что живая масса бычка перед убоем составлял 448 кг, а убойная масса 249 кг.
51. Суточная потребность коровы в энергии составляет 20 ЭКЕ, в структуре рациона кормления сено с питательностью 0,65 ЭКЕ в 1 кг занимает 10 %. Рассчитайте суточную дачу сена, кг.
52. Рассчитайте количество молочного жира в кг, если известно: удой на лактацию 5000 кг, содержание жира 3,7%.
53. Рассчитайте выход яйцемассы на одну голову в кг. Условие: перепелка с яйценоскостью 300 яиц, средняя масса яйца 11 г.
54. Рассчитайте выход яйцемассы на 1 кг живой массы птицы в кг. Условие: утка живой массой 3,7 кг, яйценоскость 170 яиц, средняя масса яйца 80 г.
55. Определите выход чистой **полутонкой** шерсти (%) с учетом кондиционной влажности, если известно: настриг немытой (оригинальной) шерсти 3 кг, мытой - 1,5 кг.

Процедура оценивания зачета

Зачет проходит в форме собеседования. Обучающемуся достается вариант задания путем собственного случайного выбора и предоставляется 15 минут на подготовку. Защита готового решения происходит в виде собеседования, на что отводится 5 минут. Задание состоит из 2 вопросов и одной задачи.

В ходе ответа обучающийся должен демонстрировать полное или частичное понимание проблемы современных технологий животноводства, показывать знания хозяйственных и биологических особенностей сельскохозяйственных животных и птицы, уметь и владеть навыками обоснованного применения современных технологий животноводства в профессиональной деятельности. Обучающийся должен дать ответы на все поставленные вопросы. Преподаватель в праве задавать дополнительные уточняющие вопросы, на которые обучающемуся необходимо ответить.

Пример зачетного билета

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

Государственный аграрный университет Северного Зауралья

Институт биотехнологии и ветеринарной медицины

Кафедра технологии производства и переработки продукции животноводства

Учебная дисциплина **Основы животноводства**

по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Зачетный билет №1

1. Конституция животных, типы конституции.
2. Хозяйственные и биологические особенности сельскохозяйственной птицы.
3. Рассчитайте среднесуточный прирост живой массы поросенка. Живая масса при рождении 1,3 кг, в возрасте 30 дней – 7,3 кг.

Составил: Часовщикова М.А. / _____ / « _____ » _____ 2022 г.

Заведующий кафедрой Шевелева О.М. / _____ / « _____ » _____ 2022 г.

Критерии оценки:

Оценка	Описание
зачтено	Обучающийся демонстрирует полное или частичное понимание темы вопросов зачетного билета. Имеет общие знания основного материала теоретических вопросов билета, без усвоения некоторых существенных положений; основные понятия формулирует с некоторой неточностью, демонстрирует применение основ естественнонаучных знаний, в вопросах реализации современных технологий в животноводстве; один вопрос разобран полностью, второй начат, но не закончен, практическое задание решено с некоторой неточностью.
не зачтено	Обучающийся демонстрирует небольшое понимание или непонимание темы вопросов зачетного билета. Обучающийся не знает значительную часть материала, допустил значительные ошибки в процессе изложения теоретических вопросов, приводит ошибочные определения, не может продемонстрировать применение основ естественнонаучных знаний, в вопросах реализации современных технологий в животноводстве; не один вопрос не рассмотрен до конца, не решено практическое задание или выбран не верный алгоритм решения. Наводящие вопросы не помогают. Во время зачета (подготовки ответа) пользовался средствами коммуникации или недопустимыми дополнительными материалами в виде рукописных или печатных текстов.

2.Тестовые задания для промежуточной аттестации (зачет в форме тестирования)

Зачет в форме тестирования проводится на образовательной платформе Moodle (<https://lms-test.gausz.ru/course/view.php?id=439>). С этой целью создан банк тестовых вопросов и заданий. Для тестирования формируется тестовое задание (зачетное тестовое задание), которое включает 30 тестовых заданий, сформированных выборкой случайного вопроса из каждой темы. Тестирование проходит в течении 45 минут, разрешено 2

попытки с интервалом 10 минут. Оценка выставляется по высшему баллу по шкале оценивания. **Режим доступа к курсу:** <https://lms-test.gausz.ru/course/view.php?id=439>)

Для проверки **знаний**:

- хозяйственные и биологические особенности сельскохозяйственных животных и птицы
- современные технологии производства продукции животноводства в разных отраслях
- основы кормления и разведения сельскохозяйственных животных

1. Эти животные хорошо переваривают клетчатку – это...
2. Эти животные плохо переваривают клетчатку – это...
3. Вещества, содержащие азот...
4. Безазотистое экстрактивное вещество – это...
5. Биологически активные вещества -
6. Это вещество имеет самый высокий коэффициент переваримости...
7. Переваримое питательное вещество – это...
8. Коэффициент переваримости – это...
9. Традиционно принятые единицы измерения энергетической питательности корма...
10. **10 МДж** обменной энергии – это...
11. Обменная энергия крупного рогатого скота складывается из...
12. Обменная энергия свиней складывается из...
13. Протеиновую питательность рациона кормления оценивают по переваримому протеину для...
14. Протеиновую питательность корма по расщепляемости протеина измеряют для...
15. Свойство корма удовлетворять потребность животных в аминокислотах – это...
16. Это вещество не содержит клетчатку...
17. Сбалансированность рационов по углеводам контролируют по содержанию в нем...
18. Соотношение между кислыми и щелочными элементами в золе рациона должно составлять...
19. Больше протеина содержится в ...
20. По водорастворимым витаминам нормируют рацион кормления для...
21. В этом корме содержится больше всего сахаров...
22. Содержание сырого жира и линолевой кислоты нормируется в рационах для...
23. Моногастричные животные не способны переваривать...
24. В голозерных злаках содержится клетчатки больше, чем в пленчатых {да или нет}
25. Защищенные жиры включают в рацион кормления...
26. Соотнесите питательное вещество и вещества, до которых оно расщепляется при пищеварении.
27. В состав растительных масел входят большей частью ненасыщенные жирные {да или нет}
28. В состав животных жиров входят большей частью ненасыщенные жирные {да или нет}
29. Сырой жир – это...
30. Сырой протеин – это...
31. С ростом растений снижается доля лигнина и повышается содержание целлюлозы {да или нет}
32. Клетчатка содержится в кормах растительного и животного происхождения {да или нет}
33. У свиней клетчатка переваривается в рубце под действием ферментов микроорганизмов {да или нет}
34. Птица переваривает клетчатку в слепой кишке {да или нет}

35. Переваримость корма повышается при...
36. Укажите витамины, которые нормируются в рационах кормления жвачных животных:
37. Концентрированные корма содержат клетчатки (%).
38. Сочные корма содержат воды (%).
39. Грубые корма содержат клетчатки (%).
40. Объемистые корма – это...
41. Концентрированные корма – это...
42. Зерно гороха относят к группе...
43. Солеблоки в свободном доступе должны предоставляться...
44. Для производства мясной муки используется сырье с содержанием костей не более (%).
45. Критических аминокислот больше всего содержится в...
46. Для улучшения работы желудочно-кишечного тракта и микробного баланса в рацион кормления вводят...
47. Полнорационные комбикорма применяют в кормлении...
48. Однородная смесь измельченных до необходимых размеров микродобавок и наполнителя – это...
49. Сочные корма – это...
50. Сухое обезжиренное молоко вводят в состав комбикормов для самцов производителей {да или нет}
51. Консервированный сочный корм из зеленой массы растений, консервирующим фактором которого является молочная кислота – это...
52. Консервированный сочный корм из провяленной зеленой массы растений, консервирующим фактором которого является физиологическая сухость исходного сырья – это...
53. При заготовке силоса используют ферментные препараты {да или нет}
54. Картофель пророщенный можно скармливать животным вместе с ростками, это повышает его питательную ценность {да или нет}
55. Для заготовки сена злакового с наилучшей питательностью, траву скашивают в фазе...
56. Этот вид жмыха следует ограничивать в кормлении крупного рогатого скота, т.к. его вещества расщепляются при пищеварении до ядовитых веществ...
57. Этот вид зерна следует ограничивать в составе комбикормов для птицы (не более 5%)...
58. Порядок технологических операций при заготовке силоса.
59. Порядок технологических операций при заготовке силоса.
60. Нормы кормления лактирующих полновозрастных коров установлены исходя из...
61. Количество кормов, потребляемых за определенный промежуток времени – это...
62. Оптимальное количество питательных веществ в рационе, необходимое для получения от животных продукции, сохранения их здоровья и нормального воспроизводства – это...
63. Суточная потребность коровы в энергии составляет 20 ЭКЕ, в структуре рациона кормления сено с питательностью 0,65 ЭКЕ в 1 кг занимает 10%. Суточная дача сена составит (кг).
64. Суточная потребность коровы в энергии составляет 20 ЭКЕ, в структуре рациона кормления силос с питательностью 0,25 ЭКЕ в 1 кг занимает 25%. Суточная дача силоса составит (кг):
65. Суточная потребность коровы в энергии составляет 20 ЭКЕ, в структуре рациона кормления концентраты с питательностью 1 ЭКЕ в 1 кг занимает 30%. Суточная дача составит (кг).
66. Порода – это...

67. Внутрипородный тип – это...
68. Линия – это...
69. Семейство – это...
70. Голштинская порода. Вид животных и направление продуктивности...
71. Порода ландрас. Вид животных и направление продуктивности...
72. Симментальская порода. Вид животных и направление продуктивности...
73. Каракульская порода. Вид животных и направление продуктивности...
74. Орловская порода. Вид животных, направление...
75. Конституция – это...
76. Тип конституции: костяк крепкий, плотная кожа, мышцы хорошо развиты...
77. Тип конституции: костяк массивный, кожа толстая, небогатая жировыми прослойками мускулатура, здоровье крепкое.
78. Комбинации типов конституции животных...
79. Экстерьер – это...
80. Метод оценки экстерьера и его характеристика...
81. Незначительное отклонение в развитии статей экстерьера, которое не оказывает сильного влияния на продуктивность животных...
82. Явно выраженное отклонение от нормы телосложения и очевидные недостатки (уродства), при которых племенное использование животного нежелательно...
83. Метод оценки экстерьера животных при котором проводят визуальную оценку статей телосложения и назначение баллов за развитие статей с последующим суммированием – это...
84. Метод оценки экстерьера, предусматривающий измерение тела – это...
85. Метод оценки экстерьера, который визуализирует различия между телосложением животных в стаде и модельным типом – это...
86. Под понятием рост понимают...
87. Под понятием развитие имеют ввиду...
88. Увеличение живой массы за определенный период времени, выраженное в килограммах – это прирост...
89. Истинная скорость роста, выраженная отношением между абсолютным приростом и величиной массы животного в начале периода, измеряемая в процентах – это прирост...
90. Закрепление селекционируемого признака – это отбор...
91. Улучшение селекционируемого признака и уменьшение изменчивости – это отбор...
92. Получение животных приспособленных к современным условиям содержания – это отбор...
93. Оценка животных по комплексу признаков с целью назначения класса и дальнейшего использования – это...
94. Присвоение индивидуального номера и нанесение его на тело животного – это...
95. Формы подбора...
96. Подбор самок и самцов сходных по основным признакам отбора – это подбор...
97. Типы подбора...
98. Подбор самок и самцов, различающихся по основным признакам отбора – это подбор...
99. Для получения у потомства новых дополнительных качеств используют подбор...
100. Метод разведения животных, используемый для сохранения, усиления их наследственности, а также для племенных целей и скрещивания с другими породами называют...
101. Этот вид скрещивания используют для получения животных с высокой продуктивностью, например, для производства мяса...

102. Этот вид скрещивания используют для улучшения низкопродуктивной породы или выведения новой породы, при этом вытесняя признаки улучшаемой породы ценными признаками улучшающей. Потомки 4 и 5 поколения приобретают большое сходство с улучшающей породой...
103. Этот вид скрещивания позволяет лучше использовать ценные качества маток первого поколения, когда их оставляют на племя для получения еще нескольких поколений...
104. Гетерозис – это...
105. Метод разведения, позволяющий обогатить генотип новыми генами, утраченными в процессе искусственного отбора – это...
106. Аутбридинг – это...
107. Метод разведения животных, при котором спаривают самца и самку разных пород, называют...
108. Средняя живая масса молодняка крупного рогатого скота в возрасте убоя составляет (кг)...
109. Средняя живая масса молодняка свиней в возрасте убоя составляет (кг).
110. Средняя живая масса молодняка овец в возрасте убоя составляет (кг).
111. Убойный выход – это...
112. Масса туши с внутренним жиром – это...
113. Больше всего белка содержится в мясе...
114. Биологическая полноценность мяса определяется по соотношению...
115. Включения жировой ткани между волокнами мышечной ткани – это...
116. Предубойная масса – это...
117. Направление продуктивности породы овец и группа шерсти.
118. Направление продуктивности породы овец и типы шерстных волокон.
119. Направление продуктивности породы овец и средний настриг шерсти (кг).
120. Самая длинная шерсть характерна для пород овец этого направления.
121. Овец тонкорунных пород стригут __ раз в год.
122. Овец полутонкорунных пород стригут __ раз в год.
123. Сезон стрижки тонкорунных пород овец.
124. Сезон стрижки полутонкорунных пород овец.
125. Взвешиванием руна в натуральном состоянии со всеми примесями определяют...
126. По настригу шерсти бараны уступают овцематкам {да или нет}
127. Нстриг шерсти у овец с возрастом снижается {да или нет}
128. Недокорм овец не оказывает значительного влияния на крепость шерсти {да или нет}
129. Длина отдельного волокна шерсти в распрямленном состоянии без извитости – это...
130. По длине шерсти бараны превосходят овцематок {да или нет}
131. Во время суягности у овцематок толщина шерсти может снижаться {да или нет}
132. У баранов шерсть тоньше, чем у овцематок {да или нет}
133. Молочная железа коровы имеет ____ доли.
134. Молочная железа козы имеет __ долей.
135. Молочная железа кобылы имеет __ долей.
136. Период, в течение которого самка продуцирует молоко называют...
137. Вид животного и продолжительность лактации.
138. Стандартная продолжительность лактации у коровы в днях.
139. Контрольные доения проводят для...
140. Периодичность, с которой проводят контрольные доения...
141. Проведение индивидуального учета удоя молока ежедневно...

142. Проведение группового учета удою ежедневно...
143. Содержание жира и белка в молоке определяют ежедневно при ...
144. Соотнесите средний удой за лактацию (кг) и вид животного.
145. Соотнесите содержание жира в молоке (%) и вид животного.
146. Соотнесите содержание белка в молоке (%) и вид животного.
147. В мясном скотоводстве молочную продуктивность коровы определяют по...
148. При поедании коровой горьких трав, молоко приобретает горький вкус {да или нет}
149. Возраст самки не влияет на ее молочную продуктивность {да или нет}
150. Показатели группового учета яичной продуктивности с.-х. птицы.
151. На яйценоскость птицы проявление инстинкта насиживания не оказывает влияния {да или нет}
152. Показатели индивидуального учета яичной продуктивности с.-х. птицы.
153. Соотнесите годовую яйценоскость и вид с.-х. птицы.
154. Соотнесите годовую яйценоскость и вид с.-х. птицы.
155. Яйценоскость птицы с возрастом повышается {да или нет}
156. На яйценоскость птицы проявление инстинкта насиживания не оказывает влияния {да или нет}
157. На яйценоскость птицы линька оказывает положительное влияние {да или нет}
158. Масса яиц с.-х. птицы увеличивается с возрастом {да или нет}
159. Маркировка на скорлупе куриного яйца С0 обозначает...
160. Маркировка на скорлупе куриного яйца СВ обозначает...
161. Индекс формы яйца определяют делением...
162. Яйца удлинённой и округлой формы при сортировке бьются чаще {да или нет}
163. Прочность яичной скорлупы связана...
164. Оптимальный размер группы крупного рогатого скота, в пределах которой животные хорошо запоминают друг друга...
165. Зона температурного комфорта для крупного рогатого скота (°C).
166. Биологическая продолжительность жизни крупного рогатого скота (лет).
167. Половая зрелость у телок наступает в возрасте, мес.
168. Возраст, когда у животных начинают проявляться половые рефлексы называют _____ зрелостью.
169. Возраст, когда животные способны производить здоровое потомство без ущерба для своего организма называют _____ зрелостью.
170. Продолжительность стельности составляет в среднем, дней.
171. Период от отела до плодотворного осеменения у коровы называют.
172. Удой молока от одной коровы за год в лучших скотоводческих фермах РФ составляет...
173. Живая масса телят при рождении в среднем составляет, кг.
174. Биологический предел по среднесуточному приросту живой массы для крупного рогатого скота составляет, г.
175. Половой цикл у коровы составляет, дн.
176. По анализу молока нельзя определить факт стельности коровы {да или нет}
177. Период перед отелом коровы, когда прекращается синтез молока называется...
178. В молочном скотоводстве корову переводят в родильное отделение за _____ дней до планируемой даты отела.
179. Оптимальная продолжительность сухостойного периода коровы, дн.
180. Сосуд Дьюара – это...
181. При этой температуре хранят сперму для осеменения с.-х. животных, °C.

182. При этом виде осеменения нагрузка на быка-производителя составляет 50 – 60 коров в год.
183. Обильное кормление животных для повышения живой массы с последующей реализацией на мясо – это...
184. Откорм крупного рогатого скота на пастбище – это...
185. При проведении нагула теленку в возрасте 12 месяцев травы, в среднем, требуется (кг)...
186. Нагул – это...
187. Потребность в пастбище на летне-пастбищный период в расчете на 1 голову молодняка крупного рогатого скота (га)...
188. Способ пастбы крупного рогатого скота, при котором животные могут бесконтрольно передвигаться по всему пастбищу, при этом вытаптывая много травы.
189. Способ пастбы крупного рогатого скота, при котором животные ограничены в передвижении по пастбищу. При этом может использоваться электропастух.
190. Если крупный рогатый скот содержат на пастбище круглосуточно, то на пастбище не обязательно оборудовать загоны и обустраивать кормушки {да или нет}
191. Если крупный рогатый скот содержат на пастбище круглосуточно, то на пастбище необходимо оборудовать раскол для сортировки скота и установить весы {да или нет}
192. Наиболее рациональный источник водоснабжения при круглосуточном содержании скота на пастбище.
193. Общая продолжительность пастбы при нагуле крупного рогатого скота составляет (ч).
194. Максимальный срок выпаса на пастбище с хорошим травостоем составляет, дней...
195. Максимальный срок выпаса на пастбище с плохим травостоем составляет, дней...
196. За период нагула среднесуточные приросты живой массы молодняка крупного рогатого скота должны составлять не менее (г):
197. При этой системе содержания крупного рогатого скота организуют круглогодичное однотипное кормление.
198. При этой системе содержания рационально организовать доение коров на пастбище...
199. Оптимальная длина стойл при привязном содержании дойных коров составляет (см).
200. Для раздачи и подготовки монокормов для крупного рогатого скота используют...
201. Удаление навоза из помещения с привязным содержанием коров осуществляется с помощью...
202. Удаление навоза из помещения с привязным содержанием коров осуществляется с помощью...
203. Этот способ удаления навоза, чаще всего используют при беспривязном содержании коров на российских фермах...
204. При беспривязном содержании коров поение организовано...
205. При привязном содержании коров поение организовано...
206. При этом способе содержания зоны отдыха и кормления размещаются отдельно...
207. При этом способе содержания коров удаление навоза осуществляется после окончания зимне-стойлового периода...

208. Для нашей зоны официально установленные сроки пастбищного сезона...
209. При этом виде осеменения нагрузка на быка-производителя в год составляет 150 – 200 коров...
210. В молочном скотоводстве, коров осеменяют за одну половую охоту...
211. Способ наиболее раннего выявления стельности...
212. Понятие «запуск» в скотоводстве...
213. Проведение отела в молочном скотоводстве...
214. В молочном скотоводстве коров после отела в послеродовой секции содержат...
215. Эта доильная установка используется для доения коров при беспривязном содержании.
216. Эта доильная установка используется для доения коров при привязном содержании.
217. На этой доильной установке каждое место для доения снабжено доильным аппаратом...
218. Сдаивание первых струек молока перед доением коровы...
219. Последовательность проведения первичной обработки молока...
220. Последовательность проведения первичной обработки молока на фермах неблагополучных по инфекционным заболеваниям коров...
221. Температура охлаждения молока на ферме во время его хранения составляет (°C).
222. Максимальная продолжительность хранения сырого охлажденного молока на ферме в том числе время доставки молока на переработку не более (ч).
223. Свины – это животные...
224. Биологическая продолжительность жизни свиней составляет (лет).
225. Средняя продолжительность хозяйственного использования свиней.
226. Половая зрелость свиней наступает в возрасте (мес.).
227. Свинок начинают использовать для воспроизводства в возрасте не ранее
228. Хрячков начинают использовать для воспроизводства в возрасте не ранее (мес.).
229. Продолжительность супоросности (дн.).
230. Живая масса взрослых свиноматок, в среднем (кг).
231. Поросят считают слабым при крупноплодности менее (кг):
232. Свиноматка в среднем за лактацию может продуцировать молока до (кг):
233. Фактическое многоплодие свиноматки в среднем (голов):
234. Скороспелость свиней – это...
235. Хряков-производителей содержат...
236. Хряков-производителей можно содержать в одном помещении с холостыми свиноматками {да или нет}
237. Оптимальный режим микроклимата для содержания хряков и свиноматок на участке воспроизводства...
238. Кратность кормления хряков-производителей и свиноматок одинакова – два раза в сутки {да или нет}
239. Холостых свиноматок содержат...
240. Группа свиней, входящая в состав маточного стада свиней в период от отбора на племя до установления первой супоросности, называется...
241. Группа свиней входящая в состав маточного стада в период от установления первой супоросности до отъема поросят первого опороса, называется....
242. Группа свиней входящая в состав маточного стада в период от отъема поросят до осеменения, называется...
243. Группа свиней входящая в состав маточного стада в период от осеменения до установления супоросности, называется...

244. Группа свиней входящая в состав маточного стада в период от установления супоросности до опороса, называется...
245. Группа свиней входящая в состав маточного стада в период от опороса до отъема поросят, называется....
246. Эти манипуляции проводят для стимулирования и выявления половой охоты у свиноматок...
247. Супоросных свиноматок содержат...
248. Свиноматкам ограничивают кормление в период...
249. Плохо приспособлены для содержания подсосных свиноматок станки...
250. Оптимальный режим микроклимата для содержания подсосных свиноматок:
251. Корма, ухудшающие качество свинины:
252. Корма, отрицательно влияющие на качество свинины:
253. Корма, улучшающие качество свинины:
254. На беконный откорм поросят ставят в возрасте...
255. Живая масса поросят при снятии с мясного откорма составляет (кг):
256. Живая масса поросят при снятии с беконного откорма (кг):
257. Для производства бекона не пригодны свиньи черной или черно-пестрой масти {да или нет}
258. Для производства бекона не пригодны свиньи имеющие на теле царапины, ссадины, кровоподтеки {да или нет}
259. При откорме до жирных кондиций молодняк свиней при снятии с откорма имеет живую массу (кг):
260. Среднесуточный прирост живой массы свиней при откорме до жирных кондиций достигает (г):
261. Биологическая продолжительность жизни овец (лет):
262. Продолжительность хозяйственного использования овец (лет):
263. Возраст половой зрелости овец (мес.):
264. Продолжительность суягности (дн.):
265. Средняя плодовитость овец в расчете на 100 овцематок (ягнят):
266. Живая масса новорожденного ягненка в среднем (кг):
267. Смушки получают от овец в возрасте:
268. Полноценную в техническом отношении шерсть получают в возрасте (мес.):
269. Средняя живая масса овцематок (кг):
270. Средняя живая масса баранов (кг):
271. Средний настриг шерсти от овцематок (кг):
272. Для овец характерен период полового покоя, поэтому в охоту овцематки приходят только в благоприятные месяцы года {да или нет}
273. Овцы – это моногастричные животные, поэтому у них преобладает ферментативный тип пищеварения {да или нет}
274. Овцы предрасположены к копытной гнили, поэтому их нельзя выпасать на сырых пастбищах, содержать на сырой подстилке {да или нет}
275. У овец хорошее зрение, но острота зрения проявляется только при хорошем освещении {да или нет}
276. В овцеводстве называют огороженное место для проведения ягнения...
277. За 20-30 дней до ягнения в отаре овцематок проводят:
278. Сакман - это группа овцематок с ягнятами {да или нет}
279. Рекомендуемые параметры микроклимата в родильном отделении овцеводческой фермы при организации зимних ягнений:
280. Овцематок с ягнятами содержат мелкими сакманами до (дн.):
281. Продолжительность инкубации для разных видов с.-х. птицы (суток):
282. От курицы получают первое яйцо в возрасте:
283. Оптимальный возраст убоя цыплят-бройлеров:

284. Процессы пищеварения у с.-х. птицы, протекают медленно. На переваривание пищи затрачивается больше 24 часов {да или нет}
285. Хай Лайн – это:
286. Арбор Айкрез. Характеристики:
287. Для кормления с.-х. птицы на птицефабриках используют:
288. Температура тела с.-х. птицы:
289. Частота пульса у с.-х. птицы составляет в среднем 200 ударов в минуту {да или нет}
290. У сельскохозяйственной птицы нет потовых желез {да или нет}
291. Наибольшая продолжительность жизни характерна для птицы...
292. Наибольшая продолжительность хозяйственного использования характерна для птицы...
293. Птицефабрики, специализирующиеся на производстве пищевого яйца:
294. Птицефабрики, специализирующиеся на производстве мяса птицы:
295. Птицефабрики, специализирующиеся на производстве мяса индеек:
296. Способы содержания птицы:
297. К подстилочному материалу в птицеводстве не предъявляют жестких требований по содержанию бактериальной и патогенной микрофлоры {да или нет}
298. К подстилочному материалу в птицеводстве не предъявляют жестких требований по влажности {да или нет}
299. Напольное оборудование для содержания с.-х. птицы всех возрастов состоит из линий:
300. Клеточное оборудование для содержания молодняка птицы состоит из линий:
301. Пол в клетках для кур без уклона, сетчатой конструкции {да или нет}
302. Пол в клетках для кур с уклоном, выполнен из армированного стекла {да или нет}
303. Уборка помета при клеточном содержании птицы осуществляется вручную с каждого яруса {да или нет}
304. Уборка помета при клеточном содержании птицы осуществляется с каждого яруса ленточным транспортером {да или нет}
305. При напольном содержании птицы для раздачи кормов применяют...

Для проверки **умений** обосновывать применение современных технологий животноводства с учетом знаний биологических и хозяйственных особенностей сельскохозяйственных животных и птицы

1. Интенсивная технология откорма молодняка крупного рогатого скота предполагает...
2. Умеренно-интенсивная технология откорма молодняка крупного рогатого скота предполагает:
3. Система «корова – теленок» в мясном скотоводстве предусматривает подсосное выращивание телят...
4. Отелы коров в мясном скотоводстве можно организовать в коровнике, временно переоборудованном под родительное отделение {да или нет}
5. После отела из родильного отделения коров с телятами переводят на групповое содержание через ___ дней.
6. В мясном скотоводстве телят сразу после рождения отнимают от матери и переводят в профилакторное отделение {да или нет}
7. Для развития желудочно-кишечного тракта, мясного теленка приучают к поеданию сена с возраста...
8. Теленку в мясном скотоводстве можно скармливать силос с возраста...

9. Коровам с телятами на подсосе в мясном скотоводстве на пастбище для отдыха обязательно оборудуют загоны с теневащитой {да или нет}
10. Профилакторный период при традиционной технологии выращивания телят в молочном скотоводстве составляет (дней)...
11. Молочный период для телят в молочном скотоводстве составляет (мес.):
12. Дорашивание молодняка крупного рогатого скота в молочном скотоводстве продолжается до возраста (мес.)...
13. Первое кормление теленка после рождения должно быть проведено в течение этого времени...
14. Норма выпойки молозива теленку через соску в первое кормление, составляет (л).
15. Суточная норма выпойки молозива или молока для теленка составляет (кг).
16. Оптимальный микроклимат в помещениях при традиционном способе выращивания телят молочного периода.
17. В этом возрасте телятам уже можно заменять молоко на ЗЦМ:
18. С этого возраста теленку без вреда можно скармливать траву и корнеплоды (дней).
19. С этого возраста теленку молочной породы можно скармливать сенаж (дней).
20. С этого возраста теленку можно скармливать концентрированные корма.
21. «Холодный» метод выращивания телят в молочном скотоводстве...
22. Метод выращивания телят при пониженных температурах предполагает...
23. При адаптивных технологиях выращивания молодняка, индивидуальное содержание телят в домиках или клетках должно продолжаться максимум до возраста (мес.).
24. Ремонтных телок переводят на индивидуальное содержание с возраста (мес.).
25. Оцените интенсивность нагрузки на хряка-производителя, если взятие спермопродукции проводят один раз в три дня в течение 2 месяцев без отдыха...
26. Оцените интенсивность нагрузки на хряка-производителя, если взятие спермопродукции проводят один раз в два дня в течение 1 – 1,5 месяцев без отдыха
27. После опороса послед из станка не убирают, т.к. поедание свиноматкой последа повышает ее иммунитет {да или нет}
28. После опороса проводят пальпацию молочных желез и контролируют температуру тела у свиноматки {да или нет}
29. Перед отъемом поросят подсосной свиноматке увеличивают суточную дачу корма примерно на 30-50% {да или нет}
30. Перед опоросом свиноматке увеличивают суточную дачу корма {да или нет}
31. У поросят стачивают зубы...
32. Оптимальный режим микроклимата для содержания поросят-сосунов первые 10 дней жизни...
33. Если свиноматка родила на одного поросенка больше, чем имеющихся у нее сосков, лишнего поросенка можно оставить в гнезде, она сможет его выкормить {да или нет}
34. Поросята болеют анемией...
35. Проводят профилактику анемии у поросят...
36. Поросятам купируют хвосты в первые дни жизни {да или нет}
37. Поросятам начинают скармливать твердые корма - зерно или концентраты в форме гранул...
38. Поросятам начинают скармливать сочные корма...
39. Максимальный возраст отъема поросят (дн.).
40. Ранний срок отъема поросят (дн.).
41. Традиционно принятые сроки случки овец в большинстве регионов России (исключая южные):
42. При вольной случке за бараном-производителем закрепляют овцематок (гол.):

43. Разновидность вольной случки, когда к отаре овцематок одного бонитировочного класса подбирают баранов-производителей того же класса или на класс выше...
44. Разновидность вольной случки, когда овцематок разделяют на небольшие группы размером не более 50 голов и подбирают к ним одного барана-производителя...
45. В отечественном овцеводстве не используют искусственное осеменение {да или нет}
46. После ягнения овцематку и приплод содержат в индивидуальной клетке:
47. У ягнят купирование хвостов...
48. Отбивку ягнят от овцематок при традиционном сроке отъема проводят в возрасте:
49. При сверххранном отъеме ягнят...
50. При этом сроке отъема ягнята лучше всего подготовлены к самостоятельной жизни (мес.):
51. Для инкубации пригодны яйца чистые с небольшими наростами на скорлупе {да или нет}
52. К инкубационным яйцам требований по массе не предъявляют {да или нет}
53. К инкубационным яйцам предъявляют требования по индексу формы, который должен составлять 73-80% {да или нет}
54. Насечки на яйце просматриваются при овоскопировании как:
55. Неравномерное отложение минеральных солей в скорлупе – это:
56. Дефект яйца кровавое кольцо – это:
57. Во время проведения инкубирования куриные яйца располагают в лотках:
58. Температура в выводном инкубаторе, при инкубации куриных яиц составляет (С°):
59. Половую принадлежность цыплят в суточном возрасте определяют по:
60. Для выявления скрытых дефектов в яйцах проводят:
61. Двухжелтковые яйца можно инкубировать {да или нет}
62. Температура при инкубировании куриных яиц составляет в среднем (°С):
63. Инкубационное яйцо обрабатывают...
64. Во время вывода куриные яйца располагают в лотках:
65. Признаки, характерные для цыплят не пригодных для выращивания:

Для проверки у обучающихся сформированных навыков оценки основных продуктивных качеств животных и птицы, как элемента реализации технологии животноводства)

66. Среднесуточный прирост живой массы у животного, если абсолютный прирост за 30 дней составляет – 24 кг (в граммах)...
67. Среднесуточный прирост живой массы у животного, если абсолютный прирост за 60 дней составляет – 30 кг (в граммах)...
68. Среднесуточный прирост теленка, если его масса при рождении 30 кг, а в 30 дней – 50 кг (в граммах) равен...
69. Среднесуточный прирост теленка, если его масса при рождении 35 кг, а в 30 дней – 56 кг (в граммах) равен...
70. Среднесуточный прирост поросенка, если его масса при рождении 1 кг, а в 120 дней – 41 кг (в граммах) равен...
71. Среднесуточный прирост ягненка, если его масса при рождении 2 кг, а в 180 дней – 23 кг (в граммах) равен...
72. Абсолютный прирост теленка, если его масса при рождении 30 кг, а в 30 дней – 50 кг (в кг) составит...
73. Абсолютный прирост теленка, если его масса при рождении 35 кг, а в 30 дней – 56 кг (в кг) составит...
74. Абсолютный прирост теленка, если его масса при рождении 40 кг, а в 30 дней – 62 кг (в кг) составит...

75. Абсолютный прирост поросенка, если его масса при рождении 1 кг, а в 100 дней – 41 кг (в кг) составит...
76. Абсолютный прирост ягненка, если его масса при рождении 2 кг, а в 150 дней – 23 кг (в кг) составит...
77. Первая и вторая категории упитанности предусмотрены для...
78. Категории упитанности определяются по живой массе или массе туши для...
79. Категории упитанности определяются по живой массе или массе туши и по половозрастной принадлежности для...
80. Категории упитанности Супер, Прима предусмотрены для...
81. Соотнесите оптимальный возраст убоя и вид животного.
82. В этой локации оценивают мраморность говядины...
83. В этой локации определяют площадь мышечного глазка у свиней...
84. В этой локации определяют толщину шпика у свиней...
85. Толщину шпика у свиней определяют как при жизни, так и после убоя {да или нет}
86. Если известно, что живая масса бычка перед убоем составляла 448 кг, а убойная масса 249 кг. Убойный выход составит...
87. Если известно, что живая масса бычка перед убоем составляла 448 кг, а убойная масса 263 кг. Убойный выход составит...
88. Если известно, что живая масса цыпленка перед убоем составляла 2000 г, а масса потрошенной тушки 1420 г . Убойный выход потрошенной тушки составит...
89. Если известно, что живая масса цыпленка перед убоем составляла 2201 г, а масса полупотрошенной тушки 1781 г . Убойный выход полупотрошенной тушки составит...
90. Если известно, что живая масса ягненка перед убоем составляла 56,4 кг, а убойная масса 33,7 кг. Убойный выход составит...
91. Если по результатам убоя бычка получили 41,4 кг костей и 198,4 кг мякоти, коэффициент мясности составит...
92. Если по результатам убоя ягненка получили 3,44 кг костей и 7,96 кг мякоти. Коэффициент мясности составит...
93. Выход яйцемассы на одну голову в кг. Условие: перепелка с яйценоскостью 300 яиц, средняя масса яйца 11 г.
94. Выход яйцемассы на 1 кг живой массы птицы в кг. Условие: утка живой массой 3,7 кг, яйценоскость 170 яиц, средняя масса яйца 80 г.
95. Выход чистой **полутонкой** шерсти (%) с учетом кондиционной влажности, если известно: настриг немытой (оригинальной) шерсти 3 кг, мытой - 1,5 кг.

Шкала оценивания тестирования

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

3. Текущий контроль выполнения самостоятельной работы.

3.1.ВОПРОСЫ К КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЕ

(заочная форма обучения)

1. Народнохозяйственное значение животноводства
2. Экстерьер. Методы оценки экстерьера.
3. Конституция. Классификация типов конституции
4. Мясная продуктивность с.-х. животных. Показатели оценки мясной продуктивности. Факторы, влияющие на мясную продуктивность
5. Молочная продуктивность с.-х. животных. Факторы, влияющие на молочную продуктивность
6. Отбор в животноводстве. Виды и формы отбора
7. Подбор в животноводстве. Формы и типы подбора
8. Порода. Структура породы
9. Мечение сельскохозяйственных животных
10. Чистопородное разведение
11. Заводские виды скрещивания. Их значение, сущность, схемы
12. Промышленное и переменное скрещивание. Цели применения и схемы проведения
13. Гибридизация в животноводстве
14. Факторы, влияющие на эффективность отбора
15. Учет и оценка молочной продуктивности
16. Овчины и смушки, способы консервации
17. Химический состав кормов. Характеристика питательных веществ корма
18. Оценка общей энергетической питательности кормов
19. Понятие о корме. Классификация кормов
20. Теория и техника силосования, использование и учет силоса
21. Технология заготовки сенажа, его использование и учет
22. Характеристика зеленого корма. Рациональные приемы использования пастбищ
23. Кормовая характеристика и использование для кормления остатков технических производств (мукомольного, маслоэкстракционного)
24. Характеристика корнеплодов, клубнеплодов (и их состав питательность, подготовка и техника скармливания)
25. Корма животного происхождения, их питательность и использование
26. Сено, способы его заготовки сена, хранение и учет
27. Травяная мука (состав, питательность, способы заготовки, хранение)
28. Комбикорма. Виды комбикормов
29. Использование минеральных подкормок, протеиновых, витаминных добавок в кормлении с/х животных
30. Кормовая характеристика зерновых кормов. Способы подготовки к скармливанию
31. Факторы, влияющие на состав и питательность кормов
32. Рацион и принципы его составления. Требования, предъявляемые к рационам
33. Понятие о кормовых нормах и принципах нормированного кормления
34. Значение минеральных веществ (кальция, фосфора, натрия, калия, железа, кобальта, йода и др.)
35. Значение витаминов в питании животных

36. Хозяйственные и биологические особенности крупного рогатого скота.

Классификация пород крупного рогатого скота

37. Техника разведения крупного рогатого скота

38. Кормление и содержание дойных коров в летний и зимний период

39. Способы содержания крупного рогатого скота

40. Выращивание телят

41. Технологии производства говядины в молочном скотоводстве

42. Технологии производства говядины в мясном скотоводстве

43. Химический состав и физические свойства молока

44. Условия получения доброкачественного молока

45. Факторы, влияющие на состав и свойства молока

46. Хозяйственные и биологические особенности свиней. Классификация пород свиней

47. Техника разведения свиней

48. Выращивание молодняка свиней

49. Виды откорма свиней. Факторы, влияющие на успех откорма

50. Хозяйственные и биологические особенности овец. Классификация пород овец

51. Техника разведения овец

52. Проведения ягнения и выращивания молодняка овец

53. Организация и проведение стрижки овец

54. Хозяйственные и биологические особенности с/х птицы. Классификация пород

55. Строение яйца. Отбор яйца для инкубации. Основы инкубации

56. Первичная обработка молока в условиях молочной фермы

57. Продуктивность с/х птицы. Факторы, влияющие на продуктивность птицы

58. Шерстная продуктивность и учет. Физико – технические свойства шерсти

59. Хозяйственные и биологические особенности лошадей. Классификация пород

60. Яичная и мясная продуктивность птицы

61. Воспроизводство поголовья лошадей

62. Использование рабочих лошадей.

Номера вопросов контрольной работы по вариантам

Последняя цифра зачетки Предпоследняя цифра зачетки	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	1,15,34, 14	2,16,35, 54	3,17,36, 55	4,18,37, 56	5,19,38, 57	6,20,39, 58	7,21,40, 59	8,22,41, 60	9,23,42, 61	10,24,43, 62
1	11,25,44, 54	12,26,45, 55	13,27,46, 56	12,28,47, 57	11,29,48, 58	10,30,49, 59	9,31,50, 60	13,32,51, 61	8,33,52, 62	7,15,53, 14
2	6,16,52, 55	5,17,51, 56	4,18,50, 57	3,19,49, 58	2,20,48, 59	1,21,47, 60	2,22,46, 61	3,23,45, 62	4,24,44, 14	5,25,43, 54
3	1,26,42, 56	6,27,41, 57	7,28,40, 58	8,29,39, 59	9,30,38, 60	10,31,37, 61	11,32,36, 62	12,33,35, 14	13,15,34, 54	12,16,53, 55
4	11,17,34, 57	10,18,35, 58	9,19,36, 59	13,20,37, 60	8,21,38, 61	7,22,39, 62	6,23,40, 14	5,24,41, 54	4,25,42, 55	3,26,43, 56
5	2,27,44, 58	1,28,45, 59	2,29,46, 60	3,30,47, 61	4,31,48, 62	5,32,49, 14	6,33,50, 54	7,15,51, 55	8,16,52, 56	9,17,53, 57
6	10,18,52, 59	11,19,51, 60	12,20,50, 61	13,21,49, 62	1,22,48, 14	2,23,47, 54	3,24,46, 55	4,25,45, 56	5,26,44, 57	6,27,43, 58
7	7,29,42, 60	8,28,41, 61	9,30,40, 62	10,31,39, 14	11,32,38, 54	12,33,37, 55	13,32,36, 56	1,31,35, 57	2,30,34, 58	3,29,53, 59
8	4,28,52, 61	5,27,51, 62	6,26,50, 14	7,25,49, 54	8,24,48, 55	9,22,47, 56	10,23,46, 57	11,21,45, 58	12,20,44, 59	13,19,43, 60
9	1,18,42, 62	2,17,41, 14	3,16,40, 54	4,15,39, 55	5,16,38, 56	6,17,37, 57	7,18,36, 58	8,19,35, 59	9,20,34, 60	10,21,43, 61

Вопросы для собеседования

1. Что такое экстерьер?
2. Опишите графический метод оценки экстерьера.
3. Охарактеризуйте грубый тип конституции.
4. Назовите величину суточного удоя коровы.
5. Что такое убойный выход?
6. Охарактеризуйте направленный отбор.
7. Что такое линия?
8. Различия между чистопородным разведением и скрещиванием.
9. Назовите среднюю питательность 1 кг сена в ЭКЕ.
10. Что такое полнорационный комбикорм?
11. Назовите различия привязного и беспривязного содержания крупного рогатого скота.
12. В чем особенность «холодного» метода выращивания телят?
13. Охарактеризуйте технологию «корова-теленки».
14. Сколько раз в год проводят стрижку тонкорунных овец?
15. Назовите признаки яиц не пригодных для инкубации.

Процедура оценивания контрольных работ

Контрольные работы – это вид письменной работы, которую выполняют обучающиеся заочной формы обучения. Работа направлена на формирование компетенции, указанной в рабочей программе дисциплины.

Объем работы в печатном виде 15 – 20 стр. (титульный лист, содержание, ответы на вопросы, список литературы). Размер шрифта - 14; интервал между строками - 1,5, интервал между абзацами – 0; абзацный отступ 1,25 см; текст выровнен по ширине; шрифт Times New Roman. Поля: левое – 3 см, правое 1 – 1,5 см, остальные 2 см. Обучающиеся выбирают вопросы из представленного перечня вопросов согласно индивидуальному варианту – это последние две цифры номера зачетной книжки.

При оценке уровня выполнения контрольной работы, в соответствии с поставленными целями и задачами для данного вида учебной деятельности, установлены следующие критерии:

- умение работать с объектами изучения, критическими источниками, справочной и энциклопедической литературой;
- умение собирать и систематизировать практический материал;
- умение самостоятельно осмысливать проблему на основе существующих методик;
- умение логично и грамотно излагать собственные умозаключения и выводы;
- умение анализировать и обобщать материал;
- умение пользоваться глобальными информационными ресурсами и правильно их преподнести в контрольной работе.

При оценке определяется полнота изложения материала, качество и четкость, и последовательность изложения мыслей, наличие достаточных пояснений, культура в предметной области, число и характер ошибок (существенные или несущественные).

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

Несущественные ошибки определяются неполнотой ответа к ним можно отнести опiski, допущенные по невнимательности).

Если при проверке контрольной работы обнаружены несоответствия требованиям, работа направляется на доработку. Допускаются, в случае не полного ответа на один из теоретических вопросов, дополнения ответов на эти вопросы в письменном виде.

Если работа соответствует установленным требованиям, или после устранения всех замечаний, преподаватель в праве провести процедуру защиты контрольной работы, задавая обучающемуся вопросы, касающиеся тематики вопросов контрольной работы. После собеседования по схеме «вопрос-ответ», если обучающийся ориентируется в теоретических вопросах, процедура оценивания работы считается законченной.

Критерии оценки контрольной работы:

«зачтено» выставляется в случае, если контрольная работа выполнена по своему варианту, допущено по каждому вопросу по одной несущественной ошибки, или на один вопрос допущена одна существенная ошибка, приведены рисунки, таблицы и иллюстрации, имеющие пояснения в работе и необходимые для пояснения материала.

«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 ТЕМЫ,

выносимые на самостоятельное изучение:

для оценки результатов освоения компетенции в части:

знать: современные технологии производства продукции животноводства в разных отраслях

1. Технологии производства молока на крупных специализированных предприятиях.
2. Технология производства говядины в мясном скотоводстве.
3. Интенсивная технология производства свинины на промышленных предприятиях.
4. Технология производства баранины.
5. Технология производства шерсти овец.
6. Промышленная технология получения пищевого яйца.
7. Технология производства мяса бройлеров.

Изучение тем планируется небольшими группами обучающихся. Итоги своей работы группа представляет в форме сообщения (доклад и презентация).

Вопросы к дискуссии (примерные):

1. Назовите доильные установки площадки для доения коров.
2. Как осуществляется доение на фермах с привязным содержанием коров?
3. В чем сущность технологии «корова-теленки»?
4. В каком возрасте отнимают телят от коровы в мясном скотоводстве?
5. Сроки отъема поросят в свиноводстве.
6. Назовите среднесуточные приросты живой массы молодняка свиней.
7. Для производства пищевых яиц используют чистопородную птицу или кроссы?
8. Какие корма используют в кормлении с.-х. птицы?
9. Как осуществляется сортировка пищевого яйца?
10. Назовите известные Вам кроссы бройлеров.

Процедура оценивания сообщения.

Одна тема сообщения рассчитана на мини-группу обучающихся (3 – 6 человек). Тема выбирается путем свободного выбора. Разработка темы включает письменную работу, объемом не более пяти страниц и ее презентацию, в соответствии с графиком, который доводится до обучающихся в день выбора темы, как правило, на подготовку отводится до двух недель.

При оценке сообщения, представленного в письменной форме, обращается внимание на следующие моменты:

1. Правильность оформления работы. Правильность оформления текста и ссылок на литературные источники.
2. Правильность изложения материала, в соответствии с правилами русского языка.
3. Раскрытие выбранной темы.
4. Количество литературных источников, которые были использованы при подготовке работы, которых должно быть не менее трех. В том числе должны быть использованы специализированные журналы, изданные за последние три года. Допускается использование интернет-ресурса, не более одного.
5. Оценивается личный вклад авторов в подготовку работы, отсутствие скриншотов, оригинальность текста.
6. Правильность оформления списка литературы.

Критерии оценивания сообщения

Оценка	Описание	
	Письменная форма	Устное сообщение (презентация)
зачтено	Работа оформлена в соответствии с требованиями, есть ссылки на все источники литературы, ссылки оформлены правильно с незначительными замечаниями. Тема раскрыта. Отсутствие орфографических ошибок, текст легко читается, материал изложен последовательно с незначительными повторами. Количество литературных источников не менее 3-х, в том числе использованы журналы последних трех лет, из трех источников более половины – интернет ресурс. Отсутствие скриншотов. Список литературы оформлен правильно с незначительными замечаниями. Работа сдана в срок.	Доклад построен логично, материал излагается последовательно, тема раскрыта. Презентация выполнена в программе Power Point или аналогичной программе. Представлено наименование темы, авторы. Слайды презентации отражают содержание темы, текст хорошо виден, допускаются незначительные замечания по презентации. Авторы ориентируются в вопросах темы, отвечают на большинство задаваемых вопросов.
не зачтено	Полное несоответствие работы предъявляемым требованиям. Отсутствие работы.	Доклад излагается не последовательно, тема не раскрыта. Презентация отсутствует. Авторы плохо ориентируются в вопросах темы.

3.3 ЭССЕ

для оценки результатов освоения компетенции в части:

знать основы кормления и разведения сельскохозяйственных животных;
владеть навыками оценки основных продуктивных качеств животных и птицы, как элемента реализации технологии животноводства.

Обучающийся выполняет два эссе на темы из представленного ниже перечня: первое эссе из первой части; второе из второй части списка.

1. Основы разведения сельскохозяйственных животных:

- 1.1. Рост и развитие сельскохозяйственных животных
- 1.2. Методы учета роста и развития сельскохозяйственных животных
- 1.3. Особенности экстерьера крупного рогатого скота
- 1.4. Основные промеры крупного рогатого скота
- 1.5. Основные стати крупного рогатого скота
- 1.6. Особенности экстерьера свиней разного направления продуктивности.
- 1.7. Основные методы оценки крупного рогатого скота.
- 1.8. Основные методы оценки экстерьера овец.
- 1.9. Родословная сельскохозяйственных животных. Виды родословных.
- 1.10. Чистопородное разведения сельскохозяйственных животных.
- 1.11. Использование инбридинга при выведении пород сельскохозяйственных животных.
- 1.12. Поглолительное скрещивание, как метод совершенствования пород.
- 1.13. Использование воспроизводительного скрещивания при создании пород крупного рогатого скота.
- 1.14. Межвидовая гибридизация в животноводстве.
- 1.15. Сущность технологического отбора в животноводстве.
- 1.16. Использование стабилизирующего отбора в животноводстве.
- 1.17. Факторы, влияющие на эффективность отбора.
- 1.18. Особенности индивидуального подбора в животноводстве.
- 1.19. Особенности группового подбора в животноводстве.
- 1.20. Особенности гетерогенного подбора в животноводстве.
- 1.21. Возрастной подбор в животноводстве.

2. Основы кормления сельскохозяйственных животных.

- 2.1. Картофельная мезга: питательная ценность, использование.
- 2.2. Патока: питательная ценность, использование.
- 2.3. Барда: питательная ценность, использование.
- 2.4. Макроэлементы, их роль в кормлении сельскохозяйственных животных.
- 2.5. Микроэлементы, их роль в кормлении сельскохозяйственных животных.
- 2.6. Технология заготовки сена.
- 2.7. Технология заготовки силоса.
- 2.8. Технология заготовки сенажа.
- 2.9. Технология заготовки сенажа в упаковочную пленку.
- 2.10. Технология заготовки сенажа в рукав.
- 2.11. Технология заготовки травяной муки.
- 2.12. Подготовка соломы к скармливанию.
- 2.13. Консерванты при заготовке сочных кормов.
- 2.14. Подготовка зерновых кормов к скармливанию.
- 2.15. Заготовка кормов методом плющения.
- 2.16. Зерновые злаковые культуры: питательная ценность использование при кормлении птицы.

2.17. Зерновые бобовые культуры: питательная ценность использование при кормлении птицы.

2.18. Корнеплоды: питательная ценность, подготовка к скармливанию.

2.19. Клубнеплоды: питательная ценность, подготовка к скармливанию.

2.20. Пивная дробина: питательная ценность, использование.

Процедура оценивания эссе

Критерии оценки эссе могут трансформироваться в зависимости от их конкретной формы, при этом есть общие требования к качеству работы. Эссе должно быть аргументированным, т.е. оно должно демонстрировать правильность или ложность темы. Позиция обучающегося должна быть подкреплена доказательствами, включая статистику или мнение экспертов. В этих эссе обучающийся не просто высказывает свое мнение, но и аргументирует за или против чего-либо, а также подкрепляет этот аргумент данными. Эссе должно быть коротким не более 5 страниц. В нем должно быть представлено только необходимое количество данных или знаний. Обучающийся должен умело использовать приемы сравнения и обобщения для анализа взаимосвязи понятий и явлений.

Параметры оценочного средства:

- информационная достаточность;
- соответствие материала теме и плану;
- стиль и язык изложения (целесообразное использование терминологии, пояснение новых понятий, лаконичность,
- логичность, правильность применения и оформления цитат и др.;
- наличие выраженной собственной позиции;
- адекватность и количество использованных источников (не менее 3);
- владение материалом.

Требования к оформлению: размер шрифта - 14; интервал между строками - 1,5, интервал между абзацами – 0; абзацный отступ 1,25 см; текст выровнен по ширине; шрифт Times New Roman. Поля: левое – 3 см, правое 1 – 1,5 см, остальные 2 см.

Эссе представляется в письменном виде и критериями оценки является зачтено и не зачтено.

Шкала оценивания эссе

зачтено	Если эссе соответствует теме, выдержан стиль изложения. Материал изложен логично, правильно применены и оформлены цитаты, выражена собственная позиция.
не зачтено	Если эссе не соответствует теме, не выдержан стиль изложения. Материал изложен не логично, правильно не применены и оформлены цитаты, не выражена собственная позиция.

Министерство сельского хозяйства РФ
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Инженерно-технологический институт
Кафедра техносферной безопасности

«Утверждаю»
Заведующий кафедрой



С.В. Романов

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ТюмГУ является правопреемником ГАУ Северного Зауралья и продолжает реализовывать образовательные программы по соответствующим видам, уровням и условиям обучения, в том числе с сохранением всех существующих форм и условий обучения

«01» июля 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Основы законодательства в профессиональной деятельности

для направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения очная, заочная

Тюмень, 2022

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденный Министерством образования и науки РФ «17» августа 2020г., приказ № 1041
- 2) Учебный план основной образовательной программы 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «01» июля 2022 г. Протокол № 11

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена на заседании кафедры техносферной безопасности от « 01 » 07 2022 г. Протокол № 11

Заведующий кафедрой  С.В. Романов

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от « 01 » 07 2022 г. Протокол № 7

Председатель методической комиссии института  О.А. Мелякова

Разработчик:

Набиуллина В.Р., старший преподаватель кафедры техносферной безопасности

И.о. директора института:  Л.А. Андреев

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

<i>Код компетенции</i>	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-1 _{УК-2} Формулирует в рамках поставленной цели совокупность взаимосвязанных задач, разрабатывает оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	знать: -основные нормативные правовые акты в профессиональной деятельности; уметь: - ориентироваться в законодательстве, понимать основное содержание; владеть: - навыками поиска необходимых законодательных документов профессиональной деятельности
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИД-1 _{УК-11} Применяет правовые нормы о противодействии коррупционному поведению	знать: -основные правовые нормы о противодействии коррупционному поведению; уметь: - осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с правовыми нормами о противодействии коррупционному поведению; владеть: - навыками совершенствования профессиональной деятельности в соответствии с правовыми нормами о противодействии коррупционному поведению

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина относится к *Блоку 1* обязательной части образовательной программы.

Для изучения дисциплины необходимы знания в области: правоведение.

Основы законодательства в профессиональной деятельности является предшествующей дисциплиной для выпускной квалификационной работы.

Дисциплина изучается на 3 курсе в 5 семестре по очной форме обучения, на 4 курсе в 7 семестре – заочной форме.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов (3 зачетные единицы).

Вид учебной работы	Форма обучения	
	очная	заочная
Аудиторные занятия (всего)	48	12
<i>В том числе:</i>	-	-
Лекционного типа	36	8
Семинарского типа	12	4
Самостоятельная работа (всего)	40	96
<i>В том числе:</i>	-	-
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	20	72
Самостоятельное изучение тем	9	
Контрольные работы	-	24
Реферат	11	-
Контроль самостоятельной работы (КСР)	20	-
Вид промежуточной аттестации:	зачет	зачет
Общая трудоемкость	108 3	108 3

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	2	3
1.	Профессиональная деятельность и занятость населения	Понятие «профессиональная деятельность». Виды занятости. Занятые граждане. Безработные граждане. Пособие по безработице. Правовые формы реализации профессиональной деятельности.
2.	Профессиональная деятельность по трудовому договору	Трудовые отношения. Трудовой договор: понятие и содержание. Процедура приема на работу. Прекращение трудового договора. Рабочее время и время отдыха. Дисциплинарная ответственность. Материальная ответственность сторон.
3.	Профессиональная деятельность на основании гражданско-правового договора	Понятие и основные виды гражданско-правовых договоров, применяемых в профессиональной деятельности. Сравнительная характеристика гражданско-правовых отношений с трудовыми отношениями. Трудовой договор и договор подряда: сравнение по критериям.
4.	Профессиональная предпринимательская деятельность	Понятие предпринимательской деятельности. Государственная регистрация индивидуальных предпринимателей. Патентная система налогообложения. Создание Общества с ограниченной ответственностью (ООО).
5.	Профессиональная служебная деятельность	Понятие государственной службы и ее виды. Порядок поступления на государственную гражданскую службу. Содержание служебного контракта. Заключение служебного контракта. Расторжение служебного

		контракта. Служебное время и время отдыха государственного гражданского служащего. Дисциплинарные взыскания, применяемые к гражданским служащим. Муниципальная служба. Порядок поступления на муниципальную службу, ее прохождения и прекращения. Основания для расторжения трудового договора с муниципальным служащим. Рабочее (служебное) время и время отдыха. Понятие коррупции. Понятие противодействия коррупции. Основные принципы противодействия коррупции. Ответственность физических лиц за коррупционные правонарушения. Ограничения в связи с прохождением государственной и муниципальной службы.

4.2. Разделы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	КСР	Всего, часов
1	2	3	4	5		6
1.	Профессиональная деятельность и занятость населения	6	2	8	-	16
2.	Профессиональная деятельность по трудовому договору	8	4	8	10	30
3.	Профессиональная деятельность на основании гражданско-правового договора	6	2	8	-	16
4.	Профессиональная предпринимательская деятельность	6	2	8	-	16
5.	Профессиональная служебная деятельность	10	2	8	10	30
	Итого:	36	12	40	20	108

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1	2	3	4	5	6
1.	Профессиональная деятельность и занятость населения	1	-	19	20
2.	Профессиональная деятельность по трудовому договору	2	1	20	23
3.	Профессиональная деятельность на основании гражданско-правового договора	2	1	19	22

4.	Профессиональная предпринимательская деятельность	1	1	19	21
5.	Профессиональная служебная деятельность	2	1	19	22
Итого:		8	4	96	108

4.3. Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема	Трудоемкость (час)	
			очная	заочная
1	2	3	4	5
1.	1	Профессиональная деятельность и занятость населения	2	-
2.	2	Профессиональная деятельность по трудовому договору	4	1
3.	3	Профессиональная деятельность на основании гражданско-правового договора	2	1
4.	4	Профессиональная предпринимательская деятельность	2	1
5.	5	Профессиональная служебная деятельность	2	1
Итого:			12	4

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	20	72	тестирование, собеседование
Самостоятельное изучение тем	9		тестирование
Контрольные работы	-	24	защита
Реферат	11	-	защита
всего часов на СР:	40	96	-
всего часов на КСР:	20	-	тестирование

5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

Полуэктова, Е. Г. Основы профессиональной деятельности : учебно-методическое пособие / Е. Г. Полуэктова. — Архангельск : САФУ, 2017. — 163 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/161730>.

5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

1. Виды информации ограниченного доступа.
2. Порядок постановки на учет безработного гражданина.
3. Основания прекращения трудовых правоотношений.
4. Пищевое законодательство.

5.4. Примерные темы рефератов:

1. Социальное страхование.
2. О страховых пенсиях.
3. О государственном пенсионном обеспечении в РФ.
4. Трудовой договор, порядок заключения и расторжения.
5. Служебный контракт, порядок заключения и расторжения.
6. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителей.
7. ГОСТ Р 51074 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования
8. ГОСТ Р 56145 Продукты пищевые функциональные. Методы микробиологического анализа
9. ГОСТ Р 59549-2021 Биологическая безопасность. Продукты пищевые. Совместимость полезных (нетоксичных и непатогенных) микроорганизмов и их маркировка
10. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
11. ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу
12. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
13. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания
14. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
15. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
16. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
17. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
18. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
19. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания
20. ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям
21. ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний
22. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания
23. ГОСТ Р 55323-2012 Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения
24. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу

25. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
26. ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции"
27. ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"
28. ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств"
29. О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки"
30. ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей"
31. ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию"
32. ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки"
33. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
34. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
35. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
36. СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи
37. Правовое регулирование качества и безопасности пищевых продуктов.
38. Правовое регулирование санитарно-эпидемиологического благополучия населения.
39. О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации.
40. Правовое регулирование труда и занятости молодежи.
41. Ответственность за нарушение трудового законодательства.

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
УК-2	ИД-1ук-2 Формулирует в рамках поставленной цели совокупность взаимосвязанных задач, разрабатывает оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	знать: - основные нормативные правовые акты в профессиональной деятельности; уметь: - ориентироваться в законодательстве, понимать основное содержание; владеть: - навыками поиска необходимых законодательных документов профессиональной деятельности	Тест

УК-11	ИД-1 _{УК-11} Применяет правовые нормы о противодействии коррупционному поведению	знать: -основные правовые нормы о противодействии коррупционному поведению; уметь: - осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с правовыми нормами о противодействии коррупционному поведению; владеть: - навыками совершенствования профессиональной деятельности в соответствии с правовыми нормами о противодействии коррупционному поведению	Тест

6.2. Шкалы оценивания

Шкала оценивания тестирования на зачете

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

6.4. 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. Черкасова, Н. Г. Охрана труда. Нормативные правовые акты по охране труда. В 2 частях. Ч.2 : учебное пособие / Н. Г. Черкасова. — Красноярск : Сибирский государственный университет науки и технологий имени академика М. Ф. Решетнева, 2020. — 250 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/107216.html>
2. Гражданское право России. Ч.1 : практикум / А. Я. Ахмедов, О. В. Богданов, Ю. Н. Боярская [и др.] ; под редакцией Е. В. Вавилина, З. И. Цыбуленко, О. М. Родионовой. — Москва : Статут, 2020. — 207 с. — ISBN 978-5-8354-1628-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/104610.html>
3. Лебедева, А. В. Предпринимательское право : практикум / А. В. Лебедева. — Казань : Казанский юридический институт МВД России, 2020. — 111 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/108607.html>
4. Степанова, Е. Е. Правовое регулирование профессиональной деятельности : учебное пособие / Е. Е. Степанова. — Санкт-Петербург : ПГУПС, 2019. — 49 с. — ISBN 978-5-7641-1345-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153610>
5. Бочкарева, Н. А. Трудовое право России : учебник / Н. А. Бочкарева. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 526 с. — ISBN 978-5-4486-0490-4. — Текст : электронный //

Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/79438.html>

б) дополнительная литература

1. Афанасьев, И. В. Правовые основы профессиональной деятельности : учебное пособие для вузов / И. В. Афанасьев, И. В. Афанасьева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 155 с.
2. Писаренко, А. П. Антикоррупционная деятельность : учебное пособие / А. П. Писаренко. — Таганрог : Таганрогский институт управления и экономики, 2020. — 172 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/108071.html>
3. Введение в профессиональную деятельность : терминологический словарь / Е. Б. Аронова, Т. А. Кузнецова, Н. В. Барсукова [и др.] ; под редакцией Ю. Г. Базарновой. — Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого, 2020. — 33 с. — ISBN 978-5-7422-6957-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/99829.html>
4. Шеяфетдинова, Н. А. Правовое обеспечение антикоррупционной политики организации : учебное пособие / Н. А. Шеяфетдинова. — Москва : РТУ МИРЭА, 2019. — 36 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171466>

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

- 1) Правовая система <http://www.consultant.ru/>
- 2) Информационно-правовой портал <http://www.garant.ru/>
- 3) Официальный сайт Президента РФ <http://www.kremlin.ru/>
- 4) Официальный сайт Правительства РФ <http://government.ru/>
- 5) Официальный сайт Государственной Думы Федерального Собрания РФ <http://www.duma.gov.ru/>
- 6) Официальная Россия. Сервер органов государственной власти Российской Федерации <http://www.gov.ru/>

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Глухов, А. В. Трудовое право : практикум / А. В. Глухов. — Москва : Российский государственный университет правосудия, 2020. — 250 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/94174.html>.

10. Перечень информационных технологий

Microsoft Windows 10 Professional
Microsoft Office Standart
Справочная правовая система «Консультант Плюс»
Справочная правовая система «Гарант»
ЭИОС Moodle

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лекции и практические занятия по дисциплине «Основы законодательства в профессиональной деятельности» проводятся в аудиториях с мультимедийным оборудованием для демонстрации учебных материалов.

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 незрительного 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 сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Инженерно-технологический институт
Кафедра техносферной безопасности

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине Основы законодательства в профессиональной
деятельности

для направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного
сырья
профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Уровень высшего образования – бакалавриат

Разработчик: старший преподаватель В.Р. Набиуллина

Утверждено на заседании кафедры

протокол № 11 от « 01 » 07 2022 г.

Заведующий кафедрой  С.В. Романов

Тюмень, 2022

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ
знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие
этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины
*ОСНОВЫ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ***

1 Вопросы к зачёту

Компетенция	Вопросы
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	1. Понятие «профессиональная деятельность». 2. Виды занятости. 3. Занятые граждане. 4. Безработные граждане. 5. Пособие по безработице. 6. Правовые формы реализации профессиональной деятельности. 7. Трудовые отношения. 8. Трудовой договор: понятие и содержание. 9. Процедура приема на работу. 10. Прекращение трудового договора. 11. Рабочее время и время отдыха. 12. Дисциплинарная ответственность. 13. Материальная ответственность сторон. 14. Понятие и основные виды гражданско-правовых договоров, применяемых в профессиональной деятельности. 15. Сравнительная характеристика гражданско-правовых отношений с трудовыми отношениями. 16. Трудовой договор и договор подряда: сравнение по критериям. 17. Понятие предпринимательской деятельности. 18. Государственная регистрация индивидуальных предпринимателей. 19. Патентная система налогообложения. 20. Создание Общества с ограниченной ответственностью (ООО). 21. Понятие государственной службы и ее виды. 22. Порядок поступления на государственную гражданскую службу. 23. Содержание служебного контракта. 24. Заключение служебного контракта. 25. Расторжение служебного контракта. 26. Служебное время и время отдыха государственного гражданского служащего. 27. Дисциплинарные взыскания, применяемые к гражданским служащим. 28. Муниципальная служба. 29. Порядок поступления на муниципальную службу, ее прохождения и прекращения. 30. Основания для расторжения трудового договора с муниципальным служащим. 31. Рабочее (служебное) время и время отдыха.
УК-11 Способен формировать нетерпимое	1. Понятие коррупции. 2. Понятие противодействия коррупции. 3. Основные принципы противодействия коррупции.

отношение к коррупционному поведению	4. Ответственность физических лиц за коррупционные правонарушения. 5. Ограничения в связи с прохождением государственной и муниципальной службы.

Критерии оценки зачета в форме тестирования

Оценка «зачтено», если обучающийся выполнил 50% и более заданий.

Оценка «не зачтено», если обучающийся выполнил менее 50% заданий.

2 Комплект заданий для КСР

Раздел 2. Профессиональная деятельность по трудовому договору

Вопрос 1. Трудовые отношения возникают на основе...

Вопрос 2. Стороны трудового договора – это...

Вопрос 3. Трудовой договор может быть расторгнут...

Вопрос 4. Работник должен письменно предупредить работодателя об увольнении по собственному желанию за...

Вопрос 5. Прием на работу оформляется...

Вопрос 6. Работодатель при приеме на работу не вправе требовать от работника предъявления...

Вопрос 7. Рабочее время — это время, в течение которого работник...

Вопрос 8. В обеденный перерыв (перерыв для отдыха и питания) работник вправе покидать территорию работодателя...

Вопрос 9. Время отдыха – это время, в течение которого работник...

Вопрос 10. Ежегодный основной оплачиваемый отпуск предоставляется работникам продолжительностью...

Вопрос 11. Вид дисциплинарного взыскания, не закрепленного в Трудовом кодексе Российской Федерации...

Вопрос 12. До применения дисциплинарного взыскания работодатель должен затребовать от работника...

Вопрос 13. Дисциплинарное взыскание применяется со дня обнаружения...

Вопрос 14. Приказ работодателя о применении дисциплинарного взыскания работнику объявляется в течении...

Вопрос 15. Дисциплина труда – это...

Вопрос 16. Под дисциплинарным проступком в трудовом праве понимается неисполнение

Вопрос 17. Письменный договор о полной материальной ответственности может быть заключен с работниками, достигшими возраста...

Вопрос 18. Работник при причинении вреда работодателю должен возместить ему...

Вопрос 19. По общему правилу работодатель, причинивший ущерб имуществу работника, возмещает этот ущерб...

Вопрос 20. Взыскание с работника упущенной выгоды...

Раздел 5. Профессиональная служебная деятельность

Вопрос 1. Трудовым законодательством осуществляется регулирование отношений, которые связаны с гражданской службой...

Вопрос 2. Предмет регулирования ФЗ № 79 «О государственной гражданской службе РФ»...

Вопрос 3. Правовое регулирование государственной гражданской службы субъекта РФ находится в...

Вопрос 4. Гражданский служащий не вправе...

- Вопрос 5.* Дисциплинарное взыскание может быть наложено на государственного служащего за неисполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на него обязанностей...
- Вопрос 6.* Для поступления на государственную службу гражданин должен достичь...
- Вопрос 7.* К видам государственной службы относится...
- Вопрос 8.* Использование своего служебного положения в целях получения выгоды в виде денег, ценностей, иного имущества или услуг имущественного характера, иных имущественных прав для себя или для третьих лиц это...
- Вопрос 9.* Формами коррупции являются(выберите несколько вариантов ответов)...
- Вопрос 10.* Антикоррупционное поведение...
- Вопрос 11.* Определение основных направлений антикоррупционной политики входит в полномочия...
- Вопрос 12.* Антикоррупционной экспертизе подлежат...
- Вопрос 13.* Субъектом коррупционных правонарушений может являться лицо, выполняющее управленческие функции в коммерческой организации...
- Вопрос 14.* Уголовная ответственность за дачу взятки наступает с 18 лет...
- Вопрос 15.* В случае получения подарка в связи с исполнением служебных обязанностей об этом надо сообщить работодателю и передать ему подарок...
- Вопрос 16.* Кодекс корпоративной культуры в первую очередь направлен на противодействие коррупции...
- Вопрос 17.* Локальные нормативные акты образовательных организаций могут содержать нормы в целях противодействия коррупции (выберите несколько вариантов ответов)...
- Вопрос 18.* Локальный документ, определяющий основные принципы противодействия коррупции, основы предупреждения коррупции и борьбы с ней называется...
- Вопрос 19.* Целью антикоррупционной политики является...
- Вопрос 20.* Государственный служащий может заниматься иной (помимо служебной) оплачиваемой деятельностью...

3 Комплект заданий для контрольной работы (заочная форма обучения)

Таблица вопросов, заданий и задач контрольной работы по вариантам

<i>Предпоследняя цифра шифра</i>	<i>Последняя цифра шифра</i>									
	<i>0</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>
<i>0</i>	1т, 30п	2т, 29п	3т, 28п	4т, 27п	5т, 26п	6т, 25п	7т, 24п	8т, 23п	9т, 22п	10т, 21п
<i>1</i>	11т, 20п	2т, 19п	13т, 18п	14т, 17п	15т, 16п	16т, 15п	17т, 14п	18т, 13п	19т, 12п	20т, 11п
<i>2</i>	21т, 10п	22т, 9п	23т, 8п	24т, 7п	25т, 6п	26т, 5п	27т, 4п	28т, 3п	29т, 2п	30т, 1п
<i>3</i>	1т, 20п	2т, 19п	3т, 18п	4т, 17п	5т, 16п	6т, 15п	7т, 14п	8т, 13п	9т, 12п	10т, 11п
<i>4</i>	11т, 10п	12т, 9п	13т, 8п	14т, 7п	15т, 6п	16т, 5п	17т, 4п	18т, 3п	19т, 2п	20т, 1п
<i>5</i>	20т, 1п	19т, 2п	18т, 3п	17т, 4п	16т, 5п	15т, 6п	14т, 7п	13т, 8п	12т, 9п	11т, 10п
<i>6</i>	10т, 11п	9т, 12п	8т, 13п	7т, 14п	6т, 15п	5т, 16п	4т, 17п	3т, 18п	2т, 19п	1т, 20п
<i>7</i>	30т, 21п	29т, 22п	28т, 23п	27т, 24п	26т, 25п	25т, 26п	24т, 27п	23т, 28п	22т, 29п	21т, 30п

8	20т, 21п	19т, 22п	18т, 23п	17т, 24п	16т, 25п	15т, 26п	14т, 27п	13т, 28п	12т, 29п	11т, 30п
9	10т, 30п	9т, 29п	8т, 28п	7т, 27п	6т, 26п	5т, 25п	4т, 24п	3т, 23п	2т, 22п	1т, 21п

Теоретические вопросы для контрольной работы

1. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителей.
2. ГОСТ Р 51074 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования
3. ГОСТ Р 56145 Продукты пищевые функциональные. Методы микробиологического анализа
4. ГОСТ Р 59549-2021 Биологическая безопасность. Продукты пищевые. Совместимость полезных (нетоксичных и непатогенных) микроорганизмов и их маркировка
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
6. ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
8. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания
9. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
10. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
11. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
12. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
13. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
14. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания
15. ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям
16. ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний

- 17.ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания
- 18.ГОСТ Р 55323-2012 Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения
- 19.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
- 20.ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
- 21.ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции"
- 22.ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"
- 23.ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств"
- 24.ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей"
- 25.ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию"
- 26.ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки"
- 27.СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
- 28.СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
- 29.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
- 30.СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи

Практические задания для контрольной работы

1. Выделить особенности регулирования труда женщин, лиц с семейными обязанностями.
2. Выделить особенности регулирования труда работников в возрасте до 18 лет.
3. Выделить особенности регулирования труда руководителя организации и членов коллективного исполнительного органа организации.
4. Выделить особенности регулирования труда лиц, работающих по совместительству.
5. Выделить особенности регулирования труда работников, заключивших трудовой договор на срок до двух месяцев.
6. Выделить особенности регулирования труда работников, занятых на сезонных работах.

7. Выделить особенности регулирования труда лиц, работающих вахтовым методом.
8. Выделить особенности регулирования труда работников, работающих у работодателей - физических лиц.
9. Выделить особенности регулирования труда лиц, работающих у работодателей - субъектов малого предпринимательства, которые отнесены к микропредприятиям, и у работодателей - некоммерческих организаций.
10. Выделить особенности регулирования труда надомников.
11. Выделить особенности регулирования труда дистанционных работников.
12. Выделить особенности регулирования труда лиц, работающих в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях.
13. Выделить особенности регулирования труда работников, являющихся иностранными гражданами или лицами без гражданства.
14. Раскрыть виды социальных отпусков и их особенности.
15. Выделить основания и виды материальной ответственности работника за ущерб, причиненный работодателю.
16. Раскрыть порядок возмещения ущерба, причиненного работником работодателю.
17. Описать структуру содержания трудового договора.
18. Описать общий порядок заключения трудового договора.
19. Описать порядок расторжения трудового договора по соглашению сторон.
20. Выделить особенности расторжения трудового договора по сокращению штата или уменьшению численности работников.
21. Описать обстоятельства, не зависящие от воли сторон, которые являются основанием для прекращения трудового договора.
22. Описать общий порядок прекращения трудового договора.
23. Раскрыть виды ответственности за нарушения при обработке персональных данных работника.
24. Описать отличия сокращенного и неполного рабочего времени.
25. Описать основные категории работников, которым установлено сокращенное рабочее время.
26. Раскрыть виды рабочего времени и отдыха.
27. Описать основания прекращения трудового договора.
28. Описать порядок наложения, обжалования и снятия дисциплинарного взыскания.
29. Выделить особенности порядка привлечения к дисциплинарной ответственности руководителя организации, руководителя структурного подразделения организации, их заместителей по требованию представительного органа работников.
30. Описать основные направления государственной политики в области охраны труда.

Критерии оценки

При подготовке контрольной работы обучающийся обязан руководствоваться методическими указаниями по выполнению контрольных работ.

Качество контрольной работы рассматривается как важный показатель успеваемости обучающегося по дисциплине, являясь необходимым условием при сдаче зачета. Контрольная работа должна показать, насколько обучающийся овладел темами вопросов изучаемой дисциплины. Собеседование проводится по вопросам соответствующего варианта контрольной работы.

При оценке контрольной работы уделяется внимание таким критериям как правильный выбор варианта, соответствие содержания самой работы вопросам варианта контрольной, полнота ответа на все вопросы варианта работы с демонстрацией знания материала по темам вопросов, владение специальной терминологией, и соблюдение всех требований к оформлению.

Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся в случае полного или поверхностного ответа на все вопросы варианта контрольной работы, с демонстрацией глубокого знания материала тем вопросов с применением специальной терминологии, грамотного изложения материала в соответствии с требованиями, или с незначительными стилистическими ошибками в изложении материала, при наличии неточности в выводах по теме вопросов, и с незначительными ошибками в оформлении, за отсутствие ответа на один из вопросов контрольной работы.

Оценка «не зачтено» ставится обучающемуся, не давшему ответ на один и более вопроса контрольной работы, не владеющему терминологией по дисциплине, если выявлено небрежное или неправильное оформление.

Контрольная работа с оценкой «не зачтено» возвращается обучающемуся, который должен, в соответствии с замечаниями преподавателя, либо доработать ее, либо написать новую.

Без представления контрольной работы и положительной ее оценки обучающийся не приступает к зачету по дисциплине.

4 Примерные темы рефератов

1. Социальное страхование.
2. О страховых пенсиях.
3. О государственном пенсионном обеспечении в РФ.
4. Трудовой договор, порядок заключения и расторжения.
5. Служебный контракт, порядок заключения и расторжения.
6. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителей.
7. ГОСТ Р 51074 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования
8. ГОСТ Р 56145 Продукты пищевые функциональные. Методы

- микробиологического анализа
9. ГОСТ Р 59549-2021 Биологическая безопасность. Продукты пищевые. Совместимость полезных (нетоксичных и непатогенных) микроорганизмов и их маркировка
 10. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
 11. ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу
 12. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
 13. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания
 14. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
 15. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
 16. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
 17. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
 18. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
 19. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания
 20. ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям
 21. ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний
 22. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания
 23. ГОСТ Р 55323-2012 Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения
 24. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
 25. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
 26. ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции"

- 27.ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"
- 28.ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств"
- 29.О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки"
- 30.ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей"
- 31.ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию"
- 32.ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки"
- 33.СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
- 34.СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
- 35.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
- 36.СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи
- 37.Правовое регулирование качества и безопасности пищевых продуктов.
- 38.Правовое регулирование санитарно-эпидемиологического благополучия населения.
- 39.О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации.
- 40.Правовое регулирование труда и занятости молодежи.
- 41.Ответственность за нарушение трудового законодательства.

Вопросы к защите реферата:

1. В чем заключается актуальность темы?
2. Каковы цели и задачи исследования?
3. Что послужило источниками информации по теме?
4. Что нового вы узнали при работе над рефератом?
5. Каковы основные выводы по теме исследования?

Критерии оценки

При подготовке реферата обучающийся обязан руководствоваться методическими указаниями по написанию реферата

Качество реферата рассматривается как важный показатель успеваемости обучающегося по дисциплине, являясь необходимым условием при сдаче зачета. Реферат должен показать, насколько обучающийся овладел конкретной темой по изучаемой дисциплине.

При оценке реферата уделяется внимание таким важным критериям как:

актуальность темы и степень ее раскрытия с применением специальной терминологии; стиль изложения материала; самостоятельность анализа информации; соблюдение требований к оформлению.

Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если работа в целом раскрывает содержание темы, но имеет ряд недостатков: например, недостаточен объем работы; несущественные недостатки в оформлении; описательный характер работы; отсутствие законодательных и инструктивных материалов, с некоторыми неточностями в использовании специальной терминологии, с незначительными стилистическими ошибками в изложении материала, при наличии неточности в выводах по теме, незначительными ошибками в оформлении.

Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если не раскрыта тема, выявлено небрежное или неправильное оформление. В случае, если на проверку представлены две одинаковые по содержанию работы, обе получают неудовлетворительную оценку.

Реферат с оценкой «не зачтено» возвращается обучающемуся, который должен, в соответствии с замечаниями преподавателя, либо доработать его, либо написать новый.

Без представления реферата и положительной его оценки обучающийся не приступает к зачету по дисциплине. На защиту реферата, состоящую из защиты реферата и ответов на вопросы, отводится 5-7 минут.

5 Комплект заданий для подготовки к практическим занятиям

Задача 1.

Скворцова уволена по п.2 ст.81 ТК РФ, имеет двоих детей 12 и 16 лет. Непосредственно перед увольнением проработала 5 лет. Центр занятости зарегистрировал ее в качестве безработной и одновременно вынес решение о приостановке выплаты пособия по безработице сроком на 1 месяц. Законно ли данное решение центра занятости?

Задача 2.

Няня детского сада Сомова потребовала в судебном порядке установить ей заработную плату в размере не менее прожиточного минимума для трудоспособного населения, как это сказано в ст. 133 ТК РФ («минимальный размер оплаты труда устанавливается одновременно на всей территории РФ федеральным законом и не может быть ниже размера прожиточного минимума для трудоспособного человека»). Суд отказал ей в иске, указав на то, что в соответствующем федеральном законе, регламентирующем данное соотношение, такого положения нет («размер минимальной заработной платы не ниже прожиточного минимума»). Не согласившись с решением районного суда Сомова, обращается в областной суд. Перечислите принципы трудового права, изложенные в статье 2 Трудового кодекса, на основе которых должен вынести решение судья областного суда.

Задача 3.

Директор школы Игнатова на общем собрании в приказном порядке потребовала от своих подчиненных написать заявление о выходе из профсоюза. Учитель химии Воронков и учитель литературы Петрушина решили обратиться в суд за защитой своих прав. Пользуясь ст. 2 и 3 ТК, ответьте на вопрос: какие принципы трудового права были нарушены директором школы?

Задача 4.

Коммерческие работодатели привлекают своих работников к работе в выходные и праздничные дни в течение 8—9 месяцев подряд, ссылаясь на ст. 113 ТК РФ, в которой не ограничивается продолжительность времени привлечения работников к работе в выходные и праздничные дни. Представители профсоюза одной из крупных коммерческих компаний решили выступить с законодательной инициативой о внесении в ст. 113 ТК РФ нормы об ограничении продолжительности указанного периода. Пользуясь ст. 2 и 3 ТК, определите принципы трудового права, которые можно применить профсоюзом в обоснование своей инициативы.

Задача 5.

Инженер Лунин, не согласный с политикой руководства предприятия в области защиты прав работников, подал заявление о прекращении трудового договора по своей инициативе. Отработав две недели и получив трудовую книжку, Лунин обратил внимание на запись о прекращении трудового договора за прогул (подп. а п. 6 ст. 81 ТК РФ). Руководитель управления кадровой политики, к которой он обратился, заявила, что это ошибка, и запись в трудовой книжке будет исправлена в течение нескольких дней. Лунин, решив, что это не случайная ошибка, а месть руководства за его несогласие с позицией руководства предприятия, обратился за защитой своих прав в суд. Пользуясь статьями 2 и 3 ТК, определите принципы трудового права, на которые может ссылаться Лунин в исковом заявлении.

Задача 6.

Специалист Пронин заметил, что получает стимулирующие в меньшем размере, чем другие сотрудники, занимающие аналогичные должности. Посчитав, что это связано с его активной деятельностью по защите прав работников, он решил обратиться в комиссию по трудовым спорам. Пользуясь статьями 2 и 3 ТК, определите принципы трудового права, на которые может сослаться Пронин в своем заявлении в комиссию.

Задача 7.

Инспектор Территориальной инспекции труда Малышев, рассмотрев жалобу работников АО «Воронежмаш» на нарушение их прав, вынес заключение, что никаких нарушений прав работников не выявлено. Однако работники

выяснив, что Малышев является племянником руководителя АО, направили в Территориальную инспекцию жалобу. Пользуясь статьей 2 и 3 Трудового кодекса, определите на нарушении каких принципов трудового права они могут сослаться в жалобе?

Задача 8.

При приеме на работу фрезеровщиком гражданину Агафонову в отделе кадров ПАО «Техпредприятие» предложили подписать трудовой договор, в котором было указано, что 1) отпуск составляет 14 дней; 2) работник принимает на себя обязательство по первому требованию администрации выполнять сверхурочную работу; 3) полная материальная ответственность за те станки, инструменты и материалы, с которыми будет работать; 4) размер заработной платы определяется «согласно приложению об оплате труда». На вопрос Агафопова о размере его будущей заработной платы ему ответили, что она будет составлять примерно 13—15 тысяч. Соответствует ли закону, подготовленный проект трудового договора с Агафоновым? Дайте ответ по каждому из пунктов.

Задача 9.

Предварительно договорившись с директором магазина о том, что их берут на работу мерчендайзерами, граждане Потапенко и Новиков, сдали в отдел кадров торговой сети трудовые книжки и другие документы и на следующий день вышли на работу. Проработав две недели, они узнают, что трудовой договор с ними директор магазина подписывать не будет, поскольку ему не понравилось их отношение к работе. На основании знания норм Трудового кодекса ответьте на вопрос: могут ли Потапенко и Новиков требовать заключения с ними трудового договора? Дайте юридически обоснованный ответ.

Задача 10.

Гражданин Семяшкин, желая работать на стройке, встретил прораба и поговорил с ним. Тот сказал, что Семяшкин может приступить к работе. Семяшкин сдал прорабу трудовую книжку и заявление о приеме на работу, которые он обещал направить в главный офис «БестСтрой» для оформления трудового договора, и на следующий день приступил к работе. Через месяц он узнал, что директор строительной компании отказался заключать с ним трудовой договор, ссылаясь на укомплектованность штатов и отсутствие вакансий, а также на то, что прораб не наделен полномочиями по приему на работу. На основании норм Трудового кодекса, ответьте, может ли Семяшкин требовать заключения трудового договора с «БестСтрой»?

Задача 11.

Гражданин Иванов увидел на сайте вакансию дизайнера в гейм-студии и пришел на собеседование. По итогам собеседования было принято решение взять его на работу, но трудовой договор с ним заключить на год с целью

убедиться в том, хороший ли он работник, после чего решать вопрос о продлении договора. На основании знания норм ТК ответьте на вопрос: правомерны ли такие требования работодателя? Дайте аргументированный ответ. В каких случаях заключается срочный трудовой договор?

Задача 12.

Воробьеву приняли на работу микробиологом с испытательным сроком три месяца. Против установления ей испытания она не возражала. В течение испытательного срока ею был допущен ряд ошибок в работе, поэтому за день до окончания испытания инспектор отдела кадров объявила Воробьевой о том, что ее увольняют, поскольку та не выдержала испытания. Воробьева не согласилась с таким решением и предъявила справку о том, что находится на пятом месяце беременности. Может ли быть Воробьева уволена с работы по результатам испытания? Если нет, то на основании каких юридических норм?

Задача 13.

Офисный менеджер Костиков 1 июля принес в Управление кадров заявление об увольнении по своей инициативе. 10 июля пришел в Управление кадров забрать свое заявление, поскольку он передумал увольняться. В Управлении кадров заявление ему не отдали, заявив, что приказ об его увольнении уже издали, поскольку на его место переводится менеджер из соседнего отдела. Пользуясь знаниями норм Трудового кодекса, определите, правомерны ли действия Управления кадров в отношении Костикова. Дайте аргументированный ответ.

Задача 14.

Приказом по дизайн-студии арт-инженер Панкин был уволен по своей инициативе. Панкин заявил, что заявление об увольнении не подавал, и обратился в суд. Юрист студии в ходе судебного заседания рассказал, что Панкин, поссорившись с руководителем проекта, в отделе кадров яростно кричал, что будет увольняться. В последующие дни он на работу не пришел и его уволили. В свою очередь, Панкин объяснил, что не приходил на работу из-за обострения у него болезни сердца, о чем свидетельствует лист нетрудоспособности. Пользуясь знаниями норм Трудового кодекса, определите, как должен решиться данный конфликт.

Задача 15.

Кладовщик Наумов через две недели после подачи заявления о прекращении трудового договора по инициативе работника обратился в отдел кадров за трудовой книжкой. Отдел кадров отказался выдать ее ему с ссылкой на то, что Наумов должен сначала передать все материальные ценности по складу новому кладовщику. Пользуясь знаниями норм Трудового кодекса, определите, правомерны ли действия отдела кадров в отношении Наумова. Какие последствия могут быть приняты в отношении работодателя при

задержке выдачи трудовой книжки?

Задача 16.

Старший технолог завода Колодкина была уволена по инициативе работодателя по сокращению ее должности ввиду введения новых технологических условий. Однако на момент увольнения она была на третьем месяце беременности и после увольнения беременность была прервана. Пользуясь знаниями норм Трудового кодекса, скажите, какое решение вынесет суд по ее иску о восстановлении на работе.

Задача 17.

В Научно-исследовательском институте по приказу директора должно пройти сокращение кадров. В отделе наукоемких технологий среди специалистов необходимо сократить одного человека. По итогам недавно проведенной переаттестации было выявлено следующее:

- 1) Соколова, в НИИ работает шесть лет, мать-одиночка (ребенку 5 лет), изобретений и публикаций за последние три года не имеет;
- 2) специалист Колобов, стаж — 5 лет, кандидат наук, 2 изобретения и 3 публикации в области наукоемких технологий, не женат;
- 3) специалист Новикова, проработала в НИИ 15 лет, не замужем, детей нет, за последние три года изобретений и публикаций не имела;
- 4) Пономарева, временно не работает, находясь в отпуске по уходу за ребенком до 1,5 лет, стаж в институте — 3 года.

Пользуясь знанием норм Трудового кодекса, скажите: кто, по вашему мнению, должен быть, сокращен, а кто имеет преимущественное право остаться на работе?

Задача 18.

Крановщик Скрипилев, имея два не погашенных дисциплинарных взыскания, за неоднократное нарушение трудовой дисциплины (п. 5 ст. 81 ТК РФ) был уволен с завода. Не согласившись с данным решением администрации, он обратился с иском в суд о восстановлении его на работе. В суде выясняется, что администрация не требовала никаких письменных объяснений по поводу дисциплинарных проступков, за последнее нарушение ему был объявлен выговор, а в течение нескольких дней за это же нарушение его увольняют. Пользуясь знаниями норм Трудового кодекса, скажите, какое решение вынесет суд по ее иску о восстановлении на работе.

Задача 19.

Водитель Терентьев прогулял смену 13 апреля 2018 г., 20 мая 2018 его увольняют за этот прогул по подп. «а» п. 6 ст. 81 ТК РФ. В день увольнения Терентьева на работе не было, он появился на работе только 25 мая, предъявив листок нетрудоспособности за период с 18 мая по 24 мая. Отдел кадров не принял у него листок нетрудоспособности, а выдал ему приказ о прекращении трудового договора в связи с прогулом и трудовую книжку. Терентьев

обратился к адвокату с просьбой помочь восстановиться ему на работе. Пользуясь знаниями норм Трудового кодекса, скажите с точки зрения адвоката Терентьеву о том, законно ли его увольнение и можете ли вы помочь ему в восстановлении на работе.

Задача 20.

Токарь Ананьев за появление на работе в нетрезвом состоянии был уволен. Он не согласился с увольнением и предъявил иск в суд. В ходе судебного заседания Ананьев признался, что в этот день у него был выходной и, выпив стакан вина, он зашел на работу попросить сменщика помочь ему установить новый котел, в это время в подсобном помещении его и обнаружил мастер. Пользуясь знаниями норм Трудового кодекса, ответьте, правомерно ли увольнение Ананьева и восстановит ли его суд. Дайте аргументированный ответ.

Задача 21.

На государственном предприятии «Балтмашзавод» директор ввел приказом для работников цеха сборки готовой продукции в целях своевременного выполнения государственного заказа шестидневную рабочую неделю с восьмичасовым рабочим днем. Правомерен ли приказ директора? Если нет, то какие варианты выполнения государственного заказа можно использовать в соответствии с Трудовым кодексом?

Задача 22.

После окончания обучения несовершеннолетние Самохин (17 лет) и Витарский (16 лет) по распоряжению исполнительного директора АО «Металпром» были определены на работу во фрезерный цех с 40-часовой рабочей неделей. Правомерно ли данное решение? Подтвердите свой ответ знанием норм Трудового кодекса.

Задача 23.

По заявлению Самариной ей установили четырехчасовой рабочий день при пятидневной рабочей неделе с оговоркой, что и продолжительность ежегодного оплачиваемого отпуска ей тоже будет уменьшена в связи с неполным рабочим днем. Правомерно ли данное решение? Подтвердите свой ответ знаниями норм Трудового кодекса.

Задача 24.

При аварии водоснабжения Краснопресненского района 17-летнему работнику по истечении семичасовой дневной смены в приказном порядке велели продолжить работу до устранения аварии. Работник отказался. Дайте правовую оценку действий работника и работодателя. Подтвердите свой ответ нормами Трудового кодекса?

Задача 25.

Проектировщик Ананьев почти каждый день остается на работе за пределами нормальной продолжительности рабочего времени, так как согласно трудовому договору у него ненормированный рабочий день. Его коллега из другого отдела Петренко, имея аналогичный трудовой договор, остается на работе несколько раз в год для завершения проекта. На основании норм Трудового кодекса определите, кто прав в этой ситуации. Какие поощрения имеют работники с ненормированным рабочим днем?

Задача 26.

Директор ООО «Бытовые услуги» в Правилах внутреннего распорядка установил для всех работников выходными днями понедельник и вторник. Правомерно ли данное решение? Если нет, то как должны быть предоставлены выходные дни работникам этой организации, если считать, что приостановка работы в ней в общеустановленные выходные дни невозможна по организационным условиям?

Задача 27.

Для срочного завершения работ по государственному заказу по приказу работодателя десять работников должны были выйти на работу в воскресенье. Три человека не вышли, заявив в понедельник, что приказ был составлен без их письменного согласия на это. Пользуясь нормами Трудового кодекса, определите, чьи действия — работодателя или работников — соответствуют требованиям закона?

Задача 28.

Гражданин Агеев пришел в строительную компанию для трудоустройства. С ним заключили договор строительного найма. К какому виду реализации профессиональной деятельности относится этот договор? Что получает гражданин в результате заключенного договора? Какие социальные гарантии предусмотрены таким договором?

Задача 29.

Мокееву взяли в колледж на условиях договора возмездного оказания услуг для работы с внебюджетными учащимися. Каким законодательным актом регулируется этот договор? К какому виду реализации профессиональной деятельности относится этот договор? На что будет иметь право Мокеева в результате такой деятельности?

Задача 30.

Управляющий коммерческого банка от имени банка заключил договор возмездного оказания услуг с независимым аудитором на предмет проверки деятельности банка. Получив предварительные результаты проверки только одной части документации, управляющий расторгает договор с аудитором. Аудитор требует от управляющего оплатить его услуги в полном объеме согласно заключенному договору, поскольку работа не окончена не по его

вине. Управляющий согласен лишь выплатить стоимость только выполненной аудитором работы. Пользуясь знаниями норм Гражданского кодекса, определите, управляющий или аудитор прав в данной ситуации?

Задача 31.

Профессор медицинского университета Костин обязался подготовить выпускницу школы Юлию к сдаче ЕГЭ по химии. Содержание договора возмездного оказания услуг содержало условие, согласно которому занятия проводятся в квартире Костина по выходным дням по два часа в течение одного месяца с еженедельной оплатой. Первую неделю Юлия активно занималась с репетитором. На следующей неделе в назначенные дни Юлия не приходила. Мама Юлии в телефонном разговоре с Костиным объясняла неявки дочери большой нагрузкой в школе. На третьей неделе все повторилось, Юлия не приходила на занятия. Костин решил расторгнуть договор возмездного оказания услуг и потребовать выплаты вознаграждения в полном объеме за оставшиеся три недели. Родители Юлии отказались оплачивать не проведенные занятия. На основании каких норм Гражданского кодекса можно определить, кто прав в данной ситуации: профессор Костин или родители Юлии?

Задача 32.

В соответствии с договором возмездного оказания услуг адвокат Алексеева должна была выступить в суде по делу о разделе совместного имущества супругов в защиту Мосеева. По договору, последний оплачивает предоставленные услуги: 50 % суммы после подписания договора, а оставшиеся 50 % после вынесения решения суда в пользу Мосеева. После согласия Алексеевой быть адвокатом, Мосеев выплатил ей первую сумму вознаграждения. В процессе подготовки к судебному заседанию Алексеева поняла, что кроме личных вещей Малафееву ничего больше не принадлежит в совместном имуществе, хотя при заключении договора он заверял ее в обратном. Алексеева отказалась от его защиты. Малафеев потребовал от адвоката вернуть полученную от него сумму, а адвокат Алексеева, в свою очередь, требует от Малафеева оставшуюся часть вознаграждения, доказывая это тем, что отказ от оказания данной услуги возник не по ее вине. На основании норм гражданского законодательства, определите, кто прав в данной ситуации.

Задача 33.

Профессиональный дрессировщик Василенко заключил договор возмездного оказания услуг с Щукиной на предмет дрессировки ее собаки породы бультерьер. В соответствии с договором занятия будут проводиться на территории земельного участка Василенко ежедневно в течение месяца с оплатой услуги последнего одновременно за семь дней работы. Причем оплата предполагалась даже в том случае, когда Щукина не приводила свою собаку на дрессировку. В конце второй недели собака заболела и вскоре

умерла. Василенко потребовал от Щукиной оплатить полный курс дрессировки собаки. Последняя отказывалась платить, считая, что занятия дрессировки подорвали здоровье собаки, от чего она умерла. На основании норм гражданского законодательства, определите, кто прав в данной ситуации?

Задача 34.

В соответствии с условиями договора строительного подряда АО «Ленстройкомп» должно по проекту ИП Кудряшова в шестимесячный срок возвести двухэтажное здание под столовую на территории предприятия «Химпром», а Кудряшов должен создать АО «Ленстройкомп» условия для строительства, принять объект в завершенном виде и уплатить предусмотренное вознаграждение. ИП Кудряшов, имея доверенность от «Химпрома», заключил договор подряда от имени предприятия, с которым у него был заключен договор поручения. Пользуясь нормами Гражданского кодекса, определите, кто являются субъектами договора подряда и договора поручения, какие условия в договоре подряда считаются существенными, то есть такими без которых, договор считается незаключенным?

Задача 35.

Сельскохозяйственный кооператив «Дружба» заключил договор строительного подряда со строительной компанией «Стройленвест», в соответствии с которым последняя должна в восьмимесячный срок построить цех с автоматической линией по разливу соков в пакеты. В процессе строительства разработчик из кооператива «Дружба» обнаружил неточности в технической документации и внес в нее коррективы, которые потребовали частичный демонтаж уже смонтированной автоматической линии. С учетом стоимости новых работ общая стоимость строительства, указанная в смете, выросла на 15%. «Стройленвест» потребовала от кооператива в суде пересмотреть смету и возместить затраты, связанные с устранением неточностей в технической документации. Пользуясь нормами гражданского законодательства, какое решение вынесет суд?

Задача 36.

Индивидуальный предприниматель Ершов по договору строительного подряда, заключенному с фермерским хозяйством «Утка», должен был в трехмесячный срок построить на его территории участок с бассейном по выведению уток. Разработку проекта и поставку строительных материалов взяло на себя фермерское хозяйство. В процессе строительных работ Ершов увидел, что кирпич и плитка поступают некачественные, цемент с просроченным сроком действия, о чем поставил в известность руководителя фермерского хозяйства. Но он не стал менять поставщиков, так как их работа уже оплачена. Ершов потребовал в судебном порядке расторжения договора строительного подряда с фермерским хозяйством с уплатой части цены договора за выполненную работу, поскольку продолжать строить объект из

некачественных материалов он отказывается. Фермерское хозяйство подало встречный иск к Ершову с требованием о возмещении стоимости временной подводки электроснабжения и водоснабжения к подсобным помещениям для строительства и счетов за пользование электроэнергией и водой, поскольку требований об оказании таких услуг Ершову в договоре подряда нет. Пользуясь нормами гражданского законодательства, определите, какое решение вынесет суд по заявленным искам?

Задача 37.

Потребительский кооператив по разведению устриц «Чудо» заключил договор подряда с профессиональным строителем на пенсии Смоловым о возведении двухэтажного деревянного коттеджа для проживания во время вахты своих работников. При передаче строительного объекта председатель кооператива акт приемки не подписал и потребовал устранить выявленные недостатки некачественной внутренней отделки коттеджа. Все недостатки были изложены в акте приемки. В то же время Смолов акт подписал, приложив к нему подписанные кооперативом акты промежуточной приемки отдельных этапов строительства. Через два дня после этого прошел ураган, в результате чего коттедж перекосило, а двери и окна в нем тяжело стали открываться. Кооператив стал требовать устранения Смоловым и этих непредвиденных недостатков за свой счет. На что получил категорический отказ от последнего, так как сам каркас коттеджа, двери и окна были приняты кооперативом по акту промежуточной приемки, и теперь он не несет риск последствий повреждения принятых работ, которые произошли не по его вине, а вследствие урагана. Кооператив вынужден в судебном порядке требовать от Смолова устранения всех недостатков, так как приемный акт на весь объект им был не подписан. Пользуясь знанием норм гражданского законодательства, определите, кто из сторон будет нести риск последствий повреждения строительного объекта. Какое решение должен принять суд?

Задача 38.

Овощеперерабатывающая компания заключила договор строительного подряда со строительной организацией «Вост-строй» на строительство двух цехов. «Востстрой» взял на себя обязательство по заданию компании построить и сдать цеха к концу года. Первый цех был построен и сдан заказчику в срок, второй — заказчику на 10 дней позднее указанного срока. Компания потребовала в судебном порядке от «Востстрой» уплаты пени в размере 0,2 % стоимости строительных работ за каждый день просрочки; неустойки в размере 5 % сметной стоимости и упущенной выгоды, возникшей из-за отсутствия возможности выпускать продукцию во втором цехе. Какое решение должен вынести суд?

Задача 39.

Гражданка Савельева, имеющая свободную 3-х комнатную квартиру в Москве, обратилась в ФНС по месту нахождения квартиры с просьбой

получения патента для оплаты налога для сдачи квартиры по договору найма. В качестве специалиста ФНС подготовьте ответ Савельевой, может ли она получить данный патент?

Критерии оценки:

Правильность выполнения заданий проверяется в форме собеседования.

- «зачтено» выставляется обучающемуся, если правильно использованы нормативно-правовые акты, правильно решено задание, отсутствуют существенные неточности;
- «не зачтено» выставляется обучающемуся, если неправильно использованы нормативно-правовые акты, не правильно решено задание, допустил существенные ошибки в процессе изложения.

Министерство сельского хозяйства РФ
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Инженерно-технологический институт
Кафедра математики и информатики

«Утверждаю»
И.о. заведующего кафедрой

 Н.Н. Мальчукова

1 июля 2022 г.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ТюмГУ является правопреемником ГАУ Северного Зауралья и продолжает реализовывать образовательные программы по соответствующим видам, уровням и условиям обучения, в том числе с сохранением всех существующих форм и условий обучения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Основы информационной культуры (факультатив)

для направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

профиль *Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий*

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения: очная, заочная

Тюмень, 2022

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденный Министерством науки и высшего образования РФ 17 августа 2020 г., приказ № 1041.
- 2) Учебный план основной образовательной программы профиля «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от 1 июля 2022 г. Протокол № 11.

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена на заседании кафедры математики и информатики от 1 июля 2022 г. Протокол № 11.

И.о. заведующего кафедрой  Н.Н. Мальчукова

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от 1 июля 2022 г. Протокол № 7.

Председатель методической комиссии института  О.А. Мелякова

Разработчик:

Каюгина С.М., старший преподаватель кафедры математики и информатики

И. о. директора института:  Л.Н. Андреев

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

<i>Код компетенции</i>	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-3ук-1 Осуществляет поиск, анализ информации на основе информационной и библиотечной культуры для решения поставленных задач	<i>знать:</i> - принципы информационной и библиотечной культуры, методы и средства решения стандартных задач профессиональной деятельности с применением информационно-коммуникационных технологий; <i>уметь:</i> - решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиотечной культуры с применением информационно-коммуникационных технологий; <i>владеть:</i> - методами поиска и анализа информации для подготовки документов, обзоров, рефератов, докладов, публикаций на основе информационной и библиотечной культуры, с учетом соблюдения авторского права и требований информационной безопасности.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина относится к факультативам.

Для изучения дисциплины необходимы знания предмета «Информатика» на базе среднего общего образования.

«Основы информационной культуры» является предшествующей для дисциплины «Цифровые технологии в профессиональной деятельности».

Дисциплина изучается на 1 курсе в 1 семестре по очной и заочной формам обучения.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 36 часов (1 зачетная единица).

Вид учебной работы	Форма обучения	
	очная	заочная
Аудиторные занятия (всего)	18	4
<i>В том числе:</i>	-	-
Лекционного типа	18	4
Семинарского типа	-	-
Самостоятельная работа (всего)	18	32
<i>В том числе:</i>	-	-
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	9	24
Самостоятельное изучение тем	4	
Курсовой проект (работа)	-	-
Расчетно-графические работы	-	-
Контрольная работа	-	8
Реферат	-	-
Индивидуальное задание	5	-
Вид промежуточной аттестации:	зачет	зачет
Общая трудоемкость:		
часов	36	36
зачетных единиц	1	1

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1.	Информационная культура общества.	Информационные революции как предпосылки информационного общества. Концепции информационного общества. Формирование глобального информационного пространства. Информационная культура – феномен информационного общества. Информационная грамотность и информационная культура: сходство и различие. Информационная культура личности. Информационная культура общества.
2.	Цифровые образовательные ресурсы.	Электронная информационная образовательная среда ГАУ Северного Зауралья. Система электронного обучения Moodle. Сервисы Google Workspace for Education. Массовые открытые онлайн курсы.
3.	Информационные ресурсы и поиск информации.	Библиотека как информационный образовательный ресурс. Российская государственная библиотека. Тюменская областная научная библиотека им. Д.И. Менделеева. Президентская библиотека имени Б.Н. Ельцина. Электронные библиотечные системы, их поисковые возможности (ЭБС «Лань», ЭБС IPRbooks). Наукометрические базы данных. Современные наукометрические показатели публикационной активности. Поиск и отбор информации в Российском индексе научного цитирования (РИНЦ). Правила оформления библиографических ссылок по ГОСТ Р 7.0.100-2018 БИБЛИОГРАФИЧЕСКАЯ ЗАПИСЬ. БИБЛИОГРАФИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ. Организация поиска информации в сети Интернет (принципы работы поисковых систем, язык запросов). Аналитико-синтетическая переработка информации.

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
4.	Социально-психологические аспекты использования информационно-коммуникационных технологий.	Цифровой этикет. Информационная безопасность: правила цифровой гигиены в интернете и социальных сетях. Авторское право. Защита интеллектуальной собственности.

4.2. Разделы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1.	Информационная культура общества.	4	-	4	8
2.	Цифровые образовательные ресурсы.	2	-	6	8
3.	Информационные ресурсы и поиск информации.	8	-	4	12
4.	Социально-психологические аспекты использования информационных технологий.	4	-	4	8
Итого:		18	-	18	36

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1.	Информационная культура общества.	-	-	8	8
2.	Цифровые образовательные ресурсы.	2	-	6	8
3.	Информационные ресурсы и поиск информации.	2	-	10	12
4.	Социально-психологические аспекты использования информационных технологий.	-	-	8	8
Итого:		4	-	32	36

4.3. 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	9	24	Тестирование
Самостоятельное изучение тем	4		Тестирование
Контрольная работа	-	8	Защита контрольной работы
Индивидуальное задание	5	-	Защита индивидуального задания
Всего часов:	18	32	

5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Основы информационной культуры [Электронный ресурс]: Методические указания к выполнению самостоятельной работы для обучающихся очной и заочной форм обучения направлений подготовки, реализуемых в ГАУ Северного Зауралья / Автор-сост. С.М. Каюгина. – Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2020. – 8 с.
2. eLIBRARY.RU. Руководство пользователя [Электронный ресурс] – URL: https://elibrary.ru/projects/subscription/manual_elibrary_for_user.pdf.

5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

Раздел 3. Информационные ресурсы и поиск информации.

1. Регистрация на информационном портале «Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU».
2. Поиск и отбор информации в Российском индексе научного цитирования (РИНЦ).

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
УК-1	ИД-3 _{ук-1} Осуществляет поиск, анализ информации на основе информационной и библиотечной культуры для решения поставленных задач	<i>знать:</i> - принципы информационной и библиотечной культуры, методы и средства решения стандартных задач профессиональной деятельности с применением информационно-коммуникационных технологий; <i>уметь:</i> - решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиотечной культуры с применением информационно-коммуникационных технологий; <i>владеть:</i> - методами поиска и анализа информации для подготовки документов, обзоров, рефератов, докладов, публикаций на основе информационной и библиотечной культуры, с учетом соблюдения авторского права и требований информационной безопасности.	Тест

6.2. Шкалы оценивания

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. Бронникова, Л. М. Основы информационной культуры: учебное пособие / Л. М. Бронникова. — Барнаул: АлтГПУ, 2016. — 69 с. — ISBN 978-5-88210-811-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/112184>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

б) дополнительная литература

2. Кириленко, А. В. Основы информационной культуры. Библиография. Выпуск 1: учебное пособие / А. В. Кириленко; под редакцией Е. Г. Расплетиной. — Санкт-Петербург: Университет ИТМО, 2008. — 158 с. — ISBN 2227-8397. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/67475.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей
3. Основы информационной культуры: учебное пособие / А. А. Зубрий, Д. В. Ильинец, О. И. Константинова, О. И. Черняева. — Санкт-Петербург: ИЭО СПбУТУиЭ, 2012. — 246 с. — ISBN 978-5-94047-492-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/64044>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1. <https://www.elibrary.ru/> - Научная электронная библиотека
2. <https://www.prilib.ru/> - Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина
3. <http://www.tonb.ru/> - Тюменская областная научная библиотека им. Д.И. Менделеева
4. <https://cyberleninka.ru> – Научная электронная библиотека «Киберленинка»
5. <https://netpeaksoftware.com/ru/blog/poiskovie-operator-google-i-yandex-kak-ih-ispolzovat> - Поисковые операторы Google и Яндекс
6. <https://axivan.com/luchshie-oblachnye-hranilishha-2021-rejting-besplatnyh-servisov/> - Облачные хранилища
7. <https://www.obrazstroy.ru/blog/google-docs/> - Как работать в Google Docs

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Основы информационной культуры [Электронный ресурс]: Методические указания к выполнению самостоятельной работы для обучающихся очной и заочной форм обучения направлений подготовки, реализуемых в ГАУ Северного Зауралья / Автор-сост. С.М. Каюгина. – Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2020. – 8 с.

10. Перечень информационных технологий

1. Microsoft Windows 8 Professional;
2. Microsoft Office Standard 2010;
3. Сервисы Google Suite for Education;
4. Система электронного обучения Moodle.

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лекционные занятия проводятся в учебных аудиториях ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья с мультимедийным оборудованием (проектор и/или интерактивная доска).

Для выполнения самостоятельной работы обучающиеся могут пользоваться читальными залами библиотеки ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья, в том числе оснащёнными компьютерами с локальной сетью и выходом в интернет.

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 сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Инженерно-технологический институт
Кафедра математики и информатики

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине «Основы информационной культуры (факультатив)»

для направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

профиль *Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий*

Уровень высшего образования – бакалавриат

Разработчик: старший преподаватель С.М. Каюгина

Утверждено на заседании кафедры

протокол № 11 от 1 июля 2022 г.

И.о. заведующего кафедрой НН Н.Н. Мальчукова

Тюмень, 2022

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ
знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие
этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины
*ОСНОВЫ ИНФОРМАЦИОННОЙ КУЛЬТУРЫ (факультатив)***

1. Вопросы для промежуточной аттестации

Компетенция	Примерные задания для зачета в форме тестирования
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	1. Черты, относящиеся к главным отличительным чертам информационного общества: 2. Информационный взрыв подразумевает: 3. Понятие «информационная культура» в узком смысле определяется как: 4. Под информационной грамотностью согласно определению, данному Американской библиотечной ассоциацией, следует понимать: 5. Информационная культура общества предполагает: 6. Информационным называется общество, в котором: 7. Информатизация общества — это: 8. К информационным ресурсам общества относятся: 9. Математики, физики и специалисты по системам связи рассматривают информацию как: 10. Перечислите информационные революции: 11. Федеральный закон «Об информации, информатизации и о защите информации» определяет понятие «информация» как: 12. Информационная революция – это: 13. Глобализация - это: 14. Факторы развития глобального информационного общества: 15. Информационное мировоззрение – это: 16. Информационная культура включает в себя: 17. Информационная культура выполняет функции: 18. Наукометрия - это: 19. Индекс Хирша – это: 20. К авторитетным международным наукометрическим базам данных относятся: 21. РИНЦ - это: 22. Видом научного издания является: 23. К учебным изданиям относятся: 24. К справочным изданиям относятся: 25. Основные виды аналитико-синтетической переработки информации

Обучающийся допускается к промежуточной аттестации по дисциплине при условии выполнения и защиты индивидуального задания (очная форма), контрольной работы (заочная форма), выполнения на положительные оценки тестов по лекционному материалу и теме, вынесенной на самостоятельное обучение.

Итоговое тестирование проводится в системе электронного обучения Moodle (дистанционно) либо в контрольно-тестовой системе KTC Net 2 (в учебной аудитории). Тестовое задание включает 30 вопросов, в случайном порядке выбранных из банка

вопросов. Обучающемуся предоставляется 2 попытки, по 45 минут каждая.

Критерии оценки:

- «зачтено» выставляется обучающемуся, если итоговое тестирование выполнено с результатом 50% и выше;
- «не зачтено» выставляется обучающемуся, если итоговое тестирование выполнено с результатом 49% и ниже.

2. Комплект заданий для контрольной работы

Вариант 1

1. Информатизация общества как глобальный процесс.
2. Привести примеры определения УДК, ББК, ГРНТИ.

Вариант 2

1. Современное состояние и перспективы развития информатизации мирового сообщества.
2. Используя материалы <http://elibrary.ru>, подберите литературу по теме «Цифровые технологии в аграрном секторе».

Вариант 3

1. Информационные технологии – катализатор развития общества.
2. Используя материалы <http://elibrary.ru>, определите десять авторов с наибольшим индексом Хирша (среди преподавателей нашего вуза).

Вариант 4

1. Информатизация общества и культура.
2. Используя материалы <http://elibrary.ru>, найдите список статей, ссылающихся на работы определенного автора (преподавателя нашего вуза).

Вариант 5

1. Информатизация общества и образование.
2. Постройте рейтинг вузов Тюменской области по числу публикаций в российских журналах из перечня ВАК.

Вариант 6

1. Сетевая культура.
2. Постройте рейтинг вузов Тюменской области по числу зарубежных публикаций.

Вариант 7

1. Проблемы информационной безопасности личности.
2. Используя материалы <http://elibrary.ru>, проведите сравнительный анализ публикационной активности двух вузов.

Вариант 8

1. Информационные продукты и ресурсы.
2. Используя материалы <http://elibrary.ru>, определите индекс вузов г. Тюмени. Оформите данные в виде таблицы.

Вариант 9

1. Поисковый сервис Интернет: универсальные поисковые системы, тематические каталоги, специализированные поисковые системы.
2. Используя данные научной электронной библиотеки elibrary.ru проанализируйте публикационную активность определенного автора (преподавателя нашего вуза).

Вариант 10

1. Научные базы данных и электронные полнотекстовые библиотеки. Электронные издания, их виды.
2. Приведите пример оформления ссылки на статью в журнале, оформленную в соответствии с ГОСТ Р 7.0.100-2018 БИБЛИОГРАФИЧЕСКАЯ ЗАПИСЬ. БИБЛИОГРАФИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ.

Контрольная работа выполняется обучающимися заочной формы. Сдается на проверку преподавателю в период сессии. При оценке контрольной работы определяются выдержанность требований к оформлению, соответствие содержания заданному варианту, полнота и последовательность изложения, наличие достаточных пояснений, число и характер ошибок (существенные или несущественные), а также ответы на уточняющие вопросы преподавателя по содержанию контрольной.

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если контрольная работа выполнена по своему варианту, теоретический вопрос рассмотрен полностью, в практическом задании допущена несущественная ошибка.
- оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если контрольная работа выполнена не по своему варианту, теоретический вопрос не раскрыт, практическое задание не выполнено или допущены существенные ошибки.

3. Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий / проектов

Индивидуальные творческие задания (проекты):

Работа с ЭБС, научными базами данных и электронными полнотекстовыми библиотеками

1. Найдите в ЭБС «Лань» и IPR Smart учебники и учебные пособия по одной из дисциплин, которую изучаете на 1 курсе (не менее 5 наименований, не старше 10 лет). Добавьте издания в «Избранное». Сделайте скриншот.
2. Используя электронные каталоги Тюменской областной научной библиотеки им. Д.И. Менделеева и Президентской библиотеки имени Б.Н. Ельцина найдите издания, связанные с историей Тюменской области (не менее 5 наименований). Сделайте скриншот.
3. Выберите актуальную тему, связанную с предметной областью специальности, на которой обучаетесь. Найдите не менее 10 научных статей по данной теме в e-library, добавьте их в подборку. Сделайте скриншот.
4. Используя поисковые системы сети Интернет, найдите электронные публикации по теме, выбранной в пункте 3, в формате pdf. Сделайте скриншот. Оформите в MS Word или Google Документы ссылки на электронные ресурсы в соответствии с ГОСТ Р 7.0.100-2018 БИБЛИОГРАФИЧЕСКАЯ ЗАПИСЬ. БИБЛИОГРАФИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ.

Индивидуальное задание обучающийся сдаёт на проверку преподавателю в электронном виде в формате .doc, отвечает на уточняющие вопросы.

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если выполнены все требования задания;
- оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если требования задания не выполнены или выполнены частично.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Инженерно-технологический институт
Кафедра Технологии продуктов питания

«Утверждаю»
Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

« 01 » июля 2022 г.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ТюмГУ является правопреемником ГАУ Северного Зауралья и продолжает реализовывать образовательные программы по соответствующим видам, уровням и условиям обучения, в том числе с сохранением всех существующих форм и условий обучения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОСНОВЫ НАУЧНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ

для направления подготовки

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения: очная, заочная

Тюмень, 2022

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья, утвержденный Министерством образования и науки РФ «17» августа 2020 г., приказ № 1041

2) Учебный план основной образовательной программы «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «01» июля 2022 г. Протокол № 11

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена на заседании кафедры Технологии продуктов питания от «01» июля 2022 г. Протокол № 6а

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от «01» июля 2022 г. Протокол № 7

Председатель методической комиссии института



О.А. Мелякова

Разработчик:

Есенбаева К.С., доцент кафедры Технологии продуктов питания, канд. с.-х. наук

И.о директора института:



Л.Н. Андреев

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

<i>Код компетенции</i>	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-8 опк-2 – Применяет современные методы научных исследований в профессиональной деятельности	знать: - основные концепции; - современные методы научных исследований в производстве продуктов питания из растительного сырья; уметь: - подбирать метод в зависимости от темы исследования; - решить поставленные задачи при обработке информации; владеть: - навыками подбора методов исследований в зависимости от темы; - навыками описания результатов и формулирования выводов.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина относится к *Блоку 1 обязательной* части.

Для изучения дисциплины необходимы знания в области: информатики и цифровых технологии, экологии, биологии, биохимии.

Основы научных исследований является предшествующей дисциплиной для дисциплин: основы разработки продуктов питания из растительного сырья, технология хлеба, технология макаронных изделий, технология кондитерских изделий, биотехнологии в пищевом производстве, нанотехнологии в пищевой промышленности.

Дисциплина изучается на 2 курсе в 4 семестре по очной форме обучения и на 3 курсе в 6 семестре – заочной форме обучения.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов (3 зачетные единицы).

Вид учебной работы	Форма обучения	
	очная	заочная
Аудиторные занятия (всего)	64	12
<i>В том числе:</i>	-	-
Лекционного типа	32	8
Семинарского типа	32	4
Самостоятельная работа (всего)	24	96
<i>В том числе:</i>	-	-
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	12	76
Самостоятельное изучение тем	8	
Контрольные работы	-	20
Эссе	4	-
Контроль самостоятельной работы (КСР)	20	-
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	Наука и её роль в современном обществе	1.Понятие науки. 2.Наука и философия. 3.Современная наука. 4.Основные концепции. 5.Роль науки в современном обществе.
2	Наука и научные исследования	1.Науки и их классификация. 2.Научное исследование и его сущность. 3.Этапы проведения научно-исследовательских работ.
3	Методологические основы научных исследований	1.Методы и методология научного исследования. 2.Всеобщие и общенаучные методы научных исследований. 3.Специальные методы научных исследований.
4	Выбор направления и обоснование темы исследования	1.Планирование научного исследования 2.Прогнозирование научного исследования 3.Выбор темы научного исследования 4.Технико-экономическое обоснование темы научного исследования.

4.2. Разделы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Конт роль СР	Всего, часов
1	2	3	4	5	6	7
1.	Наука и её роль в современном обществе	6	6	-	4	16
2.	Наука и научные исследования	8	6	8	6	28
3.	Методологические основы научных исследований	6	10	6	4	26
4.	Выбор направления и обоснование темы исследования	12	10	10	6	38
	Итого:	32	32	24	20	108

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1	2	3	4	5	6
1.	Наука и её роль в современном обществе	2	-	24	26
2.	Наука и научные исследования	2	2	24	28
3.	Методологические основы научных исследований	2	-	24	26
4.	Выбор направления и обоснование темы исследования	2	2	24	28
	Итого:	8	4	96	108

4.3. Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема	Трудоемкость (час)	
			очная	заочная
1	2	3	4	5
1	1	Наука: её основные задачи и функции	2	-
2	1	Управление наукой и её организационная структура	2	-
3	1	Информационно-библиографические ресурсы	2	-
4	2	Научное исследование: его сущность и особенности	2	-
5	2	Классификация научных исследований	2	-
6	2	Этапы проведения научного исследования	2	2
7	3	Методы научного исследования	2	-
8	3	Всеобщие и общенаучные методы научных исследований	2	-
9	3	Специальные методы научных исследований	2	-
10	3	Методы сбора количественной информации	2	-
11	3	Социологические методы исследования	2	-
12	4	Виды и формы учебно-исследовательской работы студентов ВУЗа	2	-

13	4	Виды и формы научно-исследовательской работы студентов ВУЗа	2	-
14	4	Особенности научного стиля	2	-
15	4	Требования к оформлению студенческих научных работ	2	-
16	4	Особенности подготовки и защиты курсовых и выпускных квалификационных работ	2	2
		Итого:	32	4

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	12	76	тестирование
Самостоятельное изучение тем	8		тестирование собеседование
Эссе	4		защита
Контрольные работы	-	20	защита
всего часов:	24	96	
Всего часов на КСР	20	-	защита

5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Гречников Ф. В. Основы научных исследований: учеб. пособие / Ф. В. Гречников. – Самара: Изд-во СГАУ, 2015. –111с. – ISBN 978-5-7883-1008-4.

5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

Раздел 1: Наука и её роль в современном обществе

1. Роль ученого и специалиста в современном обществе.

Раздел 2: Наука и научные исследования

1. Зарождение и развитие науки.

Раздел 3: Методологические основы научных исследований

1. Научное познание: сущность и структура.

Раздел 4: Выбор направления и обоснование темы исследования

1. Оформление библиографических ссылок. Типы ссылок.

5.4. Темы эссе:

1. Цель и основные задачи НИРС.
2. Форма проведения учебно-исследовательской и научно-исследовательской работы студентов.
3. Группировка источников в библиографическом списке. Способы группировки.
4. Основные источники информации. Виды научных и учебных изданий.

5.5. Темы докладов для самостоятельной работы (КСР):

1. Основные концепции современной науки.
2. Роль ученого и специалиста в современном обществе.
3. Отличие производства знаний от материального производства.
4. Отличие фундаментальных наук от прикладных.
5. Основные формы научного знания: факт, теория, гипотеза.
6. Разработка проблемного поля и проблем исследования.
7. Этапы проведения научного исследования.
8. Подбор научной и научно-популярной литературы.
9. Методы работы с источниками.
10. Информационные и библиографические источники информации, библиографическая продукция.
11. Традиционные (печатные) библиографические пособия.
12. Новейшие формы информационных ресурсов.
13. Традиции и новации в науке.
14. Глобальные научные революции.
15. Историческая эволюция понятия «научная картина мира».
16. Особенности неклассической науки.
17. Критерии классической научной рациональности.
18. Критерии неклассической научной рациональности.
19. Методы исследований в пищевой промышленности.
20. Модели динамики научных знаний.
21. Роль истории науки в оценке методологических стратегий и программ.
22. Наука в структуре общественного сознания.
23. Основные методологические приемы знакомства с научной литературой.
24. Характерные особенности языка письменной научной речи.
25. Методика работы над изложением результатов исследования.
26. Реферат как научное произведение, его назначение и структура.
27. Научный доклад, его назначение и структура. Тезисы доклада.

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

6.1 Перечень компетенций и оценочные средства индикатора достижения компетенций

<i>Код компетенции</i>	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства
ОПК-2	ИД-8 оок-2 – Применяет современные методы научных исследований в профессиональной деятельности	знать: - основные концепции; - современные методы научных исследований в производстве продуктов питания из растительного сырья;	тест зачетный билет
		уметь: - подбирать метод в зависимости от темы исследования; - решить поставленные задачи при обработке информации;	
		владеть: - навыками подбора методов исследований в зависимости от темы; - навыками описания результатов и формулирования выводов.	

6.2. Шкалы оценивания устного зачета

Оценка	Описание
Зачтено	Демонстрирует высокий уровень знаний основных концепции; современных методов научных исследований в производстве продуктов питания из растительного сырья
Не зачтено	Демонстрирует слабый уровень знаний основных концепции, не знает современные методы научных исследований в производстве продуктов питания из растительного сырья, слабо владеет современной научной терминологией пищевых производств

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. Кузнецов И.Н. Основы научных исследований: учебное пособие для бакалавров. Издательство «Дашков и К», 2017, 3-е издание, 284 с.
2. Шкляр, М.Ф. Основы научных исследований [Электронный ресурс]: учеб. пособие — Электрон. дан. — Москва: Дашков и К., 2014. — 244 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/56263>. — Загл. с экрана.

б) дополнительная литература

1. Основы научно-исследовательской деятельности. Курс лекций, учебное пособие для бакалавров направлений подготовки 19.03.01 – Биотехнология, 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения, 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, 38.03.07 – Товароведение / сост.: В.В. Крючкова Донской ГАУ. – п. Персиановский: Донской ГАУ. - 2018. – 212с.
2. Основы научных исследований: учеб. пособие / Ф.В. Гречников, В.Р. Каргин. – Самара: Изд-во СГАУ, 2015. – 111 с.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Базы данных:

- Научная электронная библиотека (<http://elibrary.ru/defaultx.asp>);
- Электронно-библиотечная система Издательство «Лань» www.e.lanbook.com ;
- Электронно-библиотечная система IPRbooks <http://www.iprbookshop.ru/> ;
- Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/>.

Интернет-ресурсы:

1. www.rosпотребнадзор.ru Официальный сайт Роспотребнадзора РФ. Контроль и надзор в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Российской Федерации, защиты прав потребителей.
2. www.stq.ru Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество».
3. www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность».
4. www.gost.ru Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (РОССТАНДАРТ).
5. www.interstandart.ru Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт»/ Журнал «Вестник технического регулирования».
6. www.ozpp.ru/standard/pravila/sanpin Сайт Межрегиональной общественной организации «Общество защиты прав потребителей», СанПиН и другие аналогичные документы.
7. www.ab-centre.ru Сайт экспертно – аналитического центра агробизнеса.
8. www.agronews.ru (Российский информационный портал о сельском хозяйстве).

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Маюрникова Л.А. Основы научных исследований в научно-технической сфере [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Л.А. Маюрникова, С.В. Новосёлов.

— Электрон. текстовые данные. — Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2009. — 123 с. — 978-5-89289-587-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/14381.html>

10. Перечень информационных технологий

1. Сервисы Google Suite for Education;
2. Система электронного обучения Moodle.

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для чтения лекций и проведения занятий семинарского типа по дисциплине «Основы научных исследований» используется аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием.

Для выполнения самостоятельной работы обучающиеся могут пользоваться читальными залами библиотеки ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья, в том числе оснащёнными компьютерами с локальной сетью и выходом в интернет.

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 сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Инженерно-технологический институт
Кафедра технологии продуктов питания

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

ОСНОВЫ НАУЧНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ

для направления подготовки

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Разработчик:

Есенбаева К.С., доцент кафедры Технологии продуктов питания, канд. с.-х. наук

Утверждено на заседании кафедры
протокол № 6а от « 01 » июля 2022 г.

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Тюмень, 2022

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ
знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы
формирования компетенций в процессе освоения дисциплины
ОСНОВЫ НАУЧНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ**

1.Вопросы к зачету

ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ИД-8 опк-2 – Применяет современные методы научных исследований в профессиональной деятельности

Компетенция	вопросы
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	1.Понятие науки. 2.Наука и философия. 3.Современная наука. 4.Основные концепции современной науки. 5.Роль науки в современном обществе. 6. Основные функции науки, их назначение. 7. классификация наук. 8.Управление наукой и её организационная структура. 9.Цель и основные задачи научной работы студентов 10.Научное исследование как форма существования и развития науки. 11. Научное исследование и его сущность. 12.Классификация научных исследований. 13.Этапы проведения научного исследования. 14.Структурные компоненты теории познания: понятия, категории, закона, концепции, аксиомы, принципы. 15.Структурные компоненты теоретического познания: проблемы, гипотезы и теории. 16.Информационно-библиографические ресурсы. 17.Систематизация и анализ научной информации. Виды регистрации научной информации. 18. Методы обработки и хранения информации. 19.Традиционные и современные носители информации. 20.Требования нормативных документов по оформлению библиографического списка. 21. Методология научного исследования. 22. Метод и теория научного исследования. 23. Классификация методов научных исследований. 23.Теоретические методы научного исследования. 24. Экспериментальные методы научного исследования. 25.Специальные методы научных исследований. 26.Методы сбора количественной информации. 27.Социологические методы исследования. 28.Моделирование как метод научного познания. 29.Этапы планирования научно-исследовательской работы.

	30. Объект и предмет исследования. 31. Прогнозирование научного исследования. 32. Цель и основные задачи научно-технического прогнозирования. 33. Задачи прогнозирования фундаментальных, поисковых, прикладных исследований и опытно-конструкторских работ. 34. Требования, предъявляемые к выбору темы научного исследования. 35. Оценка экономической эффективности научной темы. 36. Научный доклад, его структура и содержание. 37. Этика научно-исследовательской работы.

Обучающийся допускается к промежуточной аттестации по дисциплине при условии выполнения всех практических работ, защиты доклада (очная форма), защиты контрольной работы (заочная форма), а также при условии выполнения заданий по темам, вынесенным на самостоятельное изучение.

Процедура оценивания устного зачёта

Зачет проходит в форме собеседования. Обучающемуся достается зачетный билет путем собственного случайного выбора. Зачетный билет состоит из двух теоретических вопросов. Для подготовки ответа на задания зачетного билета обучающемуся дается 15 минут. Защита ответа происходит в виде собеседования, на что отводится 5 минут. Ответ обучающегося оценивается «зачтено» либо «не зачтено» в соответствии со шкалой оценивания. При оценивании зачета учитываются результаты оценки, полученные при текущем контроле: выполнения и защиты практических работ, собеседовании по темам, выносимым на самостоятельное обучение, контрольной работы (заочная форма).

Критерии оценки устного зачета

Оценка «Зачтено» выставляется студенту, который демонстрирует глубокое понимание программного материала, свободно владеет специальной терминологией, но с некоторыми неточностями при ответе, сформулировал выводы по излагаемому материалу.

Оценка «Не зачтено» выставляется студенту, не давшему ответы на вопросы билета, не владеющему терминологией по дисциплине, мышлением, при отсутствии ответов на дополнительные вопросы по программе.

Примерный зачетный билет

ФГБОУ ВО

Государственный аграрный университет Северного Зауралья

Институт инженерно-технологический

Кафедра Технологии продуктов питания

направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Учебная дисциплина Основы научных исследований

Зачетный билет № 1

1. Науки и их классификация.

2. Этапы проведения научного исследования.

Составил: Есенбаева К.С.

Заведующий кафедрой: Дорн Г.А.

« ____ » _____ 20__ г.

« ____ » _____ 20__ г.

Процедура оценивания тестирования

Тестирование по дисциплине «Основы научных исследований» проводится в качестве текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся по окончании изучения каждого раздела дисциплины. Тестовое задание в системе электронного обучения Moodle включает 30 вопросов, в случайном порядке выбранных из банка вопросов. Обучающемуся предоставляется 2 попытки, по 45 минут каждая.

Преподаватель разрабатывает и размещает на странице своего курса тесты, указывая в их настройках даты, время, которое отводится на выполнение одной попытки, количество попыток, предоставляемое каждому обучающемуся. Обучающиеся получают информацию о дате и времени тестирования. В назначенное время обучающиеся заходят в систему moodle с личного аккаунта и проходят тестирование. По результатам проверки тестирования выставляются оценки в соответствии с критериями.

Шкала оценивания тестирования на зачете

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

2.Варианты контрольных работ для заочной формы обучения

Контрольная работа выполняется по одному из вариантов, которые распределяются по двум последним цифрам номера зачетной книжки:

Последняя цифра	Предпоследняя цифра										
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	0		10	20	10	20	10	20	10	20	10
	1	1	11	1	11	1	11	1	11	1	11
	2	2	12	2	12	2	12	2	12	2	12
	3	3	13	3	13	3	13	3	13	3	13
	4	4	14	4	14	4	14	4	14	4	14
	5	5	15	5	15	5	15	5	15	5	15
	6	6	16	6	16	6	16	6	16	6	16
	7	7	17	7	17	7	17	7	17	7	17
	8	8	18	8	18	8	18	8	18	8	18
	9	9	19	9	19	9	19	9	19	9	19

Вариант №1

1. Классификация наук: различные варианты.
- 2.Виды научных исследований. Фундаментальные и прикладные исследования.

Вариант №2

- 1.Наука: определение, особенности. Три аспекта науки.
- 2.Сущность методологии исследования.

Вариант №3

1. Глобальные научные революции.

2. Эмпирический уровень научных исследований.

Вариант №4

1. Метод и методология науки.

2. Особенности неклассической науки.

Вариант №5

1. Наука в структуре общественного сознания.

2. Теоретический уровень научных исследований: содержание и особенности.

Вариант №6

1. Метод науки, его структура.

2. Принципы и проблема исследования.

Вариант №7

1. Зарождение и развитие науки.

2. Разработка гипотезы и концепции исследования.

Вариант №8

1. Значение и сущность научных исследований.

2. Научные методы познания в исследованиях

Вариант №9

1. Методология эксперимента.

2. Работа с научной литературой.

Вариант №10

1. Наука и философия.

2. Прогнозирование научного исследования.

Вариант №11

1. Критерии научного знания.

2. Научный доклад, его структура и содержание.

Вариант №12

1. Роль науки в современном обществе.

2. Требования, предъявляемые к выбору темы научного исследования.

Вариант №13

1. Всеобщие методы научных исследований.

2. Этика научно-исследовательской работы.

Вариант №14

1. Общенаучные методы научных исследований.

2. Особенности научного стиля.

Вариант №15

1. Научная теория и ее структура.

2. Информационные и библиографические источники информации, библиографическая продукция.

Вариант №16

1. Основные формы научного знания: факт, теория, гипотеза.

2. Понятие и основные принципы научной этики.

Вариант №17

1. Отличие фундаментальных наук от прикладных.

2. Новейшие формы информационных ресурсов.

Вариант №18

1. Основные концепции современной науки.
2. Нарушения научной этики.

Вариант №19

1. Общая характеристика и определение научной теории.
2. Основные источники научной информации. Виды учебных изданий.

Вариант №20

1. Планирование научного исследования.
2. Этика взаимоотношений науки и общества.

Процедура оценивания контрольной работы

При подготовке контрольной работы бакалавр обязан руководствоваться методическими указаниями по выполнению контрольных работ. В методическом указании отражены требования к оформлению, рекомендации по выполнению контрольных работ, варианты контрольных работ и процедура оценивания.

Качество контрольной работы рассматривается как важный показатель успеваемости бакалавра по дисциплине, являясь необходимым условием допуска к зачету. Контрольная работа должна показать, насколько бакалавр - заочник овладел темами вопросов изучаемой дисциплины.

При оценке контрольной работы уделяется внимание таким критериям как соответствие содержания самой работы вопросам контрольной, полнота ответа на вопросы работы с демонстрацией знания материала по темам вопросов, владение специальной терминологией, и соблюдение всех требований к оформлению.

В случае обнаружения несоответствия контрольной работы требованиям, работа направляется на доработку. Если работа соответствует установленным требованиям, или после устранения всех замечаний, преподаватель проводит процедуру защиты контрольной работы, задавая студенту вопросы, касающиеся тематики контрольной работы.

Критерии оценки:

Контрольная работа оценивается как «Зачтено» и «Не зачтено».

Оценка «Зачтено» выставляется бакалавру, в случае если работа полно раскрывает тему, с демонстрацией глубокого знания материала тем вопросов с применением специальной терминологии, грамотного изложения материала в соответствии с требованиями.

Оценка «Не зачтено» выставляется бакалавру, в случае если в работе не раскрыта тема, выявлено небрежное или неправильное оформление, а также если контрольная работа взята в готовом виде из базы сети Интернет.

Контрольная работа, оцененная на «Зачтено» является допуском к промежуточной аттестации. Контрольная работа с оценкой «Не зачтено» возвращается бакалавру, который должен, в соответствии с замечаниями преподавателя, либо доработать её, либо написать новую. Без представления контрольной работы и положительной его оценки бакалавр не допускается к зачету по дисциплине.

3. Вопросы для собеседования по темам, выносимым на самостоятельное изучение:

Раздел 1: Наука и её роль в современном обществе

1. Какова роль науки в формировании картины мира-?

2. Какова роль науки в современном обществе-?
3. В чем заключается значимая роль науки в образовании-?

Раздел 2: Наука и научные исследования

1. Наука как производительная сила современного общества.
2. Что означает развитие науки-?
3. Назовите первый, второй и современный этап научно-технического прогресса.

Раздел 3: Методологические основы научных исследований

1. В чем заключается сущность научного познания-?
2. Охарактеризуйте уровни познавательного процесса.
3. Перечислите формы познания.

Раздел 4: Выбор направления и обоснование темы исследования

1. Библиографический список как показатель глубины и всесторонности научного исследования.
2. Библиографическое описание и группировка источников.
3. Элементы библиографического описания.

Процедура оценивания тем для самостоятельного изучения

Самостоятельная работа бакалавров наряду с аудиторной представляет одну из форм учебного процесса и является существенной его частью. Для ее успешного выполнения необходимо планирование и контроль со стороны преподавателей.

Самостоятельная работа служит основой для углубления и закрепления знаний обучающегося по дисциплине, создает условия для превращения их в убеждения, формирует личность, способную творчески мыслить и готовую к профессиональной деятельности.

Для лучшего усвоения самостоятельно изученных тем необходимо вести конспектирование учебного материала. Данная работа выполняется студентом самостоятельно и оформляется письменно в виде конспекта.

Конспект позволяет формировать и оценивать умения обучающихся по переработке информации. К параметрам оценочных средств относятся: оптимальный объем текста (не более одной трети оригинала); логическое построение и связность текста; полнота/глубина изложения материала (наличие ключевых положений, мыслей); визуализация информации как результат ее обработки (таблицы, схемы, рисунки); оформление (аккуратность, соблюдение структуры оригинала).

Критерии оценки:

Оценка «зачтено» выставляется бакалавру, если он изучил все предложенные вопросы, оформил отчетный материал в виде конспекта на основе самостоятельно изученного материала; конспект составлен грамотно, но недостаточно полно, с выделением важнейших аспектов; последовательность изложения незначительно нарушена, но это не затрудняет понимание содержания; число грамматических и орфографических ошибок не значительно.

Оценка «не зачтено» выставляется, если бакалавр изучил только часть из предложенных вопросов, неаккуратно оформил конспект или не предоставил его.

4. Вопросы к защите доклада

1. Что такое наука? Назовите ее основные задачи и функции.

2. Какова роль науки в формировании картины мира.
3. Какова роль науки в современном обществе.
4. Способен ли научный прогресс привести к концу света.
5. Какие основные функции науки вам известны? В чем их назначение.
6. В чем заключается значимая роль науки в образовании.
7. В чем специфика научной деятельности.
8. Какое знание можно считать научным.
9. Охарактеризуйте методы научных исследований.
10. Дайте определение терминов метод и методология.
11. Что такое информационные и библиографические источники информации.
12. Приведите примеры традиционных библиографических пособий.
13. Что, по вашему мнению, является смыслом жизни настоящего ученого.
14. Как вы понимаете высказывание А. Эйнштейна о различных типах людей, пребывающих в «храме науки».
15. Объект и предмет науки. В чем различия между этими понятиями.
16. В чем суть дифференциации и интеграции наук.
17. Перечислите основные достижения науки в XX веке.
18. Что является исходным материалом для науки.
19. Почему некоторые ученые не считают философию наукой.
20. Как проверяется достоверность научных знаний.
21. Основные источники научной информации.
22. Назовите виды научных и учебных изданий.
23. Систематизация и анализ научной и учебной информации.
24. Назовите виды чтения специальной литературы (просмотровое, ознакомительное, поисковое, изучающее).
25. Какие существуют формы регистрации научной информации.
26. Функциональные стили современного русского литературного языка (разговорный, официально-деловой, публицистический, научный).
27. Языковые (лексические, грамматические, стилистические) особенности научного стиля.
28. Требования к техническому оформлению научной работы.
29. Что такое тезисы?
30. Дайте определение понятию реферат.

Процедура оценивания доклада

При подготовке доклада студент обязан руководствоваться методическими указаниями по самостоятельной работе. В методическом указании отражены требования к докладу, методика подготовки доклада, процедура защиты и перечень тем.

Темы докладов выдаются в начале семестра (на 1-2 занятии), а защита – по мере изучения материала дисциплины.

Качество доклада рассматривается как важный показатель успеваемости студента по дисциплине, являясь необходимым условием допуска к зачету. При защите доклада обучающийся должен показать, насколько овладел конкретной темой по изучаемой дисциплине.

Процедура защиты доклада осуществляется во время проведения семинарских занятий и проводится публично. При оценке доклада уделяется внимание таким важным критериям как актуальность темы и степень ее раскрытия с применением специальной терминологии; стиль изложения материала; самостоятельность анализа информации.

На защиту доклада отводится 5-7 минут. Доклад оценивается по системе «зачтено» либо «не зачтено».

Критерии оценивания доклада

«Зачтено» выставляется если выполнены все требования к защите доклада: 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, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

«Не зачтено» выставляется, если имеются существенные отступления от требований. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании доклада, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы, во время защиты отсутствует вывод.

5. Вопросы к защите эссе

1. В чем заключается актуальность темы?
2. Каковы цель и задачи исследования?
3. Что послужило источниками информации по теме?
4. Что нового вы узнали при работе над эссе?
5. Каковы основные выводы по теме исследования?

Процедура оценивания эссе

При подготовке эссе обучающийся обязан руководствоваться методическими рекомендациями по самостоятельной работе. В методических рекомендациях отражены структурные элементы эссе, требования к оформлению, примерная тематика, процедура оценивания.

Эссе должно показать, насколько обучающийся овладел конкретной темой по изучаемой дисциплине.

Процедура защиты эссе осуществляется вне аудиторных занятий и проводится публично. При оценке эссе уделяется внимание таким важным критериям как актуальность темы и степень ее раскрытия с применением специальной терминологии; стиль изложения материала; самостоятельность анализа информации; соблюдение требований к оформлению.

На защиту эссе отводится 5-7 минут. Эссе оценивается по системе «зачтено» и «не зачтено».

Критерии оценки эссе

«Зачтено» выставляется если выполнены все требования к написанию и защите эссе: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

«Не зачтено» выставляется, если имеются существенные отступления от требований. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании эссе, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы, во время защиты отсутствует вывод.

6. Тестовые задания для текущего/промежуточного контроля по дисциплине «Основы научных исследований»

1. Наука - это
2. В каком веке возникла современная наука

3. Самая престижная и знаменитая научная премия
4. Научное исследование – это
5. На чем сосредоточена философия науки
6. Познавательная функция науки
7. Что является идеалом науки, по мнению большинства учёных
8. Что играет важную роль в популяризации науки
9. Три основные концепции науки:
10. В чем главная проблема новых изобретений в современном обществе
11. Методология науки
12. Что не может дать наука
13. Выберите две особенности современной науки
14. Первая академическая степень в многоуровневой структуре высшего профессионального образования
15. Высшим научным учреждением РФ является
16. Принципы построения, формы и способы научно-исследовательской деятельности
17. Обоснованное представление об общих результатах исследования:
18. Метод исследования, который предполагает организацию ситуации исследования и позволяет ее контролировать
19. Метод исследования, предполагающий, что обследуемый отвечает на ряд задаваемых ему вопросов
20. Метод исследования, предполагающий выяснение интересующей информации в процессе двустороннего общения с испытуемым
21. Методы исследования, основанные на опыте, практике:
22. Метод письменного опроса респондентов:
23. Исследовательский метод, связанный привлечением к оценке изучаемых явлений экспертов
24. Основные понятия системного подхода: система, элемент, состав, _____, функции, функционирование и цель
25. Аннотация – это
26. Фундаментальные исследования направлены
27. Прикладные исследования решают вопросы
28. Научное познание отличается тем, что познавательную деятельность
29. Объект исследования –
30. Предмет исследования –
31. Научные издания
32. Учебные издания
33. Упорядочение и группировка собранного научного материала – это
34. Перечень библиотечных источников, содержащих описательные сведения о наиболее важных изданиях – это..
35. Часть научной работы, в которой обосновываются актуальность выбранной темы, цель и содержание поставленных задач
36. Краткое обобщение содержания научной работы
37. Выдвинутая гипотеза может быть подтверждена или опровергнута
38. Издания или документы, содержащие сведения об открытиях и изобретениях
39. Журналы, содержащие сокращенное название первичного документа

40. Сокращенное изложение первичного документа с основными фактическими сведениями и выводами – это...
41. Хранение редакцией рукописей и организация информации о них по запросам потребителей – это...
42. Укажите основные виды библиографической записи
43. Тип вопроса в анкете или интервью, содержащий в себе варианты
Ответа
44. Тип вопроса в анкете или интервью, предоставляющий респонденту возможность самостоятельно выстроить свой ответ
45. Системный подход – это
46. Элемент - внутренняя исходная единица, функциональная часть системы, собственное строение которой не рассматривается, а учитываются лишь ее _____, необходимые для построения и функционирования системы
47. Краткая характеристика печатного издания с точки зрения содержания, назначения, формы
48. Во введении необходимо отразить
49. Для научного текста характерна
50. При библиографическом описании опубликованных источников используются.

Процедура оценивания тестирования

Тестирование обучающихся используется в текущем контроле и в промежуточной аттестации для оценивания уровня освоенности обучающимися различных разделов и тем дисциплины и производится в системе moodle на сайте «Test ЭИОС ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья» <https://lms-test.gausz.ru>.

Преподаватель разрабатывает и размещает на странице своего курса тесты, указывая в их настройках даты, когда тесты будут доступными для прохождения, время, которое отводится на выполнение одной попытки, количество попыток, предоставляемое каждому обучающемуся. Обучающиеся получают информацию о дате и времени тестирования. В назначенное время обучающиеся заходят в систему moodle с личного аккаунта и проходят тестирование. После тестирования формируется таблица с оценками обучающихся. По результатам проверки результатов тестирования выставляются оценки в соответствии с критериями.

Шкала оценивания тестирования на зачете

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

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Инженерно-технологический институт
Кафедра Технологии продуктов питания

«Утверждаю»
Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

« 01 » июля 2022 г.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ТюмГУ является правопреемником ГАУ Северного Зауралья и продолжает реализовывать образовательные программы по соответствующим видам, уровням и условиям обучения, в том числе с сохранением всех существующих форм и условий обучения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОСНОВЫ РАЗРАБОТКИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ
РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

для направления подготовки

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения: очная, заочная

Тюмень, 2022

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья, утвержденный Министерством образования и науки РФ «17» августа 2020 г., приказ № 1041

2) Учебный план основной образовательной программы «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «01» июля 2022 г. Протокол № 11

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена на заседании кафедры Технологии продуктов питания от «01» июля 2022 г. Протокол № 6а

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от «01» июля 2022 г. Протокол № 7

Председатель методической комиссии института



О.А. Мелякова

Разработчики:

Шевелева Т.Л., доцент кафедры Технологии продуктов питания, канд. с.-х. наук
Александров В.Е., главный технолог ООО «Хлебокомбинат «Абсолют»

И.о директора института:



Л.Н. Андреев

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

Код компетенции	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-4	Способен осуществлять проведение работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ИД-4пк4 Разрабатывает новые виды продуктов питания из растительного сырья с учетом передовых технологий	Знать: - основы технологий производства продуктов питания из растительного сырья; - принципы подбора и расчета компонентов рецептур и технологические решения при разработке новых видов продуктов питания из растительного сырья. Уметь: - проводить исследования свойств сырья, пищевых макро- и микроингредиентов и других добавок для разработки новых видов продуктов питания; - составлять и рассчитывать рецептуры новых видов пищевых продуктов из растительного сырья. Владеть: навыками определения свойств сырья и компонентов, необходимых для придания пищевым продуктам определенных свойств и сохранения их качества; - навыками разработки новых эффективных технологических решений, новых видов продуктов питания из растительного сырья на основе передовых технологий.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина относится к Блоку 1 (части формируемой участниками образовательных отношений). Предшествующей дисциплиной является «Биохимия».

«Основы разработки продуктов питания из растительного сырья» является предшествующей для дисциплин: «Технология хлеба», «Технология кондитерских изделий», «Технология макаронных изделий».

Дисциплина изучается на втором курсе, в 4 семестре очной форме обучения, на третьем курсе в 5 семестре по заочной форме обучения.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы

Вид учебной работы	Очная форма обучения Семестр 6	Заочная форма обучения Семестр 9
Аудиторные занятия (всего)	64	16
В том числе:		
Лекционного типа	32	8
Семинарского типа	32	8
Самостоятельная работа (всего)	42	110
В том числе:		
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	20	82
Самостоятельное изучение тем и разделов учебной дисциплины	8	
Реферат	14	
Контрольная работа	-	28
Контроль самостоятельной работы	20	-
Вид промежуточной аттестации (экзамен)	18	18
Общая трудоемкость час зач. ед.	144	144
	4	4

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание разделов дисциплины

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	2	3
1	Общие сведения о технологических процессах производства продуктов питания из растительного сырья	Основные понятия дисциплины. Характеристика технологического процесса производства пищевой продукции. Способы обработки сырья и пищевой продукции. Технологические свойства пищевых продуктов. Структурно-механические свойства сырья и пищевых продуктов. Изменения основных веществ в процессе технологической обработки.
2	Основы технологии пищевых производств	Технология мукомольного и крупяного производства. Технология производства сахара. Основы технологии крахмала и крахмалопродуктов. Технология производства растительных масел. Основы технологии хлебопекарных дрожжей. Основы технологии солода, лимонной, молочной и уксусной кислот. Основы технологии ферментных препаратов.

1	2	3
3	Совершенствование технологии производства пищевой продукции	Технологические принципы совершенствования производства пищевой продукции. Принцип максимального использования пищевых достоинств сырья. Принцип сокращения времени процесса. Принцип наилучшего использования технологического оборудования. Принцип наилучшего использования энергии. Системный подход совершенствования технологии. Совершенствование или разработка новых рецептур пищевой продукции.
4	Основы подбора и расчета компонентов рецептур продуктов питания из растительного сырья	Основные положения теории о питании. Современные подходы к разработке рецептур продуктов питания. Выбор вида разрабатываемого продукта. Определение цели разработки нового или изменения существующего продукта. Энергетическая ценность и качественный состав пищевых продуктов. Продукты повышенной пищевой и биологической ценности. Понятие о сбалансированности продуктов питания. Оценка сбалансированности состава пищевого продукта. Порядок расчета рецептур хлебобулочных изделий. Методика расчёта рецептур сахаристых и мучных кондитерских изделий. Расчет рецептур макаронных изделий. Компьютерное проектирование продуктов питания. Использование современных информационных систем в рецептурных расчетах в хлебобулочной и кондитерской промышленности.

4.2 Разделы дисциплин и виды занятий

очная форма обучения

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Лекционный типа	Семинарского типа	СР	КСР	Всего час.
1	Общие сведения о технологических процессах производства продуктов питания из растительного сырья	8	8	8	4	28
2	Основы технологии пищевых производств	8	8	12	4	32
3	Совершенствование технологии производства пищевой продукции	8	8	12	6	34
4	Основы подбора и расчета компонентов рецептур продуктов питания из растительного сырья	8	8	10	6	32
	Экзамен					18
Всего часов:		32	32	42	20	144

Заочная форма обучения

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего час.
1	Общие сведения о технологических процессах производства продуктов питания из растительного сырья	2	2	24	28
2	Основы технологии пищевых производств	2	2	30	34
3	Совершенствование технологии производства пищевой продукции	2	2	30	34
4	Основы подбора и расчета компонентов рецептур продуктов питания из растительного сырья	2	2	26	30
	Экзамен				18
Всего часов:		8	8	110	144

4.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела	Тематика практических занятий	Трудоемкость, (час)	
			очная	заочная
1	2	3	4	5
1	1	Основные способы тепловой обработки продуктов	2	-
2	1	Структурно-механические свойства пищевых продуктов	2	-
3	1	Адгезионные свойства пищевой продукции	2	-
4	2	Мука. Классификация и ассортимент муки.	2	-
5	2	Сахаристые вещества Условия хранения, требования к качеству. Заменители сахара	2	-
6	2	Крахмал и крахмалопаточная продукция. Производство патоки.	2	-
7	2	Классификация разрыхлителей, область применения и принцип действия.	2	-
8	2	Производство солода и пищевых кислот.	2	-
9	2	Технология производства ферментных препаратов	2	-
10	3	Оценка функциональности ингредиента в составе рецептуры продукта	2	-
11	3	Определение уровня сбалансированности суточного рациона питания	2	2

1	2	3	4	5
12	4	Оценка макронутриентного состава продуктов с учетом количественной макронутриентной классификации	2	-
13		Расчет рецептур хлебобулочных изделий	2	2
14		Расчет рецептур мучных кондитерских изделий	2	2
15		Расчет рецептур сахаристых кондитерских изделий	2	2
16		Расчет рецептур макаронных изделий		-
Всего:			32	8

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

5. Организация самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Тип самостоятельной работы	Текущий контроль		Текущий контроль
	очная	заочная	
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	20	82	тестирование
Самостоятельное изучение тем	8		тестирование или собеседование
Реферат	14	-	Защита реферата
Контрольная работа	-	28	защита контрольной работы
Всего часов на СР:	42	110	
Всего часов на КСР:	20	-	

5.1. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Методические указания по выполнению контрольных работ по дисциплине «Основы разработки продуктов питания из растительного сырья» для студентов заочной формы обучения направления подготовки 19.03.02. «Продукты питания из растительного сырья» /Автор-составитель: Шевелева Т.Л.– Тюмень, ГАУ Северного Зауралья, 2020 - 23 с. [Электронный ресурс]

5.2 Темы, выносимые на самостоятельное изучение

1. Принципы обогащения пищевых продуктов.
2. Особенности технологии получения обогащенных продуктов.
3. Экономические аспекты получения обогащенных продуктов.

5.3 Темы рефератов

1. Плодово-ягодное сырье, характеристика и требования к качеству.
2. Желирующие вещества, область применения, требования к качеству.
3. Пряности и ароматические вещества, их применение в пищевых технологиях.
4. Сахаристые вещества. Условия хранения, требования к качеству.
5. Заменители сахара и их виды.
6. Солод и ферментные препараты
7. Показатели качества пшеничной муки. Методы оценки качественных показателей. Хлебопекарные свойства муки.
8. Показатели качества ржаной муки. Требования к условиям хранения.
9. Технология производства сухих инстантных дрожжей.
10. Технология жировых продуктов растительного происхождения
11. Технология сахарного производства
12. Технология крупяного производства
13. Способы разрыхления теста, преимущества и недостатки.
14. Технология производства карамели.
15. Витамины. Классификация по группам, их применение в пищевых технологиях.
16. Технология производства мармелада с отливкой в сахар.
17. Современное состояние и приоритетные направления в области обеспечения населения продуктами питания.
18. Энергетическая ценность и качественный состав пищи. Продукты повышенной пищевой и биологической ценности.
19. Лечебное питание для диабетиков.
20. Ингредиенты, используемые в производстве продуктов функционального питания.

6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

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

Код компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства
ПК-4	ИД-4пк4 Разрабатывает новые виды продуктов питания из растительного сырья с учетом передовых технологий	Знать: - основы технологий производства продуктов питания из растительного сырья; - принципы подбора и расчета компонентов рецептур и технологические решения при разработке новых видов продуктов питания из растительного сырья.	Тест
		Уметь: - проводить исследования свойств сырья, пищевых макро- и микроингредиентов и других добавок для разработки новых видов продуктов питания;	Тест

		- составлять и рассчитывать рецептуры новых видов пищевых продуктов из растительного сырья.	
		Владеть: навыками определения свойств сырья и компонентов, необходимых для придания пищевым продуктам определенных свойств и сохранения их качества; - навыками разработки новых эффективных технологических решений, новых видов продуктов питания из растительного сырья на основе передовых технологий.	Тест

6.2 Шкала оценивания экзамена

Экзаменационный билет содержит три теоретических вопроса.

Критерии выставления оценок:

– оценка «отлично» выставляется, если студент обладает глубокими и прочными знаниями по предмету; при ответе на все три вопроса продемонстрировал исчерпывающее, последовательное и логически стройное изложение; правильно сформулировал понятия и закономерности по вопросам; использовал примеры из практики; сделал вывод по излагаемому материалу;

– оценка «хорошо» выставляется, если студент обладает достаточно полным знанием изучаемой дисциплины; его ответ представляет грамотное изложение учебного материала по существу; отсутствуют существенные неточности в формулировании понятий; правильно применены теоретические положения, подтвержденные примерами; сделан вывод; два вопроса освещены полностью или один вопрос освещён полностью, а два других доводятся до логического завершения при наводящих/дополнительных вопросах преподавателя;

– оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент имеет общие знания основного материала без усвоения некоторых существенных положений; формулирует основные понятия с некоторой неточностью; затрудняется в приведении примеров, подтверждающих теоретические положения; один вопрос разобран полностью, два начаты, но не завершены до конца; три вопроса начаты и при помощи наводящих вопросов доводятся до конца;

– оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент не знает значительную часть материала; допустил существенные ошибки в процессе изложения; не умеет выделить главное и сделать вывод; приводит ошибочные определения; ни один вопрос не рассмотрен до конца, наводящие вопросы не помогают.

Оценки результатов экзамена в форме тестирования предусматривает использование пятибалльной оценки. Тестирование проводится на образовательной платформе вуза Moodle. При проведении тестирования, для каждого обучающегося автоматически формируется индивидуальный вариант с перечнем тестовых вопросов. Вариант включает 30 вопросов. Контроль знаний предусматривает максимальное время на проведение

тестирования до 45 минут. В таблице, представленной ниже указаны критерии оценивания, которые включают процент и количество правильных ответов для оценки знаний.

Шкала оценивания экзамена:

Оценка	Правильных ответов, %
Отлично	86-100
Хорошо	71-85
Удовлетворительно	50-70
Неудовлетворительно	Менее 50

6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

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

Основная литература

1. Бессмертная И. А. Производство продукции из растительного сырья [Электронный ресурс]: // Учебно-метод. пособие. / И. А. Бессмертная, Е. Д. Игонина. растительного сырья / И. А. Бессмертная, Е. Д. Игонина. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022 – 30 с. Режим доступа: <http://www.kgau.ru/new/student/do/content/661.pdf>
2. Бобренева И.В. Функциональные продукты питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Бобренева И.В.— Электрон.текстовые данные.— СПб.: Интермедия, 2012.— 180 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/30216.html>.— ЭБС «IPRbooks»
3. Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий: учебное пособие / составители Н.И. Давыденко [и др.]. — Кемерово: КемГУ, 2018. — 108 с. — ISBN 978-5-8353-2348-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/121247>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная литература

4. Богатырев С.А. Технология хранения и транспортирования товаров. 2-е изд.[Электронный ресурс]: учебное пособие/ Богатырев С.А., Михайлова И.Ю.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2012.— 129 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>.
5. Позняковский В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник./ В.М Позняковский. — М.: ИНФРА-М, 2012. — 271 с.
- 6.Тихомирова Н.А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Тихомирова Н.А.— Электрон.текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2013.— 448 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40912.html>.— ЭБС «IPRbooks»

7. От проростка до функционального продукта здорового питания: монография / В.И. Трухачев, Г.П. Стародубцева, О.В. Сычева [и др.]. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 164 с. — ISBN 978-5-8114-3933-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131037> (дата обращения: 26.10.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1. www.agro-prom.ru Информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке «Агропром»
2. www.agris.ru Международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным им отраслям «Агрис»
3. <http://www.khlebprom.ru> Журнал «Хлебопродукты»
4. <http://www.foodprom.ru> Журнал «Хлебопечение России»
5. <http://www.hipz.foodset.ru> Журнал «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине «Основы разработки продуктов питания из растительного сырья» для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий». Тюмень, ГАУ СЗ, 2020 – 36 с. [Электронный ресурс]

10. Перечень информационных технологий

1. Microsoft Office Standard
2. Microsoft Windows 10 Professional
- 3.

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины

При изучении дисциплины «Основы разработки продуктов питания из растительного сырья» используются технические средства обучения (мультимедийное оборудование). При чтении лекций предусмотрено использование авторских презентаций, которые содержат визуальную информацию (текстовую, табличную и др.).

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 невизуального 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 сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Инженерно-технологический институт
Кафедра технологии продуктов питания

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

ОСНОВЫ РАЗРАБОТКИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

для направления подготовки

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Разработчик: доцент, кандидат сельскохозяйственных наук Т.Л. Шевелева

Утверждено на заседании кафедры
протокол № 6а от « 01 » июля 2022 г.

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Тюмень, 2022

КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ и иные материалы оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины «**Основы разработки продуктов питания из растительного сырья**»

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

Наименование компетенции	Контрольные вопросы
ПК-4 Способен осуществлять проведение работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья ИД-4пк4 Разрабатывает новые виды продуктов питания из растительного сырья с учетом передовых технологий	Знать: - основы технологий производства продуктов питания из растительного сырья; - принципы подбора и расчета компонентов рецептур и технологические решения при разработке новых видов продуктов питания из растительного сырья. 1. Характеристика технологического процесса производства пищевой продукции. 2. Основные способы тепловой обработки продуктов. 3. Комбинированные способы тепловой обработки. 4. Вспомогательные приемы тепловой обработки. 5. Принципы и методы консервирования. 6. Технологические свойства пищевых продуктов. 7. Структурно-механические свойства пищевых продуктов. 8. Состояние влаги в продуктах. 9. Набухание и студнеобразование. 10. Эмульсионные и пенообразные структуры. 11. Эмульсионные структуры. 12. Пенообразные структуры. 13. Адгезионные свойства пищевой продукции. 14. Изменения основных веществ в процессе приготовления пищевых продуктов. 15. Изменения углеводов при технологической обработке пищевых продуктов. 16. Гидролиз дисахаридов и полисахаридов. 17. Процесс брожения. 18. Карамелизация сахаров. 19. Меланоидинообразование. 20. Изменение крахмала при технологической обработке 21. Структурно-функциональные свойства полисахаридов в пищевых продуктах. 22. Физико-химические свойства и изменения белков при технологической обработке продуктов. 23. Общая характеристика белков пищевых продуктов. 24. Строение белков. 25. Технологические свойства белков. 26. Изменения белков в процессе производства пищевых продуктов. 27. Белки основных пищевых продуктов. 28. Физико-химические свойства и изменения жиров при технологической обработке пищевых продуктов. 29. Окисление жиров при тепловой обработке пищевых продуктов. 30. Гидролиз жиров при тепловой обработке пищевых продуктов.

	31. Первичная и тепловая обработка плодов и овощей. 32. Изменение физико-химических свойств круп, бобовых и макаронных изделий при тепловой обработке. 33. Изменение вкуса и аромата пищевых продуктов при технологической обработке. 34. Технология мукомольного производства. 35. Технология производства круп. 36. Технология производства сахара. 37. Основы технологии производства крахмала. 38. Технология производства патоки. 39. Технология производства растительных масел. 40. Основы технологии хлебопекарных дрожжей. 41. Технология производства солода. 42. Технология производства лимонной, молочной и уксусной кислот. 43. Технология производства ферментных препаратов. 44. Технологические принципы производства пищевой продукции. 45. Совершенствование технологии производства пищевой продукции. 46. Выбор вида разрабатываемого продукта. 47. Определение цели разработки нового или изменения существующего продукта. 48. Разработка продуктов питания с заданными свойствами. 49. Основные положения теории о питании. 50. Энергетическая ценность и качественный состав пищевых продуктов. 51. Продукты повышенной пищевой и биологической ценности. 52. Оценка сбалансированности состава пищевого продукта. 53. Порядок расчета рецептур хлебобулочных изделий. 54. Расчёт рецептур сахаристых кондитерских изделий. 55. Расчёт рецептур мучных кондитерских изделий. 56. Расчет рецептур макаронных изделий. 57. Современные подходы к разработке рецептур продуктов питания. 58. Понятие о сбалансированности продуктов питания. 59. Компьютерное проектирование продуктов питания. 60. Использование современных информационных систем в рецептурных расчетах в хлебобулочной и кондитерской промышленности
	Задания (формирование умений и навыков)
	Уметь: - проводить исследования свойств сырья, пищевых макро- и микроингредиентов и других добавок для разработки новых видов продуктов питания; - составлять и рассчитывать рецептуры новых видов пищевых продуктов из растительного сырья.

	Владеть: навыками определения свойств сырья и компонентов, необходимых для придания пищевым продуктам определенных свойств и сохранения их качества; - навыками разработки новых эффективных технологических решений, новых видов продуктов питания из растительного сырья на основе передовых технологий. Задание 1: Рассчитайте рецептуру хлеба пшеничного (либо другого вида хлебобулочных изделий) при обогащении его витаминно-минеральным премиксом (выбор добавки устанавливается индивидуально). Задание 2: Рассчитайте рецептуру макаронных изделий с овощными добавками (выбор добавки устанавливается индивидуально). Задание 3. Рассчитайте рецептуру драже (либо другого вида кондитерских изделий), обогащенного витамином С (выбор добавки устанавливается индивидуально). Задание 4: Рассчитайте пищевую и энергетическую ценность продуктов питания (на конкретном примере). Используя таблицы химического состава сравните по аминокислотному и жирнокислотному спектру сырье растительного происхождения (выбор сырья устанавливается индивидуально). Энергетическая ценность пищи составляет для углеводов 4 ккал/г, для белков - 4 ккал/г, для жиров – 9 ккал/г. Энергетическая ценность рассчитывается на основе процентного содержания белков, жиров и углеводов и их калорийности.

Пример экзаменационного билета

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Государственный аграрный университет Северного Зауралья»

ИНЖЕНЕРНО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

Кафедра Технологии продуктов питания

Учебная дисциплина

Основы разработки продуктов питания из растительного сырья

Направление 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1

1. Структурно-механические свойства пищевых продуктов.
2. Основы технологии хлебопекарных дрожжей.
3. Рассчитайте рецептуру хлеба пшеничного при обогащении его витаминно-минеральным премиксом Валетек-8 в количестве 2 % к массе муки.

Составил: _____ / Шевелева Т.Л./ « ____ » _____ 20__ г.

Заведующий кафедрой _____ / Дорн Г.А / « ____ » _____ 20__ г.

Критерии оценки экзамена:

Оценка	Требования к обучающемуся
отлично	Проставляется при глубоком знании материала, специальной терминологии, правильном ответе, демонстрации мышления, умении применять основные принципы науки о питании и владении методами проведения исследований при изучении и создании новых видов продуктов питания из растительного сырья
хорошо	Проставляется при глубоком знании материала, специальной терминологии, умении применять основные принципы науки о питании и владении методами проведения исследований при изучении и создании новых видов продуктов питания из растительного сырья, но с некоторыми неточностями при ответе, демонстрации мышления.
удовлетворительно	Проставляется при знании основных положений дисциплины, владении основными терминами и определениями, умении применять основные принципы науки о питании и владении методами проведения исследований при изучении и создании новых видов продуктов питания из растительного сырья, но с неточностями при ответе, с затруднениями при ответе на дополнительные вопросы.
неудовлетворительно	Проставляется, если обучающийся не знает значительную часть материала вопросов билета, не владеющему терминологией по дисциплине, мышлением, при отсутствии ответов на дополнительные вопросы по программе.

2.Тестовые задания для промежуточной аттестации**(зачет в форме тестирования)**

1. Основной показатель сорта муки:
2. Что такое «коэффициент извлечения крахмала»?
3. Распределите в порядке убывания размеров частиц продукты помола зерна:
4. Принципиальная схема получения сырого картофельного крахмала состоит из следующих стадий:
 5. Какие виды микроорганизмов используют для получения органических кислот:
 6. Какая часть зерновки хлебных злаков заполнена зернами крахмала?
 7. Каково содержание жира в зёрнах злаковых культур?
 8. Перечислите вторичные продукты производства крахмала из кукурузы:
 9. Какие существуют формы связи влаги с материалом?
 10. Какой процесс в производстве муки называется обогащением?
 10. В чем заключается гидротермическая обработка зерна при производстве муки?
 12. Из какой части зерна получают высшие сорта муки?
 13. Какой может быть структура эндосперма?
 14. На какой стадии технологического процесса получения крупы производится отделение цветочных плёнок, плодовых и семенных оболочек?
 15. Что определяет зольность зерна?

16. С помощью какой химической реакции получают патоку?
17. Какая реакция лежит в основе получения инвертного сиропа?
18. Ферменты – это катализаторы:
19. Ферменты – это химические вещества, которые:
20. Денатурацию фермента вызывает:
21. От чего зависит и оценивается качество пищевого белка:
22. Какие незаменимые пищевые вещества входят в состав пищевых жиров:
23. Какова основная функция углеводов в организме человека:
24. Избыточное поступление витаминов с пищей в организм человека это:
25. Какова основная суть теории сбалансированного питания:
26. Перечислите продукты, которые служат важнейшим источником кальция:
27. Для каких пищевых веществ коэффициент усвояемости при смешанном питании наибольший:
28. При расщеплении 1 г жира в организме человека выделяется энергии:
29. Недостаток какого жирорастворимого витамина в организме ребёнка вызывают заболевание «рахит»?
30. К микроэлементам относятся:
31. По статистике только ...% населения считается практически здоровыми людьми
32. Основная причина заболеваний человека
33. Недостаток йода, селена, магния, микроэлементов, повышенное количество хлора, избыток различного рода патогенных микроорганизмов содержит:
34. Недостаток витаминов, макро- и микроэлементов, полноценных белков, клетчатки (пищевых волокон), ненасыщенных жирных кислот содержит
35. Продукты, созданные человеком с целью придания им каких-либо определенных свойств, направленных на поддержание здоровья, работоспособности и долголетия человека:
36. Потребление каких из перечисленных продуктов питания необходимо ограничивать людям пожилого возраста?
37. Суточная норма пищевых волокон для взрослого человека составляет ... гр.
38. Избыточное потребление пищевых волокон может привести к
39. Функциональные продукты питания, в которые добавлены определенные микронутриенты (витамины, минералы)
40. Для лиц, занятых тяжелым физическим трудом, оптимальное соотношение белков, жиров, углеводов составляет:
41. Оптимальное соотношение белков, жиров и углеводов для лиц, занятых умственным трудом, составляет:
42. Избыток углеводов в организме человека переходит в
43. Заменителями сахара являются:
44. Среднесуточная потребность человека в углеводах составляет ... гр.
45. Витамины, растворимые в жирах:
46. Витаминоподобные вещества:
47. Среднесуточная потребность взрослого человека в витамине С составляет ... мг.
48. Среднесуточная потребность взрослого человека в витамине РР составляет ... мг.
49. Среднесуточная потребность взрослого человека в витамине В₁ составляет ... мг:
50. Среднесуточная потребность взрослого человека в витамине Е составляет ... мг:
51. Среднесуточная потребность взрослого человека в витамине А составляет ... мг.

52. Витамины, растворимые в воде:
53. Железо в организме является составной частью:
54. Для усвоения железа необходимо:
55. Препятствуют усвоению железа:
56. В легкоусвояемой форме железо содержится в :
57. Соответствие заболеваний, обусловленных дефицитом микроэлементов:
58. Среднесуточная потребность в магнии составляет ...
для взрослого человека, мг.
59. Соответствие содержания минеральных веществ в пищевых продуктах:
60. В настоящее время производится ... группы функциональных продуктов питания

Процедура оценивания

Экзамен в форме тестирования проводится на образовательной платформе вуза Moodle. При проведении тестирования, для каждого обучающегося автоматически формируется индивидуальный вариант экзаменационного билета с перечнем тестовых вопросов. Вариант включает 30 тестовых вопросов. Продолжительность тестирования – 45 минут. Разрешается только одна попытка. В таблице, представленной ниже указаны критерии оценивания, которые включают процент и количество правильных ответов для оценки знаний.

Шкала оценивания тестирования на экзамене

Оценка	Критерии оценивания, % правильных ответов
Отлично	86-100
Хорошо	71-85
Удовлетворительно	50-70
Неудовлетворительно	Менее 50

3. Текущий контроль выполнения самостоятельной работы

Формируются результаты обучения:

Уметь:

- проводить исследования свойств сырья, пищевых макро- и микроингредиентов и других добавок для разработки новых видов продуктов питания;
- составлять и рассчитывать рецептуры новых видов пищевых продуктов из растительного сырья.

Владеть: навыками определения свойств сырья и компонентов, необходимых для придания пищевым продуктам определенных свойств и сохранения их качества;

- навыками разработки новых эффективных технологических решений, новых видов продуктов питания из растительного сырья на основе передовых технологий.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Принципы обогащения пищевых продуктов.
2. Пищевая ценность хлебобулочных изделий
3. Особенности технологии получения обогащенных продуктов.
4. Биологическая ценность хлеба
5. Факторы, влияющие на пищевую ценность зерновых продуктов
6. Экономические аспекты получения обогащенных продуктов.

4 ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

(представлены выше)

Используются для текущего контроля знаний

Процедура оценивания

Оценки результатов тестирования уровня знаний отдельных тем предусматривает использование пятибалльной оценки. Тестирование проводится на образовательной платформе вуза Moodle. При проведении тестирования, для каждого обучающегося автоматически формируется индивидуальный вариант с перечнем тестовых вопросов. Вариант включает до 10-15 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.

Критерии оценивания:

Оценка	Правильных ответов, %
Отлично	86-100
Хорошо	71-85
Удовлетворительно	50-70
Неудовлетворительно	Менее 50

5 КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Вариант 1

1. Основные способы тепловой обработки продуктов.
2. Технология производства солода.
3. Понятие о сбалансированности продуктов питания.

Вариант 2

1. Комбинированные способы тепловой обработки.
2. Технология производства круп.
3. Современные подходы к разработке рецептур продуктов питания.

Вариант 3

1. Вспомогательные приемы тепловой обработки.
2. Технология мукомольного производства.
3. Расчет рецептур макаронных изделий.

Вариант 4

1. Принципы и методы консервирования.
2. Гидролиз жиров.
3. Современные подходы к разработке рецептур продуктов питания.

Вариант 5

1. Технологические свойства пищевых продуктов.
2. Окисление жиров при тепловой обработке пищевых продуктов.
3. Расчёт рецептур мучных кондитерских изделий.

Вариант 6

1. Структурно-механические свойства пищевых продуктов.
2. Строение белков.
3. Расчёт рецептур сахаристых кондитерских изделий.

Вариант 7

1. Состояние влаги в продуктах.
2. Изменения белков в процессе производства пищевых продуктов.
3. Порядок расчета рецептур хлебобулочных изделий.

Вариант 8

1. Набухание и студнеобразование.
2. Общая характеристика белков пищевых продуктов.
3. Оценка сбалансированности состава пищевого продукта.

Вариант 9

1. Эмульсионные и пенообразные структуры.
2. Структурно-функциональные свойства полисахаридов в пищевых продуктах.
3. Продукты повышенной пищевой и биологической ценности.

Вариант 10

1. Адгезионные свойства пищевой продукции.
2. Физико-химические свойства и изменения белков при технологической обработке продуктов.
3. Энергетическая ценность и качественный состав пищевых продуктов.

Вариант 11

1. Изменения основных веществ в процессе приготовления пищевых продуктов.
2. Технология производства лимонной, молочной и уксусной кислот.
3. Основные положения теории о питании.

Вариант 12

1. Эмульсионные структуры.
2. Технология производства солода.
3. Выбор вида разрабатываемого продукта.

Вариант 13

1. Изменения углеводов при технологической обработке пищевых продуктов.
2. Технология производства ферментных препаратов.
3. Определение цели разработки нового или изменения существующего продукта.

Вариант 14

1. Пенообразные структуры.
2. Технология производства патоки.
3. Разработка продуктов питания с заданными свойствами.

Вариант 15

1. Гидролиз дисахаридов и полисахаридов.
2. Основы технологии хлебопекарных дрожжей.
3. Совершенствование технологии производства пищевой продукции.

Вариант 16

1. Процесс брожения.
2. Основы технологии производства крахмала.
3. Технологические принципы производства пищевой продукции.

Вариант 17

1. Карамелизация сахаров.
2. Технология производства растительных масел.
3. Расчет рецептуры макаронных изделий с овощными добавками.

Вариант 18

1. Меланоидинообразование.
2. Технология производства сахара.
3. Компьютерное проектирование продуктов питания.

Вариант 19

1. Изменение крахмала при технологической обработке.
2. Технология производства круп.
3. Использование современных информационных систем в рецептурных расчетах в хлебобулочной и кондитерской промышленности.

Вариант 20

1. Структурно-функциональные свойства полисахаридов в пищевых продуктах.
2. Технология мукомольного производства.
3. Расчёт рецептур мучных кондитерских изделий.

Процедура оценивания контрольных работ

Контрольные работы, как правило, проводятся для студентов заочной формы обучения. В этом случае за контрольную работу выставляется оценка «зачтено/не зачтено».

В состав контрольной работы входят вопросы по темам дисциплины.

Объем работы зависит от количества изучаемых вопросов (вопросы выбирают по вариантам приведенных заданий).

При оценке определяется полнота изложения материала, качество и четкость, и последовательность изложения мыслей, наличие достаточных пояснений, культура в предметной области, число и характер ошибок (существенные или несущественные).

Несущественные ошибки определяются неполнотой ответа (например, студентом упущен из вида какой – либо нехарактерный факт при ответе на вопрос) к ним можно отнести описки, допущенные по невнимательности).

Оценка «зачтено» выставляется в случае, если работа выполнена по своему варианту, допущены несущественные ошибки, приведены рисунки, таблицы, иллюстрации, приведен список использованной литературы.

Оценка «не зачтено» выставляется в случае, если работа выполнена не по своему варианту, допущены существенные ошибки, нет списка использованной литературы.

Критерии оценки контрольной работы:

- «зачтено» если работа выполнена по своему варианту, допущены несущественные ошибки, приведены рисунки, таблицы, иллюстрации, приведен список использованной литературы.

- «не зачтено» если работа выполнена не по своему варианту, допущены существенные ошибки, нет списка использованной литературы.

Министерство сельского хозяйства РФ
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Агротехнологический институт
Кафедра Биотехнологии и селекции в растениеводстве

«Утверждаю»
Заведующая кафедрой
 А.А. Казак
«06» июля 2022 г.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ТюмГУ является правопреемником ГАУ Северного Зауралья и продолжает реализовывать образовательные программы по соответствующим видам, уровням и условиям обучения, в том числе с сохранением всех существующих форм и условий обучения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Основы растениеводства

для направления подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения - очная, заочная

Тюмень, 2022

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденный Министерством образования и науки РФ «17» августа 2020 г. № 1041.

2. Учебный план основной образовательной программы 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «01» июля 2022 г. Протокол № 11.

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена на заседании кафедры Биотехнологии и селекции в растениеводстве от «06» июля 2022 г. протокол № 9.

Заведующая кафедрой, к.с.-х. н., доцент  А.А. Казак

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена методической комиссией Агротехнологического института «07» июля 2022 г., протокол № 11.

Председатель методической комиссии института  Т.В. Симакова

Разработчики:

Якубышина Л.И., доцент кафедры Биотехнологии и селекции в растениеводстве, к.с.-х.н.

Тоболова Г.В., доцент кафедры Биотехнологии и селекции в растениеводстве, к.с.-х.н.

Казак А.А., зав. кафедры Биотехнологии и селекции в растениеводстве, д.с.-х.н.

И.о. директора института:  Л.А. Андреев

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

Код компетенции	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-6 опк-2 - Применяет знания современных технологий растениеводства и обосновывает их применение в профессиональной деятельности	знать: особенности биологии сельскохозяйственных культур, современные технологии производства продукции растениеводства уметь: определять растения по морфологическим признакам владеть: методикой составления технологических схем возделывания сельскохозяйственных культур.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина относится к *Блоку 1* обязательной части, формируемой участниками образовательных отношений.

Для изучения дисциплины необходимы знания в области: химия, экология, физико-химические основы переработки растительного сырья.

Основы растениеводства является предшествующей дисциплиной для биологии, биохимии.

Дисциплина изучается на 2 курсе в 3 семестре по очной форме обучения, на 2 курсе в 3 семестре – заочной форме.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 108 часов (3 зачётных единицы).

Вид учебной работы	Форма обучения	
	очная	заочная
Аудиторные занятия (всего)	108	108
<i>В том числе:</i>	-	-
Лекционного типа	32	8
Семинарского типа	16	4
Самостоятельная работа (всего)	60	96
<i>В том числе:</i>	-	-
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	30	72
Самостоятельное изучение тем	8	
Контрольные работы	-	24
Реферат	22	-
Вид промежуточной аттестации:	зачёт	зачёт
Общая трудоёмкость:		
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.	Теоретические основы производства продукции растениеводства	1.1. Растениеводство как научная дисциплина и отрасль сельскохозяйственного производства. Факторы, регулирующие рост и развитие растений. 1.2. Технологии и технологические схемы возделывания сельскохозяйственных культур 1.3. Энергетическая оценка технологий возделывания сельскохозяйственных культур. 1.4. Программирование урожаев. Расчет планируемой урожайности по основным агроэкологическим факторам. 1.5. Семеноведение. Научные основы производства высококачественного семенного (посадочного) материала. Требования к семенному (посадочному) материалу полевых и овощных культур. Способы улучшения качества семенного (посадочного) материала. Методика определения качества семян. Лекции: 1.История развития растениеводства 2.Програмирование урожаев 3.Семеноведение
2.	Полевые культуры: видовой состав, особенности морфологии и биологии, современные технологии возделывания	<i>2. Полевые культуры, их классификация</i> <i>2.1. Зерновые культуры</i> Хлеба 1 группы. Озимые зерновые культуры. Значение, районы возделывания, занимаемая площадь и урожайность. Причины гибели озимых зерновых культур и меры их предупреждения. Особенности морфологии, биологии и технология возделывания озимых зерновых культур. Яровые зерновые культуры. Значение, районы возделывания, занимаемая площадь и урожайность. Особенности морфологии, биологии и технология возделывания ранних яровых зерновых культур. Хлеба 2 группы. Кукуруза, сорго просо, рис. Значение, происхождение, районы возделывания, занимаемая площадь и урожайность. Особенности морфологии и биологии. Современные технологии возделывания. Крупяные культуры (гречиха): значение, происхождение, районы возделывания, занимаемая площадь и урожайность. Морфологические и биологические особенности. Современная технология возделывания. <i>2.2. Зерновые бобовые культуры</i> Зерновые бобовые культуры (горох, соя, фасоль, кормовые бобы, чечевица, чина, нут, люпин): значение, происхождение, районы возделывания, занимаемая площадь и урожайность. Роль зерновых бобовых культур в решении проблемы растительного белка. Морфологические и биологические особенности. Бобово-ризобияльный комплекс. Условия, необходимые для активной азотфиксации. Технологии возделывания зерновых бобовых культур. Смешанные и совместные посевы зернобобовых с другими культурами. <i>2.3. Клубнеплоды и корнеплоды</i> Клубнеплоды (картофель и топинамбур): значение, происхождение, районы возделывания, посадочные площади и урожайность. Морфологические и биологические особенности картофеля, топинамбура. Характеристика сортов картофеля.

		Отечественные и зарубежные технологии выращивания продовольственного картофеля. Особенности производства раннего картофеля, семенного картофеля. Морфологическая характеристика корнеплодов (сахарная и кормовая свекла, кормовая морковь, брюква, турнепс). Особенности биологии корнеплодов. Сортотипы корнеплодов. Сахарная свекла: значение, происхождение, районы возделывания, посевные площади, урожайность. Характеристика сортов. Современная технология производства фабричной сахарной свеклы. Выращивание кормовых корнеплодов на семена. <i>2.4. Масличные и эфирно-масличные культуры</i> Масличные культуры (подсолнечник, сафлор, клещевина, кунжут, арахис, перилла, ляллеманция): значение, происхождение, районы возделывания, посевные площади, урожайность. Морфологические и биологические особенности масличных культур. Характеристика сортов. Современная технология возделывания подсолнечника. Особенности агротехники сафлора, клещевины, кунжута, арахиса, периллы, ляллеманции. Масличные капустные культуры (рапс озимый и яровой, сурепица, горчица, рыжик, др.): значение, происхождение, районы возделывания, посевные площади, урожайность. Морфологические и биологические особенности масличных капустных культур. Характеристика сортов. Современные технологии возделывания озимого и ярового рапса. Особенности агротехники горчицы, рыжика, редьки масличной. Эфирномасличные культуры (кориандр, анис, тмин, мята перечная, шалфей мускатный): значение, происхождение, районы возделывания, посевные площади, урожайность. Характеристика эфирных масел и направления их использования. Сорта и технологии выращивания эфирно-масличных культур. Лекции: 1. Яровая пшеница 2. Серые хлеба 3. Крупяные культуры 4. Зернобобовые культуры. Горох. 5. Масличные культуры. 6. Прядильные культуры. 7. Лекарственные растения. 8. Крахмалоносные растения. Картофель. 9. Корнеплоды 10. Кукуруза. 11. Кормовые растения

4.2. Разделы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1	2	3	4	5	6
1.	Теоретические основы производства продукции растениеводства	2	-	4	6
2.	Полевые культуры: видовой состав, особенности морфологии и биологии, современные технологии возделывания	30	16	56	102
	Итого:	32	16	60	108

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1	2	3	4	5	6
1.	Теоретические основы производства продукции растениеводства	2	-	4	6
2.	Полевые культуры: видовой состав, особенности морфологии и биологии, современные технологии возделывания	6	4	92	102
	Итого:	8	4	96	108

4.3. Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема	Трудоемкость (час)	
			очная	заочная
1	2	3	4	5
1.	2	Зерновые культуры	6	2
2.	2	Зернобобовые культуры	4	-
3.	2	Клубнеплоды и корнеплоды	4	2
4.	2	Масличные культуры	2	-
		Итого:	16	4

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	72	собеседование
Самостоятельное изучение тем	8		собеседование
Контрольные работы		24	контрольная работа, собеседование
Реферат	22		реферат, защита реферата
всего часов:	60	96	

5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Савельев, В. А. Растениеводство: учебное пособие для вузов / В. А. Савельев. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-8194-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173115>
2. Торилов, В. Е. Производство продукции растениеводства: учебное пособие / В. Е. Торилов, 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>

5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

Очная форма обучения

Раздел №1 Теоретические основы производства продукции растениеводства

1. Растениеводство как научная дисциплина и отрасль сельскохозяйственного производства.

2. Факторы, регулирующие рост и развитие растений.

Раздел № 2 Полевые культуры: видовой состав, особенности морфологии и биологии, современные технологии возделывания

1. Современные технологии возделывания гречихи
2. Влияние условий выращивания кукурузы на продуктивность и качество зерна
3. Распространение и технология возделывания хлопчатника
4. Лен. Технология возделывания льна для получения волокна

5.4. Темы рефератов:

1. Принципы и факторы интенсификации технологии
2. Научные основы технологии возделывания сельскохозяйственных культур
3. Подсолнечник – как первый среди масличных культур
4. Влияние элементов технологии возделывания на урожайность и качество зерна яровой пшеницы
5. Роль сорта в повышении качества зерна
6. Производство пивоваренного ячменя в условиях северной лесостепи Тюменской области
7. Влияние экологических факторов на урожайность и качество зерна зерновых культур
8. Современные технологии возделывания картофеля на семенные цели в Тюменской области
9. Современные технологии возделывания картофеля на продовольственные цели
10. Влияние агротехнических факторов на урожайность и качества зерновых культур
11. Возделывания ярового рапса в Тюменской области

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-2	ИД-6 опк-2 - Применяет знания современных технологий растениеводства и обосновывает их применение в профессиональной деятельности	знать: особенности биологии сельскохозяйственных культур, современные технологии производства продукции растениеводства уметь: определять растения по морфологическим признакам владеть: методикой составления технологических схем возделывания сельскохозяйственных культур	вопросы к собеседованию, защите реферата, тестовые задания, зачетный билет

6.2. Шкалы оценивания

Шкала оценивания тестирования на зачете

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

Шкала оценивания зачета

Оценка	Описание
зачтено	обучающийся знает особенности биологии сельскохозяйственных культур, современные технологии производства продукции растениеводства; умеет определять растения по морфологическим признакам; владеет методикой составления технологических схем возделывания сельскохозяйственных культур.
не зачтено	обучающийся продемонстрировал недостаточный уровень знаний биологии культур, технологии производства продукции растениеводства; умений определять растения по морфологическим признакам; владений составления технологических схем возделывания сельскохозяйственных культур.

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. Растениеводство: учебник / В. А. Федотов, С. В. Кадыров, Д. И. Щедрина, О. В. Столяров. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-1950-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168848> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

б) дополнительная литература

1. Савельев, В. А. Растениеводство: учебное пособие для вузов / В. А. Савельев. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-8194-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173115>
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. Иваненко А.С. Растениеводство: Учебник / А.С. Иваненко, Р.И. Белкина, Ю.П. Логинов, Г.В. Тоболова, А.А. Казак, Л.И. Якубышина. – Тюмень, 2017. – 308 с.
4. Гатаулина Г.Г. Технология производства продукции растениеводства / Г.Г. Гатаулина, В.Е. Долгодворов, М.Г. Обьедков. – М.: КолосС, 2007. -528 с.
5. Логинов Ю.П. Яровая пшеница в Тюменской области (биологические особенности роста и развития) / Ю.П. Логинов, А.А. Казак, Л.И. Якубышина. - Тюмень. 2012. – 116 с.
6. Посыпанов Г.С. Растениеводство / Г.С. Посыпанов. – М.: Колос, 2006. 448 с.
7. Посыпанов Г.С. Практикум по растениеводству / Г.С. Посыпанов. – М.: Колос, 2004. – 279 с.

8. Сафонова А.Ф. Технология производства продукции растениеводства / А.Ф. Сафонова, В.А. Федотова. – М.: «КолоС», 2010. – 487 с.
9. Таланов И.П. Практикум по растениеводству / И.П. Таланов. – М.: КолоС, 2008. – 279 с.
10. Фурсова А.К. Растениеводство: лабораторно-практические занятия. Том 1. Зерновые культуры [Электронный ресурс]: учеб.пособие / А.К. Фурсова [и др.]. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2013. — 432 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/32824>.
11. Фурсова А.К. Растениеводство: лабораторно-практические занятия. Том 2. Технические и кормовые культуры [Электронный ресурс]: учеб.пособие / А.К. Фурсова [и др.]. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2013. — 384 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/32825>.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. <https://e.lanbook.com> ЭБС «Лань»
2. <http://www.iprbookshop.ru> ЭБС «IPRbooks»
3. <http://diss.rsl.ru> – электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки;
4. <http://www.cir.ru> – университетская информационная система «Россия»;
5. www.iqlib.ru – электронная библиотека образовательных и просветительских изданий IQlib;
6. www.elibrary.ru – научная электронная библиотека eLibrary;
7. www.public.ru – электронный архив и база данных СМИ для развития бизнеса.

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Методические указания по выполнению контрольной работы по производству продукции растениеводства для студентов заочного обучения для направлений подготовки: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья; 20.03.01 Техносферная безопасность; 20.03.02 Природообустройство и водопользование; 35.03.01 Лесное дело; 35.03.02 Технология лесозаготовительных и деревоперерабатывающих производств; 35.03.06 Агроинженерия; 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, степень (квалификация) выпуска – бакалавр / Л.И. Якубышина, А.А. Казак / – Тюмень, 2020. – 33 с.

10. Перечень информационных технологий – не требуется

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Специализированная учебная лаборатория по растениеводству 7-303 аудитория: стенды с сельскохозяйственными культурами; снопы сельскохозяйственных культур; наглядный материал: сорта, гибриды, разновидности полевых культур; доски; шпатели; чашки Петри для проращивания семян; фильтровальная бумага; фильмы по растениеводству; иллюстративные каталоги сортов и гибридов полевых культур.

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.

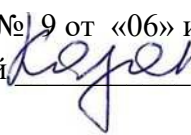
Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Агротехнологический институт
Кафедра Биотехнологии и селекции в растениеводстве

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине «Основы растениеводства»
для направления подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных производств»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Разработчики: доцент, к.с.-х.н. Г.В. Тоболова
Доцент, к.с.-х.н. Л.И. Якубышина
Зав. каф., д.с.-х.н. А.А. Казак

Утверждено на заседании кафедры
протокол № 9 от «06» июля 2022 г.
Заведующий кафедрой  А.А. Казак

Тюмень, 2022

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ
знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие
этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины
*ОСНОВЫ РАСТЕНИЕВОДСТВА***

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

Компетенция	Вопросы
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	1 Технология производства яровой пшеницы в Тюменской области
	2 Современные технологии возделывания гречихи
	3 Влияние условий выращивания кукурузы на продуктивность и качество зерна
	4 Технология выращивания тритикале
	5 Технология выращивания ярового ячменя на кормовые цели
	6 Послеуборочная обработка семян зерновых культур, подготовка их к хранению и посеву.
	7 Влияние условий выращивания кукурузы на продуктивность и качество зерна
	8 Современные технологии возделывания озимых культур
	9 Основная и предпосевная обработка почвы под зерновые бобовые культуры
	10 Нормы, сроки и способы посева зерновых бобовых культур
	11 Послеуборочная обработка семян зернобобовых культур, подготовка их к хранению и посеву.
	12 Современные технологии возделывания зерновых бобовых культур
	13 Технология возделывания сои
	14 Особенности возделывания сахарной свеклы
	15 Особенности возделывания кормовой моркови
	16 Особенности возделывания картофеля
	17 Нормы, сроки и способы посева масличных культур
	18 Сорта, нормы, сроки подсолнечника
	19 Технология возделывания рапса
	20 Технология выращивания подсолнечника на зеленую массу
	21 Послеуборочная обработка семян масличных культур, подготовка их к хранению и посеву.
	22 Распространение и технология возделывания хлопчатника
	23 Лен. Технология возделывания льна для получения волокна
	24 Послеуборочная обработка семян прядильных культур, подготовка их к хранению и посеву.
	25 Технология возделывания рапса

Практические задания для сдачи зачета (ОПК-4)

1. Рассчитайте весовую норму посева ячменя. Необходимо высеять 5 млн. всхожих семян на 1 га. Масса 1000 семян – 42 г, посевная годность 92 %.

2. Рассчитайте весовую норму посева озимой ржи. Коэффициент высева 8 млн. всхожих семян на 1 га. Масса 1000 семян – 30 г, посевная годность 93 %.
3. Бункерная урожайность яровой пшеницы 50 ц., с засоренностью 10 %, влажностью 22%. Определить урожайность яровой пшеницы в пересчете на 100% чистоту и 14% влажность
4. Норма высева пшеницы 200 кг/га. Сколько нужно семян, чтобы засеять 15 м².
5. Рассчитайте весовую норму посева озимой ржи на 1 га, требуется посеять 6 млн. всхожих зерен. Масса 1000 семян – 35 г, всхожесть – 90%, чистота 98%.
6. Рассчитайте норму высева гороха в кг/га, если высевается 1,2 млн. всхожих зерен на 1 га, масса 1000 семян 220 г, чистота 99%, всхожесть 95%.

Пример зачетного билета

ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Агротехнологический институт
Кафедра Биотехнологии и селекции в растениеводстве
Учебная дисциплина: *Основы растениеводства*
по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья»

БИЛЕТ № 1.

1. Группирование сельскохозяйственных культур.
2. Технология возделывания картофеля
3. Норма высева пшеницы 200 кг/га. Сколько нужно семян, чтобы засеять 15 м².

Составил: Тоболова Г.В. / _____ / «___» _____ 20___ г.
Заведующий кафедрой Казак А.А. / _____ / «___» _____ 20___ г.

Процедура оценивания зачета

Зачет проходит в письменной форме и в форме собеседования. Обучающемуся достается вариант задания путем собственного случайного выбора и предоставляется 15 минут на подготовку. Защита готового решения происходит в виде собеседования, на что отводится 5 минут.

Критерии оценивания зачета

Оценка	Описание
зачтено	обучающийся знает особенности биологии сельскохозяйственных культур, современные технологии производства продукции растениеводства; умеет определять растения по морфологическим признакам; владеет методикой составления технологических схем возделывания сельскохозяйственных культур.
не зачтено	обучающийся продемонстрировал недостаточный уровень знаний биологии культур, технологии производства продукции растениеводства; умений определять растения по морфологическим признакам; владений составления технологических схем возделывания сельскохозяйственных культур.

2. Тестовые задания для промежуточной аттестации (зачет в форме тестирования)

(полный комплект тестовых заданий представлен на образовательной платформе moodle)

ОПК-2

Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для

Вопросы для тестирования

- 1 К хлебам 1 группы относятся:
- 2 Корневая система зерновых культур:
- 3 В какой группе хлебов есть наличие озимых и яровых форм:
- 4 Соцветие колос у зерновых культур:
- 5 Зерновые культуры опрыскивают гербицидами в фазу:
- 6 Норма высева ячменя в Тюменской области (млн. всх. зерен на га):
- 7 Норма высева яровой пшеницы в Тюменской области (млн. всх. зерен на га):
- 8 Норма высева озимой ржи в Тюменской области (млн. всх. зерен на га):
- 9 Растениеводство как научная дисциплина изучает группы культур выращиваемых на:
- 10 К зерновым культурам относятся:
- 11 К зернобобовым культурам относятся:
- 12 К корнеплодам относятся:
- 13 К клубнеплоду относится:
- 14 К эфиромасличным культурам относится:
- 15 Растениям длинного дня необходимо световой день (часов):
- 16 Зерновая культура длинного дня:
- 17 Зерновая культура короткого дня:
- 18 Биологические особенности культуры - это:
- 19 Морфологические особенности культуры - это:
- 20 Увеличение размеров и массы растения - это:
- 21 Качественное изменение структуры растения, переход из одной фазы в другую:
- 22 Вегетационный период у однолетних культур – период от:
- 23 Развитие растения у однолетних культур от:
- 24 Последовательность фаз роста ячменя:
- 25 Продукция, полученная в результате выращивания культур:
- 26 Весной вносят удобрения:
- 27 Культура, которая положительно отзывается на внесение органических удобрений (навоз):
- 28 Прикатывание посевов проводится для:
- 29 Глубина заделки семян зерновых культур (см):
- 30 Технологический прием для закрытия влаги:
- 31 Для расчёта нормы высева семян нужно:
- 32 Единица измерения нормы высева в:
- 33 Приём окучивание применяется на:
- 34 Для уничтожения вегетирующих сорняков применяют:
- 35 Подготовка поля к уборке:
- 36 Способ уборки зерновых культур:
- 37 Процент всходов от количества высеянных семян в поле - это:
- 38 Тритикале – это гибрид:
- 39 Корневая система зернобобовых культур:
- 40 Зернобобовая культура с полегающим стеблем:
- 41 Строение листьев у гороха:
- 42 Строение семени зерновых культур:
- 43 К растениям короткого дня относится:
- 44 Влажность зернобобовых культур при хранении (%):
- 45 Строение листьев у сои:
- 46 Озимые культуры, высевающие в Тюменской области:

- 47 Вегетационный период озимых культур (суток):
- 48 Способность растений выдерживать низкие положительные температуры называется:
- 49 Крупа, получаемая из яровой пшеницы:
- 50 Из муки твердых сортов пшеницы изготавливают изделия:
- 51 Гречиха, как зерновая культура относится:
- 52 Диморфизм это:
- 53 Корневая система гречихи:
- 54 Биологические особенности гречихи:
- 55 Продукт переработки картофеля:
- 56 Соцветие топинамбура:
- 57 Топинамбур растение:
- 58 Биологические особенности топинамбура:
- 59 Требование картофеля к теплу:
- 60 Требование картофеля к влаге:
- 61 Соцветие картофеля:
- 62 Схема посадки картофеля (см):
- 63 К кормовым корнеплодам относится:
- 64 Букетировка - это:
- 65 Отношение кормовой моркови к теплу:
- 66 К высыхающим растительным маслам относится:
- 67 Количество йодного числа в арахисовом масле (невысыхающее):
- 68 Содержание жира в подсолнечном жмыхе (%):
- 69 Десикация- это опрыскивание посевов:
- 70 Причина «физиологического увядания» бутонов рапса и их опадание вместе с цветками:
- 71 Вспашку проводят через 10-12 дней после лущения т.к.:
- 72 При выращивании рапса возникает проблема – борьба с :
- 73 Рапс убирают раздельным способом при:
- 74 Влажность семян рапса при хранении (%):
- 75 Масличная культура для получения косторового масла:
- 76 Клещевидный жмых используют на:
- 77 Жмых масличного растения, который содержит ядовитое вещество - рицинин:
- 78 Прядильная культура, содержащие волокно на семенах:
- 79 Прядильная культура с волокном в лубяной части стебля:
- 80 Прядильная культура с волокном в листьях:
- 81 Разновидность льна для получения высококачественного волокна:
- 82 Лучший срок внесения азотных удобрений перед:
- 83 Лучший срок внесения фосфорно-калийных удобрений перед:
- 84 Лучший способ посева льна – с шириной междурядий:
- 85 Уборка льна-долгунца включает следующие операции:
- 86 Отношение льна-долгунца к влаге:

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 выставляются 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.

3.1 ТЕМЫ, ВЫНОСИМЫЕ НА САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ:

Формируются результаты обучения:

уметь: определять растения по морфологическим признакам.

владеть: методикой составления технологических схем возделывания сельскохозяйственных культур.

Раздел №1 Теоретические основы производства продукции растениеводства

1. Растениеводство как научная дисциплина и отрасль сельскохозяйственного производства.
2. Факторы, регулирующие рост и развитие растений.

Раздел № 2 Полевые культуры: видовой состав, особенности морфологии и биологии, современные технологии возделывания

1. Современные технологии возделывания гречихи
2. Влияние условий выращивания кукурузы на продуктивность и качество зерна
3. Распространение и технология возделывания хлопчатника
4. Лен. Технология возделывания льна для получения волокна

Вопросы к собеседованию

1. Что является объектами растениеводства как науки и сельскохозяйственной отрасли?
2. В чем особенности почвенно-климатических условий, технологии возделывания, сортимента, видов растениеводческой продукции в Тюменской области?
3. В какие фазы роста и развития зерновых культур идет закладка количества продуктивных колосков?
4. Как регулируют условия выращивания растений?
5. Факторы роста и развития растений. Как они влияют на формирование продуктивности растений?

Процедура оценивания собеседования

Собеседование – это средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выявление объема знаний по определенной теме. При этом используется фронтальный опрос, который предполагает работу преподавателя одновременно со всей аудиторией.

При отборе вопросов и постановке учитывается следующее:

- задается не более пяти, они непосредственно относятся к проверяемой теме;
- формулировка вопроса должна быть однозначной и понятной отвечающему;
- недопустимо предлагать вопросы, требующие множества ответов, т.е. вопросы открытой формы или так называемые «тестовые» вопросы с ответом «да/нет».

Ответы даются или по принципу круга, где каждый следующий отвечает на поставленный педагогом вопрос, или по желанию обучающихся;

– следует соблюдать динамику ответов: не затягивать паузы между ответами, если требуется задать наводящий вопрос, то следует попросить ответить на заданный вопрос другого обучающегося или попросить дополнить отвечающего;

– форма работы в системе вопросов может быть разной.

В конце опроса преподаватель дает заключительные комментарии по качеству ответов всех обучающихся.

Критерии оценки собеседования:

- «зачтено», если обучающийся отвечает на заданные вопросы, использует имеющиеся по данной дисциплине знания, умения и навыки; делает выводы по результатам собственной деятельности.

- «не зачтено» если обучающийся 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.

3.2 РЕФЕРАТ

Формируются результаты обучения:

уметь: определять растения по морфологическим признакам.

владеть: методикой составления технологических схем возделывания сельскохозяйственных культур.

Общая тематика: «Возделывание сельскохозяйственных культур».

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

Примерные темы рефератов:

1. Принципы и факторы интенсификации технологий.
2. Научные основы технологии возделывания сельскохозяйственных культур.
3. Подсолнечник – как первый среди масличных культур.
4. Влияние элементов технологии возделывания на урожайность и качество зерна яровой пшеницы.
5. Роль сорта в повышении качества зерна.
6. Производство пивоваренного ячменя в условиях северной лесостепи Тюменской области.
7. Влияние экологических факторов на урожайность и качество зерна зерновых культур.
8. Современные технологии возделывания картофеля на семенные цели в Тюменской области.
9. Современные технологии возделывания картофеля на продовольственные цели.
10. Влияние агротехнических факторов на урожайность и качества зерновых культур.
11. Возделывание ярового рапса в Тюменской области.

Примерные вопросы к защите реферата:

1. Какие факторы влияют на урожайность зерновых культур.
2. Какие сорта пшеницы, возделываются в Тюменской области.
3. Назовите сорта картофеля, включенные в реестр селекционных достижений Тюменской области.
4. Перечислите основные фазы роста подсолнечника.
5. Назовите основные свойства пивоваренного ячменя.
6. Получение рапсового масла в Тюменской области

Процедура оценивания реферата

Тема реферата выбирается каждым обучающимся самостоятельно, но обязательно согласуется с преподавателем. Обучающийся готовит реферат и его презентацию. Презентация (защита) реферата 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 реферата обращается внимание на следующие моменты:

1. Правильность оформления работы, текста.
2. Изложение материала, в соответствии с правилами русского языка.
3. Соответствие структуры реферата установленным требованиям. В реферате 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 реферата, состоящую из защиты реферата и ответов на вопросы, отводится 10-15 минут.

Критерии оценки реферата:

- «зачтено», 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.

- «не зачтено», если тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

3.3 ДОКЛАД

Формируются результаты обучения:

уметь: определять растения по морфологическим признакам.

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

Примерные темы докладов:

Раздел №1 Теоретические основы производства продукции растениеводства

1. Растениеводство как научная дисциплина и отрасль сельскохозяйственного производства.

2. Факторы, регулирующие рост и развитие растений.

Раздел № 2 Полевые культуры: видовой состав, особенности морфологии и биологии, современные технологии возделывания

5. Современные технологии возделывания гречихи

6. Влияние условий выращивания кукурузы на продуктивность и качество зерна

7. Распространение и технология возделывания хлопчатника

8. Лен. Технология возделывания льна для получения волокна

Заочная форма обучения

Раздел №1 Теоретические основы производства продукции растениеводства

1. Растениеводство как научная дисциплина и отрасль сельскохозяйственного производства.

2. Факторы, регулирующие рост и развитие растений.

Раздел №2 Полевые культуры: видовой состав, особенности морфологии и биологии, современные технологии возделывания

1. Технология выращивания тритикале
2. Технология выращивания ярового ячменя на кормовые цели
3. Послеуборочная обработка семян зерновых культур, подготовка их к хранению и посеву.
4. Современные технологии возделывания гречихи
5. Влияние условий выращивания кукурузы на продуктивность и качество зерна
6. Современные технологии возделывания озимых культур
7. Основная и предпосевная обработка почвы под зерновые бобовые культуры
8. Нормы, сроки и способы посева зерновых бобовых культур
9. Послеуборочная обработка семян зернобобовых культур, подготовка их к хранению и посеву.
10. Современные технологии возделывания зерновых бобовых культур
11. Технология возделывания сои
12. Особенности возделывания сахарной свеклы
13. Особенности возделывания брюквы
14. Особенности возделывания турнепса
15. Нормы, сроки и способы посева масличных культур
16. Сорта, нормы, сроки подсолнечника
17. Технология возделывания рапса
18. Технология выращивания подсолнечника на зеленую массу
19. Распространение и технология возделывания хлопчатника
20. Лен. Технология возделывания льна для получения волокна

Вопросы к дискуссии по докладу

1. Биологические особенности сельскохозяйственных культур;
2. Морфологические особенности полевых культур;
3. Технология возделывания полевых культур в Тюменской области

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 КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

(заочная форма обучения)

Задание к контрольной работе для заочной формы обучения

Комплект заданий для контрольной работы

В контрольную работу включено по 5 вопросов из разных разделов курса. Обучающийся выбирает номера вопросов, которые должны быть им освещены в контрольной работе, по двум последним цифрам зачетной книжки.

Контрольная работа выполняется по методическим указаниям по выполнению контрольной работы.

Методические указания по выполнению контрольной работы по производству продукции растениеводства для студентов заочного обучения для направлений подготовки: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья; 20.03.01 Техносферная безопасность; 20.03.02 Природообустройство и водопользование; 35.03.01 Лесное дело; 35.03.02 Технология лесозаготовительных и деревоперерабатывающих производств; 35.03.06 Агроинженерия; 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, степень (квалификация) выпуска – бакалавр / Л.И. Якубышина, А.А. Казак / – Тюмень, 2020. – 33 с.

Процедура оценивания контрольных работ

Контрольные работы, как правило, проводятся для обучающихся заочной формы обучения. В этом случае за контрольную работу выставляется оценка «зачтено/не зачтено».

В состав контрольной работы входят вопросы по темам дисциплины.

Объем работы зависит от количества изучаемых вопросов (вопросы выбирают по методическим указаниям дисциплины).

При оценке определяется полнота изложения материала, качество и четкость, и последовательность изложения мыслей, наличие достаточных пояснений, культура в предметной области, число и характер ошибок (существенные или несущественные).

Несущественные ошибки определяются неполнотой ответа (например, студентом упущен из вида какой – либо нехарактерный факт при ответе на вопрос) к ним можно отнести описки, допущенные по невнимательности).

Критерии оценки контрольной работы:

- «зачтено» если работа выполнена по своему варианту, допущены несущественные ошибки, приведены рисунки, таблицы, иллюстрации, приведен список использованной литературы.
- «не зачтено» если работа выполнена не по своему варианту, допущены существенные ошибки, не приведены рисунки и иллюстрации и т.п. по работе, не приведен список использованной литературы.

3.5 ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

(представлены выше)

Используется для текущего контроля знаний

Процедура оценивания зачета

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 выставляются оценки в соответствии с критериями.

Шкала оценивания тестирования на зачете

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