

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Романчук Иван Сергеевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 07.11.2025 09:37:01  
Уникальный программный ключ:  
6319edc2b582ffda443f01d5779368d0957ac34f5cd074d81181530452479

## РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

### Часть 1

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья  
направленность (профиль): Технология хлеба, кондитерских  
и макаронных изделий  
форма обучения: очная, заочная  
год набора 2021

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Административное право
2. Безопасность жизнедеятельности
3. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
4. Бестарное хранение сырья для производства хлеба
5. Бизнес-планирование
6. Биология
7. Биотехнология в пищевом производстве
8. Биохимия
9. Бухгалтерский учет и финансы
10. Введение в профессиональную деятельность
11. Гражданское право
12. Детали машин. Основы конструирования
13. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов
14. Иностранный язык
15. Информатика и цифровые технологии
16. История (история России, всеобщая история)
17. Качество и конкурентоспособность продуктов питания
18. Контроль хранения, транспортирования и реализации пищевых продуктов
19. Культура речи и делового общения
20. Математика
21. Менеджмент и маркетинг
22. Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и продукции растительного происхождения

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

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

«Утверждаю»

И.о. заведующего кафедрой



С.В. Романов

«01» июня 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
Административное право

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, 2021

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 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 «27» мая 2021 г. Протокол № 11

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена на заседании кафедры техносферной безопасности от «01» июня 2021 г. Протокол № 10

И.о. заведующего кафедрой



С.В. Романов

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от «08» июня 2021г. Протокол №7а

Председатель методической комиссии института



О.А. Мелякова

**Разработчик:**

Набиуллина В.Р., старший преподаватель кафедры техносферной безопасности

Директор института:



Г.А. Дорн

**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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>УК-2</b>            | Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | ИД-1у <sub>к-2</sub> Формулирует в рамках поставленной цели совокупность взаимосвязанных задач, разрабатывает оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений | <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные нормативные правовые акты в сфере административного права;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в системе административного законодательства, понимать основное содержание;</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками поиска необходимых законодательных документов в сфере административного права и работы с ними</li> </ul> |

**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: правоведение.

Административное право является предшествующей дисциплиной для выпускной квалификационной работы.

Дисциплина изучается на 4 курсе в 8 семестре по очной форме обучения, на 5 курсе в 10 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    |
| <b>Аудиторные занятия (всего)</b>                  | <b>48</b>      | <b>12</b>  |
| <i>В том числе:</i>                                | -              | -          |
| Лекционного типа                                   | 24             | 6          |
| Семинарского типа                                  | 24             | 6          |
| <b>Самостоятельная работа (всего)</b>              | <b>60</b>      | <b>96</b>  |
| <i>В том числе:</i>                                | -              | -          |
| Проработка материала лекций, подготовка к занятиям | 30             | 72         |
| Самостоятельное изучение тем                       | 6              |            |
| Контрольные работы                                 | -              | 24         |
| Реферат                                            | 24             | -          |
| Вид промежуточной аттестации:                      | зачет          | зачет      |
| <b>Общая трудоемкость:</b>                         |                |            |
| часов                                              | <b>108</b>     | <b>108</b> |
| зачетных единиц                                    | <b>3</b>       | <b>3</b>   |

#### 4. Содержание дисциплины

##### 4.1. Содержание разделов дисциплины

| № п/п | Наименование раздела дисциплины                      | Содержание раздела                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | 2                                                    | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 1.    | Предмет, система и источники административного права | Сущность и особенности государственного управления. Понятие, источники административного права, административно-правовые отношения.                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 2.    | Субъекты административного права                     | Граждане как субъекты административного права. Президент РФ в системе исполнительной власти. Органы исполнительной власти как субъекты административного права. Государственная служба в РФ. Основы государственной гражданской службы РФ. Организации как субъекты административного права.                                                                                                                    |
| 3.    | Формы и методы государственного управления           | Понятие и виды форм государственного управления, виды актов государственного управления, административный договор. Понятие и виды методов государственного управления. Убеждение в административном праве. Понятие, сущность и виды административного принуждения.                                                                                                                                              |
| 4.    | Административная ответственность                     | Понятие, нормативные основания, принципы административной ответственности. Административная ответственность юридических лиц. Освобождение от административной ответственности. Административное правонарушение: понятие и основные признаки. Общая характеристика административных наказаний. Назначение административного наказания.                                                                           |
| 5.    | Административный процесс                             | Понятие, признаки, принципы, субъекты и содержание административного процесса. Стадии административного процесса и их характеристика.                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 6.    | Административное производство                        | Производство по делам об административных правонарушениях. Подведомственность дел об административных правонарушениях. Участники производства по делам об административных правонарушениях. Доказательства по делу об административном правонарушении. Стадии производства по делу об административном правонарушении. Понятие, основания и содержание материальной ответственности по административному праву. |

##### 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. | Предмет, система и источники административного права | 2  | 2  | 10 | 14  |
| 2. | Субъекты административного права                     | 4  | 4  | 10 | 18  |
| 3. | Формы и методы государственного управления           | 4  | 4  | 10 | 18  |
| 4. | Административная ответственность                     | 6  | 6  | 10 | 22  |
| 5. | Административный процесс                             | 4  | 4  | 10 | 18  |
| 6. | Административное производство                        | 4  | 4  | 10 | 18  |
|    | 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.    | Предмет, система и источники административного права | 2                | -                 | 16 | 18           |
| 2.    | Субъекты административного права                     | 2                | -                 | 16 | 18           |
| 3.    | Формы и методы государственного управления           | -                | 2                 | 16 | 18           |
| 4.    | Административная ответственность                     | 2                | -                 | 16 | 18           |
| 5.    | Административный процесс                             | -                | 2                 | 16 | 18           |
| 6.    | Административное производство                        | -                | 2                 | 16 | 18           |
|       | 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                    | Предмет, система и источники административного права | 2                  | -       |
| 2.    | 2                    | Субъекты административного права                     | 4                  | -       |
| 3.    | 3                    | Формы и методы государственного управления           | 4                  | 2       |
| 4.    | 4                    | Административная ответственность                     | 6                  | -       |
| 5.    | 5                    | Административный процесс                             | 4                  | 2       |
| 6.    | 6                    | Административное производство                        | 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, собеседование |
| Самостоятельное изучение тем                       | 6              |         | тестирование                |
| Контрольные работы                                 | -              | 24      | защита                      |
| Реферат                                            | 24             | -       | защита                      |
| всего часов:                                       | 60             | 96      | -                           |

### 5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

Административное право : учебно-методическое пособие / составитель Л. Ш. Ондар. — Кызыл : ТувГУ, 2019. — 81 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156204>.

### 5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

1. Порядок поступления на государственную гражданскую службу и её прохождение.
2. Разрешительная система в РФ.
3. Административно-правовые режимы.
4. Меры обеспечения производства по делам об административных правонарушениях.

### 5.4. Примерные темы рефератов:

1. Состояние и тенденции развития административного права России.
2. Административное право стран СНГ.
3. Административное право некоторых иных зарубежных стран.
4. Актуальные проблемы науки административного права в России.
5. Основные этапы развития науки административного права.
6. Физические лица с особым статусом в РФ: иностранцы, беженцы, вынужденные переселенцы, мигранты.
7. Особенности административно-правового положения отдельных категорий граждан РФ: несовершеннолетних, инвалидов, членов многодетных семей и т.д.
8. Административно-правовые гарантии: понятие, виды, характеристика.
9. Обращения граждан РФ как способы реализации и защиты прав и свобод граждан. Понятие и виды обращений.
10. Обжалование официальных решений и действий, нарушающих права и свободы человека и гражданина.
11. Порядок въезда иностранных граждан и режим их пребывания на территории РФ.
12. Порядок административного выдворения и депортации из РФ.
13. Федеральные министерства, федеральные службы, федеральные агентства, государственные комитеты.
14. Система органов исполнительной власти субъектов РФ: правовые основы ее формирования; общая характеристика и виды органов исполнительной власти.
15. Высшее должностное лицо субъекта РФ: порядок замещения должности; компетенция; основания и порядок прекращения полномочий.
16. Высший исполнительный орган государственной власти субъекта РФ, его формы, иные органы исполнительной власти субъектов РФ: виды и основы правового положения.
17. Формы и методы взаимодействия федеральных органов исполнительной власти и органов исполнительной власти субъектов РФ. Порядок разрешения разногласий между ними.
18. Сопроводительные, консультативные органы при государственных исполнительных органах.



19. Правовой статус и классификация исполнительных органов местного самоуправления.
20. Взаимоотношения исполнительных органов местного самоуправления с органами исполнительной власти субъектов РФ.
21. Виды государственной службы.
22. Должности государственной службы: понятие и виды.
23. Аттестация и квалификационные экзамены государственных гражданских служащих. Организация проведения и их последствия.
24. Военная служба по призыву и контракту.
25. Служащие правоохранительной службы: их классификация и особенности административно-правового положения.
26. Поступление на правоохранительную службу и ее прохождение.
27. Муниципальные должности: понятие, виды, общая характеристика.
28. Альтернативная гражданская служба.
29. Административные договоры: понятие, содержание и виды.
30. Виды постановлений и определений по делам об административных правонарушениях.
31. Порядок обжалования и опротестования постановления по делу об административном правонарушении и решения по жалобе или протесту.
32. Исполнение постановлений по делам об административных правонарушениях: обращение к исполнению и приведение в исполнение; отсрочка, рассрочка и прекращение исполнения.
33. Административный надзор: понятие, субъекты, формы и методы осуществления.
34. Надзор органов прокуратуры.
35. Административная ответственность за правонарушения в сельском хозяйстве.

## 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 |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| <b>УК-2</b>     | ИД-1 <sub>УК-2</sub> Формулирует в рамках поставленной цели совокупность взаимосвязанных задач, разрабатывает оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений | <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные нормативные правовые акты в сфере административного права;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в системе административного законодательства, понимать основное содержание;</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками поиска необходимых законодательных документов в сфере административного права и работы с ними</li> </ul> | 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. Алехин, А. П. Административное право России. Общая часть : учебник для вузов / А. П. Алехин, А. А. Кармолицкий. — 4-е изд. — Москва : Зерцало-М, 2018. — 480 с. — ISBN 978-5-94373-420-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/78877.html>
2. Алехин, А. П. Административное право России. Особенная часть : учебник для вузов / А. П. Алехин, А. А. Кармолицкий. — 4-е изд. — Москва : Зерцало-М, 2018. — 272 с. — ISBN 978-5-94373-421-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/78878.html>

##### б) дополнительная литература

1. Административное право : учебник для бакалавров / Э. Г. Липатов, М. В. Пресняков, А. В. Семенова [и др.] ; под редакцией Э. Г. Липатов, С. Е. Чаннов. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 456 с. — ISBN 978-5-394-02231-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/75228.html>
2. Административное право России : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности «Юриспруденция» / Н. Д. Эриашвили, В. Я. Кикоть, П. И. Кононов [и др.] ; под редакцией В. Я. Кикоть, П. И. Кононов, И. Ш. Килясханов. — 7-е изд. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 743 с. — ISBN 978-5-238-02918-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/71769.html>

#### 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) Официальный сайт Конституционного Суда РФ <http://www.ksrf.ru/ru/Pages/default.aspx>
- 7) Официальный сайт Судебного департамента при Верховном Суде РФ <http://www.cdep.ru/>
- 8) Официальная Россия. Сервер органов государственной власти Российской Федерации <http://www.gov.ru/>
- 9) Официальный сайт Уполномоченного по правам человека РФ <http://ombudsmanrf.org/>
- 10) Официальный сайт Правительства Тюменской области <https://admtumen.ru/>
- 11) Официальный сайт Тюменской областной Думы <http://www.duma72.ru/ru/>

## **9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Административное право Российской Федерации : практикум / А. П. Алехин, А. А. Демин, А. А. Кармолицкий [и др.] ; под редакцией А. П. Алехина. — 2-е изд. — Москва : Зерцало-М, 2020. — 256 с. — ISBN 978-5-94373-338-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/97207.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 «Административное право» 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 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 техносферной безопасности

## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине Административное право

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 № 10 от « 01 » 06 2021 г.

И.о. заведующего кафедрой \_\_\_\_



С.В. Романов

Тюмень, 2021

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

**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 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сущность и особенности государственного управления.</li> <li>2. Понятие, источники административного права, административно-правовые отношения.</li> <li>3. Граждане как субъекты административного права.</li> <li>4. Президент РФ в системе исполнительной власти.</li> <li>5. Органы исполнительной власти как субъекты административного права.</li> <li>6. Государственная служба в РФ.</li> <li>7. Основы государственной гражданской службы РФ.</li> <li>8. Организации как субъекты административного права.</li> <li>9. Понятие и виды форм государственного управления, виды актов государственного управления, административный договор.</li> <li>10. Понятие и виды методов государственного управления.</li> <li>11. Убеждение в административном праве.</li> <li>12. Понятие, сущность и виды административного принуждения.</li> <li>13. Понятие, нормативные основания, принципы административной ответственности.</li> <li>14. Административная ответственность юридических лиц.</li> <li>15. Освобождение от административной ответственности.</li> <li>16. Административное правонарушение: понятие и основные признаки.</li> <li>17. Общая характеристика административных наказаний.</li> <li>18. Назначение административного наказания.</li> <li>19. Понятие, признаки, принципы, субъекты и содержание административного процесса.</li> <li>20. Стадии административного процесса и их характеристика.</li> <li>21. Производство по делам об административных правонарушениях.</li> <li>22. Подведомственность дел об административных правонарушениях.</li> <li>23. Участники производства по делам об административных правонарушениях.</li> <li>24. Доказательства по делу об административном правонарушении.</li> <li>25. Стадии производства по делу об административном правонарушении.</li> <li>26. Понятие, основания и содержание материальной ответственности по административному праву.</li> </ol> |

**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 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,<br>50п                   | 2т,<br>49п  | 3т,<br>48п  | 4т,<br>47п  | 5т,<br>46п  | 6т,<br>45п  | 7т,<br>44п  | 8т,<br>43п  | 9т,<br>42п  | 10т,<br>41п |
| <i>1</i>                         | 11т,<br>40п                  | 2т,<br>39п  | 13т,<br>38п | 14т,<br>37п | 15т,<br>36п | 16т,<br>35п | 17т,<br>34п | 18т,<br>33п | 19т,<br>32п | 20т,<br>31п |
| <i>2</i>                         | 21т,<br>30п                  | 22т,<br>29п | 23т,<br>28п | 24т,<br>27п | 25т,<br>26п | 26т,<br>25п | 27т,<br>24п | 28т,<br>23п | 29т,<br>22п | 30т,<br>21п |
| <i>3</i>                         | 31т,<br>20п                  | 32т,<br>19п | 33т,<br>18п | 34т,<br>17п | 35т,<br>16п | 36т,<br>15п | 37т,<br>14п | 38т,<br>13п | 39т,<br>12п | 40т,<br>11п |
| <i>4</i>                         | 41т,<br>10п                  | 42т,<br>9п  | 43т,<br>8п  | 44т,<br>7п  | 45т,<br>6п  | 46т,<br>5п  | 47т,<br>4п  | 48т,<br>3п  | 49т,<br>2п  | 50т,<br>1п  |
| <i>5</i>                         | 50т,<br>1п                   | 49т,<br>2п  | 48т,<br>3п  | 47т,<br>4п  | 46т,<br>5п  | 45т,<br>6п  | 44т,<br>7п  | 43т,<br>8п  | 42т,<br>9п  | 41т,<br>10п |
| <i>6</i>                         | 40т,<br>11п                  | 39т,<br>12п | 38т,<br>13п | 37т,<br>14п | 36т,<br>15п | 35т,<br>16п | 34т,<br>17п | 33т,<br>18п | 32т,<br>19п | 31т,<br>20п |
| <i>7</i>                         | 30т,<br>21п                  | 29т,<br>22п | 28т,<br>23п | 27т,<br>24п | 26т,<br>25п | 25т,<br>26п | 24т,<br>27п | 23т,<br>28п | 22т,<br>29п | 21т,<br>30п |
| <i>8</i>                         | 20т,<br>31п                  | 19т,<br>32п | 18т,<br>33п | 17т,<br>34п | 16т,<br>35п | 15т,<br>36п | 14т,<br>37п | 13т,<br>38п | 12т,<br>39п | 11т,<br>40п |
| <i>9</i>                         | 10т,<br>50п                  | 9т,<br>49п  | 8т,<br>48п  | 7т,<br>47п  | 6т,<br>46п  | 5т,<br>45п  | 4т,<br>44п  | 3т,<br>43п  | 2т,<br>42п  | 1т,<br>41п  |

### *Теоретические вопросы для контрольной работы*

1. Административно-правовой статус граждан Российской Федерации.
2. Административно-правовой статус иностранных граждан.
3. Административно-правовой статус лиц без гражданства.
4. Административно-правовое регулирование гражданства.
5. Административно-правовое регулирование въезда в Российскую Федерацию и выезда с территории Российской Федерации.
6. Административно-правовой статус юридических лиц.
7. Административно-правовой статус общественных объединений.
8. Административно-правовой статус политических партий.
9. Административно-правовой статус религиозных организаций.
10. Административно-правовой статус профессиональных союзов.
11. Система органов исполнительной власти: принципы построения и виды органов.
12. Разграничение компетенции между органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации и муниципальными образованиями.
13. Федеральные органы исполнительной власти в Российской Федерации: правовой статус и виды.
14. Взаимодействие законодательной (представительной) и

исполнительной властей в Российской Федерации.

15. Федеральные министерства: правовой статус, организация и деятельность.

16. Федеральная служба: правовой статус, организация и деятельность.

17. Федеральное агентство: правовой статус, организация и деятельность.

18. Государственное учреждение: понятие, структура, виды, управление.

19. Государственная служба: понятие и виды.

20. Государственная должность Российской Федерации: понятие и правовое значение.

21. Административно-правовой статус военнослужащего.

22. Государственная служба в органах внутренних дел.

23. Понятие и виды административно-правового принуждения.

24. Субъекты государственного контроля и надзора.

25. Административные наказания: понятие, цели, виды.

26. Предупреждение как вид административного наказания.

27. Административный штраф как вид административного наказания

28. Конфискация орудия совершения или предмета административного правонарушения как вид административного наказания.

29. Лишение специального права, предоставленного физическому лицу правонарушения как вид административного наказания.

30. Административный арест как вид административного наказания.

31. Административное выдворение за пределы Российской Федерации иностранного гражданина или лица без гражданства.

32. Дисквалификации как вид административного наказания.

33. Административное приостановление деятельности как вид административного наказания.

34. Обязательные работы как вид административного наказания.

35. Административный запрет на посещение мест проведения официальных спортивных соревнований в дни их проведения.

36. Порядок наложения административного наказания.

37. Административное правонарушение: понятие и его признаки.

38. Субъекты административного правонарушения.

39. Должностное лицо как субъект административного правонарушения.

40. Индивидуальный предприниматель как субъект административного правонарушения и ответственности.

41. Административно-процессуальные нормы: понятие, особенности, структура.

42. Административная юстиция и административное судопроизводство в России.

43. Виды административно-процессуальных производств.

44. Обращения граждан: правовые основы и значение.

45. Порядок рассмотрения обращений граждан.

46. Производство по делам об административных правонарушениях.

47. Участники производства по делам об административных правонарушениях.

48. Подведомственность дел об административных правонарушениях.
49. Стадии производства по делу об административном правонарушении.
50. Исполнительное производство по делам об административных правонарушениях.

### ***Практические задания для контрольной работы***

1. Найдите в тексте Конституции РФ нормы, относящиеся к исполнительной власти. Дайте их анализ.
2. Проанализируйте содержание административно-правовой нормы с позиций ее структуры. Найдите нормы, содержащие только диспозицию; гипотезу и диспозицию; все три элемента структуры нормы. Анализ можно провести на базе КоАП РФ.
3. На основе анализа КоАП РФ найдите статьи, предусматривающие административную ответственность граждан за неподчинение требованиям представителей исполнительной власти, за нарушение прав других граждан.
4. Со ссылкой на законодательство охарактеризуйте формы президентского контроля за функционированием механизма исполнительной власти. Можно составить схему.
5. Объясните и выпишите значение следующих терминов: метод правового регулирования, наука, предмет правового регулирования, объект правового регулирования.
6. Составьте сравнительную таблицу, в которой опишите предмет и метод административного права как отрасли, науки и учебной дисциплины.
7. Составьте схему "Субъекты административного права".
8. Выберите в нормативных правовых актах и выпишите несколько статей, характеризующих разные методы административно-правового регулирования.
9. Объясните и выпишите значение следующих терминов: администрация, власть, объект управления, предмет правового регулирования, субъект управления, субъект права, управление, управляющее воздействие.
10. Нарисуйте схему "Виды социального управления".
11. Объясните и выпишите значение следующих терминов: гипотеза, диспозиция, источник права, исполнение нормы права, использование нормы права, норма права, правоотношение, применение нормы права, санкция, соблюдение нормы права, юридический факт.
12. Составьте схему: "Виды административно-правовых норм".
13. Составьте схему: "Виды административно-правовых отношений".
14. Составьте схему: "Способы реализации административно-правовых норм".
15. Составьте схему: "Структура административного правоотношения".
16. Расположите в порядке иерархии следующие правовые акты, являющиеся источниками административного права:
  - федеральный конституционный закон;



- постановление губернатора области;
  - инструкция Министерства обороны РФ;
  - постановление городской Думы;
  - указ Президента РФ;
  - совместный приказ министра обороны РФ и министра юстиции РФ;
  - закон субъекта РФ.
17. На семинарском занятии студент Петров пояснил, что субъект права и субъект правоотношения - это тождественные понятия. Обоснуйте свой ответ.
  18. Объясните и выпишите значение следующих терминов: апатрид, бипатрид, гражданство, гражданское общество, жалоба, заявление, мигрант, петиция, правосубъектность, правовой статус, предложение.
  19. В соответствии с Федеральным законом от 31 мая 2002 г. № 62-ФЗ "О гражданстве Российской Федерации" выберите условия, при которых иностранные граждане и лица без гражданства вправе обратиться с заявлениями о приеме в гражданство Российской Федерации в упрощенном порядке.
  20. Составьте схему: "Структура федеральных органов исполнительной власти".
  21. Составьте схему: "Виды органов исполнительной власти".
  22. Составьте схему: "Структура органов исполнительной власти субъекта РФ".
  23. Составьте таблицу, содержащую сведения о полномочиях Правительства РФ, используя положения Федерального конституционного закона от 17 декабря 1997 г. № 2-ФКЗ "О Правительстве Российской Федерации".
  24. Опишите структуру административного регламента федерального органа исполнительной власти.
  25. Составьте схемы: "Меры поощрения служащих".
  26. Составьте схемы: "Виды чинов и званий".
  27. Составьте схемы: "Виды государственной службы".
  28. Выписать основания, сроки и порядок: доставления, задержания, привода.
  29. Раскройте юридический состав административного правонарушения, предусмотренного ч. 1 ст. 12.8, 19.3, 19.12, 20.3, 20.20, 20.22 КоАП РФ.
  30. Объясните и выпишите значение следующих терминов: дисциплина, дисциплинарная ответственность, дисциплинарное взыскание, материальная ответственность, причинение вреда, проступок, ущерб.
  31. Нарисуйте схему "Виды дисциплинарных взысканий".
  32. Составьте сравнительную таблицу "Отличия гражданско-правовой ответственности от материальной ответственности".
  33. Назовите обстоятельства, которые должны учитываться при вынесении дисциплинарного взыскания сотруднику ОВД.
  34. Нарисуйте схему: "Принципы административного процесса".
  35. Нарисуйте схему: "Участники административного процесса".

36. Нарисуйте схему: "Структура административного процесса".
37. Нарисуйте схему: "Общие стадии административного процесса".
38. Выпишите виды деятельности, на которые не распространяет действие Федеральный закон от 4 мая 2011 г. "О лицензировании отдельных видов деятельности".
39. Выпишите особенности лицензирования в сфере недропользования.
40. Составьте перечень органов, куда гражданин может обратиться с жалобой.
41. Составьте схему: "Порядок обращений граждан со сроками их рассмотрения".
42. Составьте схему: "Административно-юрисдикционные производства".
43. Составьте схему: "Функции административной юрисдикции", "Принципы административной юрисдикции".
44. Составьте таблицу "Процессуальные сроки в производстве по делу об административном правонарушении".
45. Составьте схему: "Система способов обеспечения законности".
46. Составьте схему: "Общий надзор органов прокуратуры".
47. Составьте схему: "Государственный контроль".
48. В законе "О чрезвычайном положении" найдите и выпишите порядок задержания граждан, нарушивших правила комендантского часа.
49. В законе "О защите государственной тайны" найдите и выпишите виды контроля и надзора за обеспечением государственной тайны.
50. Составьте схему: "Виды административно-правовых норм".

## **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

изложения 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.

### **3 Примерные темы рефератов**

1. Состояние и тенденции развития административного права России.
2. Административное право стран СНГ.
3. Административное право некоторых иных зарубежных стран.
4. Актуальные проблемы науки административного права в России.
5. Основные этапы развития науки административного права.
6. Физические лица с особым статусом в РФ: иностранцы, беженцы, вынужденные переселенцы, мигранты.
7. Особенности административно-правового положения отдельных категорий граждан РФ: несовершеннолетних, инвалидов, членов многодетных семей и т.д.
8. Административно-правовые гарантии: понятие, виды, характеристика.
9. Обращения граждан РФ как способы реализации и защиты прав и свобод граждан. Понятие и виды обращений.
10. Обжалование официальных решений и действий, нарушающих права и свободы человека и гражданина.
11. Порядок въезда иностранных граждан и режим их пребывания на территории РФ.
12. Порядок административного выдворения и депортации из РФ.
13. Федеральные министерства, федеральные службы, федеральные агентства, государственные комитеты.
14. Система органов исполнительной власти субъектов РФ: правовые основы ее формирования; общая характеристика и виды органов исполнительной власти.
15. Высшее должностное лицо субъекта РФ: порядок замещения должности; компетенция; основания и порядок прекращения полномочий.
16. Высший исполнительный орган государственной власти субъекта РФ, его формы, иные органы исполнительной власти субъектов РФ: виды и основы правового положения.

17. Формы и методы взаимодействия федеральных органов исполнительной власти и органов исполнительной власти субъектов РФ. Порядок разрешения разногласий между ними.
18. Сопроводительные, консультативные органы при государственных исполнительных органах.
19. Правовой статус и классификация исполнительных органов местного самоуправления.
20. Взаимоотношения исполнительных органов местного самоуправления с органами исполнительной власти субъектов РФ.
21. Виды государственной службы.
22. Должности государственной службы: понятие и виды.
23. Аттестация и квалификационные экзамены государственных гражданских служащих. Организация проведения и их последствия.
24. Военная служба по призыву и контракту.
25. Служащие правоохранительной службы: их классификация и особенности административно-правового положения.
26. Поступление на правоохранительную службу и ее прохождение.
27. Муниципальные должности: понятие, виды, общая характеристика.
28. Альтернативная гражданская служба.
29. Административные договоры: понятие, содержание и виды.
30. Виды постановлений и определений по делам об административных правонарушениях.
31. Порядок обжалования и опротестования постановления по делу об административном правонарушении и решения по жалобе или протесту.
32. Исполнение постановлений по делам об административных правонарушениях: обращение к исполнению и приведение в исполнение; отсрочка, рассрочка и прекращение исполнения.
33. Административный надзор: понятие, субъекты, формы и методы осуществления.
34. Надзор органов прокуратуры.
35. Административная ответственность за правонарушения в сельском хозяйстве.

### **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.

#### **4 Комплект заданий для подготовки к практическим занятиям**

1. Используя Классификатор правовых актов, одобренный Указом Президента РФ от 15 марта 2000 г. № 511, определите отрасли законодательства, относящиеся к предмету административного права.
2. Составьте правовую норму, в которой бы присутствовали все элементы правовой нормы: гипотеза, диспозиция и санкция.
3. Назовите особенности административного правоотношения, отличающие его от иных правовых отношений.
4. Назовите правовые институты общей и особенной частей административного права.
5. Раскройте связь административного права с другими отраслями права.
6. Охарактеризуйте систему источников норм административного права.
7. Приведите примеры общего административно-правового статуса субъекта права и специального административно-правового статуса.
8. Опишите правовые отличия в категориях «человек», «личность», «гражданин», «субъект права».
9. Раскройте сущность административной правоспособности и дееспособности гражданина.

10. Назовите особенности статуса вынужденных переселенцев и беженцев.
11. Охарактеризуйте соотношение понятий: «орган исполнительной власти», «субъект исполнительной власти», «орган государственного управления», «исполнительно-распорядительный орган», «исполнительный орган», «административный орган», «администрация».
12. Перечислите отличия государственного предприятия и государственного учреждения от государственных органов.
13. Раскройте порядок формирования Правительства РФ.
14. Охарактеризуйте ограничения и запреты для государственных служащих.
15. Охарактеризуйте соотношение государственного управления и исполнительной власти.
16. Охарактеризуйте правовые акты управления: признаки и требования, предъявляемые к ним.
17. Охарактеризуйте государственное управление в Российской Федерации: понятие, признаки, содержание и принципы.
18. Охарактеризуйте государственное управление: современные тенденции развития.
19. Расскажите о порядке возмещения гражданину причиненного ему ущерба действиями государственных органов и должностных лиц.
20. Приведите примеры обстоятельств, смягчающих и отягчающих административную ответственность.
21. Перечислите меры административного принуждения, применяющиеся в условиях чрезвычайного положения и в условиях проведения контртеррористической операции.
22. Раскройте отличительные черты административной ответственности.
23. Раскройте давность привлечения к административной ответственности.
24. Перечислите особенности административной ответственности юридических лиц.
25. Расскажите о порядке наложения административного наказания.
26. Охарактеризуйте административные наказания: понятие, цели, виды.
27. Расскажите понятие и виды административно-правового принуждения.
28. Охарактеризуйте административное правонарушение: понятие и его признаки.
29. Перечислите субъекты административного правонарушения.
30. Охарактеризуйте должностное лицо как субъект административного правонарушения.
31. Охарактеризуйте индивидуального предпринимателя как субъект административного правонарушения и ответственности.
32. Перечислите отличия административной-процессуальной правоспособности, дееспособности, правосубъектности.

33. Раскройте значения терминов «процессуальное соучастие», процессуальное правопреемство».
34. Охарактеризуйте особое мнение судьи: понятие и назначение.
35. Расскажите о порядке пересмотра постановления по делу об административном правонарушении.
36. Охарактеризуйте административно-процессуальные нормы: понятие, особенности, структура.
37. Перечислите административные процедуры.
38. Перечислите виды административно-процессуальных производств.
39. Перечислите субъекты административного процесса.
40. Перечислите дела по экономическим спорам, возникающим из административно-правовых отношений, подведомственные арбитражному суду.
41. Перечислите лица, не имеющие права принимать участие в административном производстве, как защитники и представители.
42. Перечислите основания для оставления административной жалобы без рассмотрения.
43. Охарактеризуйте дисциплинарное производство: понятие, особенности, правовое регулирование.
44. Перечислите правовые источники, регулирующие порядок осуществления административного судопроизводства. Возможно ли применение в административном судопроизводстве аналогии права и аналогии закона?
45. Перечислите принципы административного судопроизводства. Сопоставьте их с принципами гражданского, уголовного судопроизводства. Перечислите отличия и сходства.
46. Перечислите нормативные правовые акты, применяющиеся при разрешении административных дел.
47. Перечислите виды административных производств по делам об административных правонарушениях.
48. Раскройте порядок исполнения постановления о наложении административного штрафа.
49. На основе анализа действующего законодательства определите обязательные реквизиты нормативных правовых актов, издаваемых федеральными органами исполнительной власти.
50. Перечислите, в каких формах федеральные органы исполнительной власти могут издавать свои нормативные правовые акты.
51. Определите специфические черты административного договора в качестве особой административно-правовой формы деятельности исполнительных органов.
52. Перечислите правовые источники, регулирующие порядок осуществления административного судопроизводства.
53. Раскройте структуру федеральных органов исполнительной власти.

54. Сравните методы правового регулирования административного права с методами правового регулирования гражданского, конституционного и уголовного права.
  55. Раскройте различия, взаимосвязь и соотношение понятий административного права как: отрасли права; науки; учебной дисциплины; отрасли законодательства.
  56. Проанализируйте понятия «предмет административного права» и предмет науки административного права».
  57. Проанализируйте понятия «административное право» и «административное законодательство».
  58. Сформулируйте особенности норм административного права.
  59. Охарактеризуйте права и обязанности государственного служащего.
  60. Назовите дисциплинарные взыскания, предусмотренные для военнослужащих и сотрудников органов внутренних дел.
  61. Раскройте понятие «административная юрисдикция».
  62. Назовите последствия осуществления деятельности без лицензии.
  63. Дайте определение и приведите примеры актов административного законодательства РФ.
  64. Дайте определение источников административного права и перечислите их основные виды.
  65. Характеристика состава административного правонарушения.
- Заполните таблицу:

| Признаки             | Сущность |
|----------------------|----------|
| Объект               |          |
| Объективная сторона  |          |
| Субъект              |          |
| Субъективная сторона |          |

66.Классификация форм вины. Заполните таблицу:

| Форма вины          | Вид             | Характеристика |
|---------------------|-----------------|----------------|
| Умышленная (умысел) | Прямой          |                |
|                     | Косвенный       |                |
| Неосторожная        | Самонадеянность |                |
|                     | Небрежность     |                |

67.Заполните таблицу:

| Административное наказание | Содержание наказания | Минимальный и максимальный размер | Орган, устанавливающий меры административного наказания | Не подлежит применению в случаях |
|----------------------------|----------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Предупреждение             |                      |                                   |                                                         |                                  |



|                            |  |  |  |  |
|----------------------------|--|--|--|--|
| Административный штраф     |  |  |  |  |
| Административный арест     |  |  |  |  |
| Конфискация орудия...      |  |  |  |  |
| Лишение специального права |  |  |  |  |
| Иные                       |  |  |  |  |

68. Заполните таблицу (гл. 25 КоАП РФ):

| Участник                     | Понятие (со ссылкой на статью КоАП РФ) | Права участника | Обязанности участника |
|------------------------------|----------------------------------------|-----------------|-----------------------|
| Лицо, в отношении которых... |                                        |                 |                       |
| Потерпевшие                  |                                        |                 |                       |
| Законные представители...    |                                        |                 |                       |
| Защитник, адвокат            |                                        |                 |                       |
| ...                          |                                        |                 |                       |
| Понятой                      |                                        |                 |                       |
| ...                          |                                        |                 |                       |
| Прокурор                     |                                        |                 |                       |

69. Заполните таблицу:

| Меры                          | Статья КоАП РФ | Сроки, процессуальное оформление и иные особенности |
|-------------------------------|----------------|-----------------------------------------------------|
| Доставление                   |                |                                                     |
| Привод                        |                |                                                     |
| ...задержание                 |                |                                                     |
| ...досмотр вещей...           |                |                                                     |
| Досмотр...                    |                |                                                     |
| Осмотр...                     |                |                                                     |
| Изъятие...                    |                |                                                     |
| Арест...                      |                |                                                     |
| Задержание...                 |                |                                                     |
| Помещение в спецучреждения... |                |                                                     |
| Отстранение...                |                |                                                     |
| ...запрет...                  |                |                                                     |

70. Изучите положения КАС РФ в части подсудности административных дел судам. Заполните таблицу:

| Подсудность | Административные дела, подсудные |               |                |                 |                    |
|-------------|----------------------------------|---------------|----------------|-----------------|--------------------|
|             | Мировым судьям                   | Военным судам | Районным судам | Областным судам | Верховному Суду РФ |

|              |  |  |  |  |  |
|--------------|--|--|--|--|--|
| Перечень дел |  |  |  |  |  |
|--------------|--|--|--|--|--|

71.Изучите положения КАС РФ в части единоличного и коллегиального рассмотрения административных дел. Заполните таблицу:

| Категории дел                  | Рассмотрение административных дел |             |
|--------------------------------|-----------------------------------|-------------|
|                                | единолично                        | коллективно |
| В суде первой инстанции        |                                   |             |
| В суде апелляционной инстанции |                                   |             |
| В суде кассационной инстанции  |                                   |             |
| В суде надзорной инстанции     |                                   |             |

72.Изучите положения КАС РФ. Заполните таблицу:

| Доказательства по административному делу | Понятие и содержание | Способ фиксации |
|------------------------------------------|----------------------|-----------------|
| Объяснения лиц, участвующих в деле       |                      |                 |
| Свидетельские показания                  |                      |                 |
| Письменные доказательства                |                      |                 |
| Вещественные доказательства              |                      |                 |
| Аудио- и видеозаписи                     |                      |                 |
| Комплексная экспертиза                   |                      |                 |
| Комиссионная экспертиза                  |                      |                 |
| Дополнительная экспертиза                |                      |                 |
| Повторная экспертиза                     |                      |                 |

### 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  
Институт Инженерно-технологический  
Кафедра Техносферной безопасности

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

«Утверждаю»  
И.о.заведующего кафедрой



С.В.Романов

«01» июня 2021г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Безопасность жизнедеятельности**

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, 2021

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 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья Протокол № 11 от 27.05.2021

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена на заседании кафедры Техносферная безопасность от «01» июня 2021 г. Протокол № 10

И.о. заведующего кафедрой



С.В. Романов

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от «08» июня 2021 г. Протокол №8

Председатель методической комиссии института  О.А. Мелякова

Разработчик :

Летягина Е.Н., доцент кафедры Техносферная безопасность , к.б.н.

Директор института:



Г.А. Дорн

**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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>УК-8</b>            | 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 | <b>ИД-1</b> ук-8 Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты;                                            | <b>знать:</b> основные понятия и термины в области безопасности;<br><b>уметь:</b> идентифицировать основные опасности среды обитания<br><b>владеть:</b> способами рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды                                                                                                                          |
|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>ИД-2</b> ук-8 Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте;                                                        | <b>знать:</b> основы управления в области обеспечения безопасности, основные нормативно – правовые акты в области обеспечения человека<br><b>уметь:</b> определять степень негативности среды обитания (производственной, окружающей)<br><b>владеть:</b> методикой определения нормативных значений уровней опасных и вредных факторов среды обитания в соответствии действующим законодательством |
|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>ИД-3</b> ук-8 Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (мирного времени и военных конфликтов), в т.ч. с помощью средств защиты; | <b>знать:</b> средства защиты от опасностей (мирного времени и военных конфликтов)<br><b>уметь:</b> выбирать способы и средства защиты от опасностей<br><b>владеть:</b> основными методами защиты от ЧС мирного и военного времени                                                                                                                                                                 |

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Для изучения дисциплины необходимы знания в области правоведения, основ законодательства в профессиональной деятельности.

Безопасность жизнедеятельности является предшествующей дисциплиной для дисциплин: основы законодательства в профессиональной деятельности, правоведение.

Дисциплина изучается на 4 курсе в 7 семестре по очной форме обучения, на 4 курсе в 8 семестре заочной форме обучения.

## 3. Объем дисциплины и виды учебной работы

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

| Вид учебной работы                                 | Форма обучения |            |
|----------------------------------------------------|----------------|------------|
|                                                    | очная          | заочная    |
| <b>Аудиторные занятия (всего)</b>                  | <b>48</b>      | <b>12</b>  |
| <i>В том числе:</i>                                | -              | -          |
| Лекционного типа                                   | 24             | 6          |
| Семинарского типа                                  | 24             | 6          |
| <b>Самостоятельная работа (всего)</b>              | <b>60</b>      | <b>96</b>  |
| <i>В том числе:</i>                                | -              | -          |
| Проработка материала лекций, подготовка к занятиям | 30             | 74         |
| Самостоятельное изучение тем                       | 6              |            |
| Курсовой проект (работа)                           | -              | -          |
| Расчетно-графические работы                        | 16             | -          |
| Контрольные работы                                 | -              | 22         |
| Реферат                                            | 8              | -          |
| Вид промежуточной аттестации:                      | зачет          | зачет      |
| <b>Общая трудоемкость:</b>                         |                |            |
| часов                                              | <b>108</b>     | <b>108</b> |
| зачетных единиц                                    | <b>3</b>       | <b>3</b>   |

## 4. Содержание дисциплины

### 4.1. Содержание разделов дисциплины

| Наименование раздела дисциплины                           | Содержание раздела                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2                                                         | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Введение в безопасность<br>Основные понятия и определения | Характеристика системы "человек - среда обитания": производственная, городская, бытовая, природная среда. Взаимодействие человека со средой обитания. Понятия «опасность», «безопасность». Виды опасностей: природные, антропогенные, техногенные, глобальные. Экологическая, промышленная, производственная безопасности, пожарная, радиационная, транспортная, экономическая, продовольственная и информационная безопасности как компоненты национальной безопасности. Чрезвычайные ситуации – понятие, |

|                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                        | основные виды. Безопасность и устойчивое развитие. Безопасность как одна из основных потребностей человека. Причины проявления опасности. Роль человеческого фактора в причинах реализации опасностей. Аксиомы безопасности жизнедеятельности. Место и роль безопасности в предметной области и профессиональной деятельности.                                                                                                                  |
| Человек и техносфера                                                                                                   | Понятие техносферы. Структура техносферы и ее основных компонентов. Этапы формирования. Современное состояние техносферы и техносферной безопасности. Критерии и параметры безопасности техносферы. Виды, источники основных опасностей техносферы и ее отдельных компонентов.                                                                                                                                                                  |
| Идентификация и воздействие на человека вредных и опасных факторов среды обитания                                      | Классификация негативных факторов природного, антропогенного и техногенного происхождения. Вредные и опасные негативные факторы. Системы восприятия и компенсации организмом человека вредных факторов среды обитания. Предельно-допустимые уровни опасных и вредных факторов – основные виды и принципы установления. Параметры, характеристики основных вредных и опасных факторов среды обитания человека.                                   |
| Защита человека и среды обитания от вредных и опасных факторов природного, антропогенного и техногенного происхождения | Основные принципы защиты от опасностей. Системы и методы защиты человека и окружающей среды от основных видов опасного и вредного воздействия природного, антропогенного и техногенного происхождения. Общая характеристика и классификация защитных средств. Методы контроля и мониторинга опасных и вредных факторов. Основные принципы и этапы контроля и прогнозирования. Методы определения зон действия негативных факторов и их уровней. |
| Обеспечение комфортных условий для жизни и деятельности человека                                                       | Взаимосвязь условий жизнедеятельности со здоровьем и производительностью труда. Комфортные (оптимальные) условия жизнедеятельности. Климатическая, воздушная, световая, акустическая и психологическая среды, влияние среды на самочувствие, состояние здоровья и работоспособность человека. Психофизиологические условия организации и безопасности труда. Принципы, методы и средства организации комфортных условий жизнедеятельности.      |
| Безопасность жизнедеятельности и производственная среда                                                                | Виды трудовой деятельности: физический и умственный труд, формы физического и умственного труда, творческий труд. Классификация условий труда по тяжести и напряженности трудового процесса. Классификация условий труда по факторам производственной среды. Организация рабочего места.                                                                                                                                                        |
| Чрезвычайные ситуации и методы защиты в условиях их реализации                                                         | Основные понятия и определения, классификация чрезвычайных ситуаций и объектов экономики по потенциальной опасности. Фазы развития чрезвычайных ситуаций. Поражающие факторы источников чрезвычайных ситуаций техногенного характера. Классификация стихийных бедствий природных катастроф, техногенных аварий. Военные чрезвычайные                                                                                                            |

|                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                            | ситуации. Терроризм и террористические действия. Методы прогнозирования и оценки обстановки при чрезвычайных ситуациях. Устойчивость функционирования объектов экономики в чрезвычайных ситуациях. Принципы и способы повышения устойчивости функционирования объектов в чрезвычайных ситуациях. Основы организации защиты населения и персонала. Организация эвакуации населения и персонала из зон чрезвычайных ситуаций. Мероприятия медицинской помощи. Средства индивидуальной защиты и порядок их использования. Основы организации аварийно-спасательных и других неотложных работ при чрезвычайных ситуациях. |
| Управление безопасностью жизнедеятельности | Законодательные и нормативные правовые основы управления безопасностью жизнедеятельности. Характеристика основных законодательных и нормативно-правовых актов: назначение, объекты регулирования и основные положения. Экономические основы управления безопасностью. Понятие экономического ущерба, его составляющие и методические подходы к оценке. Материальная ответственность за нарушение требований экологической, промышленной и производственной безопасности. Органы государственного управления безопасностью: органы управления, надзора и контроля за безопасностью.                                    |

#### 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.    | Введение в безопасность. Основные понятия и определения                                                                | 2                | -                 | 6  | 8            |
| 2     | Человек и техносфера                                                                                                   | 2                | 2                 | 6  | 10           |
| 3     | Идентификация и воздействие на человека вредных и опасных факторов среды обитания                                      | 2                | 4                 | 8  | 14           |
| 4     | Защита человека и среды обитания от вредных и опасных факторов природного, антропогенного и техногенного происхождения | 4                | 4                 | 2  | 10           |
| 5     | Обеспечение комфортных условий для жизни и деятельности человека                                                       | 2                | 4                 | 6  | 12           |



|   |                                                         |    |    |    |     |
|---|---------------------------------------------------------|----|----|----|-----|
| 6 | Безопасность жизнедеятельности и производственная среда | 4  | 2  | 2  | 8   |
| 7 | Чрезвычайные ситуации и методы защиты                   | 6  | 6  | 20 | 32  |
| 8 | Управление безопасностью жизнедеятельности              | 2  | 2  | 10 | 14  |
|   | 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 в безопасность. Основные понятия и определения                                                                | 2                | -                 | 12 | 14           |
| 2     | Человек и техносфера                                                                                                   | -                | -                 | 10 | 10           |
| 3     | Идентификация и воздействие на человека вредных и опасных факторов среды обитания                                      | -                | 2                 | 10 | 12           |
| 4     | Защита человека и среды обитания от вредных и опасных факторов природного, антропогенного и техногенного происхождения | -                | -                 | 12 | 12           |
| 5     | Обеспечение комфортных условий для жизни и деятельности человека                                                       | -                | 2                 | 10 | 12           |
| 6     | Безопасность жизнедеятельности и производственная среда                                                                | 2                | -                 | 10 | 12           |
| 7     | Чрезвычайные ситуации и методы защиты                                                                                  | 2                | 2                 | 20 | 24           |
| 8     | Управление безопасностью жизнедеятельности                                                                             | -                | -                 | 12 | 12           |
|       | Итого:                                                                                                                 | 6                | 6                 | 96 | 108          |

#### 4.3. Занятия семинарского типа

| № п/п | № раздела дисциплины | Тема                                                                          | Трудоемкость (час) |         |
|-------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------|
|       |                      |                                                                               | очная              | заочная |
| 1     | 2                    | 3                                                                             | 4                  |         |
| 1     | 5                    | Исследование микроклимата производственных помещений и рабочих мест           | 2                  | 2       |
| 2     | 7                    | Оценка радиационной и химической обстановки                                   | 2                  | 2       |
| 3     | 3                    | Исследование загазованности воздуха производственных помещений и рабочих мест | 2                  | 2       |

|        |   |                                                                                                   |    |   |
|--------|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
| 4      | 3 | Вредные вещества, воздействие и нормирование                                                      | 2  | - |
| 5      | 7 | Пути и способы повышения устойчивости функционирования объектов экономики                         | 2  |   |
| 6      | 5 | Исследование освещенности производственных помещений                                              | 2  | - |
| 7      | 6 | Расчет и контроль защитного заземления                                                            | 2  | - |
| 8      | 8 | Методика разработки инструкций по охране труда                                                    | 2  | - |
| 9      | 4 | Методические рекомендации по изучению классификации средств индивидуальной защиты органов дыхания | 2  | - |
| 10     | 4 | Методические рекомендации по выбору и применению средств индивидуальной защиты органов дыхания    | 2  | - |
| 11     | 7 | Огнетушители переносные. Общие технические требования. Методы испытаний                           | 2  | - |
| 12     | 2 | Оказание первой помощи пострадавшим                                                               | 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             | 74      | Тестирование     |
| Самостоятельное изучение тем                       | 6              |         | собеседование    |
| Курсовой проект (работа)                           | -              | -       | -                |
| Расчетно-графические работы                        | 16             | -       | защита           |
| Контрольные работы                                 | -              | 22      | собеседование    |
| Реферат                                            | 8              | -       | собеседование    |
| всего часов:                                       | 60             | 96      | -                |

#### 5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Баранцев П.Г., Брюханова Р.Я., Литвинова Н. А., Летягина Е.Н. Установки автоматического пожаротушения : Учебное пособие к практическим занятиям по дисциплине «безопасность жизнедеятельности» для студентов очной и заочной форм обучения,- Тюмень: ТГСХА ;2010.-56с.
2. Санников Д.А. Защитные сооружения их классификация и пути повышения устойчивости для объектов сельскохозяйственного производства, - Тюмень: ТГСХА, 2010.- 35 с.
3. Санников Д.А. Приборы химической разведки и газоанализаторы/ Санников Д.А.- Тюмень: ТГСХА, 2010.-32с.
4. Летягина Е.Н. Безопасность жизнедеятельности : методические рекомендации по изучению дисциплины и задание для выполнения РГР студентам по направлениям

подготовки «Агрономия», «Садоводство», «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». [Эл. ресурс] , 2016.-57 с.

5. Чрезвычайные ситуации природного (естественного) и техногенного характера: учебное пособие / Е.Н. Летягина, О.А. Мелякова, Г.В.Кучумова и др. – Гос.аграр.ун-т Северного Зауралья.- Тюмень, 2013. - 151 с.

6. Мелякова О.А., Кучумова Г.В. Повышение устойчивости работы объектов сельскохозяйственного производства в условиях чрезвычайных ситуаций. Учебно-методическое пособие - Тюмень: ТГСХА, 2011.- 51 с.

### **5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:**

Тема: «Способы активной и пассивной защиты в условиях природных ЧС».

Тема: «Способы выживания человека в условиях автономного существования».

Тема «Организация гражданской обороны на предприятии»

### **5.4. Темы рефератов:**

1. Город как источник опасности
2. Движение для здоровья.
3. Закаливание и здоровье.
4. Биоритмы и их роль в жизнедеятельности человека
5. Питание и здоровье.
6. Оценка функционального состояния организма.
7. Влияние алкоголя на организм подростка
8. Влияние ЧС на экосистему.
9. Биологические ритмы и физическая деятельность человека.
10. Профилактика основных инфекционных заболеваний.
11. Демографическая ситуация в мире.
12. Безопасность моего жилища
13. Воздействие строительных материалов на человека в зависимости от их характеристик..
14. Предупреждение пищевых инфекций.
15. Вредные химические вещества в пищевой промышленности
16. Предупреждение стрессов
17. Причины формирования селевых потоков. наиболее катастрофические сели в истории человечества
18. Экологическая безопасность.
19. Критерии и показатели экономической безопасности.
20. Радиационная безопасность
21. Экономическая безопасность личности .
22. Экономической безопасности личности в области образования.
23. Продовольственная безопасность.
24. Анализ и оценка условий труда на рабочем месте
25. Средства индивидуальной защиты и правила пользования ими.
26. Безопасность жизнедеятельности в условиях эпидемии
27. Правила пользования медицинскими аптечками.
28. Сотовая связь. Плюсы и минусы мобильного телефона
29. Сущность и содержание информационной безопасности
30. Основные функции питания

**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 |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| <b>УК-8</b>            | <b>ИД-1ук-8</b> Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты;                                            | <b>знать:</b> основные понятия и термины в области безопасности;<br><b>уметь:</b> идентифицировать основные опасности среды обитания<br><b>владеть:</b> способами рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды                                                                                                                          | Тест                             |
|                        | <b>ИД-2ук-8</b> Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте;                                                        | <b>знать:</b> основы управления в области обеспечения безопасности, основные нормативно – правовые акты в области обеспечения человека<br><b>уметь:</b> определять степень негативности среды обитания (производственной, окружающей)<br><b>владеть:</b> методикой определения нормативных значений уровней опасных и вредных факторов среды обитания в соответствии действующим законодательством | Тест                             |
|                        | <b>ИД-3ук-8</b> Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (мирного времени и военных конфликтов), в т.ч. с помощью средств защиты; | <b>знать:</b> средства защиты от опасностей (мирного времени и военных конфликтов)<br><b>уметь:</b> выбирать способы и средства защиты от опасностей<br><b>владеть:</b> основными методами защиты от ЧС мирного и военного времени                                                                                                                                                                 | Тест<br>защита ргр,              |

## 6.2. Шкалы оценивания

**Шкала оценивания тестирования на зачете**

| <b>% выполнения задания</b> | <b>Результат</b> |
|-----------------------------|------------------|
| 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 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. Бинева. — 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](http://www.agris.ru) (Международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным ним отраслям).
- [www.agro-prom.ru](http://www.agro-prom.ru) (Информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке).
- [www.agronews.ru](http://www.agronews.ru) (Российский информационный портал о сельском хозяйстве).
- [www.http.doza.ru](http://www.http.doza.ru) — журнал «АНРИ» - аппаратура и новости радиационных измерений.
- [gz-jurnal.ru](http://gz-jurnal.ru) — «Гражданская защита» - центральное издание МЧС России.
- [otiss.ru](http://otiss.ru) — «Охрана труда. Практикум», «Нормативные акты по охране труда».
- [www.selhozizdat.ru](http://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. Санников Д.А., Приборы химической разведки и газоанализаторы, - Тюмень: ТГСХА, 2010.- 32 с.
2. Баранцев П.Г., Брюханова Р.Я., Литвинова Н.А., Летягина Е.Н. Установки автоматического пожаротушения: Учебное пособие к практическим занятиям по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» для студентов технических специальностей, очной и заочной форм обучения, – Тюмень: ТГСХА, 2010.- 56 с.
3. 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/>

### **11. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

1. Стенды по БЖЧС
2. Приборы для определения параметров микроклимата:
  - гигрометр психрометрический ВИТ-1
  - гигрометр психрометрический ВИТ-2
  - барометр
  - термоанемометр ВС – 9201
  - психрометр
  - гигрограф
  - погодная станция с терморадиодатчиком (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

Безопасность жизнедеятельности

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

Разработчик: доцент, к. б.н. ,Е. Н. Летягина

Утверждено на заседании кафедры  
протокол № 10 от «01» июня 2021г.

И.О.заведующего кафедрой



С.В. Романов

Тюмень, 2021

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

**1 Вопросы для промежуточной аттестации и текущего контроля**

| Компетенция                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Вопросы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>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</b></p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы нормативно-правового регулирования защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций</li> <li>2. Классификация объектов экономики по потенциальной опасности</li> <li>3. Классификация чрезвычайных ситуаций</li> <li>4. Фазы развития чрезвычайных ситуаций</li> <li>5. Опасные факторы чрезвычайных ситуаций техногенного характера</li> <li>6. Опасные факторы чрезвычайных ситуаций природного характера</li> <li>7. Опасные факторы чрезвычайных ситуаций экологического характера</li> <li>8. Методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций</li> <li>9. Методы оценки обстановки при чрезвычайных ситуациях</li> <li>10. Устойчивость функционирования объектов экономики в чрезвычайных ситуациях.</li> <li>11. Принципы и способы повышения устойчивости функционирования объектов в чрезвычайных ситуациях</li> <li>12. Основы организации защиты населения и персонала</li> <li>13. Организация эвакуации населения и персонала из зон чрезвычайных ситуаций</li> <li>14. Профилактика профессиональных заболеваний.</li> <li>15. Первая помощь при травмах.</li> <li>16. Первая помощь при поражении электрическим током.</li> <li>17. Понятие о гигиене труда и производственной санитарии.</li> <li>18. Санитарно-бытовое обеспечение работников.</li> <li>19. Технические средства безопасности.</li> <li>20. Категории взрывопожарной и пожарной опасности зданий и сооружений.</li> </ol> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>21. Обеспечение безопасности людей при пожаре.</p> <p>22. Средства и способы тушения пожаров.</p> <p>23. Поражающее воздействие радиоактивных веществ на людей.</p> <p>24. Дозиметрические величины и единицы их измерений.</p> <p>25. Отравляющие вещества.</p> <p>26. Промышленные яды.</p> <p>27. Химически опасные вещества.</p> <p>28. Приборы дозиметрического контроля.</p> <p>29. Оценка химической обстановки</p> <p>30. Средства коллективной и индивидуальной защиты</p> <p>31. Основные положения законодательства РФ об охране труда.</p> <p>32. Государственные нормативные требования охраны труда и система государственных нормативных правовых актов.</p> <p>33. Обязанности работодателей по обеспечению охраны труда.</p> <p>34. Права и обязанности работников по соблюдению требований охраны труда.</p> <p>35. Рабочее время и время отдыха</p> <p>36. Сверхурочные работы и их оплата</p> <p>37. Формы контроля за соблюдением требований охраны труда.</p> <p>38. Государственный надзор и контроль за соблюдением требований охраны труда.</p> <p>39. Ведомственный надзор и контроль за соблюдением требований охраны труда.</p> <p>40. Общественный контроль за охраной труда.</p> <p>41. Организация охраны труда на предприятии.</p> <p>42. Служба охраны труда на предприятии.</p> <p>43. Управление охраной труда на предприятии.</p> <p>44. Организация и содержание кабинета по охране труда.</p> <p>45. Пропаганда вопросов охраны труда на предприятии.</p> <p>46. Организация предварительных и периодических медицинских осмотров.</p> <p>47. Организация проведения специальной оценки условий труда.</p> |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>48. Компенсации за работу во вредных и (или) опасных условиях труда</li> <li>49. Порядок проведения сертификации рабочих мест на соответствие требованиям охраны труда.</li> <li>50. Порядок разработки и утверждения правил и инструкций по охране труда.</li> <li>51. Организация безопасного проведения работ с повышенной опасностью.</li> <li>52. Классификация опасных и вредных производственных факторов.</li> <li>53. Классификация опасностей на примере своей отрасли.</li> <li>54. Причины производственного травматизма и профзаболеваний.</li> <li>55. Методы анализа производственного травматизма и его показатели.</li> <li>56. Расчет показателей травматизма.</li> <li>57. Порядок расследования несчастных случаев.</li> <li>58. Методика составления акта по форме Н-1.</li> <li>59. Порядок и виды возмещения ущерба причиненного здоровью работника в результате травмы или профзаболевания.</li> <li>60. Организация обучения и проверка знаний по охране труда работников, работодателей и специалистов.</li> <li>61. Виды инструктажей, порядок их проведения и регистрации.</li> <li>62. Планирование мероприятий по охране труда.</li> <li>63. Финансирование работ по охране труда.</li> </ul> |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### **Процедура оценивания зачёта:**

Зачет в форме тестирования проводится на образовательной платформе вуза Moodle.

К сдаче зачета допускаются обучающиеся, знающие теоретические вопросы курса «Безопасность жизнедеятельности» и основные понятия. Не имеющие задолженности по дисциплине и в полном объеме выполнившие все: практические работы, РГР и реферат. обучающиеся по заочной форме сдавшие контрольную работу.

При проведении тестирования, для каждого обучающегося автоматически формируется индивидуальный вариант. с перечнем тестовых заданий. содержащий 30 тестов с предложенными вариантами ответов. Время на тестирование дается 45 минут. Обучающимся, во время проведения зачета, запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

#### **Критерии оценки:**

### 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.

## 2 Вопросы для собеседования

### ТЕМА «Исследование микроклимата производственных помещений и рабочих мест»

1. Что означает термин «микроклимат производственных помещений»?
2. Как устроены приборы для определения относительной влажности воздуха?
3. Какие приборы используются при измерениях и оценке производственного микроклимата?
4. Какие мероприятия обеспечивают нормальный микроклимат в производственных помещениях.?
5. Как влияют различные метеорологические параметры на теплообмен человека с окружающей средой?

### ТЕМА «Исследование загазованности воздуха производственных помещений и рабочих мест»

1. Как определить концентрацию газов в воздухе рабочей зоны?
2. Расскажите о назначении и устройстве газоанализатора УГ-2 ?
3. Пути проникновения газов в организм человека?
4. Перечислить мероприятия по предупреждению загазованности воздуха рабочих зон?

### ТЕМА « Вредные вещества, воздействие и нормирование»

1. Состав газового воздуха в условиях обеспечения жизнедеятельности?
2. ПДК вредных веществ в воздухе рабочей зоны?
3. Что означает термин ПДК max?
4. Что означает термин ПДК СС?
5. Особенности воздействия вредных веществ

### ТЕМА «Методические рекомендации по изучению классификации средств индивидуальной защиты органов дыхания»

1. Классификация средств индивидуальной защиты?
2. Порядок подбора СИЗОД с учетом условий труда
3. Основные типы респираторов и их назначение?
4. Укажите достоинства и недостатки изолирующих СИЗОД?

5. В каких случаях применяют фильтрующие и изолирующие СИЗОД?

**ТЕМА «Методические рекомендации по выбору и применению средств индивидуальной защиты органов дыхания»**

1. Поясните порядок подбора СИЗОД с учетом условий труда ?
2. Назовите основные неисправности СИЗОД?
3. Охарактеризуйте кратко методику испытания усилия, затрачиваемого на вдох?
4. Как проверить герметичность шлем-маски и выдохного клапана?
5. Перечислите методы определения момента отработки фильтра?

**ТЕМА «Исследование освещенности производственных помещений»**

1. Назовите параметры световой среды?
2. Что входит в показатели оценки естественного и искусственного освещения?
3. Какие приборы применяются при измерениях и оценке производственного освещения?
4. В чем достоинства и недостатки люминесцентных ламп ?

**ТЕМА «Расчет и контроль защитного заземления»**

1. Дать определение заземления?
2. Перечислить документы, необходимые при приемке заземляющего устройства?
3. Перечислить основные требования к заземлению?
4. От чего зависит сопротивление контура заземления растеканию тока замыкания?
5. Из чего состоит заземляющее устройство?

**ТЕМА «Методика разработки инструкций по охране труда»**

1. Структура и содержание инструкций по охране труда?
2. Перечислить нормативные документы на основании которых составляются инструкции по охране труда?
3. Порядок разработки и утверждения инструкции по охране труда на предприятии?
4. Назначение инструкции по охране труда, для кого их составляют?
5. С какой периодичностью пересматривают инструкции по охране труда?

**ТЕМА «Огнетушители переносные. Общие технические требования. Методы испытаний»**

1. Какие классы пожаров вы знаете?
2. Какими способами можно достичь прекращения огня?
3. Перечислите назначение и принцип действия углекислотных огнетушителей?
4. Перечислите назначение и принцип действия порошковых огнетушителей?
5. Как устроена спринклерная и дренчерная система пожаротушения?

**ТЕМА «Оказание первой помощи пострадавшим»**

1. Первая помощь при остановке дыхания ?
2. Первая помощь при отравлениях?
3. Первая помощь при наружном кровотечении?
4. Первая помощь при ожогах, эффекты воздействия высоких температур, теплового излучения?
5. Первая помощь при травмах различных областей тела?
6. Первая помощь при отморожении и другие эффекты воздействия низких температур?

### **ТЕМА «Пути и способы повышения устойчивости функционирования объектов экономики»**

1. Особенности воздействия изотопов йода, цезия и стронция на человека, животных и растения?
2. Привести основные характеристики приборов, с помощью которых производятся измерения доз радиоактивных излучений?
3. Дать характеристику радиоактивного заражения местности?
4. Дать характеристику закона спада уровня радиации?
5. Описать зоны радиоактивного заражения местности?

### **ТЕМА «Оценка радиационной и химической обстановки»**

1. Для чего необходимы приборы химической разведки?
2. Перечислить методы обнаружения радиоактивных излучений?
3. Классификация приборов радиационной разведки?
4. Перечислить способы обнаружения аварийно химических опасных веществ в воздухе?
5. Перечислить характерные признаки аварийно химических веществ в воздухе?

### **Вопросы для собеседования по темам самостоятельного изучения**

#### **ТЕМА «Способы активной и пассивной защиты в условиях природных ЧС»**

1. Перечислить виды защиты от ЧС
2. Перечислить основные способы защиты населения
3. Перечислить виды ЧС природного характера

#### **ТЕМА «Способы выживания человека в условиях автономного существования»**

1. Дать определение автономного существования
2. Перечислить факторы выживания в природных условиях
3. Источники пищи в условиях автономного существования
4. Способы выживания при вынужденном автономном существовании на природе

#### **ТЕМА «Организация гражданской обороны на предприятии»**

1. Дайте определение гражданской обороны и основные задачи ГО.
2. Организация Гражданской Обороны на объекте экономики
3. Перечислите сигналы Гражданской обороны.
4. Назовите силы гражданской обороны

### **Процедура оценивания собеседования**

Обучающийся 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 внутрисубъектные связи. Применяет полученные знания на практике в видоизмененной ситуации, соблюдает основные правила культуры устной и письменной речи, использует научные термины.

Не обладает достаточным навыком работы со справочной литературой, учебником, первоисточниками (правильно ориентируется, но работает медленно).

#### **Критерии оценки собеседования**

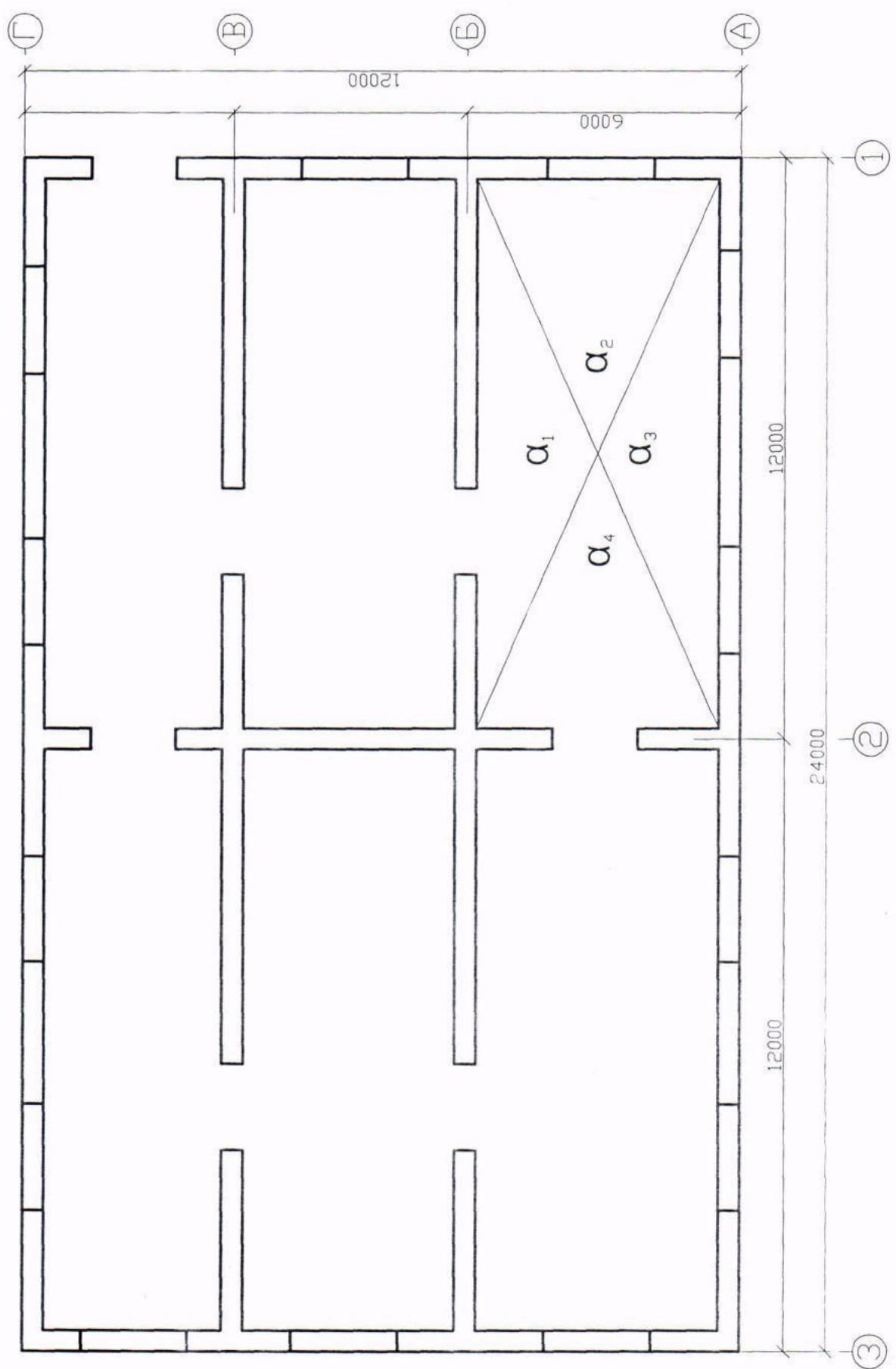
- «зачтено» выставляется, если обучающийся владеет теоретическим материалом, отсутствуют ошибки при описании теории, формулирует собственные, самостоятельные, обоснованные, аргументированные суждения, представляет полные и развернутые ответы на дополнительные вопросы;
- «не зачтено» выставляется, если обучающийся не владеет теоретическим материалом, допускает грубые ошибки, испытывает затруднения в формулировке собственных суждений, не способен ответить на дополнительные вопросы.

### **3 Комплект заданий для расчетно-графической работы**

В соответствии с рабочей программой обучающиеся очной формы обучения выполняют расчетно-графическую работу, вариант для расчета определяется преподавателем, обучающимся выполняется чертеж здания по данным варианта, производится расчет в полном объеме и оформляется в соответствии с требованиями.

В соответствии с исходными данными для каждого варианта, (характеристика помещения укрытия, материал и толщина стен по сечениям здания, характеристика перекрытия, данные о расположении низа оконных проёмов, о высоте и других размерах помещения и здания, сведения о ширине зараженного участка, примыкающего к зданию), и формулами для расчетов, приведёнными в СНиП II-11-77 на страницах 32-35, производится расчёт противорадиационной защиты ПРУ. Достаточной величиной коэффициента защиты ( $K_3$ ) следует считать число 50. В случае получения в результате расчётов коэффициентов ослабления ПРУ, расположенных в одноэтажных домах, менее 50 и менее 200 при расположении в многоэтажных домах, необходимо произвести изменения конструкций ПРУ согласно п.2.56 СНиП и повторный расчёт коэффициента противорадиационной защиты  $K_3$ . Вариант для расчета определяется двумя последними цифрами шифра зачетной книжки, выполняется чертеж здания по данным варианта, производится расчет в полном объеме и оформляется в соответствии с требованиями.





# ИСХОДНЫЕ ДАННЫЕ

для расчета противорадиационной защиты по 1-8 вариантам

| Исходные данные                                                                                     | Варианты             |       |        |        |        |        |        |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
|                                                                                                     | 1                    | 2     | 3      | 4      | 5      | 6      | 7      | 8      |
| 1. Местонахождение ПРУ                                                                              | в одноэтажном здании |       |        |        |        |        |        |        |
| 2. Материал стен (Ко – кирпич обожженный; Кс – кирпич силикатный; Кб – керамзитовые блоки и панели) | Ко                   | Кс    | Ко     | Кс     | Ко     | Кс     | Кб     | Кс     |
| 3. Толщина стен по сечениям:                                                                        |                      |       |        |        |        |        |        |        |
| А-А                                                                                                 | 25                   | 25    | 25     | 25     | 25     | 25     | 30     | 25     |
| Б-Б                                                                                                 | 12                   | 12    | 12     | 12     | 12     | 25     | 24     | 12     |
| В-В                                                                                                 | 12                   | 12    | 12     | 12     | 12     | 25     | 24     | 12     |
| Г-Г                                                                                                 | 25                   | 25    | 25     | 25     | 25     | 25     | 30     | 25     |
| 1-1                                                                                                 | 25                   | 25    | 25     | 25     | 25     | 25     | 30     | 25     |
| 2-2                                                                                                 | 12                   | 12    | 12     | 12     | 12     | 25     | 24     | 12     |
| 3-3                                                                                                 | 25                   | 25    | 25     | 25     | 25     | 25     | 30     | 25     |
| 4. Перекрытие: тяжелый бетон толщиной (см)                                                          | 10                   | 14    | 10     | 14     | 10     | 14     | 10     | 14     |
| 5. Расположение низа оконных проемов (м)                                                            | 0,8                  | 1,5   | 2,0    | 0,8    | 1,5    | 2,0    | 0,8    | 1,5    |
| 6. Площадь оконных и дверных проемов против углов (м <sup>2</sup> ):                                |                      |       |        |        |        |        |        |        |
| α                                                                                                   | 12/2                 | 13/2  | 8/2    | 10/2   | 12/2   | 13/2   | 14/2   | 11/2   |
| α                                                                                                   | 6/4/2                | 8/4/3 | 15/4/2 | 13/4/2 | 14/4/2 | 15/4/3 | 15/4/2 | 14/4/2 |
| α                                                                                                   | 8                    | 9     | 7      | 6      | 8      | 6      | 7      | 6      |
| α                                                                                                   | 6                    | 8     | 6      | 8      | 9      | 9      | 8      | 7      |
| 7. Высота помещения                                                                                 | 2,7                  | 2,8   | 2,9    | 3,0    | 2,7    | 2,8    | 2,9    | 3,0    |
| 8. Размер помещения                                                                                 | 6x8                  | 6x6   | 4x6    | 5x9    | 5x6    | 6x7    | 6x10   | 7x8    |
| 9. Размер здания                                                                                    | 12x18                | 12x22 | 12x20  | 12x24  | 12x26  | 12x25  | 12x22  | 20x20  |
| 10. Ширина зараженного участка, примыкающего к                                                      | 5                    | 10    | 20     | 30     | 40     | 60     | 100    | 300    |

|        |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--------|--|--|--|--|--|--|--|--|
| зданию |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--------|--|--|--|--|--|--|--|--|

**ИСХОДНЫЕ ДАННЫЕ**  
для расчета противорадиационной защиты по 9-16 вариантам

| Исходные данные                                                      | Варианты                                                              |       |       |       |       |       |       |       |
|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
|                                                                      | 9                                                                     | 10    | 11    | 12    | 13    | 14    | 15    | 16    |
| 1. Местонахождение ПРУ                                               | На первом этаже многоэтажного здания из каменных материалов и кирпича |       |       |       |       |       |       |       |
| 2. Материал стен                                                     | Ко                                                                    | Кс    | Кб    | Кс    | Ко    | Кс    | Ко    | Кб    |
| 3. Толщина стен по сечениям:                                         |                                                                       |       |       |       |       |       |       |       |
| А-А                                                                  | 25                                                                    | 25    | 30    | 25    | 25    | 25    | 25    | 30    |
| Б-Б                                                                  | 12                                                                    | 12    | 24    | 12    | 12    | 25    | 12    | 24    |
| В-В                                                                  | 12                                                                    | 12    | 24    | 12    | 12    | 25    | 12    | 24    |
| Г-Г                                                                  | 25                                                                    | 25    | 30    | 25    | 25    | 25    | 25    | 30    |
| 1-1                                                                  | 25                                                                    | 25    | 30    | 25    | 25    | 25    | 25    | 30    |
| 2-2                                                                  | 12                                                                    | 12    | 24    | 12    | 12    | 25    | 12    | 24    |
| 3-3                                                                  | 25                                                                    | 25    | 30    | 25    | 25    | 25    | 25    | 30    |
| 4. Перекрытие:<br>-тяжелый бетон<br>дощатый по лагам                 | 10                                                                    |       | 10    |       | 10    |       | 10    |       |
| - тяжелый бетон с линолеумом по трем слоям ДВП                       |                                                                       | 10    |       | 10    |       | 10    |       | 10    |
| 5. Расположение низа оконных проемов (м)                             | 0,8                                                                   | 1,5   | 2,0   | 0,8   | 1,5   | 2,0   | 0,8   | 1,5   |
| 6. Площадь оконных и дверных проемов (м <sup>2</sup> ) против углов: |                                                                       |       |       |       |       |       |       |       |
| α                                                                    | 1                                                                     | 12/2  | 9/2   | 8/2   | 7/2   | 6/2   | 5/2   | 9/2   |
| α                                                                    | 2                                                                     | 4/2/2 | 5/4/3 | 5/4/2 | 3/4/2 | 5/4/3 | 4/4/2 | 5/4/2 |
| α                                                                    | 3                                                                     | 8     | 7     | 6     | 5     | 6     | 7     | 9     |
| α                                                                    | 4                                                                     | 6     | 8     | 6     | 8     | 4     | 6     | 8     |
| 7. Высота Помещения (м)                                              | 2,7                                                                   | 2,8   | 2,9   | 3,0   | 2,7   | 2,8   | 2,9   | 3,0   |
| 8. Размеры помещения (м х м)                                         | 3х6                                                                   | 6х6   | 4х6   | 7х9   | 5х6   | 6х7   | 6х10  | 5х7   |
| 9. Размеры здания (м х м)                                            | 12х38                                                                 | 12х12 | 12х20 | 12х14 | 12х16 | 12х15 | 12х22 | 12х20 |
| 10. Ширина зараженного участка,                                      | 15                                                                    | 18    | 20    | 35    | 40    | 65    | 200   | 300   |

|                             |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|
| примыкающего<br>к<br>зданию |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|

### ИСХОДНЫЕ ДАННЫЕ

для расчета противорадиационной защиты по 17-24 вариантам

| Исходные<br>данные                                                               | Варианты                                                  |       |       |       |       |       |       |        |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|
|                                                                                  | 17                                                        | 18    | 19    | 20    | 21    | 22    | 23    | 24     |
| 1. Местонахождение ПРУ                                                           | в не полностью заглубленных подвальных и цокольных этажах |       |       |       |       |       |       |        |
| 2. Материал стен                                                                 | Кб                                                        | Кс    | Ко    | Кб    | Ко    | Кс    | Ко    | Кс     |
| 3. Толщина стен по сечениям: А-А                                                 | 30                                                        | 25    | 25    | 30    | 38    | 25    | 38    | 38     |
| Б-Б                                                                              | 24                                                        | 12    | 12    | 24    | 25    | 25    | 12    | 12     |
| В-В                                                                              | 12                                                        | 12    | 24    | 12    | 12    | 25    | 12    | 24     |
| Г-Г                                                                              | 30                                                        | 25    | 25    | 30    | 38    | 25    | 38    | 38     |
| 1-1                                                                              | 30                                                        | 25    | 25    | 30    | 38    | 25    | 38    | 38     |
| 2-2                                                                              | 24                                                        | 12    | 12    | 24    | 25    | 25    | 12    | 12     |
| 3-3                                                                              | 30                                                        | 25    | 25    | 30    | 38    | 25    | 38    | 38     |
| 4. Перекрытие:<br>-тяжелый бетон<br>дощатый по лагам                             | 10                                                        |       | 10    |       | 10    |       | 10    |        |
| - тяжелый бетон<br>с линолеумом<br>по трем слоям<br>ДВП                          |                                                           | 10    |       | 10    |       | 10    |       | 10     |
| 5. Расположение<br>низа оконных<br>проемов (м)                                   | 2                                                         | 1,5   | 0,8   | 2     | 1,5   | 0,8   | 2     | 1,5    |
| тоже для<br>определения<br>Ко                                                    | 0,5                                                       | 1     | 0,5   | 1     | 0,5   | 1     | 0,5   | 1      |
| 6. Площадь<br>оконных и<br>дверных<br>проемов (м <sup>2</sup> )<br>против углов: |                                                           |       |       |       |       |       |       |        |
| α 1                                                                              | 12/2                                                      | 8/2   | 8/2   | 9/2   | 6/2   | 5/2   | 4/2   | 7/2    |
| α 2                                                                              | 10/4/2                                                    | 9/4/3 | 8/4/2 | 9/4/2 | 4/4/3 | 6/4/3 | 5/4/2 | 10/4/2 |
| α 3                                                                              | 8                                                         | 9     | 7     | 6     | 5     | 8     | 9     | 6      |
| α 4                                                                              | 6                                                         | 8     | 6     | 8     | 4     | 6     | 8     | 4      |
| 7. Высота<br>помещения (м)                                                       | 2,7                                                       | 2,8   | 2,9   | 3,0   | 2,7   | 2,8   | 2,9   | 3,0    |
| 8. Размеры<br>помещения<br>(м х м)                                               | 3х4                                                       | 6х6   | 4х5   | 5х9   | 5х6   | 6х7   | 6х10  | 8х8    |

|                                                       |       |       |       |       |       |       |       |       |
|-------------------------------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 9. Размеры здания (м х м)                             | 12х30 | 12х12 | 12х20 | 12х14 | 12х16 | 12х15 | 12х22 | 12х20 |
| 10. Ширина зараженного участка, примыкающего к зданию | 15    | 19    | 20    | 38    | 40    | 60    | 100   | 200   |

### ИСХОДНЫЕ ДАННЫЕ

для расчета противорадиационной защиты по 25-32 вариантам

| Исходные данные                                                      | Варианты                                                              |       |       |       |       |       |        |       |
|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|-------|
|                                                                      | 25                                                                    | 26    | 27    | 28    | 29    | 30    | 31     | 32    |
| 1. Местонахождение ПРУ                                               | На первом этаже многоэтажного здания из каменных материалов и кирпича |       |       |       |       |       |        |       |
| 2. Материал стен                                                     | Ко                                                                    | Кс    | Кб    | Кс    | Ко    | Кс    | Ко     | Кб    |
| 3. Толщина стен по сечениям:                                         |                                                                       |       |       |       |       |       |        |       |
| А-А                                                                  | 25                                                                    | 25    | 30    | 25    | 25    | 25    | 25     | 30    |
| Б-Б                                                                  | 12                                                                    | 12    | 24    | 12    | 12    | 25    | 12     | 24    |
| В-В                                                                  | 12                                                                    | 12    | 24    | 12    | 12    | 25    | 12     | 24    |
| Г-Г                                                                  | 25                                                                    | 25    | 30    | 25    | 25    | 25    | 25     | 30    |
| 1-1                                                                  | 25                                                                    | 25    | 30    | 25    | 25    | 25    | 25     | 30    |
| 2-2                                                                  | 12                                                                    | 12    | 24    | 12    | 12    | 25    | 12     | 24    |
| 3-3                                                                  | 25                                                                    | 25    | 30    | 25    | 25    | 25    | 25     | 30    |
| 4. Перекрытие:<br>-тяжелый бетон<br>дощатый по лагам                 | 10                                                                    |       | 10    |       | 10    |       | 10     |       |
| - тяжелый бетон с линолеумом по трем слоям ДВП                       |                                                                       | 10    |       | 10    |       | 10    |        | 10    |
| 5. Расположение низа оконных проемов (м)                             | 0,8                                                                   | 1,5   | 2,0   | 0,8   | 1,5   | 2,0   | 0,8    | 1,5   |
| 6. Площадь оконных и дверных проемов (м <sup>2</sup> ) против углов: |                                                                       |       |       |       |       |       |        |       |
| α 1                                                                  | 12/2                                                                  | 9/2   | 8/2   | 7/2   | 6/2   | 5/2   | 9/2    | 8/2   |
| α 2                                                                  | 4/2/3                                                                 | 5/4/3 | 5/4/2 | 3/4/2 | 5/4/3 | 4/4/2 | 5/4/2  | 3/4/2 |
| α 3                                                                  | 8                                                                     | 7     | 6     | 5     | 6     | 7     | 9      | 8     |
| α 4                                                                  | 6                                                                     | 8     | 6     | 8     | 4     | 6     | 8      | 4     |
| 7. Высота помещения (м)                                              | 2,7                                                                   | 2,8   | 2,9   | 3,0   | 2,7   | 2,8   | 2,9    | 3,0   |
| 8. Размеры                                                           | 4 x 4                                                                 | 6 x 6 | 5 x 6 | 5 x 9 | 4 x 5 | 6 x 7 | 6 x 10 | 7 x 7 |

|                                                                          |            |            |         |         |         |         |         |         |
|--------------------------------------------------------------------------|------------|------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| помещения<br>(м х м)                                                     |            |            |         |         |         |         |         |         |
| 9. Размеры<br>здания (м х м)                                             | 12 х<br>30 | 12 х<br>12 | 12 х 40 | 12 х 14 | 12 х 16 | 12 х 15 | 12 х 22 | 12 х 20 |
| 10. Ширина<br>зараженного<br>участка,<br>примыкающего<br>к<br>зданию (м) | 5          | 10         | 20      | 30      | 40      | 60      | 100     | 300     |

### Вопросы к защите контрольной работы

- 1.РЗМ (радиоактивное заражение местности)
2. Характеристика радиоактивного заражения местности
3. источники ионизирующих излучений
- 4.Дозиметрические величины и единицы их измерений
- 5.Закон спада уровня радиации
- 6.Поражающее воздействие РВ на людей
7. Поражающее воздействие РВ на постройку и технику
- 8.Определение доз излучения
- 9.Приборы дозиметрического контроля
- 10.Способы и средства защиты населения

### Процедура оценивания контрольной работы

Контрольная работа вид письменной работы, направленный на творческое освоение компетенций, прописанных в рабочей программе дисциплины.

При оценке необходимо определить полноту изложения работы, качество и точность расчетной и графической части, четкость и последовательность изложения решений, 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 РГР;

«не зачтено», если студент выполнил не свой вариант работы и допустил грубые ошибки, не смог применить полученные знания для решения (выполнения) поставленной задачи (задания).

## 5 Комплект заданий для контрольной работы

В соответствии с учебным планом обучающиеся заочной формы обучения выполняют контрольную работу. Обучающемуся предлагается выполнить индивидуальный вариант задания. В каждом варианте пять обязательных вопросов. Номер варианта определяется двумя последними цифрами шифра зачетной книжки студента. Против номера варианта указаны номера вопросов, подлежащие выполнению. Готовая работа предоставляется на проверку преподавателю. Если в работе имеются замечания, то она возвращается обучающемуся на доработку.

### Вопросы для контрольной работы

1. Основные положения законодательства РФ об охране труда.
2. Основные понятия в области охраны труда.
3. Основные направления государственной политики в области охраны труда.

4. Локальные нормативные акты, содержащие нормы трудового права.
5. Гарантии и компенсации по условиям труда.
6. Обязанности работодателей по обеспечению охраны труда.
7. Обязанности работников по соблюдению требований охраны труда.
8. Рабочее время и время отдыха.
9. Сверхурочные работы и их оплата.
10. Охрана труда женщин и молодежи.
11. Принципы обеспечения безопасности
12. Структура системы управления охраной труда
13. Государственный надзор за соблюдением требований охраны труда.
14. Государственный контроль за соблюдением требований охраны труда.
15. Общественный контроль за охраной труда.
16. Ответственность за нарушение законодательства по охране труда
17. Состояние условий и безопасности труда на предприятиях пищевых производств
18. Обучение работающих безопасным методам труда на производстве
19. Производственный травматизм и профессиональная заболеваемость на предприятиях пищевых производств
20. Организация охраны труда на предприятии.
21. Система управления охраной труда и основные направления в работе
22. Планирование работ по охране труда.
23. Финансирование работ по охране труда.
24. Формы контроля за соблюдением охраны труда.
25. Организация службы охраны труда на предприятии
26. Обеспечение безопасности технологических процессов и оборудования.
27. Комитеты (комиссии) по охране труда.
28. Организация работы уполномоченных лиц по охране труда.
29. Создание и оборудование кабинета по охране труда
30. Документация, делопроизводство и отчетность по охране труда в организации
31. Пропаганда вопросов охраны труда на предприятии
32. Санитарные требования к размещению предприятия, его территории, зданиям и сооружениям.
33. Организация предварительных и периодических медицинских осмотров.
34. Нормы и условия бесплатной выдачи молока и других равноценных пищевых продуктов.
35. Нормы и условия бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания.
36. Организация проведения специальной оценки по условиям труда.
37. Основные мероприятия специальной оценки по условиям труда
38. Оценка условий труда по гигиеническим критериям
39. Оценка профессиональных рисков на рабочих местах
40. Средства индивидуальной и коллективной защиты работников отрасли
41. Планирование мероприятий по улучшению и оздоровлению условий труда
42. Порядок проведения сертификации рабочих мест на соответствие требованиям охраны труда.
43. Порядок разработки и утверждения инструкций по охране труда.
44. Организация трехступенчатого административно-общественного контроля по охране труда в организации.
45. Организация безопасного проведения работ с повышенной опасностью.
46. Причины возникновения, расследование и учет профзаболеваний.
47. Классификация опасностей на примере своей отрасли.
48. Классификация травм.
49. Методы анализа производственного травматизма и его показатели.
50. Расчет показателей травматизма.

51. Причины возникновения, расследование и учет несчастных случаев.
52. Порядок расследования несчастных случаев со смертельным исходом.
53. Порядок расследования групповых несчастных случаев.
54. Организационно-технические причины несчастных случаев при погрузочно-разгрузочных работах.
55. Порядок расследования несчастных случаев с легким исходом.
56. Методика составления акта по форме Н-1.
57. Порядок возмещения ущерба причиненного здоровью работника в результате травмы.
58. Виды возмещения ущерба, причиненного здоровью работника в результате травмы или профзаболевания.
59. Медицинская, социальная и профессиональная реабилитация пострадавших на производстве
60. Действия работников при возникновении аварий, несчастных случаев, пожаров и т.д.
61. Правовое регулирование системы обязательного социального страхования от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний
62. Задачи, принципы и виды страхования
63. Гарантии и компенсации при несчастном случае на производстве и профессиональном заболевании
64. Обязанности работодателя по страхованию от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний
65. Порядок возмещения вреда пострадавшим на производстве
66. Правила установления скидок и надбавок к страховому тарифу
67. Финансирование предупредительных мер по сокращению производственного травматизма и профессиональной заболеваемости работников
68. Организация обучения безопасности труда работников, руководителей и специалистов.
69. Виды инструктажей, порядок их проведения и регистрации.
70. Порядок проведения вводного инструктажа.
71. Порядок проведения первичного инструктажа на рабочем месте
72. Порядок проведения повторного инструктажа
73. Порядок проведения внепланового инструктажа
74. Порядок проведения целевого инструктажа
75. Оформление наряда-допуска
76. Понятие о гигиене труда и производственной санитарии
77. Порядок и условия выдачи работникам смывающих и обезвреживающих средств
78. Теплообмен между организмом человека и окружающей средой
79. Порядок обеспечения работников спецодеждой, спецобувью
80. Средства индивидуальной защиты
81. Средства коллективной защиты
82. Цвета сигнальные, знаки безопасности и разметка сигнальная
83. Классификация опасных и вредных производственных факторов
84. Влияние химических веществ на организм человека
85. Влияние постоянных магнитных полей на организм человека
86. Влияние электромагнитных излучений на организм человека
87. Влияние ионизирующего излучения на организм человека
88. Влияние звуковых волн на организм человека
89. Влияние вибрации на организм человека
90. Особенности микроклиматических условий производственной среды
91. Идентификация вредных факторов производственной среды.
92. Гигиеническое нормирование параметров микроклимата
93. Микроклимат и его показатели, приборы контроля параметров микроклимата
94. Оценка вредных производственных факторов.
95. Классификация основных форм деятельности человека



96. Работоспособность человека и ее динамика .
97. Методы исследования загазованности воздушной среды
98. Защита человека от воздействия шума и вибрации
99. Источники шума и вибрации, их воздействие на человека
100. Нормирование шума и вибрации
101. Классификация условий труда по тяжести и напряженности трудового процесса
102. Влияние освещенности на производственную деятельность человека, основные характеристики освещения
103. Естественное освещение
104. Пожароопасные факторы и способы защиты от них
105. Организация пожарной охраны на предприятии
106. Обязанность и ответственность за обеспечение пожарной безопасности
107. Категории помещений и зон по взрывопожарной опасности
108. Категории и классификация помещений ,зданий, сооружений и технологических процессов по пожаро и взрывоопасности.
109. Подготовка технологического оборудования к ремонтным работам на действующем производстве
110. Требование пожарной безопасности к освещению
111. Системы противопожарной защиты
112. Обеспечение безопасности людей при пожаре
113. Обеспечение пожарной безопасности в электрических устройствах
114. Системы противопожарной защиты
115. Огнетушащие вещества и способы тушения пожаров
116. Пожарная техника
117. Пожарные извещатели
118. Классификация строительных материалов и конструкций по возгораемости к огнестойкости
119. Первичные средства пожаротушения
120. Способы и средства тушения пожаров
121. Автоматические установки пожаротушения
122. Техника для тушения пожаров химическими средствами
123. Пенообразующие вещества и приборы для получения пен
124. Стационарные огнетушащие установки
125. Факторы, влияющие на степень поражения электрическим током
126. Действие электрического тока на организм человека
127. Меры защиты от поражения электрическим током .
128. Естественные и искусственные заземлители.
129. Меры безопасности при эксплуатации паровых и водогрейных котлов.
130. Статическое электричество и меры защиты
131. Действие электрического тока на человека
132. Меры безопасности при эксплуатации компрессоров и холодильных установок.
133. Меры безопасности при эксплуатации газового хозяйства
134. Требования, предъявляемые к освещению производственных помещений
135. Требования, предъявляемые к отоплению и кондиционированию.
136. Требования, предъявляемые к вентиляции производственных помещений
137. Требования, предъявляемые к водопроводным и канализационным сетям и сооружениям
138. Размещение производственного оборудования и организация рабочих мест
139. Организация первой помощи пострадавшим на производстве
140. Общие требования по оказанию первой помощи
141. Первая помощь при синкопальных (обморок, шок) состояниях
142. Первая помощь при ранах

143. Первая помощь при переломах
144. Первая помощь при кровотечении
145. Первая помощь при ожогах и обморожениях
146. Первая помощь при поражении электрическим током
147. Первая помощь при солнечных и тепловых ударах
148. Первая помощь при отравлениях
149. Первая помощь при утоплении
150. Безопасность труда в хлебопекарном, макаронном и кондитерском производствах
151. Безопасность труда на предприятиях хранения и переработки растительного сырья
152. Характеристика радиоактивных излучений
153. Требования безопасности при ведении технологических процессов
154. Искусственное преобразование атомных ядер
155. Закон радиоактивного распада
156. Активность радиоактивного элемента и единицы активности
157. Взаимодействие радиоактивных излучений с веществом
158. Доза излучения и ее мощность
159. Приборы для обнаружения и регистрации ионизирующих излучений
160. Основные методы измерения радиоактивности
161. Естественные источники ионизирующих излучений
162. Искусственные источники ионизирующих излучений
163. Пути поступления радионуклидов во внешнюю среду
164. Общие закономерности перемещения радиоактивных веществ в биосфере
165. Некорневое поступление радионуклидов в кормовые культуры и загрязнение ими продукции животноводства
166. Радиоактивное загрязнение лесных фитоценозов
167. Миграция радионуклидов по сельскохозяйственным цепочкам
168. Основные факторы, обуславливающие токсичность радионуклидов
169. Накопление радионуклидов в органах и тканях
170. Лучевая болезнь
171. Радиационные ожоги кожных покровов
172. Отдаленные последствия действия радиации
173. Поступление радионуклидов в продукты питания
174. Меры предупреждения производственных отравлений
175. Общие сведения об электромагнитных полях
176. Использование продукции загрязненной радионуклидами
177. Основы радиационной безопасности
178. Защита от инфракрасного излучения
179. Средства коллективной защиты от ионизирующих излучений
180. Средства медицинской защиты от ионизирующих излучений
181. Средства индивидуальной защиты от ионизирующих излучений
182. Классификации средств коллективной защиты
183. Объемно-планировочные решения средств коллективной защиты
184. Классификация средств индивидуальной защиты
185. Раскройте краткое содержание главы 10 трудового кодекса
186. Классификация опасностей.
187. Социально-экономическое значение охраны труда (экономия государственных средств за счет снижения травм, улучшение качества и выпуска продукции за счет снижения травм и заболеваний).
188. Классификация опасных и вредных производственных факторов (в соответствии с ГОСТ).
189. Основные причины травматизма и профессиональных заболеваний в

растениеводстве (применительно к месту работы).

190 Система «человек – машина - окружающая среда - производственный фон» и ее основные характеристики.

191 Психофизиологические возможности человека и факторы, влияющие на безопасность труда (на примере производственного коллектива по месту работы).

192 Работоспособность человека и механизм его утомления.

193 Классификация работ по напряженности и условиям труда (в соответствии с ССБТ) в основных отраслях сельскохозяйственного производства и пути изменения напряженности труда.

194 Пути оптимизации системы «человек- машина - производственная среда» по параметрам безопасности.

195.Основные показатели травматизма и пути его профилактики в отрасли.

196 Разрешается ли привлекать рабочих и служащих моложе 18 лет к ночным и сверхурочным работам? Какое время суток относится ко времени ночной смены?

197 Каковы предельные нормы переноски тяжести для лиц, не достигших 18 лет?

198. Законодательство об охране труда женщин, молодежи и лиц с пониженной трудоспособностью..

199.Цель и порядок проведения специальной оценки условий труда. Сертификация работ по охране труда.

200. Микроклимат производственного участка, цеха. Его характеристика, действие на организм человека, гигиенические нормы.

#### Номера вариантов и контрольных вопросов, включаемых в задание

| Номера вариантов<br>(последние две цифры шифра<br>студента) | Номера контрольных вопросов |    |     |     |     |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------------|----|-----|-----|-----|
| 1                                                           | 2                           | 3  | 4   | 5   | 6   |
| 00                                                          | 1                           | 50 | 100 | 110 | 151 |
| 01                                                          | 2                           | 51 | 101 | 111 | 152 |
| 02                                                          | 3                           | 52 | 102 | 112 | 153 |
| 03                                                          | 4                           | 53 | 103 | 113 | 154 |
| 04                                                          | 5                           | 54 | 104 | 114 | 155 |
| 05                                                          | 6                           | 55 | 105 | 115 | 156 |
| 06                                                          | 7                           | 56 | 106 | 116 | 157 |
| 07                                                          | 8                           | 57 | 107 | 117 | 158 |
| 08                                                          | 9                           | 58 | 108 | 118 | 159 |
| 09                                                          | 10                          | 59 | 109 | 119 | 160 |
| 10                                                          | 11                          | 60 | 110 | 120 | 161 |
| 11                                                          | 12                          | 61 | 111 | 121 | 162 |
| 12                                                          | 13                          | 62 | 112 | 122 | 163 |
| 13                                                          | 14                          | 63 | 113 | 123 | 164 |
| 14                                                          | 15                          | 64 | 114 | 124 | 165 |
| 15                                                          | 16                          | 65 | 115 | 125 | 166 |
| 16                                                          | 17                          | 66 | 116 | 126 | 167 |
| 17                                                          | 18                          | 67 | 117 | 127 | 168 |
| 18                                                          | 19                          | 68 | 118 | 128 | 169 |
| 19                                                          | 20                          | 69 | 119 | 129 | 170 |
| 20                                                          | 21                          | 70 | 120 | 130 | 171 |
| 21                                                          | 22                          | 71 | 121 | 131 | 172 |
| 22                                                          | 23                          | 72 | 122 | 132 | 173 |

|    |    |     |     |     |     |
|----|----|-----|-----|-----|-----|
| 23 | 24 | 73  | 123 | 133 | 174 |
| 24 | 25 | 74  | 124 | 134 | 175 |
| 25 | 26 | 75  | 125 | 135 | 176 |
| 26 | 27 | 76  | 126 | 136 | 177 |
| 27 | 28 | 77  | 127 | 137 | 178 |
| 28 | 29 | 78  | 128 | 138 | 179 |
| 29 | 30 | 79  | 129 | 139 | 180 |
| 30 | 31 | 80  | 130 | 140 | 181 |
| 31 | 32 | 81  | 131 | 141 | 182 |
| 32 | 33 | 82  | 132 | 142 | 183 |
| 33 | 34 | 83  | 133 | 143 | 184 |
| 34 | 35 | 84  | 134 | 144 | 185 |
| 35 | 36 | 85  | 135 | 145 | 186 |
| 36 | 37 | 86  | 136 | 146 | 187 |
| 37 | 38 | 87  | 137 | 147 | 188 |
| 38 | 39 | 88  | 138 | 148 | 189 |
| 39 | 40 | 89  | 139 | 149 | 190 |
| 40 | 41 | 90  | 140 | 150 | 191 |
| 41 | 42 | 91  | 141 | 151 | 192 |
| 42 | 43 | 92  | 142 | 152 | 193 |
| 43 | 44 | 93  | 143 | 153 | 194 |
| 44 | 45 | 94  | 144 | 154 | 195 |
| 45 | 46 | 95  | 145 | 155 | 196 |
| 46 | 47 | 96  | 146 | 156 | 197 |
| 47 | 48 | 97  | 147 | 157 | 198 |
| 48 | 49 | 98  | 148 | 158 | 199 |
| 49 | 50 | 99  | 149 | 159 | 200 |
| 50 | 51 | 100 | 150 | 160 | 1   |
| 51 | 52 | 101 | 151 | 161 | 2   |
| 52 | 53 | 102 | 152 | 162 | 3   |
| 53 | 54 | 103 | 153 | 163 | 4   |
| 54 | 55 | 104 | 154 | 164 | 5   |
| 55 | 56 | 105 | 155 | 165 | 6   |
| 56 | 57 | 106 | 156 | 166 | 7   |
| 57 | 58 | 107 | 157 | 167 | 8   |
| 58 | 59 | 108 | 158 | 168 | 9   |
| 59 | 60 | 109 | 159 | 169 | 10  |
| 60 | 61 | 110 | 160 | 170 | 11  |
| 61 | 62 | 111 | 161 | 171 | 12  |
| 62 | 63 | 112 | 162 | 172 | 13  |
| 63 | 64 | 113 | 163 | 173 | 14  |
| 64 | 65 | 114 | 164 | 174 | 15  |
| 65 | 66 | 115 | 165 | 175 | 16  |
| 66 | 67 | 116 | 166 | 176 | 17  |
| 67 | 68 | 117 | 167 | 177 | 18  |
| 68 | 69 | 118 | 168 | 178 | 19  |
| 69 | 70 | 119 | 169 | 179 | 20  |
| 70 | 71 | 120 | 170 | 180 | 21  |
| 71 | 72 | 121 | 171 | 181 | 22  |
| 72 | 73 | 122 | 172 | 182 | 23  |

|    |     |     |     |     |    |
|----|-----|-----|-----|-----|----|
| 73 | 74  | 123 | 173 | 183 | 24 |
| 74 | 75  | 124 | 174 | 184 | 25 |
| 75 | 76  | 125 | 175 | 185 | 26 |
| 76 | 77  | 126 | 176 | 186 | 27 |
| 77 | 78  | 127 | 177 | 187 | 28 |
| 78 | 79  | 128 | 178 | 188 | 29 |
| 79 | 80  | 129 | 179 | 189 | 30 |
| 80 | 81  | 130 | 180 | 190 | 31 |
| 81 | 82  | 131 | 181 | 191 | 32 |
| 82 | 83  | 132 | 182 | 192 | 33 |
| 83 | 84  | 133 | 183 | 193 | 34 |
| 84 | 85  | 134 | 184 | 194 | 35 |
| 85 | 86  | 135 | 185 | 195 | 36 |
| 86 | 87  | 136 | 186 | 196 | 37 |
| 87 | 88  | 137 | 187 | 197 | 38 |
| 88 | 89  | 138 | 188 | 198 | 39 |
| 89 | 90  | 139 | 189 | 199 | 40 |
| 90 | 91  | 140 | 190 | 200 | 41 |
| 91 | 92  | 141 | 191 | 1   | 42 |
| 92 | 93  | 142 | 192 | 2   | 43 |
| 93 | 94  | 143 | 193 | 3   | 44 |
| 94 | 95  | 144 | 194 | 4   | 45 |
| 95 | 96  | 145 | 195 | 5   | 46 |
| 96 | 97  | 146 | 196 | 6   | 47 |
| 97 | 98  | 147 | 197 | 7   | 48 |
| 98 | 99  | 148 | 198 | 8   | 49 |
| 99 | 100 | 149 | 199 | 9   | 50 |

### Критерии оценивания :

Обучающиеся при выполнении контрольной работы показывают знания, умения и владения изученного программного материала. Обучающиеся дают полный и правильный ответ на вопросы на основе изученного теоретического материала, Вопросы раскрыты в полном объеме, изложение материала логично, выводы аргументированы, использована актуальная литература, работа правильно оформлена. 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; владеет методикой оценки химической и радиационной обстановки, умеет применять НПД по изучаемому материалу 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. Умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутрипредметные связи.

### Критерии оценки:

- «зачтено» выставляется обучающемуся, если работа выполнена полностью. Обучающейся, владеет теоретическим материалом, отсутствуют ошибки при описании

теории, формулирует собственные, самостоятельные, обоснованные, аргументированные суждения, представляет полные и развернутые ответы на дополнительные вопросы;

- «не зачтено» выставляется обучающемуся, если работа выполнена полностью. Обучающейся не владеет теоретическим материалом, допускает грубые ошибки, испытывает затруднения в формулировке собственных суждений, неспособен ответить на дополнительные вопросы.

### **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.

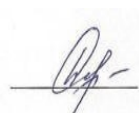
«зачтено», если студент самостоятельно решает поставленные задачи, используя нормативно правовые документы умеет оценивать, анализировать и обобщать, делать выводы по исследованной теме реферата. Реферат оформлен с учетом предъявляемых требований.

«не зачтено», не обладает достаточным навыком работы со справочной литературой, учебником, первоисточниками (правильно ориентируется, но работает медленно), затрудняется при ответах на поставленные дополнительные вопросы.

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

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

«Утверждаю»  
Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

« 03 » июня 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ**  
**И 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, 2021



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 «27» мая 2021 г. Протокол № 11

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена на заседании кафедры Технологии продуктов питания от «03» июня 2021 г. Протокол № 6

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от «08» июня 2021 г. Протокол № 7<sup>а</sup>

Председатель методической комиссии института



О.А. Мелякова

**Разработчики:**

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

**Директор института:**



Г.А. Дорн

**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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПК-6</b>            | 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-2 <sub>пк</sub> 6 Применяет требования нормативно-технологических документов к качеству и безопасности сырья и материалов, используемых в производстве пищевой продукции | <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основы безопасности и гигиены питания, а также требования к качеству различных групп продовольственного сырья и продуктов питания</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– применять гигиенические нормативы и требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов</li> <li>– самостоятельно проводить оценку качества и степени безопасности пищевых продуктов</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методиками установления качества и безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– навыками проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</li> </ul> |

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

Данная дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Для изучения дисциплины необходимы знания в области: «Пищевая микробиология», «Пищевая химия» и «Санитарно-микробиологический контроль в пищевых производствах».

Дисциплина **Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания** является предшествующей для дисциплин: «Технология хлеба», «Технология кондитерских изделий», «Технология макаронных изделий», «Функциональные пищевые продукты»

Дисциплина изучается на 3 курсе в 6 семестре по очной форме и на 4 курсе в 8 семестре – заочной форме обучения.

### 3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 144 часов (4 зачетные единицы).

| Вид учебной работы                                 | Форма обучения |              |
|----------------------------------------------------|----------------|--------------|
|                                                    | очная          | заочная      |
| <b>Аудиторные занятия (всего)</b>                  | <b>96</b>      | <b>24</b>    |
| <i>В том числе:</i>                                | -              | -            |
| Лекционного типа                                   | 48             | 12           |
| Семинарского типа                                  | 48             | 12           |
| <b>Самостоятельная работа (всего)</b>              | <b>28</b>      | <b>120</b>   |
| <i>В том числе:</i>                                | -              | -            |
| Проработка материала лекций, подготовка к занятиям | 14             | 90           |
| Самостоятельное изучение тем                       | 12             |              |
| Курсовой проект (работа)                           |                |              |
| Расчетно-графические работы                        |                |              |
| Контрольные работы                                 |                | 30           |
| Реферат                                            | 2              |              |
| <b>Контроль самостоятельной работы (КСР)</b>       | <b>20</b>      | <b>-</b>     |
| <b>Вид промежуточной аттестации:</b>               | <b>зачет</b>   | <b>зачет</b> |
| <b>Общая трудоемкость:</b>                         |                |              |
| часов                                              | <b>144</b>     | <b>144</b>   |
| зачетных единиц                                    | <b>4</b>       | <b>4</b>     |

### 4. Содержание дисциплины

#### 4.1. Содержание разделов дисциплины

| № п/п | Наименование раздела дисциплины                              | Содержание раздела                                                                                                            |
|-------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | 2                                                            | 3                                                                                                                             |
| 1.    | Здоровье человека и проблемы безопасности продуктов питания. | 1.Обеспечение безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. 2.Продовольственная безопасность: сущность и уровни. |

| 1  | 3                                                                                                                   | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2. | Понятие безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Основные термины и определения.                  | 1. Основные термины и определения. 2. Критерии безопасности пищевых продуктов. 3. Источники загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания. 4. Пути снижения вредного воздействия ксенобиотиков. 5. Нормативные документы, регламентирующие безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов.                                                                                                           |
| 3. | Загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания ксенобиотиками химического и биологического происхождения. | 1. Загрязнение пищевых продуктов ксенобиотиками химического происхождения. 2. Загрязнение пищевых продуктов ксенобиотиками биологического происхождения. 3. Методы борьбы и предупреждения с загрязнениями сырья и продуктов питания ксенобиотиками.                                                                                                                                                                       |
| 4. | Загрязнение продовольственного сырья веществами, применяемыми в растениеводстве и животноводстве.                   | 1. Загрязнение сырья пестицидами, нитратами, нитритами, нитрозоаминами, применяемыми в растениеводстве. 2. Загрязнение сырья веществами, применяемыми в животноводстве (антибиотики, нитрофуранами, гормональными препаратами, транквилизаторами и др.). 3. Методы предупреждения загрязнений сырья веществами, применяемыми в растениеводстве и животноводстве.                                                           |
| 5. | Загрязнение сырья и продуктов питания микроорганизмами и их токсинами.                                              | 1. Пищевые инфекции. 2. Пищевые отравления. 3. Пищевые интоксикации и токсикоинфекции. 4. Микотоксины. Предупреждение загрязнения сырья и продуктов питания микроорганизмами.                                                                                                                                                                                                                                              |
| 6. | Загрязнение химическими элементами.                                                                                 | 1. Токсиколого-гигиеническая характеристика свинца. 2. Токсиколого-гигиеническая характеристика кадмия. 3. Токсиколого-гигиеническая характеристика ртути. 4. Токсиколого-гигиеническая характеристика мышьяка. 5. Токсиколого-гигиеническая характеристика меди. 6. Токсиколого-гигиеническая характеристика цинка. 7. Токсиколого-гигиеническая характеристика олова. 8. Токсиколого-гигиеническая характеристика железа |

| 1   | 2                                                    | 3                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7.  | Радиоактивное загрязнение сырья и продуктов питания. | 1.Способы радиоактивного загрязнения сырья и продуктов питания. 2.Опасность продуктов, зараженных радиоактивными загрязнениями. 3.Методы предупреждения загрязнения пищевых продуктов радиоактивными веществами.                                                                |
| 8.  | Потенциально опасные загрязнители пищевых продуктов. | 1.Диоксины и диоксиноподобные соединения. 2.Полициклические ароматические углеводороды.                                                                                                                                                                                         |
| 9.  | Генетически модифицированные пищевые продукты.       | 1.История возникновения генетики. 2.Понятие генетически модифицированных пищевых продуктов (ГМПП). 3.Причины создания ГМПП. 4.Задачи генной инженерии. 5.Польза или вред ГМПП. 6.Пищевая токсиколого-гигиеническая оценка трансгенных культур. 7.Трансгенные продукты на рынке. |
| 10. | Контроль за использованием пищевых добавок           | 1.Роль пищевых добавок при производстве продуктов питания. 2.Гигиеническая регламентация пищевых добавок в продуктах питания. 3.Запрещенные пищевые добавки к применению при производстве пищевых продуктов.                                                                    |

#### 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   | 7            |
| 1.    | Здоровье человека и проблемы безопасности продуктов питания.                                                        | 4                | -                 | -  | -   | 4            |
| 2.    | Понятие безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Основные термины и определения.                  | 4                | -                 | -  | -   | 4            |
| 3.    | Загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания ксенобиотиками химического и биологического происхождения. | 4                | 6                 | 4  | 2   | 16           |

| 1      | 2                                                                                                 | 3  | 4  | 5  | 6  | 7   |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----|----|-----|
| 4.     | Загрязнение продовольственного сырья веществами, применяемыми в растениеводстве и животноводстве. | 6  | 6  | 4  | 4  | 20  |
| 5.     | Загрязнение сырья и продуктов питания микроорганизмами и их токсинами.                            | 6  | 6  | 4  | 4  | 20  |
| 6.     | Загрязнение химическими элементами.                                                               | 6  | 6  | 4  | 2  | 18  |
| 7.     | Радиоактивное загрязнение сырья и продуктов питания.                                              | 6  | 6  | 4  | 4  | 20  |
| 8.     | Потенциально опасные загрязнители пищевых продуктов.                                              | 4  | 6  | 4  | 2  | 16  |
| 9.     | Генетически модифицированные пищевые продукты.                                                    | 4  | 6  | 4  | 2  | 16  |
| 10.    | Контроль за использованием пищевых добавок                                                        | 4  | 6  | -  | -  | 10  |
| Итого: |                                                                                                   | 48 | 48 | 28 | 20 | 144 |

заочная форма обучения

| № п/п | Наименование раздела дисциплины                                                                    | Лекционного типа | Семинарского типа | СР | КСР | Всего, часов |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------|----|-----|--------------|
| 1     | 2                                                                                                  | 3                | 4                 | 5  | 6   | 7            |
| 1.    | Здоровье человека и проблемы безопасности продуктов питания.                                       | -                |                   | 12 | -   | 12           |
| 2.    | Понятие безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Основные термины и определения. | -                | -                 | 12 | -   | 12           |

| 1   | 2                                                                                                                   | 3  | 4  | 5   | 6 | 7   |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|-----|---|-----|
| 3.  | Загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания ксенобиотиками химического и биологического происхождения. | 2  | -  | 12  | - | 14  |
| 4.  | Загрязнение продовольственного сырья веществами, применяемыми в растениеводстве и животноводстве.                   | 2  | 4  | 12  | - | 18  |
| 5.  | Загрязнение сырья и продуктов питания микроорганизмами и их токсинами.                                              | 2  | 4  | 12  | - | 18  |
| 6.  | Загрязнение химическими элементами.                                                                                 | 2  | -  | 12  | - | 14  |
| 7.  | Радиоактивное загрязнение сырья и продуктов питания.                                                                | 2  | -  | 12  | - | 14  |
| 8.  | Потенциально опасные загрязнители пищевых продуктов.                                                                | -  | -  | 12  | - | 12  |
| 9.  | Генетически модифицированные пищевые продукты.                                                                      | -  | -  | 12  | - | 12  |
| 10. | Контроль за использованием пищевых добавок                                                                          | 2  | 4  | 12  | - | 18  |
|     | Итого                                                                                                               | 12 | 12 | 120 | - | 144 |

#### 4.3. Занятия семинарского типа

| № п/п | № раздела дисциплины | Тема                                                                                       | Трудоемкость (час) |         |
|-------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------|
|       |                      |                                                                                            | очная              | заочная |
| 1     | 2                    | 3                                                                                          | 4                  | 5       |
| 1.    | 3                    | Оценка безопасности воды. Хлориды и методы их определения.                                 | 6                  | -       |
| 2.    | 4                    | Оценка безопасности пищевых продуктов. Нитраты и методы их определения в пищевых продуктах | 6                  | -       |
| 3.    | 5                    | Определение радиоактивных веществ в воде, сырье и продуктах питания.                       | 6                  | -       |

| 1     | 2  | 3                                                                                            | 4  | 5  |
|-------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| 4.    | 6  | Оценка безопасности пищевых продуктов. Консерванты и методы определения в продуктах питания. | 6  | 4  |
| 5.    | 7  | Контроль качества полуфабрикатов                                                             | 6  | 4  |
| 6.    | 8  | Контроль качества готовых блюд                                                               | 6  | -  |
| 7.    | 9  | Контроль качества напитков                                                                   | 6  | -  |
| 8.    | 10 | Контроль правильности проведения технологического процесса                                   | 6  | 4  |
| Итого |    |                                                                                              | 48 | 12 |

#### 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 | 14             | 90      | тестирование                |
| Самостоятельное изучение тем                       | 12             |         | тестирование, собеседование |
| Курсовой проект (работа)                           | -              | -       | -                           |
| Расчетно-графические работы                        | -              | -       | -                           |
| Контрольные работы                                 | -              | 30      | защита                      |
| Реферат                                            | 2              | -       | защита                      |
| всего часов на СР:                                 | 28             | 120     | -                           |
| всего часов на КРС:                                | 20             | -       | -                           |

#### 5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник / Бурова Т. Е.. – СПб.: Издательство «Лань», 2020. – 364 с.: ил. – Учебник для вузов. Специальная литература. <https://e.lanbook.com/book/130155>.

#### 5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

1. Качественные показатели сырья и продуктов питания.
2. Загрязнение продовольственного сырья ксенобиотиками химического и биологического происхождения.
3. Загрязнения продовольственного сырья веществами, применяемыми в растениеводстве и животноводстве.
4. Загрязнения сырья и продуктов питания микроорганизмами и их токсинами.
5. Загрязнения сырья и продуктов питания радиоактивными веществами.
6. Характеристика диоксинов.



7. Пищевые добавки, применяемые при производстве продуктов питания.
8. Фальсификация пищевых продуктов.
9. Пищевые, технологические и биологически активные добавки.
10. Пищевая токсиколого-гигиеническая оценка трансгенных культур.
11. Радиоактивный фон и проблемы его снижения.
12. Микроорганизмы порчи пищевых продуктов.
13. бактериальные токсикозы.
14. Гормональные препараты
15. Транквилизаторы.

#### **5.4. Темы рефератов:**

1. Принципы формирования и управления качеством пищевых продуктов.
2. Сертификация продуктов питания.
3. Закон «О техническом регулировании».
4. Международная организация по стандартизации — ISO (ИСО).
5. Влияние качества продуктов питания и продовольственного сырья на решение проблемы экологического выживания.
6. Основополагающие факторы и причины формирования качества продуктов питания.
7. Направления создания и совершенствования систем менеджмента качества. Международный стандарт ISO (ИСО) 9004-87.
8. Уровни обеспечения контроля качества пищевых продуктов.
9. Понятия и виды экспертизы пищевых продуктов.
10. Пищевые токсикоинфекции (клостридиоз, салмонеллез, эшерихиозы, протейная инфекция, ботулизм).
- 11.Микотоксикозы.
12. Меры профилактики алиментарных токсикозов.
13. Влияние источников естественной радиации на пищевое сырьё и продукты питания.
14. Влияние искусственных источников радиации на пищевое сырьё и продукты питания.
15. Методы диагностики радиоактивного заражения пищевого сырья и продуктов питания.

**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                    |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| <b>ПК-6</b>            | ИД-2 <sub>ПК</sub> 6 Применяет требования нормативно-технологических документов к качеству и безопасности сырья и материалов, используемых в производстве пищевой продукции | <b>знать:</b><br>— основы безопасности и гигиены питания, а также требования к качеству различных групп продовольственного сырья и продуктов питания                                                                                 | Тест<br>Зачетный билет                              |
|                        |                                                                                                                                                                             | <b>уметь:</b><br>— применять гигиенические нормативы и требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов<br>— самостоятельно проводить оценку качества и степени безопасности пищевых продуктов<br>— | Тест<br>Зачетный билет<br>Вопросы к защите реферата |
|                        |                                                                                                                                                                             | <b>владеть:</b><br>— методиками установления качества и безопасности пищевых продуктов;<br>— навыками проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов                                           | Тест<br>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. Бурова Т.Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебник / Т.Е. Бурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 365 с. — ISBN 978-5-8114-3968-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.
2. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие / составители О.Г. Комкова, Я.П. Сердюкова. — Персиановский: Донской ГАУ, 2019. — 177 с. — Текст: электронный // Лань: электроннобиблиотечная система.
3. Губаненко Г.А. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие / Г.А. Губаненко, Т.Л. Камоза. — Красноярск: СФУ, 2019. — 196 с. — ISBN 978-5-7638-4098-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.

### Дополнительная литература

4. Габелко С.В. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. ч.1 : Учебное пособие. Габелко С.В. — Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2012. — 183 с. ISBN 978-57782-2044-7.
5. Мельникова, Е.И. Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения: Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.И. Мельникова, Е.С. Рудниченко, Е.В. Богданова; Воронеж. гос. ун-т инж. технол.; - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий,

2014. - 95 с.: табл., ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-00032-040-2. URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259224>.

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

1. <http://www.garant.ru> - Гарант
2. Национальное аккредитационное агентство в сфере образования - [www.fepo.ru](http://www.fepo.ru)
3. ФГУ ГНИИ ИТТ "Информика" Федеральный портал «Российское образование» - <http://www.edu.ru/>
4. Союз образовательных сайтов Электронные библиотеки [www.allbest.ru](http://www.allbest.ru)
5. Российская государственная библиотека - <http://www.rsl.ru>
6. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - <http://www.cnshb.ru/>
7. Пицца — Википедия - Wikimedia Foundation, Inc. [ru.wikipedia.org/wiki/Пицца](http://ru.wikipedia.org/wiki/Пицца)

## **9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Мельникова, Е.И. Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения: Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.И. Мельникова, Е.С. Рудниченко, Е.В. Богданова; Воронеж. гос. ун-т инж. технол.; - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014. - 95 с.: табл., ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-00032-040-2. URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259224>.

## **10. Перечень информационных технологий**

1. Операционная система Microsoft Windows 2007; Microsoft Office 2013 Rus;
2. <http://www.garant.ru> - Гарант.

## **11. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Для чтения лекций по дисциплине «Безопасность продовольственного сырья и 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 «Безопасность продовольственного сырья и 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 БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО  
СЫРЬЯ И 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:** Снегирева Н.В., ассистент кафедры Технологии продуктов питания.

Утверждено на заседании кафедры  
протокол № 6 от « 03 » июня 2021 г.

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Тюмень, 2021

## КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ

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

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

| Наименование компетенции                                                                                                                                                                                                                                                         | Контрольные вопросы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ПК-6<br/>Способен проводить контроль пищевой продукции и продовольственного сырья, технологических средств, упаковочных материалов, изделий, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, средствами, обеспечивающими достоверность и полноту контроля</p> | <p style="text-align: center;"><b>знать:</b></p> <p>– основы безопасности и гигиены питания, а также требования к качеству различных групп продовольственного сырья и продуктов питания</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Питание – важнейший фактор, определяющий здоровье человека.</li> <li>2. В чем смысл понятий «биологическая безопасность», «продовольственная безопасность».</li> <li>3. Перечислите критерии обеспечения продовольственной безопасности в Российской Федерации.</li> <li>4. Основные положения концепции государственной политики в области здорового питания, обеспечивающие безопасность пищевых продуктов.</li> <li>5. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».</li> <li>6. Каковы основные задачи и функции Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека?</li> <li>7. Каковы нормативные правовые акты устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к продукции питания?</li> <li>8. Укажите цели и порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы к продукции.</li> <li>9. Перечислите критерии, на основании которых пищевая продукция может быть отнесена к некачественной и опасной.</li> <li>10. Необходимость формирования нормативно-законодательной основы безопасности пищевой продукции. Фальсификация продуктов питания.</li> </ol> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p style="text-align: center;"><b>уметь:</b></p> <p>– применять гигиенические нормативы и требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов</p> <p>– самостоятельно проводить оценку качества и степени безопасности пищевых продуктов</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>11. Меры токсичности веществ. Опасность действия ксенобиотиков.</li> <li>12. Микробиологические показатели безопасности пищевой продукции.</li> <li>13. Микроорганизмы порчи пищевых продуктов.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>14. Пищевой статус, основные пищевые вещества, «индекс массы тела».</p> <p>15. Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья. Меры токсичности веществ.</p> <p>16. Пищевая ценность коровьего молока. Бактериологические показатели молока.</p> <p>17. Болезни животных, передающиеся через молоко.</p> <p>18. Пищевая ценность и безопасность мясных продуктов.</p> <p>19. Инфекционные болезни животных, передающиеся через мясо.</p> <p>20. Мясо как фактор передачи гельминтозов.</p> <p>21. Рыбные продукты как причины пищевых отравлений. Отравления токсинами некоторых видов рыб.</p> <p>22. Рыба как фактор передачи гельминтозов.</p> <p>23. Эпидемиологическое значение яиц.</p> <p>24. Мероприятия по обеззараживанию яиц. Продукты переработки яиц.</p> <p>25. Кондитерские изделия как пищевой фактор возможной опасности для человека.</p> <p>26. Консервы как пищевой фактор возможной опасности для человека.</p> <p>27. Гигиена и безопасность применения жиров (животные жиры, растительные масла, комбинированный жир).</p> <p>28. Виды пищевых отравлений. Классификация.</p> <p>29. Пищевые токсикоинфекции, вызванные сальмонеллами, шигеллами.</p> <p>30. Пищевые токсикоинфекции, вызванные бактериями условно - патогенной микрофлоры (<i>Proteus</i>, <i>Clostridium perfringens</i>).</p> <p>31. Санитарно-показательные микроорганизмы.</p> <p>32. Пищевые бактериальные токсикозы. Ботулизм. Стафилококковый токсикоз.</p> <p>33. Пищевые микотоксикозы. Афлатоксикоз. Фузариотоксикоз.</p> <p>34. Пищевые микотоксикозы. Эрготизм. Уровская болезнь.</p> <p>35. Основные причины профилактики пищевых отравлений.</p> <p>36. Пестициды. Характеристика основных групп пестицидов.</p> <p>37. Применение пестицидов. Критерии опасности, степень опасности. Профилактика пищевых отравлений.</p> <p>38. Отравление нитратами, нитритами, нитрозаминами. Профилактика отравлений.</p> <p>39. Загрязняющие вещества, применяемые в животноводстве. Антибактериальные вещества.</p> <p>40. Загрязняющие вещества, применяемые в животноводстве. Гормональные вещества, транквилизаторы, антиоксиданты.</p> |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>41. Отравления токсичными элементами: ртуть, свинец, кадмий.</p> <p>42. Отравление токсичными элементами: алюминий, мышьяк, олово.</p> <p>43. Оценка радиоактивного загрязнения продуктов питания. Единицы измерения радиоактивности.</p> <p>44. Радиоактивные загрязнения. Источники радионуклидов. Этапы радиационного поражения клетки.</p> <p>45. Распределение радиоактивных веществ в организме. Профилактика радиоактивного загрязнения.</p> <p>46. Регуляторы роста растений (природные и синтетические РРР), их влияние на организм человека. Диоксины и диоксиноподобные вещества. Профилактика отравлений.</p> <p>47. Состав и оценка качества питьевой воды.</p> <p>48. Токсичность фенольных соединений. Методы определения фенола в продуктах.</p> <p>49. Гигиена и безопасность применения пищевых добавок.</p> <p>50. Пищевые продукты специального назначения.</p> <p>51. Токсины грибов, профилактика отравлений грибами.</p> <p>52. Отравления ядовитыми растениями, сорными растениями злаковых культур с ядовитыми семенами. Зобогенные вещества.</p> <p>53. Отравления токсинами моллюсков, ракообразных.</p> <p>54. Отравления токсинами водорослей. Скомброидное отравление.</p> |
|  | <p style="text-align: center;"><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методиками установления качества и безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– навыками проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</li> </ul> <p>55. Технологические способы снижения нитратов в пищевом сырье.</p> <p>56. Технологические способы снижения остаточных количеств пестицидов в пищевой продукции.</p> <p>57. Технологическая переработка пищевого сырья с повышенным содержанием тяжелых металлов.</p> <p>58. Технологические способы снижения радионуклидов в пищевой продукции.</p> <p>59. Антибактериальные вещества, встречающиеся в пищевых продуктах. Антибиотики, сульфаниламиды, нитрофураны.</p> <p>60. Биологическое действие ионизирующих излучений на организм человека.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

### Пример зачетного билета

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

#### БИЛЕТ №1

1. Основные положения концепции государственной политики в области здорового питания, обеспечивающие безопасность пищевых продуктов.
2. Радиоактивные загрязнения. Источники радионуклидов. Этапы радиационного поражения клетки.

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. Разовая смертельная доза мышьяка для человека.
2. Токсичный металл, не встречающийся в природе в чистом виде.
3. Химические элементы, относящиеся к токсичным.
4. Процент поступления кадмия в организм человека при курении.
5. Какими грибами поражено зерно, из которого смолоти муку и выпекли "Пьяный хлеб".
6. Химический элемент специфическими симптомами интоксикации которого считаю утолщение рогового слоя кожи ладоней и подошв.
7. Потреблением какого продукта вызвана болезнь "итай-итай" в Японии.
8. Пищевая продукция - содержание тяжелых металлов выше ПДК, но не более 2 ПДК.
9. Грибы, вызывающие черную плесень, затягивают продукты паутинообразным мицелием.
10. Грибы, вызывающие меловую порчу хлеба.
11. Отметьте продукты, в которых содержатся лектины, повышающие проницаемость стенок кишечника для чужеродных веществ, нарушающие всасывание нутриентов, вызывающие склеивание эритроцитов (агглютинацию).

12. Укажите продукты, в которых токсическим компонентом цианогенных гликозидов является цианид (HCN).
13. Соланин и чаконин могут содержаться.
14. Отметьте вредные воздействия кадмия на организм человека.
15. Для профилактики интоксикации кадмием имеет правильное питание.

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**

| <b>% выполнения задания</b> | <b>Результат</b> |
|-----------------------------|------------------|
| 50-100                      | зачтено          |
| менее 50                    | не зачтено       |

### **3. Вопросы для контрольных работ для студентов заочного отделения:**

#### **Контрольная работа №1**

1. Современное состояние и перспективы развития науки о питании. Важнейшие проблемы продовольственной безопасности в мире и пути их решения.

2. Загрязнение пищевого сырья и продуктов питания микроорганизмами и их метаболитами. Профилактика алиментарных микотоксикозов.

3. Пищевые добавки: термины и определения, классификация, характеристика основных групп.

#### **Контрольная работа №2**

1. Государственная политика в области здорового питания.

2. Компоненты природной пищи, неблагоприятно влияющие на организм человека.

3. Гигиенические принципы нормирования и контроль за применением. Экспертиза пищевых добавок.

#### **Контрольная работа №3**

1. Законодательные основы безопасности пищевого сырья и продуктов питания. Рационализация питания населения России — важнейшая социально-экономическая проблема и проблема безопасности питания.

2. Загрязнение пищевого сырья и продуктов питания химическими элементами.

3. Гигиенический контроль за пищевой продукцией из генетически модифицированных источников. Законодательное регулирование создания и применения ГМИ.

#### Контрольная работа №4

1. Взаимосвязь здоровья и питания.
2. Загрязнение пищевого сырья и продуктов питания веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве.
3. Методология товарной экспертизы генетически модифицированных источников пищи.

#### Контрольная работа №5

1. Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи.
2. Загрязнение пищевого сырья и продуктов питания веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве.
3. Основные термины и определения сертификации. Правовые основы и нормативная база сертификации.

#### Контрольная работа №6

1. Основные термины и определения. Концепции понятий «физиологическая потребность», «рекомендуемая норма потребления», «пищевая плотность рациона».
2. Загрязнение пищевого сырья и продуктов питания нитратами, нитритами и нитрозосоединениями.
3. Основные термины и определения. Международные и региональные организации по сертификации. Структура российской системы сертификации.

#### Контрольная работа №7

1. Основы рационального питания.
2. Диоксины и полициклические ароматические углеводороды — потенциально опасные загрязнители пищевого сырья и продуктов питания.
3. Правила и порядок сертификации в Системе ГОСТ Р. Сертификация однородных групп пищевой продукции.

#### Контрольная работа №8

1. Обеспечение контроля качества пищевых продуктов в системе общественного питания.
2. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов.
3. Вопросы безопасности питьевой воды (экспертиза и сертификация).

#### Контрольная работа №9

1. Основные принципы формирования и управления качеством пищевых продуктов.
2. Полимерные и другие материалы, используемые в пищевой промышленности, общественном питании и торговле
3. Вопросы безопасности табака и табачных изделий (экспертиза качества и сертификация).

#### Контрольная работа №10

1. Современное состояние и перспективы развития науки о питании. Важнейшие продовольственные проблемы в мире и прогнозы их решения.
2. Загрязнение пищевого сырья и продуктов питания микроорганизмами и их метаболитами. Профилактика алиментарных микотоксикозов.

3. Пищевые добавки: термины и определения, классификация, характеристика основных групп.

#### **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 гигиенические нормативы и требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; самостоятельно проводить оценку качества и степени безопасности пищевых продуктов.

**владеть:** методиками установления качества и безопасности пищевых продуктов; навыками проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

#### **Примерные темы рефератов:**

1. Принципы формирования и управления качеством пищевых продуктов.
2. Сертификация продуктов питания.
3. Закон «О техническом регулировании».
4. Международная организация по стандартизации — ISO (ИСО).

5. Влияние качества продуктов питания и продовольственного сырья на решение проблемы экологического выживания.
6. Основополагающие факторы и причины формирования качества продуктов питания.
7. Направления создания и совершенствования систем менеджмента качества. Международный стандарт ISO (ИСО) 9004-87.
8. Уровни обеспечения контроля качества пищевых продуктов.
9. Понятия и виды экспертизы пищевых продуктов.
10. Пищевые токсикоинфекции (клостридиоз, салмонеллез, эшерихиозы, протейная инфекция, ботулизм).
11. Микотоксикозы.
12. Меры профилактики алиментарных токсикозов.
13. Влияние источников естественной радиации на пищевое сырьё и продукты питания.
14. Влияние искусственных источников радиации на пищевое сырьё и продукты питания.
15. Методы диагностики радиоактивного заражения пищевого сырья и продуктов питания.

### **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. |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## СОБЕСЕДОВАНИЕ

### Вопросы для собеседования

1. Современное состояние и перспективы развития науки о питании. Важнейшие проблемы продовольственной безопасности в мире и пути их решения.
2. Государственная политика в области здорового питания.
3. Компоненты природной пищи, неблагоприятно влияющие на организм человека.
4. Взаимосвязь здоровья и питания.
5. Основные термины и определения. Концепции понятий «физиологическая потребность», «рекомендуемая норма потребления», «пищевая плотность рациона».
6. Основы рационального питания.
7. Правила и порядок сертификации в Системе ГОСТ Р. Сертификация однородных групп пищевой продукции.
8. Вопросы безопасности табака и табачных изделий (экспертиза качества и сертификация).
9. Современное состояние и перспективы развития науки о питании. Важнейшие продовольственные проблемы в мире и прогнозы их решения.
10. Пищевые добавки: термины и определения, классификация, характеристика основных групп.

### Процедура оценивания собеседования

Собеседование – специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, рассчитанная на выяснение объема знаний, умений и навыков обучающегося по определенному разделу, теме, вопросу.

Задачей собеседования является не столько оценивание знаний обучающихся, сколько определение проблемных мест в усвоении учебного материала и фиксирование внимания на сложных понятиях, явлениях, процессе.

В рамках собеседования используется индивидуальный опрос, который направлен на выявление знаний конкретного обучающегося.

Для соблюдения динамики ответов в паузы между ответами задаются наводящие вопросы, если обучающийся затрудняется ответить на заданный вопрос, дополняет его ответ другой или вопрос полностью передается другому обучающемуся.

Ответы даются или по принципу круга, где каждый следующий отвечает на поставленный вопрос, или по желанию обучающихся. Применяются разнообразные формы опроса: карточки-задания, решение различных ситуаций, работа у доски, с книгой или конспектом.

В конце собеседования преподаватель дает заключительные комментарии по качеству ответов всех обучающихся. Собеседование оценивается как «Зачтено» и «Не зачтено».

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

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

«Утверждаю»  
Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

« 03 » июня 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**БЕСТАРНОЕ ХРАНЕНИЕ СЫРЬЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА**

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, 2021



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 «27» мая 2021 г. Протокол № 11

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена на заседании кафедры Технологии продуктов питания от «03» июня 2021 г. Протокол № 6

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от «08» июня 2021 г. Протокол № 7<sup>а</sup>

Председатель методической комиссии института



О.А. Мелякова

**Разработчики:**

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

**Директор института:**



Г.А. Дорн

**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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПК-1</b>            | Способен проводить расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья | ИД-3 <sub>ПК-1</sub><br><br>Проводит расчет производительности и подбор оборудования для бестарного хранения сырья, осуществляет контроль технического состояния при его эксплуатации | <b>знать:</b><br>- устройство и принцип действия оборудования для бестарного хранения сырья<br><br><b>уметь:</b><br>– проводить расчет производительности и подбор оборудования для бестарного хранения сырья;<br>– осуществлять контроль технического состояния при его эксплуатации<br><br><b>владеть:</b><br>-прогрессивными методами подбора и эксплуатации оборудования для бестарного хранения сырья |

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

Данная дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Для изучения дисциплины необходимы знания в области: «Технологическое оборудование хлебозаводов», «Технологическое оборудование отрасли» и «Технология хранения и переработки продукции из растительного сырья».

Дисциплина **Бестарное хранение сырья для производства хлеба** является предшествующей для дисциплин: «Технология хлеба», «Технология кондитерских изделий», «Технология макаронных изделий».

Дисциплина изучается на 3 курсе в 6 семестре по очной форме и на 4 курсе в 8 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    |
| <b>Аудиторные занятия (всего)</b>                  | <b>48</b>      | <b>12</b>  |
| <i>В том числе:</i>                                | -              | -          |
| Лекционного типа                                   | 16             | 4          |
| Семинарского типа                                  | 32             | 8          |
| <b>Самостоятельная работа (всего)</b>              | <b>40</b>      | <b>96</b>  |
| <i>В том числе:</i>                                | -              | -          |
| Проработка материала лекций, подготовка к занятиям | 20             | 72         |
| Самостоятельное изучение тем                       | 4              |            |
| Курсовой проект (работа)                           |                |            |
| Расчетно-графические работы                        |                |            |
| Контрольные работы                                 |                | 24         |
| Реферат                                            | 16             |            |
| <b>Контроль самостоятельной работы (КСР)</b>       | 20             | -          |
| <b>Вид промежуточной аттестации:</b>               | зачет          | зачет      |
| <b>Общая трудоемкость:</b>                         |                |            |
| часов                                              | <b>108</b>     | <b>108</b> |
| зачетных единиц                                    | <b>3</b>       | <b>3</b>   |

#### 4. Содержание дисциплины

##### 4.1. Содержание разделов дисциплины

| № п/п | Наименование раздела дисциплины                  | Содержание раздела                                                                                                          |
|-------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | 2                                                | 3                                                                                                                           |
| 1.    | История возникновения бестарного хранения сырья. | История возникновения бестарного хранения сырья. Мука, как объект бестарного хранения.                                      |
| 2.    | Склад бестарного хранения муки.                  | Основы компоновки хлебопекарных предприятий. Требования, предъявляемые к складским помещениям для бестарного хранения муки. |
| 3.    | Технологическая схема приема муки                | Транспортные средства для бестарной доставки муки. Компрессоры (ротационный, поршневой, винтовой).                          |
| 4.    | Пневматический транспорт.                        | Система аэрозольтранспорта. Аэрозольтранспортная установка.                                                                 |
| 5.    | Емкости для хранения муки                        | Цилиндрические бункера типа ХЕ-160. Бункера с прямоугольным сечением М-111, М-118.                                          |

| 1  | 2                                                       | 3                                                                        |
|----|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| 6. | Тензометрические устройства.                            | Устройства для контроля количества сырья в емкостях бестарного хранения. |
| 7. | Бестарное хранение сырья в кондитерской промышленности. | Бестарное хранение сахара, жира, молока, патоки и других видов сырья.    |
| 8. | Бестарное хранение дополнительного сырья.               | Установка для приготовления и хранения солевого раствора.                |

#### 4.2. Разделы дисциплины и виды занятий

##### очная форма обучения

| № п/п  | Наименование раздела дисциплины                         | Лекционного типа | Семинарского типа | СР | КСР | Всего, часов |
|--------|---------------------------------------------------------|------------------|-------------------|----|-----|--------------|
| 1.     | История возникновения бестарного хранения сырья.        | 2                | -                 | 2  | 2   | 6            |
| 2.     | Склад бестарного хранения муки.                         | 2                | 4                 | 4  | 2   | 12           |
| 3.     | Технологическая схема приема муки                       | 2                | 8                 | 6  | 2   | 18           |
| 4.     | Пневматический транспорт.                               | 2                | 6                 | 6  | 2   | 16           |
| 5.     | Емкости для хранения муки                               | 2                | 6                 | 6  | 2   | 16           |
| 6.     | Тензометрические устройства.                            | 2                | 2                 | 4  | 2   | 10           |
| 7.     | Бестарное хранение сырья в кондитерской промышленности. | 2                | 4                 | 6  | 4   | 16           |
| 8.     | Бестарное хранение дополнительного сырья.               | 2                | 2                 | 6  | 4   | 14           |
| Итого: |                                                         | 16               | 32                | 40 | 20  | 108          |

##### заочная форма обучения

| № п/п | Наименование раздела дисциплины                  | Лекционного типа | Семинарского типа | СР | КСР | Всего, часов |
|-------|--------------------------------------------------|------------------|-------------------|----|-----|--------------|
| 1     | 2                                                | 3                | 4                 | 5  | 6   | 7            |
| 1.    | История возникновения бестарного хранения сырья. | -                | -                 | 12 | -   | 12           |
| 2.    | Склад бестарного хранения муки.                  | -                | -                 | 12 | -   | 12           |

|    |                                                         |   |   |    |   |     |
|----|---------------------------------------------------------|---|---|----|---|-----|
| 1  | 2                                                       | 3 | 4 | 5  | 6 | 7   |
| 3. | Технологическая схема приема муки                       | - | - | 12 | - | 12  |
| 4. | Пневматический транспорт.                               | 2 | 4 | 12 | - | 18  |
| 5. | Емкости для хранения муки                               | 2 | 4 | 12 | - | 18  |
| 6. | Тензометрические устройства.                            | - | - | 12 | - | 12  |
| 7. | Бестарное хранение сырья в кондитерской промышленности. | - | - | 12 | - | 12  |
| 8. | Бестарное хранение дополнительного сырья.               | - | - | 12 | - | 12  |
|    | Итого                                                   | 4 | 8 | 96 | - | 108 |

#### 4.3. Занятия семинарского типа

| № п/п | № раздела дисциплины | Тема                                               | Трудоемкость (час) |         |
|-------|----------------------|----------------------------------------------------|--------------------|---------|
|       |                      |                                                    | очная              | заочная |
| 1     | 2                    | 3                                                  | 4                  | 5       |
| 1.    | 2                    | Мука, как объект бестарного хранения.              | 2                  | -       |
| 2.    | 2                    | Расчет складских помещений.                        | 2                  | -       |
| 3.    | 3                    | Основы компоновки хлебопекарных предприятий.       | 2                  | -       |
| 4.    | 3                    | Муковоз.                                           | 2                  | -       |
| 5.    | 3                    | Транспортные средства для бестарной доставки муки. | 2                  | -       |
| 6.    | 3                    | Технология и оборудование при тарном хранении.     | 2                  | -       |
| 7.    | 4                    | Компрессоры: ротационный, поршневой, винтовой.     | 2                  | 2       |
| 8.    | 4                    | Система аэрозольтранспорта.                        | 2                  | -       |
| 9.    | 4                    | Питатели. Шлюзовой питатель. Винтовой питатель.    | 2                  | 2       |
| 10.   | 5                    | Цилиндрические бункера типа ХЕ-160.                | 2                  | 2       |
| 11.   | 5                    | Бункера с прямоугольным сечением М-111, М-118.     | 2                  | 2       |
| 12.   | 5                    | Выбор и расчет бункеров.                           | 2                  | -       |

| 1     | 2 | 3                                                         | 4  | 5 |
|-------|---|-----------------------------------------------------------|----|---|
| 13.   | 6 | Тензометрическое устройство.                              | 2  | - |
| 14.   | 7 | Мокрое хранение сахара.                                   | 2  | - |
| 15.   | 7 | Монжус (пневмоперекачиватель).                            | 2  | - |
| 16.   | 8 | Установка для приготовления и хранения солевого раствора. | 2  | - |
| Итого |   |                                                           | 32 | 8 |

#### 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                |
| Самостоятельное изучение тем                       | 4              |         | тестирование, собеседование |
| Курсовой проект (работа)                           | -              | -       | -                           |
| Расчетно-графические работы                        | -              | -       | -                           |
| Контрольные работы                                 | -              | 24      | защита                      |
| Реферат                                            | 16             | -       | защита                      |
| всего часов на СР:                                 | 40             | 96      | -                           |
| всего часов на КРС:                                | 20             | -       | -                           |

#### 5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

Марченко Л.В. Бестарное хранение сырья. Рекомендации к выполнению расчетно-графической работы для бакалавров. [Электронный ресурс]: / Л.В. Марченко – текстовые данные. – Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2017. – 23 с.

#### 5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

1. Требования, предъявляемые к складским помещениям для бестарного хранения сырья.
2. Бестарное хранение патоки.
3. Нормы складирования сырья.
4. Виды размещения бестарных складов муки. Преимущества и недостатки.
5. Установка для бестарного приема, хранения и перекачки жидкого жира.

#### 5.4. Темы рефератов:

1. Оборудование для выполнения складских и подготовительных операций.
2. Емкость для хранения муки ХЕ-160.
3. Емкость для хранения муки М-118.
4. Устройства для контроля количества сырья в емкостях бестарного хранения.
5. Безопасная эксплуатация пневмотранспортных установок.
6. Тарное хранение муки.
7. Приемный щиток. Назначение. Принцип работы.
8. Приемник муки. Назначение. Принцип работы.
9. Характеристика компрессорной станции. Назначение. Принцип работы.
10. Питатели. Виды питателей, принцип действия.
11. Переключатели. Способ их применения.
12. Фильтр-разгрузитель. Устройство и принцип действия.
13. Бестарное хранение соли.
14. Установка для бестарного приготовления и хранения сахара.
15. Бестарное хранение молочных продуктов.
16. Бестарное хранение яйцепродуктов.

#### 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-1            | ИД-3ПК-1<br><br>Проводит расчет производительности и подбор оборудования для бестарного хранения сырья, осуществляет контроль технического состояния при его эксплуатации | <b>знать:</b><br>- устройство и принцип действия оборудования для бестарного хранения сырья                                                                                        | Тест<br>Зачетный билет                              |
|                 |                                                                                                                                                                           | <b>уметь:</b><br>– проводить расчет производительности и подбор оборудования для бестарного хранения сырья;<br>– осуществлять контроль технического состояния при его эксплуатации | Тест<br>Зачетный билет<br>Вопросы к защите реферата |
|                 |                                                                                                                                                                           | <b>владеть:</b><br>-прогрессивными методами подбора и эксплуатации оборудования для бестарного хранения сырья                                                                      | Тест<br>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. Драгилев А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное, кондитерское./ А.И.Драгилев, В.М.Хромеенков, М.Е.Чернов. СПб.: Издательство «Лань», 2016. -432 с.: (Учебники для вузов. Специальная литература).
2. Магомедов Г.О. Технологическое оборудование отрасли [Электронный ресурс]: лабораторный практикум. Учебное пособие/ Магомедов Г.О., Корчагин В.И., Журавлев А.А.— Электрон. текстовые данные .— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2011. — 143 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/27334>.— ЭБС «IPRbooks»
3. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий./ Т.Б.Цыганова – М., Издательский центр «Академия», 2013.- 448с.

### *Дополнительная литература*

1. Хромеенков В. М. Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик./ В. М. Хромеенков. - М: Гиорд, 2008. - 480 с.
2. Журналы «Хлебопродукты», «Хлебопечение России»



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

Microsoft Office Standard

## **9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Марченко Л.В. Бестарное хранение сырья. Рекомендации к выполнению расчетно-графической работы для бакалавров. [Электронный ресурс]: / Л.В. Марченко – текстовые данные. – Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2017. – 20 с.

## **10. Перечень информационных технологий**

Программное обеспечение не требуется.

## **11. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Для чтения лекций по дисциплине «Бестарное хранение сырья для производства хлеба» необходимы аудитории для использования мультимедийных средств. При проведении занятий используются раздаточный материал.

## **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 БЕСТАРНОЕ ХРАНЕНИЕ СЫРЬЯ  
ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА

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 № 6 от « 03 » июня 2021 г.

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Тюмень, 2021

## КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ

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

### БЕСТАРНОЕ ХРАНЕНИЕ СЫРЬЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА

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

| Наименование компетенции                                                                                                                                                                                                  | Контрольные вопросы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p style="text-align: center;">ПК-1<br/>Способен проводить расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья</p> | <p style="text-align: center;"><b>знать:</b></p> <p style="text-align: center;">устройство и принцип действия оборудования для бестарного хранения сырья</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Емкость для бестарного хранения муки (М 118). Устройство и принцип действия.</li> <li>2. Оборудование для транспортировки сырья в таре.</li> <li>3. Емкость для бестарного хранения муки (М 111). Устройство и принцип действия.</li> <li>4. Емкости для бестарного хранения муки. Устройство и принцип действия.</li> <li>5. Переключатели. Способ их применения.</li> <li>6. Емкость для бестарного хранения муки (ХЕ 160 А).</li> <li>7. Гибкие бункера и контейнера для хранения муки на малых хлебопекарных предприятиях.</li> <li>8. Перевозка и транспортировка муки.</li> <li>9. Автомуковоз. Принцип действия.</li> <li>10. Питатели. Виды питателей, принцип действия.</li> <li>11. Тарное хранение муки.</li> <li>12. Требования к размещению бункеров при БХС.</li> <li>13. Бельтинг. Предназначение бельтинга.</li> <li>14. Фильтр-разгрузитель. Устройство и принцип действия.</li> <li>15. Фильтр встряхивающий. Устройство и принцип действия.</li> <li>16. Требования к комплектации бункеров.</li> <li>17. Ресивер. Его применение.</li> <li>18. Требования, предъявляемые к складским помещениям для бестарного хранения сырья.</li> <li>19. Компрессоры. Дать характеристику компрессоров.</li> <li>20. Тензометрическое устройство.</li> </ol> |
|                                                                                                                                                                                                                           | <p style="text-align: center;"><b>уметь:</b></p> <p style="text-align: center;">проводить расчет производительности и подбор оборудования для бестарного хранения сырья;<br/>осуществлять контроль технического состояния при его эксплуатации</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>21. Бестарное хранение соли.</p> <p>22. Бестарное хранение сахара в бункерах.</p> <p>23. Требования к комплектации бункеров.</p> <p>24. Преимущества цилиндрических бункеров (силосов).</p> <p>25. Мука. Классификация и ассортимент муки.</p> <p>26. Плотность хлебопекарной и макаронной муки.</p> <p>27. Аэрозольтранспортная установка.</p> <p>28. Перевозка и транспортировка муки.</p> <p>29. Процесс приема и хранения кондитерского жира при бестарном хранении</p> <p>30. Бестарное хранение сахара (мокрый способ хранения).</p> <p>31. Температурный режим хранения жира и молочных продуктов</p> <p>32. Барботер. Принцип работы.</p> <p>33. Технологическая линия приема, хранения и внутризаводского транспортирования муки.</p> <p>34. Технологическая линия приема, хранения и внутризаводского транспортирования жира.</p> <p>35. Монжус. Устройство и принцип действия.</p> |
|  | <p style="text-align: center;"><b>владеть:</b></p> <p style="text-align: center;">-прогрессивными методами подбора и эксплуатации оборудования для бестарного хранения сырья</p> <p>36. Технологическая линия приема, хранения и внутризаводского транспортирования сахарного раствора.</p> <p>37. Технологическая линия мокрого хранения соли.</p> <p>38. Технологическая линия приема, хранения и внутризаводского транспортирования молочных продуктов.</p> <p>39. Технологическая линия мокрого хранения соли.</p> <p>40. Технологическая линия приема, хранения и внутризаводского транспортирования маргарина.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                         |

### Пример зачетного билета

ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»  
Инженерно – технологический институт  
Кафедра Технологии продуктов питания  
Учебная дисциплина: Бестарное хранение сырья для производства хлеба  
Направление подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

#### БИЛЕТ №1

1. Емкость для бестарного хранения муки (М 118). Устройство и принцип действия.
2. Оборудование для транспортировки сырья в таре.

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. Плотность макаронной муки (кг/м<sup>3</sup>).
2. Что требуется для комплектации бункеров.
3. С учетом чего рассчитывается количество бункеров для бестарного хранения муки.
4. Материал из которого изготавливают гибкие бункера и контейнера для хранения муки.
5. Достоинства гибких бункеров и контейнеров.
6. Емкость для хранения сыпучих продуктов, имеющее отношение высоты к основанию меньше 1,5.

7. Емкость для хранения сыпучих продуктов, имеющее отношение высоты к основанию больше или равно 1,5.
8. Где устанавливают фильтры для очистки воздуха в бункерах.
9. Основной элемент аэрозольтранспортной установки
10. Преимущества пневматического транспорта перед другими видами транспорта
11. Для перемещения каких грузов служит пневматический транспорт
12. Дополнительные функции пневмоустановки при транспортировке груза
13. Каким устройством в аэрозольтранспортной установке осуществляется смешивание воздуха с мукой
14. Что применяется для выравнивания и стабилизации давления в аэрозольтранспортной установке
15. Принцип работы шестеренчатого компрессора
16. Транспортные средства для бестарной доставки муки
17. Запас муки при бестарном хранении на сутки
18. Запас муки при тарном хранении на сутки

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**

| <b>% выполнения задания</b> | <b>Результат</b> |
|-----------------------------|------------------|
| 50-100                      | зачтено          |
| менее 50                    | не зачтено       |

### **3. Вопросы для контрольных работ для студентов заочного отделения:**

#### **Вариант 1**

##### **Задача 1**

Рассчитать объем емкости для хранения цельного молока, если часовой расход муки – 0,9 т, дозировка цельного молока по рецептуре – 20 %.

##### **Задача 2**

Рассчитать необходимую площадь холодильной камеры для хранения творога, если часовой расход муки – 1955 кг, дозировка творога по рецептуре – 2 %.

##### **Задача 3**

Рассчитать необходимые площади склада для хранения масла сливочного и ванилина, если часовая выработка изделий – 0,2 т, выход -130 %, дозировка масла сливочного – 6 %, ванилина – 0,05 %.

#### Задача 4

Рассчитать складские помещения и емкости для хранения основного и дополнительного сырья для хлебозавода, вырабатывающего в час 0,9 т хлеба столичного подового, 0,34 т хлеба пшеничного формового из муки 2 сорта, 0,25 т батона нарезного молочного.

Дополнительное задание к задаче 4:

1. Составить рецептуру хлеба столичного подового, хлеба пшеничного формового из муки второго сорта, батона нарезного молочного.
2. Рассчитать складские помещения и отобразить графически.

#### Вариант 2

##### Задача 1

Рассчитать объем емкости для хранения солевого раствора, если суточный расход муки – 35 т, дозировка соли по рецептуре – 1,5 %.

##### Задача 2

Рассчитать необходимую площадь холодильной камеры для хранения дрожжей прессованных, если часовой расход муки – 1560 кг, дозировка дрожжей по рецептуре – 1,5 %.

##### Задача 3

Рассчитать необходимые площади склада для хранения масла растительного и яиц, если суточная выработка изделий – 11,8 т, выход – 138 %, дозировка масла растительного – 3 %, яиц – 100 шт. (4 кг).

##### Задача 4

Рассчитать складские помещения и емкости для хранения основного и дополнительного сырья для хлебозавода, вырабатывающего в сутки 24 т хлеба столового формового, 3 т сдобы обыкновенной, 15 т батона нарезного.

Дополнительное задание к задаче 4:

1. Составить рецептуру хлеба столичного подового, хлеба столового формового, батона нарезного, сдобы обыкновенной.
2. Рассчитать складские помещения и отобразить графически.

#### Вариант 3

##### Задача 1

Рассчитать площадь склада для хранения сахара в мешках, если часовая производительность завода 1800 кг изделий, выход – 136 %, расход сахара – 5 %.

##### Задача 2

Рассчитать объем емкости для хранения молочной сыворотки при общем расходе муки 35 т/сут. Дозировка сыворотки – 15 % к массе муки.

##### Задача 3

Рассчитать необходимые площади склада для хранения масла растительного и изюма, если суточная выработка изделий – 13 т, выход – 140 %, дозировка масла растительного – 2 %, изюма – 2 %.

##### Задача 4

Рассчитать складские помещения и емкости для хранения основного и дополнительного сырья для хлебозавода, вырабатывающего в сутки 30 т хлеба столичного формового, 5 т калача саратовского из муки 1 сорта, 10 т булки ярославской.

Дополнительное задание к задаче 4:

1. Составить рецептуру хлеба столичного формового, калача саратовского из муки 1 сорта, булки ярославской.
2. Рассчитать складские помещения и отобразить графически

#### Вариант 4

##### Задача 1

Рассчитать объем емкости для хранения солевого раствора, если суточный расход муки – 10,5 т, дозировка соли по рецептуре – 1,5 %.

##### Задача 2

Рассчитать необходимую площадь холодильной камеры для хранения маргарина, если часовой расход муки – 1135 кг, дозировка маргарина по рецептуре – 2 %.

##### Задача 3

Рассчитать необходимые площади склада для хранения патоки и солода, если суточная выработка изделий – 35 т, выход – 145%, дозировка патоки – 6 %, солода – 3 %.

##### Задача 4

Рассчитать складские помещения и емкости для хранения основного и дополнительного сырья для хлебозавода, вырабатывающего в сутки 14 т хлеба украинского (соотношение ржаной и пшеничной муки – 20:80), 14 т рожка сдобного массой 0,2 кг и плетенки массой 0,2 кг.

Дополнительное задание к задаче 4:

1. Составить рецептуру хлеба украинского, рожка сдобного массой 0,2 кг и плетенки массой 0,2 кг.
2. Рассчитать складские помещения и отобразить графически.

#### Вариант 5

##### Задача 1

Рассчитать площадь склада для хранения сахара в мешках, если часовая производительность завода 1223 кг изделий, выход – 136 %, расход сахара – 3 %.

##### Задача 2

Рассчитать объем емкости для хранения молока цельного при общем расходе муки 12 т/час. Дозировка молока цельного – 10 % к массе муки.

##### Задача 3

Рассчитать необходимые площади склада для хранения прессованных дрожжей и сахара, если суточная выработка изделий – 23 т, выход – 105 %, дозировка прессованных дрожжей – 0,05 % и сахара – 3 %.

##### Задача 4

Рассчитать складские помещения и емкости для хранения основного и дополнительного сырья для хлебозавода, вырабатывающего в сутки 16 т хлеба столового подового, 15 т хлеба молочного подового, 5 т калача уральского.

Дополнительное задание к задаче 4:

1. Составить рецептуру хлеба столового подового, хлеба молочного подового, калача уральского.



## 2. Рассчитать складские помещения и отобразить графически.

### Вариант 6

#### Задача 1

Рассчитать объем емкости для хранения солевого раствора, если суточный расход муки – 15 т, дозировка соли по рецептуре – 1 %.

#### Задача 2

Рассчитать необходимую площадь холодильной камеры для хранения маргарина, если часовой расход муки – 1284 кг, дозировка маргарина по рецептуре – 6 %.

#### Задача 3

Рассчитать необходимые площади склада для хранения масла сливочного и яиц, если суточная выработка изделий – 19 т, выход – 136 %, дозировка масла сливочного – 4 % и яиц – 100 шт. (4 кг).

#### Задача 4

Рассчитать складские помещения и емкости для хранения основного и дополнительного сырья для хлебозавода, вырабатывающего в сутки 22 т хлеба украинского (соотношение ржаной и пшеничной муки – 70:30), 24 т сайки формовой, 13 т батона простого.

Дополнительное задание к задаче 4:

1. Составить рецептуру хлеба украинского (соотношение ржаной и пшеничной муки – 70:30), сайки формовой, батона простого.
2. Рассчитать складские помещения и отобразить графически.

### Вариант 7

#### Задача 1

Подобрать емкость для хранения патоки, если суточный расход муки – 10 т, дозировка патоки по рецептуре – 7 %.

#### Задача 2

Рассчитать необходимую площадь холодильной камеры для хранения маргарина, если часовой расход муки – 984 кг, дозировка маргарина по рецептуре – 4 %.

#### Задача 3

Рассчитать необходимые площади склада для хранения масла сливочного и масла растительного, если суточная выработка изделий – 29 т, выход – 134 %, дозировка масла сливочного – 6 %, дозировка масла растительного – 4 %.

#### Задача 4

Рассчитать складские помещения и емкости для хранения основного и дополнительного сырья для хлебозавода, вырабатывающего в сутки 0,6 т хлеба украинского (соотношение ржаной и пшеничной муки – 50:50), 0,44 т сайки формовой, 0,13 т булки городской.

Дополнительное задание к задаче 4:

1. Составить рецептуру хлеба украинского (соотношение ржаной и пшеничной муки – 50:50), сайки формовой, булки городской.
2. Рассчитать складские помещения и отобразить графически.

### Процедура оценивания контрольной работы

При оценке контрольной работы необходимо определить полноту изложения работы, четкость и последовательность изложения решений, 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:** проводить расчет производительности и подбор оборудования для бестарного хранения сырья; осуществлять контроль технического состояния при его эксплуатации.

**владеть:** прогрессивными методами подбора и эксплуатации оборудования для бестарного хранения сырья.

#### Примерные темы рефератов:

1. Требования, предъявляемые к складским помещениям для бестарного хранения сырья.
2. Бестарное хранение патоки.
3. Нормы складирования сырья.
4. Виды размещения бестарных складов муки. Преимущества и недостатки.
5. Установка для бестарного приема, хранения и перекачки жидкого жира.
6. Оборудование для выполнения складских и подготовительных операций.
7. Емкость для хранения муки ХЕ-160.
8. Емкость для хранения муки М-118.
9. Устройства для контроля количества сырья в емкостях бестарного хранения.

10. Безопасная эксплуатация пневмотранспортных установок.
11. Тарное хранение муки.
12. Приемный щиток. Назначение. Принцип работы.
13. Приемник муки. Назначение. Принцип работы.
14. Характеристика компрессорной станции. Назначение. Принцип работы.
15. Питатели. Виды питателей, принцип действия.
16. Переключатели. Способ их применения.
17. Фильтр-разгрузитель. Устройство и принцип действия.
18. Бестарное хранение соли.
19. Бестарное хранение молочных продуктов.
20. Бестарное хранение яйцепродуктов.

### 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.                    |

## СОБЕСЕДОВАНИЕ

### Вопросы для собеседования

1. Современное состояние и перспективы развития науки о питании. Важнейшие проблемы продовольственной безопасности в мире и пути их решения.
2. Государственная политика в области здорового питания.
3. Компоненты природной пищи, неблагоприятно влияющие на организм человека.
4. Взаимосвязь здоровья и питания.
5. Основные термины и определения. Концепции понятий «физиологическая потребность», «рекомендуемая норма потребления», «пищевая плотность рациона».
6. Основы рационального питания.
7. Правила и порядок сертификации в Системе ГОСТ Р. Сертификация однородных групп пищевой продукции.
8. Вопросы безопасности табака и табачных изделий (экспертиза качества и сертификация).
9. Современное состояние и перспективы развития науки о питании. Важнейшие продовольственные проблемы в мире и прогнозы их решения.
10. Пищевые добавки: термины и определения, классификация, характеристика основных групп.

### Процедура оценивания собеседования

Собеседование – специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, рассчитанная на выяснение объема знаний, умений и навыков обучающегося по определенному разделу, теме, вопросу.

Задачей собеседования является не столько оценивание знаний обучающихся, сколько определение проблемных мест в усвоении учебного материала и фиксирование внимания на сложных понятиях, явлениях, процессе.

В рамках собеседования используется индивидуальный опрос, который направлен на выявление знаний конкретного обучающегося.

Для соблюдения динамики ответов в паузы между ответами задаются наводящие вопросы, если обучающийся затрудняется ответить на заданный вопрос, дополняет его ответ другой или вопрос полностью передается другому обучающемуся.

Ответы даются или по принципу круга, где каждый следующий отвечает на поставленный вопрос, или по желанию обучающихся. Применяются разнообразные формы опроса: карточки-задания, решение различных ситуаций, работа у доски, с книгой или конспектом.

В конце собеседования преподаватель дает заключительные комментарии по качеству ответов всех обучающихся. Собеседование оценивается как «Зачтено» и «Не зачтено».

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

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

«Утверждаю»  
Заведующий кафедрой



Ю.В. Зубарева

«04» июня 2021г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
Бизнес-планирование

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, 2021

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 «27» мая 2021г. Протокол № 11

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена на заседании кафедры экономики, организации и управления АПК от «04» июня 2021г. Протокол № 5а

Заведующий кафедрой



Ю.В. Зубарева

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от «08» июня 2021г. Протокол № 7а

Председатель методической комиссии института \_\_\_\_\_ О.А. Мелякова



**Разработчик:**

Сорокина Т.И., доцент кафедры экономики, организации и управления АПК, к. э. н.

Директор института:



Г.А. Дорн

**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                                                                                                                                                                          |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>УК-1</b>            | Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | ИД-1 <sub>ук-1</sub><br>находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи | <b>знать:</b><br>-основные методы поиска, критического анализа и синтеза информации, необходимой для решения поставленной задачи                                                                                                 |
|                        |                                                                                                                                | ИД-2 <sub>ук-1</sub><br>применяет системный подход и критическое мышление для решения поставленных задач         | <b>уметь:</b><br>- использовать инструменты системного подхода и критического мышления для решения поставленных задач<br><b>владеть:</b><br>- приемами системного анализа 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, основ управления проектами, экономики природопользования, предпринимательства, менеджмента и маркетинга.

Бизнес-планирование является предшествующей дисциплиной для государственной итоговой аттестации.

Дисциплина изучается на 4 курсе в 8 семестре по очной и заочной формам обучения.

### 3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов (Зачетных единицы).

| Вид учебной работы                                 | Форма обучения |            |
|----------------------------------------------------|----------------|------------|
|                                                    | очная          | заочная    |
| <b>Аудиторные занятия (всего)</b>                  | <b>48</b>      | <b>12</b>  |
| <i>В том числе:</i>                                |                |            |
| Лекционного типа                                   | 24             | 6          |
| Семинарского типа                                  | 24             | 6          |
| <b>Самостоятельная работа (всего)</b>              | <b>60</b>      | <b>96</b>  |
| <i>В том числе:</i>                                |                |            |
| Проработка материала лекций, подготовка к занятиям | 30             | 72         |
| Самостоятельное изучение тем                       | 6              |            |
| Разработка бизнес-плана по выбранной теме          | 24             | -          |
| Контрольная работа                                 | -              | 24         |
| Вид промежуточной аттестации:                      | зачет          | зачет      |
| <b>Общая трудоемкость:</b>                         |                |            |
| часов                                              | <b>108</b>     | <b>108</b> |
| зачетных единиц                                    | <b>3</b>       | <b>3</b>   |

### 4. Содержание дисциплины

#### 4.1. Содержание разделов дисциплины

| № п/п | Наименование раздела дисциплины           | Содержание раздела                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | 2                                         | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 1.    | Введение в бизнес-планирование            | Место бизнес-планирования в системе планов предприятия. Зарождение бизнес-планирования и сущность бизнес-плана. Стандарты бизнес-планирования. Бизнес-планирование как инструмент реализации стратегии организации.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 2.    | Технология бизнес-планирования            | Бизнес- идея: понятие, источники инновационных бизнес-идей, методы выработки и адаптации бизнес-идей. Бизнес-моделирование как концептуальная основа бизнес-планирования. Общие требования к бизнес-плану и основные этапы бизнес-планирования.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 3.    | Подготовка основных разделов бизнес-плана | Титульный лист и оглавление. Резюме и краткое содержание бизнес-плана. Описание бизнеса. Анализ отрасли. Характеристика объекта бизнеса организации. Составление организационного плана. Расчет численности работников и фонда заработной платы. План производства и затрат на оборудование. Планирование капитальных затрат. Амортизация и цеховые расходы. Определение затрат на основное сырье и материалы. Расчет затрат на вспомогательные материалы. Финансовый план. Калькуляция себестоимости продукции. Экономические показатели бизнес-плана. Оценка рисков. |



#### 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.    | Введение в бизнес-планирование            | 6                | 4                 | 20 | 30           |
| 2.    | Технология бизнес-планирования            | 6                | 4                 | 20 | 30           |
| 3.    | Подготовка основных разделов бизнес-плана | 12               | 16                | 20 | 48           |
|       | Итого:                                    | 24               | 24                | 60 | 108          |

##### заочная форма обучения

| № п/п | Наименование раздела дисциплины           | Лекционного типа | Семинарского типа | СР | Всего, часов |
|-------|-------------------------------------------|------------------|-------------------|----|--------------|
| 1     | Введение в бизнес-планирование            | 2                | -                 | 24 | 26           |
| 2     | Технология бизнес-планирования            | 2                | 2                 | 24 | 28           |
| 3     | Подготовка основных разделов бизнес-плана | 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       |
| 1.    | 1                    | 1. Использование методики SWOT-анализа для определения основных направлений развития бизнеса        | 2                  |         |
|       |                      | 2. Определение стратегии развития бизнеса                                                           | 2                  |         |
| 2.    | 2                    | 1. Формирование бизнес-идеи                                                                         | 2                  | 1       |
|       |                      | 2. Построение бизнес-модели                                                                         | 2                  | 1       |
| 3.    | 3                    | 1. Титульный лист и резюме бизнес-плана. Анализ отрасли. Характеристика объекта бизнеса организации | 2                  | 1       |
|       |                      | 2. Анализ рынка сбыта продукции. Разработка плана маркетинга                                        | 2                  | 1       |
|       |                      | 3. Составление организационного плана. Расчет численности работников и фонда заработной платы       |                    |         |
|       |                      | 4. План производства и затрат на оборудование.                                                      | 2                  |         |
|       |                      | 5. Планирование капитальных затрат. Амортизация и цеховые расходы                                   | 2                  | 1       |

|  |  |                                                                                                 |    |   |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
|  |  | 6. Определение затрат на основное сырье и материалы. Расчет затрат на вспомогательные материалы | 2  |   |
|  |  | 7. Финансовый план. Калькуляция себестоимости продукции.                                        | 2  |   |
|  |  | 8. Экономические показатели бизнес-плана. Оценка рисков.                                        | 2  |   |
|  |  |                                                                                                 | 2  | 1 |
|  |  | Итого:                                                                                          | 24 | 6 |

**4.5. Учебные занятия в форме практической подготовки** не предусмотрено ОПОП

**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      | Собеседование, тестирование, зачет |
| Самостоятельное изучение тем                       | 6              |         | Тестирование                       |
| Разработка бизнес-плана по выбранной теме          | 24             | -       | Защита бизнес-плана                |
| Контрольные работы                                 | -              | 24      | Защита контрольной работы          |
| всего часов:                                       | 60             | 96      |                                    |

### **5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:**

1. Бизнес-планирование / Автор-составитель: Сорокина Т.И. / Методические указания для самостоятельной работы студентов направления подготовки Продукты питания из растительного сырья / – Тюмень, ГАУ Северного Зауралья, 2020. – [Электронный ресурс]

### **5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:**

Раздел I. Введение в бизнес-планирование

1. Стандарты бизнес-планирования

Раздел II. Технология бизнес-планирования

1. Методы выработки и адаптации бизнес-идей

Раздел III. Подготовка основных разделов бизнес-плана

1. Составление организационного плана.

## 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 <sub>ук-1</sub><br>находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи | <b>знать:</b><br>-основные методы поиска, критического анализа и синтеза информации, необходимой для решения поставленной задачи                                                                                                 | Тест                             |
|                 | ИД-2 <sub>ук-1</sub><br>применяет системный подход и критическое мышление для решения поставленных задач         | <b>уметь:</b><br>- использовать инструменты системного подхода и критического мышления для решения поставленных задач<br><b>владеть:</b><br>- приемами системного анализа 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. Бизнес планирование. Учебник / П. И. Орлова. М.: Издательско-торговая корпорация Дашков и Ко, 2019.-288 с.
2. Бизнес-планирование: методические указания / составители И. А. Захаренкова [и др.]. — Санкт-Петербург: СПбГЛТУ, 2021. — 20 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/191156> (дата обращения: 25.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Вайцеховская, С. С. Бизнес-планирование организации деятельности предприятий малого агробизнеса: учебное пособие / С. С. Вайцеховская. — Ставрополь : Секвойя, 2018. — 49 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/92973.html> (дата обращения: 25.05.2023). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей:
4. Жуплей, И. В. Бизнес-планирование: учебное пособие / И. В. Жуплей. — 2-е изд. — Уссурийск : Приморская ГСХА, 2021. — 112 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/220937> (дата обращения: 25.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Кузьмицкая, А. А. Бизнес-план предприятия: методические указания / А. А. Кузьмицкая. — Брянск: Брянский ГАУ, 2021. — 68 с. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171974> (дата обращения: 25.05.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Орлова, П. И. Бизнес-планирование: учебник для бакалавров / П. И. Орлова; под редакцией М. И. Глухой. — 4-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2021. — 285 с. — ISBN 978-5-394-04354-3. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/102270.html> (дата обращения: 25.05.2020). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей
7. Сорокина, Т. И. Стратегический менеджмент: учебное пособие / Т. И. Сорокина. — Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2021. — 151 с. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/208412> (дата обращения: 25.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **б) дополнительная литература**

1. Бизнес-планирование: учебное пособие / составители Ю. В. Устинова, Н. Ю. Рубан. — Кемерово: КемГУ, 2020. — 73 с. — ISBN 978-5-8353-2614-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156122> (дата обращения: 25.05.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса: Учебное пособие / М. В. Виноградова Газизова, О. Н. Бизнес-планирование на предприятиях пищевой отрасли: учебное пособие / О. Н. Газизова, Г. Р. Стрекалова. — Казань: КНИТУ, 2021. — 164 с. — ISBN 978-5-7882-3095-5. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/330761> (дата обращения: 25.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Петрученя, И. В. Бизнес-планирование: монография / И. В. Петрученя, А. С. Буйневич. — Красноярск : СФУ, 2021. — 196 с. — ISBN 978-5-7638-4392-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/181653> (дата обращения: 25.05.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Разуваев, А. Д. Бизнес-планирование: конспект лекций / А. Д. Разуваев. — Москва: Российский университет транспорта (МИИТ), 2020. — 118 с. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/115923.html> (дата обращения: 25.05.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
5. Кирилова О.В. Маркетинговые исследования рынка сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / Кирилова О.В.. — Тюмень : Государственный аграрный университет Северного Зауралья, 2021. — 105 с. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/117666.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

## **7. 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](http://www.gks.ru)
4. Официальный сайт Государственной Думы РФ. URL: [www.duma.gov.ru](http://www.duma.gov.ru)
5. Официальный сайт Минэкономразвития РФ. URL: [www.economy.gov.ru](http://www.economy.gov.ru)
6. Российская газета. URL: [www.rg.ru](http://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](http://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](http://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/](http://www.top-personal.ru/)

## **9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

1. Курс лекций по дисциплине «Бизнес-планирование» для направления подготовки Продукты питания из растительного сырья / Т.И. Сорокина. - Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2020. – [Электронный ресурс]
2. Бизнес-планирование / Автор-составитель: Сорокина Т.И. / Методические указания для самостоятельной работы студентов направления подготовки Продукты питания из растительного сырья / – Тюмень, ГАУ Северного Зауралья, 2020. – [Электронный ресурс]

## **10. Перечень информационных технологий**

1. Операционная система WindowsXP (7) (лицензионное программное обеспечение);
2. Пакет прикладных программ MSOffice 2007 (академическая лицензия).
3. ЭИОС Moodle
4. GoogleMeet.

## **11. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

При изучении дисциплины «Бизнес-планирование» 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 Бизнес-планирование

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. Т.И. Сорокина

Утверждено на заседании кафедры

протокол №5а от «04» июня 2021г.

Заведующий кафедрой



Ю.В. Зубарева

Тюмень, 2021

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

**1. Вопросы к зачёту**

| Компетенци                                                                                                                                               | Вопросы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>УК 1</b></p> <p>Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Необходимость планирования бизнеса: сущность, преимущества применения, задачи, сферы планирования.</li> <li>2. Система и разновидности планов компании. Уровни планирования.</li> <li>3. Перспективная бизнес идея как интеллектуальная основа делового проекта. Источники бизнес идей.</li> <li>4. Цели и задачи бизнес-проекта. Процесс определения целей. Описание целей.</li> <li>5. Признаки бизнес-проекта. Процесс разработки бизнес-плана. Его структура.</li> <li>6. Титульный лист, конфиденциальность и резюме бизнес-плана</li> <li>7. Проведение исследований и анализа рынка</li> <li>8. Конъюнктура рынка, соотношение спроса и предложения</li> <li>9. Сегментирование рынка в целях бизнес-планирования</li> <li>10. Методы прогнозирования в бизнес-планировании</li> <li>11. Требования к разработке маркетинг-плана</li> <li>12. Планирование сбыта товаров, работ и услуг в бизнес-плане</li> <li>13. Требования к формированию плана производства</li> <li>14. Планирование производственной мощности предприятия</li> <li>15. Составление организационного плана</li> <li>16. Особенности организационной структуры предприятия</li> <li>17. Требования к составлению финансового плана</li> <li>18. Анализ финансово-экономического состояния фирмы при бизнес-планировании</li> <li>19. Анализ отрасли, рынка и продукта как составная часть бизнес плана.</li> <li>20. Анализ конкурентной среды бизнес идеи. Профиль конкурента и ранжирование фирм</li> <li>21. Ценообразование при разработке бизнес плана.</li> <li>22. Разработка программы сбыта (пессимистический, оптимистический и реальный варианты). Мероприятия, способствующие сбыту.</li> <li>23. Факторы, определяющие выбор места размещения.</li> <li>24. Бюджет инвестиций. Расчет необходимого объема инвестиций в основной капитал.</li> <li>25. Расчет кадрового состава и фонда заработной платы.</li> <li>26. Определяющие факторы для выбора организационно-правовой формы нового предприятия.</li> <li>27. Основные принципы оценки эффективности инвестиционного проекта.</li> <li>28. Концептуальная схема оценки эффективности. Этапы оценки эффективности.</li> <li>29. Показатели оценки эффективности инвестиций.</li> <li>30. Анализ рисков и чувствительности инвестиционного проекта.</li> <li>31. Определение точки безубыточности и коэффициента покрытия.</li> <li>32. Анализ ликвидности. Причины слабой ликвидности. Баланс и сумма ликвидности.</li> <li>33. Чистая приведенная стоимость бизнес-плана</li> <li>34. Внутренняя норма рентабельности и период окупаемости инвестиций</li> <li>35. Дисконтирование и наращение (компаундинг) в бизнес-планировании</li> </ol> |



## 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 выполнил контрольную работу или индивидуальное творческое задание, при этом наилучшая попытка решения тестирования характеризуется результатом не ниже 50%;

«не зачтено», если обучающийся не выполнил в полном объеме (согласно требованиям) контрольную работу или индивидуальное творческое задание, результат наилучшей попытки решения тестирования менее 50%.

### Шкала оценивания зачета

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

## 2. Вопросы для собеседования

### Раздел I. Введение в бизнес-планирование

#### 1. Стандарты бизнес-планирования

1. Дать характеристику и направления использования стандарта UNIDO
2. Дать характеристику и направления использования стандарта BFM Group
3. Дать характеристику и направления использования стандарта KPMG
4. Дать характеристику и направления использования стандарта TESIS

### Раздел II. Технология бизнес-планирования

#### 1. Методы выработки и адаптации бизнес-идей

1. Дать характеристику методу исторической аналогии
2. Дать характеристику методу анализа динамики патентования
3. Дать характеристику методу мониторинга Интернета
4. Дать характеристику методу Мозгового штурма
5. Дать характеристику методу «шести шляп»
6. Дать характеристику методу «Триз-диверсии»
7. Дать характеристику методу «Латерального мышления»
8. Дать характеристику методу «Синектики»
9. Дать характеристику методу SCAMPER
10. Дать характеристику методу фрирайтинга

### Раздел III. Подготовка основных разделов бизнес-плана

#### 1. Составление организационного плана.

1. Перечислить органы управления и их полномочия, состав учредителей и их права и обязанности в рамках организационно-правовой формы предприятия
2. Дать понятие «Организационной структуры предприятия», перечислить их виды (линейная, функциональная, линейно-функциональная и т.д.)
3. Порядок формирования управленческой команды (требования к квалификации в зависимости от занимаемой должности)

#### **Критерии оценки собеседования**

«Отлично» - дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, 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.

«Хорошо» - 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.

«Удовлетворительно» - 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.

«Не удовлетворительно» - 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, но и на другие вопросы дисциплины.

### **3. Темы индивидуальных творческих заданий (Разработка бизнес-плана по выбранной теме)**

**Индивидуальные творческие задания содержат следующие разделы<sup>1</sup>:**

1. Титульный лист и резюме бизнес-плана. Анализ отрасли.
2. Характеристика объекта бизнеса организации
3. Анализ рынка сбыта продукции. Разработка плана маркетинга
4. Составление организационного плана.
5. Расчет численности работников и фонда заработной платы
6. План производства и затрат на оборудование.
7. Планирование капитальных затрат. Амортизация и цеховые расходы

---

<sup>1</sup>Не относящихся к курсовым проектам (работам)

8. Определение затрат на основное сырье и материалы.
9. Расчет затрат на вспомогательные материалы
10. Финансовый план.
11. Оценка рисков. Калькуляция себестоимости продукции.
12. Экономические показатели бизнес-плана.
13. Оценка рисков.

#### Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он в целом справился с выполнением творческого задания, выполнил необходимые расчеты и успешно защитил бизнес-план.
- оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если бизнес-план содержит существенные недочеты, не выполнены расчеты по всем разделам бизнес-плана. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа обучающегося.

#### 4. Комплект заданий для контрольной работы для обучающихся заочной формы обучения

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

В состав контрольной работы входят 3 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.

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

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

### Вопросы для выполнения теоретической части контрольной работы

1. Понятия бизнеса и предпринимательства
2. Основные участники и свойства бизнеса
3. Факторы предпринимательского климата
4. Сущность и значение бизнес-планирования. Принципы и методы бизнес-планирования
5. Организация процесса бизнес-планирования во времени и его стадии
6. Возможности развития бизнес-планирования в отечественной практике
7. Понятие, цель и задачи составления бизнес-плана. Функции бизнес-плана в современной практике
8. Основные подходы к разработке бизнес-плана
9. Бизнес-планирование для многоточечных, диверсифицированных, непроизводственных организаций
10. Отличие бизнес-плана от технико-экономического обоснования и стратегического плана организации
11. Общая структура бизнес-плана
12. Содержание и оформление титульного листа и аннотации бизнес-плана
13. Резюме бизнес-плана и его значение
14. Описание отрасли и объекта бизнес-плана организации
15. Проведение анализа бизнес-среды организации
16. План маркетинга и его особенности в бизнес-планировании
17. Производственный план промышленного предприятия
18. Организационный план и его значение для реализации бизнес-плана
19. Составление финансового плана и расчет его показателей
20. Оценка, страхование, снижение уровня риска
21. Источники информации для бизнес-планирования
22. Требования к оформлению и наполнению бизнес-плана
23. Применение IT-технологий в бизнес-планировании
24. Особенности применения отечественного пакета PROJECT EXPERT
25. Требования к составлению резюме бизнес-плана
26. Миссия как визитная карточка организации
27. Постановка SMART-целей в бизнес-планировании
28. Описание истории бизнеса организации в бизнес-плане
29. Проведение SWOT-анализа предприятия
30. Планирование стратегий развития организации
31. Требования к описанию характера бизнеса

32. Проведение исследований и анализа рынка
33. Конъюнктура рынка, соотношение спроса и предложения
34. Сегментирование рынка в целях бизнес-планирования
35. Методы прогнозирования в бизнес-планировании
36. Профиль конкурента и ранжирование фирм
37. Требования к разработке маркетинг-плана
38. Планирование сбыта товаров, работ и услуг в бизнес-плане
39. Требования к формированию плана производства
40. Планирование производственной мощности предприятия
41. Составление организационного плана. Особенности организационной структуры предприятия
42. Требования к составлению финансового плана
43. Анализ финансово-экономического состояния фирмы при бизнес-планировании
44. Расчет точки безубыточности, запаса прочности. Анализ чувствительности.
45. Снижение вероятности банкротства в результате выполнения бизнес-плана
46. Прогнозирование кеш-фло от основной, инвестиционной и финансовой деятельности
47. Показатели экономической эффективности бизнес-плана
48. Чистая приведенная стоимость бизнес-плана
49. Внутренняя норма рентабельности и период окупаемости инвестиций
50. Дисконтирование и наращение (компаундинг) в бизнес-планировании

### **Задания для практического раздела контрольной работы**

#### **Задание 1.**

Требуется проанализировать проект со следующими характеристиками: первоначальные инвестиции составили 200 тыс. руб., инвестиции по окончании первого года проекта — 100 тыс. руб., денежные потоки за четыре года составили соответственно 40, 100, 100, 30 тыс. руб. Размер процентной ставки — 15 %. Является ли проект приемлемым для реализации?

#### **Задание 2.**

Банк предоставил кредит для реализации бизнес-проекта в размере 150 тыс. руб. на 30 месяцев под 13 % годовых на условиях единовременного возврата основной суммы долга и начисленных процентов. Проценты начисляются ежеквартально по схеме сложных процентов. Какую сумму предстоит вернуть банку?

#### **Задание 3.**

Руководство предприятия разработало бизнес-проект внедрения нового продукта на рынок с первоначальными вложениями в размере 8000 тыс. руб. Реализация проекта предусматривает четыре года (после года, в котором будут осуществлены первоначальные инвестиционные вложения) и формирует следующие

денежные доходы, соответственно по годам: 5500 тыс. руб., 4500 тыс. руб., 2500 тыс. руб. и 1500 тыс. руб.

Вопрос: Будет ли экономически целесообразным реализовать этот проект, если дисконтная ставка установлена на уровне 10%?

Чему будет равна внутренняя норма доходности проекта?

Если ставка банковского процента будет равна 19%, стоит ли с финансовой точки зрения реализовать проект?

#### **Задание 4.**

В инвестиционный проект предлагается вложить 1600 у.е. Обещанный среднегодовой доход составляет 400 у.е. Ожидается, что ставка доходности (дисконтирования) не будет меняться и будет составлять 10% годовых. Найти абсолютный и дисконтированный срок окупаемости.

#### Задание 5.

Сумма первоначальных инвестиций в инвестиционный проект составила 500 тыс. руб., ожидаемые ежегодные поступления денежных средств от реализации проекта распределились по годам следующим образом: 1-й год– 150 тыс. руб., 2-й год– 150 тыс. руб., 3-й год– 240 тыс. руб.

Определить срок окупаемости проекта с точностью до месяца.

#### Задание 6.

Компания собирается приобрести новую технологическую линию стоимостью 200 млн. руб. со сроком эксплуатации пять лет, внедрение которой позволит обеспечить дополнительные ежегодные денежные поступления в 50 млн. руб. Требуемая норма доходности составляет 11%. Определить NPV проекта. Является ли данный проект экономически целесообразным?

#### Задание 7.

Предлагают инвестировать в проект, который рассчитан на 3 года и предполагает инвестиций в текущем году - 40 млн. руб. Начиная со следующего года, планируются ежегодные расходы по 100 млн. руб. и текущие доходы по 150 млн. руб. Ставка дисконтирования - 5%. Используя динамические методы оценки эффективности проекта, рассчитать чистый дисконтированный доход и сделать соответствующие выводы о целесообразности инвестирования.

| Годы | Приток денежных средств | Отток денежных средств | Чистый денежный поток | Коэффициент дисконтирования | Денежный дисконтированный поток (текущая стоимость) | Чистый дисконтированный доход |
|------|-------------------------|------------------------|-----------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------|
| $t$  | $P$                     | $Z$                    | $CF$                  | $1/(1+r)^t$                 | $CF/(1+r)^t$                                        | $NPV$                         |
| 0    |                         |                        |                       |                             |                                                     |                               |
| 1    |                         |                        |                       |                             |                                                     |                               |
| 2    |                         |                        |                       |                             |                                                     |                               |
| 3    |                         |                        |                       |                             |                                                     |                               |

#### Задание 8.

Рассчитать ключевые показатели операционного анализа с помощью вышеприведенного алгоритма. Как и почему изменяются сила воздействия операционного рычага и запас финансовой прочности по мере удаления выручки от порога рентабельности?

Исходные данные и расчет ключевых показателей операционного анализа

| Показатели                       | Исходный вариант | Вариант 10-ти процентного роста выручки |
|----------------------------------|------------------|-----------------------------------------|
| Исходные данные                  |                  |                                         |
| Выручка от реализации, млн. руб. | 40               |                                         |
| Переменные издержки, млн. руб.   | 31               |                                         |

|                                       |   |  |
|---------------------------------------|---|--|
| Постоянные издержки, млн. руб.        | 3 |  |
| Расчетные показатели                  |   |  |
| Валовая маржа, млн. руб.              |   |  |
| Коэффициент валовой маржи             |   |  |
| Порог рентабельности, млн. руб.       |   |  |
| Запас финансовой прочности, млн. руб. |   |  |
| Запас финансовой прочности, %         |   |  |
| Прибыль, млн. руб.                    |   |  |
| Сила воздействия операционного рычага |   |  |

### Задание 9.

Определите оптовую цену предприятия, если полная себестоимость единицы продукции  $C_n = 25$  руб., годовой объем реализации  $Q_r = 5000$  ед.; производственные фонды ПФ = 300 тыс. руб.; рентабельность предприятия  $R = 0,15$ .

### Задание 10.

Компания выбирает между двумя проектами производства новой продукции. Первый проект более рискованный, поэтому расчет денежных потоков требует более высокий дисконт (15%), второй проект – менее рискованный, может быть оценен на основе дисконта 11%. Какой проект А или В будет выбран, если первоначальные инвестиции у обоих проектов 100 тыс. у.е. Денежные потоки по проектам А и В представлены в таблице:

| годы | Проект А, тыс. у.е. | Проект В, тыс. у.е. |
|------|---------------------|---------------------|
| 1    | 30                  | 20                  |
| 2    | 50                  | 30                  |
| 3    | 25                  | 40                  |
| 4    | 25                  | 40                  |
| 5    | 20                  | 30                  |

### Критерии оценки:

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.

**Оценка «зачтено»** - дан полный ответ на вопросы контрольной работы и правильно, логически верно решена ситуационная 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 вопросы контрольной работы с демонстрацией невладения терминологией по дисциплине, небрежного или неправильного оформления ситуационной задачи, также в случае, если на проверку представлены две одинаковые по содержанию работы. Либо контрольная работа выполнена не по заданному варианту.

### **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 неверно согласно требований оценки качества выполнения контрольной работы; |



Министерство сельского хозяйства РФ  
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья  
Агротехнологический институт  
Кафедра общей биологии

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

«Утверждаю»  
Заведующий кафедрой



А.А. Лящев

«9» июня 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
БИОЛОГИЯ**

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, 2021

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 «27» мая 2021 г. Протокол № 11

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена на заседании кафедры общей биологии от «9» июня 2021 г. Протокол № 10

Заведующий кафедрой



А.А. Лящев

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от «16» июня 2021 г. Протокол № 10

Председатель методической комиссии институт



О.В. Ковалева

**Разработчик:**

Прок И.А., преподаватель кафедры общей биологии  
Лящев А.А., заведующий кафедрой общей биологии, д.б.н

Директор института:



Г.А. Дорн

**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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ОПК-2</b>    | Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности | <b>ИД-5опк-2</b> Анализирует основные понятия, законы и современные достижения биологических наук, особенности организации живых систем; демонстрирует их понимание и применение в профессиональной деятельности | <p><b>знать:</b><br/>-основные биологические методы для обеспечения безопасности человека и окружающей среды.</p> <p><b>уметь:</b><br/>- просчитывать последствия своей профессиональной деятельности;<br/>-анализировать последствия факторов среды на организм человека;<br/>-использовать различные биологические знания в жизненных ситуациях.</p> <p><b>владеть:</b><br/>-информацией о последствиях профессиональных ошибок;<br/>-фундаментальными представлениями о жизни на углубленном естественно-научном уровне.</p> |

**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: биологии в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего (полного) общего образования.

Биология является предшествующей дисциплиной для дисциплин: биохимия, безопасность жизнедеятельности

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

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 144 часа (4 зачетные единицы).

| Вид учебной работы                                 | Форма обучения |            |
|----------------------------------------------------|----------------|------------|
|                                                    | очная          | заочная    |
| <b>Аудиторные занятия (всего)</b>                  | <b>64</b>      | <b>18</b>  |
| <i>В том числе:</i>                                | -              | -          |
| Лекционного типа                                   | 32             | 8          |
| Семинарского типа                                  | 32             | 10         |
| <b>Самостоятельная работа (всего)</b>              | <b>80</b>      | <b>126</b> |
| <i>В том числе:</i>                                | -              | -          |
| Проработка материала лекций, подготовка к занятиям | 40             | 48         |
| Самостоятельное изучение тем                       | 8              | 48         |
| Контрольные работы                                 | -              | 30         |
| Сообщения                                          | 12             | -          |
| Реферат                                            | 20             | -          |
| Вид промежуточной аттестации:                      | зачет          | зачет      |
| <b>Общая трудоемкость:</b>                         |                |            |

|                 |     |     |
|-----------------|-----|-----|
| часов           | 144 | 144 |
| зачетных единиц | 4   | 4   |

#### 4. Содержание дисциплины

##### 4.1. Содержание разделов дисциплины

| № п/п | Наименование раздела дисциплины                                             | Содержание раздела                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | 2                                                                           | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 1.    | Общие положения биологии                                                    | Объект изучения биологии - живая природа. Биологические науки. Признаки живых организмов и их многообразие. Уровневая организация живой природы и эволюция. Методы познания живой природы. Общие закономерности биологии. Роль биологии в формировании современной естественнонаучной картины мира и в практической деятельности людей.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 2.    | Молекулярно-генетический уровень организации жизни. Система клетка-организм | Химическая организация клетки. Клетка - элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов. Краткая история изучения клетки. Органические и неорганические вещества клетки и живых организмов. Белки, углеводы, липиды, нуклеиновые кислоты и их роль в клетке. Строение и функции клетки. Прокариотические и эукариотические клетки. Вирусы как неклеточная форма жизни и их значение. Борьба с вирусными заболеваниями (СПИД и др.) Цитоплазма и клеточная мембрана. Органоиды клетки. Обмен веществ и превращение энергии в клетке. Пластический и энергетический обмен. Строение и функции хромосом. ДНК - носитель наследственной информации. Репликация ДНК. Ген. Генетический код. Биосинтез белка. Жизненный цикл клетки. Клетки и их разнообразие в многоклеточном организме. Дифференцировка клеток. Клеточная теория строения организмов. Митоз. |
| 3.    | Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов                  | Организм - единое целое. Многообразие организмов. Размножение - важнейшее свойство живых организмов. Половое и бесполое размножение. Мейоз. Образование половых клеток и оплодотворение. Строение половых клеток. Эмбриональный этап онтогенеза. Основные стадии эмбрионального развития. Органогенез. Постэмбриональное развитие. Сходство зародышей представителей разных групп позвоночных как свидетельство их эволюционного родства.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 4.    | Наследственность и изменчивость организмов                                  | Основы учения о наследственности и изменчивости. Генетика - наука о закономерностях наследственности и изменчивости организмов. Г. Мендель - основоположник генетики. Генетическая терминология и символика. Законы генетики, установленные Г. Менделем. Моногибридное и дигибридное скрещивание. Хромосомная теория наследственности. Взаимодействие генов. Генетика пола. Сцепленное с                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|    |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                         | <p>полом наследование. Значение генетики для селекции и медицины. Наследственные болезни человека, их причины и профилактика. Закономерности изменчивости. Наследственная или генотипическая изменчивость. Модификационная или ненаследственная изменчивость. Материальные основы наследственности и изменчивости. Основы селекции растений, животных и микроорганизмов. Генетика - теоретическая основа селекции. Одомашнивание животных и выращивание культурных растений - начальные этапы селекции. Учение Н.И. Вавилова о центрах многообразия и происхождения культурных растений. Основные методы селекции: гибридизация и искусственный отбор. Основные достижения современной селекции культурных растений, домашних животных и микроорганизмов. Биотехнология, ее достижения и перспективы развития. Клонирование животных (проблемы клонирования человека).</p> |
| 5. | Анатомия человека                       | <p>Введение в анатомию. Анатомия как предмет. Организм человека - биологическая целостная саморегулирующая система. Учение о тканях. Понятие об органе и системах органов. Нервная и гуморальная регуляции деятельности организма. Опорно-двигательная система. Строение костей. Скелет головы. Скелет туловища. Скелет верхней конечности и скелет плечевого пояса. Скелет нижней конечности и скелет пояса нижней конечности. Скелетная мускулатура. Характеристика системы органов пищеварения. Процесс пищеварения. Обмен веществ и энергии. Характеристика системы органов дыхания. Процесс дыхания. Характеристика органов выделения. Процесс выделения. Мочевыделительная система. Кровеносная система. Лимфатическая система. Нервная система. Рефлексы. Центральная нервная система. Половая система. Кожа. Иммунная система человека.</p>                        |
| 6. | Происхождение и развития жизни на Земле | <p>Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле. Гипотезы происхождения жизни. Изучение основных закономерностей возникновения, развития и существования жизни на Земле. Усложнение живых организмов в процессе эволюции. Многообразие живого мира на Земле и современная его организация. История развития эволюционных идей. Значение работ К. Линнея, Ж.Б. Ламарка в развитии эволюционных идей в биологии. Эволюционное учение Ж.Б. Ламарка. Эволюционное учение Ч. Дарвина. Естественный отбор. Искусственный отбор. Роль эволюционного учения в формировании современной естественнонаучной картины мира. Микроэволюция и макроэволюция. Концепция вида, его критерии. Популяция - структурная единица вида и эволюции. Движущие силы эволюции. Синтетическая теория эволюции.</p>                                                                        |

|    |                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                   | Микроэволюция. Современные представления о видообразовании (С.С. Четвериков, И.И. Шмальгаузен).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 7. | Происхождение и эволюция животных | Монофилетическое (крупный рогатый скот, козы, лошади, куры) и полифилетическое (свиньи, овцы) происхождение. Приспособленность организмов. Основные отличия сельскохозяйственных видов животных от близкородственных диких видов в отношении изменений скелета, скорости развития головного мозга и органов чувств, пищеварительной системы и органов воспроизводства. Дикие предки домашних животных. Многообразие живых организмов. Царство вирусы. Царство бактерии. Царство грибы. Царство растения. Царство животные. |
| 8. | Происхождение человека            | Антропогенез. Эволюция приматов. Современные гипотезы о происхождении человека. Доказательства родства человека с млекопитающими животными. Этапы эволюции человека. Человеческие расы. Родство и единство происхождения человеческих рас. Критика расизма. Черты сходства и различия человека и животных. Черты сходства человека и приматов. Происхождение человека. Анализ и оценка различных гипотез происхождения человека.                                                                                           |

#### 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.    | Общие положения биологии                                                      | 2                | 2                 | 6  | 10           |
| 2.    | Молекулярно-генетический уровень организации жизни. Система клетка – организм | 6                | 4                 | 8  | 18           |
| 3.    | Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов                    | 2                | 4                 | 12 | 20           |
| 4.    | Наследственность и изменчивость организмов                                    | 4                | 6                 | 14 | 26           |
| 5.    | Анатомия человека                                                             | 6                | 4                 | 10 | 20           |
| 6.    | Происхождение и развитие жизни на Земле                                       | 2                | 4                 | 12 | 18           |
| 7.    | Происхождение и эволюция животных                                             | 6                | 4                 | 10 | 18           |
| 8.    | Происхождение человека                                                        | 4                | 4                 | 8  | 14           |
|       | Итого:                                                                        | 32               | 32                | 80 | 144          |

заочная форма обучения

| №<br>п/п | Наименование раздела<br>дисциплины                                                  | Лекционного<br>типа | Семинарского<br>типа | СР  | Всего,<br>часов |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------|-----|-----------------|
| 1        | 2                                                                                   | 3                   | 4                    | 5   | 6               |
| 1.       | Общие положения биологии                                                            | -                   | -                    | 16  | 16              |
| 2.       | Молекулярно-генетический<br>уровень организации жизни.<br>Система клетка – организм | 2                   | 2                    | 16  | 20              |
| 3.       | Организм. Размножение и<br>индивидуальное развитие<br>организмов                    | 2                   | 2                    | 16  | 20              |
| 4.       | Наследственность и<br>изменчивость организмов                                       | 2                   | 4                    | 16  | 22              |
| 5.       | Анатомия человека                                                                   | -                   | -                    | 16  | 16              |
| 6.       | Происхождение и развитие<br>жизни на Земле                                          | 2                   | -                    | 14  | 14              |
| 7.       | Происхождение и эволюция<br>животных                                                | -                   | 2                    | 18  | 20              |
| 8.       | Происхождение человека                                                              | -                   | -                    | 14  | 14              |
|          | Итого:                                                                              | 8                   | 10                   | 126 | 144             |

#### 4.3. Занятия семинарского типа

| №<br>п/п | № раздела<br>дисциплины | Тема                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Трудоемкость<br>(час) |                 |
|----------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------|
|          |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | очная                 | заочная         |
| 1        | 2                       | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 4                     | 5               |
| 1.       | 1                       | 1. Устройство микроскопа                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2                     | -               |
| 2.       | 2                       | 1. Строение клетки<br>2. Вирусы как неклеточная форма жизни и их<br>значение. Борьба с вирусными заболеваниями<br>(СПИД и др.)                                                                                                                                                                    | 2<br>2                | 2<br>-          |
| 3.       | 3                       | 1. Строение и функции половых клеток.<br>Гаметогенез. Оплодотворение.<br><br>2. Онтогенез. Постэмбриональное развитие.<br>Эмбриональное развитие. Сходство зародышей<br>разных групп позвоночных.                                                                                                 | 2<br><br>2            | 1<br><br>1      |
| 4.       | 4                       | 1. Законы генетики, установленные Г.<br>Менделем.<br>2. Хромосомная теория наследственности.<br>Генетика пола. Сцепленное с полом<br>наследование.<br>4. Модификационная изменчивость.                                                                                                            | 2<br><br>2<br>2       | -<br><br>2<br>2 |
| 5.       | 5                       | 1. Мозговой и лицевой череп. Кости мозгового<br>отдела черепа: лобная, теменная, затылочная и<br>клиновидная кости.<br>2. Скелет верхней конечности. Скелет нижней<br>конечности. Кости тазового пояса и свободной<br>нижней конечности. Кости плечевого пояса и<br>свободной верхней конечности. | 2<br><br>2            | -<br><br>-      |
| 6.       | 6                       | 1. Геохронологическая шкала жизни.                                                                                                                                                                                                                                                                | 2                     | -               |

|     |   |                                                                                             |        |        |
|-----|---|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
|     |   | 2. Сравнительная характеристика результатов действия естественного и искусственного отбора. | 2      | -      |
| 7.  | 7 | 1. Монофилетическое и полифелитическое происхождение.<br>2. Приспособленность организмов    | 2<br>2 | -<br>2 |
| 8.  | 8 | 1. Человеческие расы. Расизм<br>2. Эволюция приматов.                                       | 2<br>2 | -      |
| ... |   | Итого:                                                                                      | 32     | 10     |

#### 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 | 40             | 48      | собеседование    |
| Самостоятельное изучение тем                       | 8              | 48      | тестирование     |
| Контрольные работы                                 | -              | 30      | защита           |
| Реферат                                            | 12             | -       | защита           |
| Сообщение                                          | 20             | -       | обсуждение       |
| всего часов:                                       | 80             | 126     |                  |

#### 5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Дюкова Н.Н. Генетика. Методические рекомендации по самостоятельному изучению дисциплины студентам очной и заочной форм обучения / Н.Н. Дюкова – Тюмень: ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья. – 2017. -56 с.

2. Дюкова Н.Н. Генетика. Задания для контрольной работы студентам заочной формы обучения / Н.Н. Дюкова – Тюмень: ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья. – 2017. – 25 с.

#### 5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

1. Определение понятия «жизнь». Определение жизни на современном этапе развития науки. Фундаментальные свойства живой материи.
2. Генетический код. Генетические карты, принцип их построения.
3. Суставы пояса верхней конечности.
4. Суставы пояса нижней конечности.
5. Мужские и женские половые гормоны, их значение в развитии организма.
6. Роль эволюционного учения в формировании современной естественнонаучной картины мира. Предпосылки возникновения теории Ч. Дарвина.
7. Направления продуктивности животных.
8. Глобальные экологические проблемы и пути их решения.
9. Плотность жизни в биосфере. Концентрационная и энергетическая функция живого вещества биосферы.

#### 5.4. Темы рефератов:

1. История развития цитологии.
2. Генетика и эволюционная теория.



3. Значение генной инженерии в практической деятельности человека. Этические аспекты некоторых достижений в биотехнологии.
4. Экстракорпоральное оплодотворение ооцитов и развитие эмбрионов вне организма.
5. Роль И.П. Павлова в изучении функции пищеварения.
6. Обмен белков, жиров и углеводов.
7. Эволюция вселенной.
8. Ж. Кювье и его место в истории биологии.
9. История развития анатомии.
10. Сохранение биоразнообразия, как основа устойчивости биосферы и прогрессивного ее развития. Причины вымирания видов.
11. Инбридинг и инбредная депрессия. Применение инбридинга в практике растениеводства и животноводства.
12. Причины нарушений в развитии организмов. Репродуктивное здоровье.
13. Вклад отечественных и зарубежных ученых в развитие генетики.
14. Хромосомная детерминация пола у разных видов животных.
15. Характеристика биосинтеза ДНК.
16. Витамины: виды и их роль в организме человека.
17. Характеристика биоритмов человека.
18. Неограниченные возможности головного мозга.
19. Виды рас: особенности их происхождения.
20. Ферменты: функции и определение их активности.
21. Современные биотехнологии.
22. Культурные растения: определение, виды, примеры.
23. Протисты: концепция, медицинское значение.
24. Многоклеточные организмы: эволюция и развитие.
25. Паразиты: общая характеристика, значение для человека.
26. Особенности биологически активных веществ, значение.
27. Трансгенные продукты: разработка, производство.
28. Протекание процесса старения.
29. Ферменты ЖКТ: функции, значение активности.
30. Круги кровообращения человека, взаимозависимость дыхательной и сердечно-сосудистой системы.

#### **5.5. Темы сообщений:**

1. Значение биологии при освоении профессий и специальностей высшего образования.
2. Борьба с вирусными заболеваниями.
3. Значение генетики для развития современной медицины.
4. Последствия влияния алкоголя, никотина, наркотиков, загрязнения среды на развитие человека.
5. Перспективы клонирования.
6. Водно-солевой обмен.
7. Кровяное давление и пульс.
8. Первая помощь при кровотечениях.
9. Органы чувств (анализаторы).
10. Последствия деятельности человека в окружающей среде.
11. Правила поведения людей в окружающей природной среде.
12. Бережное отношение к биологическим объектам и их охрана.
13. Воздействие производственной деятельности в области вашей будущей профессии на окружающую среду.

#### **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 |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| <b>ОПК-2</b>    | <b>ИД-5опк-2</b><br><br>Анализирует основные понятия, законы и современные достижения биологических наук, особенности организации живых систем; демонстрирует их понимание и применение в профессиональной деятельности | <b>знать:</b><br>-основные биологические методы для обеспечения безопасности человека и окружающей среды.<br><b>уметь:</b><br>- просчитывать последствия своей профессиональной деятельности;<br>-анализировать последствия факторов среды на организм человека;<br>-использовать различные биологические знания в жизненных ситуациях.<br><b>владеть:</b><br>-информацией о последствиях профессиональных ошибок;<br>-фундаментальными представлениями о жизни на углубленном естественно-научном уровне. | 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. Нефедова С.А., Коровушкин А.А., Бачурин А.Н., Шашурина Е.А. Биология с основами экологии: Учебное пособие. – 2 – е изд., испр. – СПб.: Издательство «Лань», 2015. – 368 с.: ил. – (Учебники для вузов. Специальная литература).
2. Потуданская М.Г., Москвитин А.В. Основы общей биологии: практикум. - Издательство: Омский государственный университет им. Ф.М. Достоевского; ISBN: 978-5-7779-2117-8; Год: 2017.
3. Коровин В.В., Брынцев В.А., Романовский М.Г. Введение в общую биологию. Теоретические вопросы и проблемы. Издательство: Издательство "Лань"; ISBN: 978-5-8114-2398-9; Год: 2018; Издание: 2-е изд., стер
4. Топчий М.В. Общая биология (Текст): учеб. пособие / М.В. Топчий, Т.М. Чурилова, М.Г. Гевандова. - Ставрополь: Изд-во СТГМУ, 2020. - 184 с.

б) дополнительная литература:

1. Биология с основами экологии : учебное пособие / В. М. Царевская, М. В. Коваленко, Е. Х. Нечаева, Н. А. Мельникова. — Самара : СамГАУ, 2018. — 125 с. — ISBN 978-5-88575-503-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/109418>
2. Курбатова, Н. С. Общая биология: учебное пособие / Н. С. Курбатова, Е. А. Козлова. — 2-е изд. — Саратов: Научная книга, 2019. — 159 с. — ISBN 978-5-9758-1806-5. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS

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

1. [www.rsl.ru](http://www.rsl.ru) - российская государственная библиотека
2. [www.nlr.ru](http://www.nlr.ru) - российская национальная библиотека
3. <https://rusneb.ru/> - национальная электронная библиотека
4. [www.BiblioFond.ru](http://www.BiblioFond.ru)
5. <https://e.lanbook.com/>
6. <https://www.iprbookshop.ru/>
7. <http://www.cir.ru> – университетская информационная система «Россия»;
8. [www.iqlib.ru](http://www.iqlib.ru) – электронная библиотека образовательных и просветительских изданий IQlib;
9. [www.elibrary.ru](http://www.elibrary.ru) – научная электронная библиотека eLibrary;
10. [Medbiol.ru](http://Medbiol.ru) – биология и медицина
11. <https://biomolecula.ru/>
12. <https://antropogenez.ru/>
13. <http://humbio.ru/> - база знаний по биологии человека

## **9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

1. Дюкова Н.Н. Генетика. Методические рекомендации по самостоятельному изучению дисциплины студентам очной и заочной форм обучения / Н.Н.Дюкова – Тюмень: ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья. – 2017. -56 с.
2. Дюкова Н.Н. Генетика. Задания для контрольной работы студентам заочной формы обучения / Н.Н.Дюкова – Тюмень: ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья. – 2017. – 25 с.

## **10. Перечень информационных технологий ЭИОС Moodle**

## **11. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Для проведения занятий по дисциплине «Биология» используются:

- аудитории, оснащенные мультимедийным оборудованием;
- тесты по контролю основных разделов дисциплины;
- приборы: бинокляры, весы электрические, микроскопы, химическая посуда;
- инвентарь: бритвы, пинцеты, спиртовки, разносы, предметные и покровные стекла и др.;
- материалы: постоянные и временные препараты.

## **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  
Агротехнологический институт  
Кафедра общей биологии

## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

Биология

для направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Разработчик: преподаватель, И.А. Прок  
д.б.н., профессор А.А. Лящев

Утверждено на заседании кафедры

протокол № 10 от «9» июня 2021 г.

Заведующий кафедрой



А.А. Лящев

Тюмень, 2021

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

## 1. Вопросы для промежуточной аттестации (в форме устного зачета и письменного экзамена)

**знать:** основные биологические методы для обеспечения безопасности человека и окружающей среды.

**уметь:** просчитывать последствия своей профессиональной деятельности, анализировать последствия факторов среды на организм человека; использовать различные биологические знания в жизненных ситуациях.

**владеть:** информацией о последствиях профессиональных ошибок; фундаментальными представлениями о жизни на углубленном естественно-научном уровне.

### Вопросы к зачёту

| Компетенция                                                                                                                      | Вопросы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные положения клеточной теории.</li> <li>2. Определение жизни на современном этапе развития науки.</li> <li>3. Многообразие живого мира на Земле и современная его организация.</li> <li>4. Фундаментальные свойства живой материи.</li> <li>5. Уровни организации жизни.</li> <li>6. Перечислите основные отличия животной клетки от растительной клетки.</li> <li>7. Строение и размножение вирусов. Гипотеза происхождения вирусов.</li> <li>8. Строение бактериофага.</li> <li>9. Клеточный цикл. Репликация ДНК.</li> <li>10. Характеристика фаз митоза.</li> <li>11. Характеристика редукционного деления мейоза. Конъюгация и кроссинговер.</li> <li>12. Характеристика эквационного деления мейоза.</li> <li>13. Перечислите отличия митоза от мейоза.</li> <li>14. Нуклеиновые кислоты. Особенности строения и функции.</li> <li>15. Строение сперматозоида млекопитающих. Характеристика.</li> <li>16. Строение яйцеклетки млекопитающих. Характеристика.</li> <li>17. Характеристика овогенеза.</li> <li>18. Характеристика сперматогенеза.</li> <li>19. Организм - единое целое. Многообразие организмов.</li> <li>20. Размножение - важнейшее свойство живых организмов.</li> <li>21. Половое и бесполое размножение. Мейоз.</li> <li>22. Образование половых клеток и</li> </ol> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>оплодотворение.</p> <p>23. Эмбриональный этап онтогенеза. Основные стадии эмбрионального развития.</p> <p>24. Органогенез. Постэмбриональное развитие.</p> <p>25. Сходство зародышей представителей разных групп позвоночных как свидетельство их эволюционного родства.</p> <p>26. Причины нарушений в развитии организмов.</p> <p>27. Бесполое размножение. Формы и биологическая роль.</p> <p>28. Половое размножение. Виды. Биологическая роль.</p> <p>29. Нетипичное половое размножение (партеногенез, гиногенез, андрогенез и др.)</p> <p>30. Моногибридное и дигибридное скрещивания.</p> <p>31. Хромосомная теория наследственности.</p> <p>32. Взаимодействие генов.</p> <p>33. Генетика пола. Сцепленное с полом наследование.</p> <p>34. Наследственная или генотипическая изменчивость.</p> <p>35. Гипотезы происхождения жизни.</p> <p>36. Скелет туловища: строение и отличительные особенности; грудная клетка (грудина, ребра, и их соединения)</p> <p>37. Скелет головы. Строение костей мозгового отдела черепа: лобная, затылочная, височная, теменная.</p> <p>38. Строение костей лицевого отдела черепа: верхняя челюсть, носовая кость, слезная кость, скуловая, небная кость, нижняя челюсть, сошник.</p> <p>39. Строение костей пояса верхней конечности: ключица, лопатка.</p> <p>40. Строение костей свободной верхней конечности: плечевая кость, кости предплечья – лучевая и локтевая.</p> <p>41. Строение костей пояса нижней конечности: подвздошная кость, лобковая кость, седалищная кость.</p> <p>42. Строение костей свободной нижней конечности: бедренная кость, кости голени: большеберцовая кость и малоберцовая кость, кости стопы.</p> <p>43. Мышцы антагонисты, синергисты, агонисты.</p> <p>44. Система крови, функции крови.</p> <p>45. Круги кровообращения.</p> <p>46. Понятие о пищеварении. Строение органов пищеварения.</p> <p>47. Обмен веществ и энергии.</p> <p>48. Система органов выделения, её значение.</p> <p>49. Общие принципы строения и функции нервной</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>системы.</p> <p>50. Рефлекторный принцип деятельности нервной системы. Понятие о рефлексе, рефлекторной дуге, рефлекторном кольце.</p> <p>51. Железы внутренней секреции, их роль.</p> <p>52. Структура и функция дыхательной системы. Естественные механизмы защиты органов дыхания (кашель, чихание).</p> <p>53. Строение и функции органов мочевого выделения.</p> <p>54. Мужские половые органы. Мужские половые гормоны, их значение в развитии организма.</p> <p>55. Женские половые органы. Женские половые гормоны, их значение в развитии организма.</p> <p>56. Кожа как орган. Особенности строения в связи с выполняемыми функциями.</p> <p>57. История развития эволюционных идей (К. Линней, Ж.Б. Ламарк, Ч. Дарвин).</p> <p>58. Роль эволюционного учения в формировании современной естественнонаучной картины мира.</p> <p>59. Концепция вида, его критерии.</p> <p>60. Популяция - структурная единица вида и эволюции.</p> <p>61. Движущие силы эволюции.</p> <p>62. Синтетическая теория эволюции.</p> <p>63. Микроэволюция.</p> <p>64. Макроэволюция. Доказательства эволюции.</p> <p>65. Искусственный отбор. Формы.</p> <p>66. Естественный отбор. Формы.</p> <p>67. Палеонтологические доказательства эволюции.</p> <p>68. Филогенетические доказательства эволюции.</p> <p>69. Сравнительно-анатомические доказательства эволюции.</p> <p>70. Биogeографические доказательства эволюции.</p> <p>71. Систематическое положение человека. Признаки млекопитающих.</p> <p>72. Данные сравнительной анатомии и физиологии в эволюции человека.</p> <p>73. Эмбриологические доказательства эволюции человека.</p> <p>74. Данные молекулярной биологии в эволюции человека.</p> <p>75. Изменения в опорно-двигательной системе человека.</p> <p>76. Речь и использование огня в эволюции человека.</p> <p>77. Основные сельскохозяйственные виды животных.</p> <p>78. Монофилетическое (крупный рогатый скот, козы, лошади, куры) и полифилетическое (свиньи, овцы) происхождение.</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>79. Направления продуктивности животных.</p> <p>80. Основные отличия сельскохозяйственных видов животных от близкородственных диких видов.</p> <p>81. Подцарство Одноклеточные. Общая характеристика простейших.</p> <p>82. Подцарство Многоклеточные. Общие черты многоклеточных.</p> <p>83. Тип Губки, тип кишечнополостные. Общая характеристика.</p> <p>84. Тип плоские черви. Основные черты организации.</p> <p>85. Тип круглые черви. Основные черты организации.</p> <p>86. Тип кольчатые черви. Основные черты организации.</p> <p>87. Общие черты типа Моллюски.</p> <p>88. Тип членистоногие. Общие черты организации.</p> <p>89. Царство Грибы. Общие черты организации.</p> <p>90. Царство растения. Общие черты организации. Примеры.</p> <p>91. Тип Хордовые. Общие черты организации. Примеры.</p> <p>92. Экологические факторы, их значение в жизни организмов.</p> <p>93. Видовая и пространственная структура экосистем.</p> <p>94. Пищевые связи, круговорот веществ и превращение энергии в экосистемах.</p> <p>95. Межвидовые взаимоотношения в экосистеме: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм.</p> <p>96. Искусственные сообщества - агроэкосистемы и урбоэкосистемы.</p> <p>97. Глобальные экологические проблемы и пути их решения.</p> <p>98. Экология как теоретическая основа рационального природопользования и охраны природы.</p> <p>99. Сохранение биологического многообразия как основа устойчивости биосферы и прогрессивного ее развития.</p> <p>100. Биосфера. Границы биосферы.</p> <p>101. Биогенное вещество биосферы. Примеры.</p> <p>102. Круговорот азота в биосфере.</p> <p>103. Концентрационная функция живого вещества биосферы.</p> <p>104. Плотность жизни в биосфере.</p> <p>105. Косное вещество биосферы. Примеры.</p> <p>106. Круговорот углерода в биосфере.</p> <p>107. Энергетическая функция живого вещества биосферы.</p> |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### Задачи к зачету:

| Компетенция                                                                                                                      | Задачи                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности | <p>108. Гипертония у человека определяется доминантным аутосомным геном, а оптическая атрофия вызывается рецессивным геном, сцепленным с полом. Женщина с оптической атрофией выходит замуж за мужчину с гипертонией, у которого отец также страдал гипертонией, а мать была здорова. Какова вероятность что ребенок в этой семье будет страдать обеими аномалиями?</p> <p>109. Какова вероятность рождения голубоглазого(а), светловолосого (в) ребенка от брака голубоглазого темноволосого отца с генотипом ааВв и кареглазой светловолосой матери с генотипом Аавв?</p> <p>110. Черная окраска шерсти (А) доминирует над белой (а), а мохнатая шерсть (В) – над гладкой (в). Какого расщепления по фенотипу следует ожидать от скрещивания двух гетерозиготных по двум признакам кроликов?</p> <p>111. У крупного рогатого скота комолость (Р) полностью доминирует над рогатостью (р), красная масть (R) - над белой мастью (r). У шортгорнской породы гетерозиготные животные по красной и белой масти имеют чалую масть. Какие фенотипы будут при возвратном скрещивании потомств F1 с гомозиготным красным быком? Написать схему скрещивания.</p> <p>112. Кареглазая правша вышла замуж за голубоглазого левшу. У них родился голубоглазый левша. Определите генотип матери (карие глаза и праворукость доминируют).</p> <p>113. Скрестили гомозиготного петуха, имеющего гребень (А) и оперенные ноги (В), с гетерозиготной курицей, имеющей гребень и голые ноги (гены не сцеплены). Самца и самку первого поколения, имеющих разные генотипы, скрестили между собой. Определите генотипы родителей, генотипы и фенотипы гибридов первого и второго поколений.</p> <p>114. Женщина, носительница рецессивного гена гемофилии, вышла замуж за здорового мужчину. Определите генотипы родителей, а у ожидаемого потомства – соотношение генотипов и фенотипов.</p> <p>115. У земляники окраска ягод у гомозигот красная или белая, у гетерозигот - розовая. Какие результаты получатся в потомстве при</p> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>размножении растений с розовыми ягодами усами и семенами?</p> <p>116. В семье, где родители имеют нормальное цветовое зрение, сын - дальтоник. Гены нормального цветового зрения Ди дальтонизма драсполагаются в X-хромосоме. Определите генотипы родителей, сына дальтоника, пол и вероятность рождения детей - носителей гена дальтонизма. Составьте схему решения задачи.</p> <p>117. Скрещивали растения фасоли, имеющие желтые бобы и черные семена, с растениями, у которых зеленые бобы и белые семена. В F1 получили 120 растений (все имели желтые бобы и черные семена). В F2 - 780 растений. Написать схему скрещивания.</p> <p>118. У человека наследование альбинизма не сцеплено с полом (А – наличие меланина в клетках кожи, а – отсутствие меланина в клетках кожи - альбинизм), а гемофилии - сцеплено с полом (ХН – нормальная свёртываемость крови, Хh - гемофилия). Определите генотипы родителей, а также возможные генотипы, пол и фенотипы детей от брака дигомозиготной нормальной по обеим аллелям женщины и мужчины альбиноса, больного гемофилией. Составьте схему решения задачи.</p> |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Комплект заданий для тестирования

### Раздел «Общие положения биологии»

1. Что такое биология
2. Кто первым из ученых ввел понятие «биология»
3. Какая наука не относится к биологическим дисциплинам
4. Что такое микология
5. Строение и жизнедеятельность клеток живых организмов изучает наука
6. Какое царство не относится к живой природе и находится обособленно
7. Что такое метод исследования
8. В переводе с греческого языка метод – это
9. На каком методе основываются классификации видов
10. Какой метод основывается на описании внешних признаков
11. Световые микроскопы помогают применять в исследовании метод
12. Сопоставление старых и новых фактов в изучении всего живого является основой
13. Прогнозирование возможных последствий характерно для метода
14. Высшим уровнем организации жизни является
15. Какой уровень организации живой природы является начальным
16. Что происходит на популяционно-видовом уровне
17. Какая наука изучает ткани
18. Что является элементами молекулярно-генетического уровня
19. Какое свойство не относится к живому организму
20. Жизнедеятельность всех живых систем проявляется во взаимодействии различных химических веществ. На каком уровне происходит это взаимодействие
21. Элементарная единица жизни на Земле – это

22. Какое свойство живых организмов обеспечивает ответную реакцию на воздействия окружающей среды
23. Уровень организации жизни, на котором проявляется такое свойство живых систем, как способность к обмену веществ, энергии, информации, является
24. Живой организм – это
25. Раздражимость – это
26. Ископаемые остатки вымерших организмов изучает наука
27. Наука о многообразии и взаимосвязях между организмами
28. Получением гибридов на основе соединения клеток разных организмов с применением специальных методов занимается
29. Методы выведения новых пород животных разрабатывает наука
30. Наука о птицах

**Раздел «Молекулярно – генетический уровень организации жизни. Система клетка – организм»**

1. Развитие этой науки связано с именами таких ученых, как Р. Гук, А. Левенгук, Т. Шванн, М. Шлейден
2. Эти клетки отличаются сложностью и разнообразием, имеют общие черты строения. Важнейшие части клетки неразрывно связаны между собой. В основе структурной организации лежит мембранный принцип строения
3. Какую функцию выполняют углеводы, входящие в состав клеточной мембраны
4. Какую функцию выполняют белки, входящие в состав клеточной мембраны
5. Фагоцитоз – это
6. Цитоплазма клетки – это
7. Какие структуры клетки, запасющие питательные вещества, не относят к органоидам
8. Основная функция лизосом
9. Функция шероховатой ЭПС
10. Функции гладкой ЭПС
11. В каком из органоидов клетки синтезируются гормоны
12. Что такое кристы
13. Из перечисленных органоидов только в растительных клетках присутствуют
14. Какие пластиды содержат пигмент хлорофилл
15. Какие из органоидов клетки относятся к немембранным органоидам
16. Клеточный центр отвечает за
17. Ядро – это
18. Хроматиды – это
19. Центромера – это участок
20. Роль ядрышка заключается в формировании
21. Немембранным компонентом нервной клетки является
22. Основная функция ЭПС
23. Митохондрии можно разглядеть
24. Какой ученый увидел клетку с помощью своего микроскопа
25. Внутренняя полужидкая среда клетки – это
26. В отличие от эукариотических клеток для прокариотических клеток характерно наличие
27. Какое из названных химических соединений не является биополимером
28. Изменяемыми частями аминокислоты являются
29. Мономерами ДНК и РНК являются
30. К полимерам относятся
31. Из аминокислотных остатков построены молекулы
32. К моносахаридам относятся
33. Какую функцию выполняет рибосомальная РНК
34. Соединение двух цепей ДНК в спираль осуществляют связи

35. Какие органические соединения отвечают за передачу признаков из поколения в поколение
36. В основной состав клетки 80 % входит
37. К макроэлементам относятся
38. Какое соединение относят к сложным сахарам
39. Какую функцию в клетке выполняют углеводы
40. Молекулы жиров состоят из

#### **Раздел «Размножение и индивидуальное развитие организмов»**

1. Постоянство числа, формы и размера хромосом при половом размножении организмов обеспечивают процессы
2. Мейоз отличается от митоза наличием
3. Для первой фазы мейоза характерен процесс
4. Обмен между участками молекул ДНК происходит в процессе
5. В процессе мейоза, в отличие от митоза, образуются
6. Каковы причины образования большого разнообразия гамет в процессе мейоза
7. Благодаря конъюгации и кроссинговеру происходит
8. К формам бесполого размножения относится
9. В половом размножении принимают участие
10. Зигота - это
11. Гамета - это
12. Размножение - это
13. Типы размножения организмов
14. Какой из указанных процессов сопровождается обменом наследственной информации
15. В чем биологический смысл бесполого размножения
16. Бесполое размножение осуществляется у
17. Бесполое размножение путем фрагментации не характерно для
18. Размножение, при котором происходит слияние специализированных клеток, называют
19. Большое значение полового размножения для эволюции состоит в том, что
20. В результате полового размножения в популяциях
21. Укажите представителя, для которого характерна конъюгация как форма размножения
22. Укажите верное суждение
23. При слиянии сперматозоида с яйцеклеткой образуется
24. Где образуются яйцеклетки
25. Где образуются сперматозоиды
26. Какое событие знаменует окончание эмбрионального периода
27. Какие оболочки играют важную роль в развитии зародыша и плода человека
28. Какие гормоны отвечают за деятельность мужской половой системы
29. С помощью какого временного органа организм матери обеспечивает необходимыми веществами организм зародыша во время внутриутробного развития
30. Какой тип онтогенеза характерен для представителей вида человек разумный
31. Наиболее древняя самая простая форма бесполого размножения – это
32. Мейоз и половой процесс – это источник
33. В состав каждой хромосомы в метафазу первого мейотического деления входит
34. Назовите стадию сперматогенеза, во время которой происходит увеличение числа диплоидных клеток путем митоза
35. Из эктодермы образуется
36. Какой тип онтогенеза характерен для майского жука
37. Неподвижные половые клетки, богатые запасными питательными веществами
38. Процесс образования женских половых клеток называется
39. Вегетативное размножение – способ размножения
40. Почкование – пример размножения

41. В процессе дробления зиготы формируется сферическое образование с полостью внутри, называется
42. В ядре сперматозоида человека содержится 23 хромосомы, а в ядре яйцеклетки
43. Половые клетки (гаметы) образуются в
44. Женские половые железы
45. Мужские половые железы
46. Яичники, как и семенники, являются железами
47. Половые органы человека делятся на
48. Оплодотворение происходит в
49. Оплодотворенная яйцеклетка содержит
50. Оплодотворенная яйцеклетка снаружи покрыта оболочкой, которая

#### **Раздел «Наследственность и изменчивость организмов»**

1. Организм, в генотипе которого содержатся разные аллели одного гена, называют
2. Как называл Г. Мендель признаки, не проявляющиеся у гибридов первого поколения
3. Укажите генотип человека, если по фенотипу он светловолосый и голубоглазый (рецессивные признаки)
4. У особи с генотипом Аавв образуются гаметы
5. При самоопылении гетерозиготного высокорослого растения гороха (высокий стебель – А) доля карликовых форм равна
6. Сколько пар альтернативных признаков изучают при моногибридном скрещивании
7. При скрещивании двух морских свинок с черной шерстью (доминантный признак) получено потомство, среди которого особи с белой шерстью составили 25 %. Каковы генотипы родителей
8. Если гены, отвечающие за развитие нескольких признаков, расположены в одной хромосоме, то проявляется закон
9. При скрещивании черного кролика (Аа) с черным кроликом (Аа) в первом поколении получится кроликов
10. У особи с генотипом АаВв образуются гаметы
11. Совокупность генов, которую организм получает от родителей, называют
12. Каковы генотипы гомозиготных родительских форм при моногибридном скрещивании
13. Наличие в гамете одного гена из каждой пары аллелей – это цитологическая основа
14. Как обозначаются генотипы особей при дигибридном скрещивании
15. Ген
16. Наследственность
17. Изменчивость
18. Генотип
19. Половые клетки содержат
20. Что не изучает генетика человека
21. Какова цель изучения наследственной информации человека
22. В чём заключается популяционно-статистический метод
23. Какие заболевания можно выявить с помощью цитогенетического метода
24. Какой метод обнаруживает нарушения работы генов, которые отвечают за обмен веществ
25. С помощью какого метода можно отследить влияние внешней среды на развитие определённого признака или заболевания
26. Какое заболевание можно обнаружить с помощью генеалогического метода
27. Как называются половые хромосомы
28. Сколько пар половых хромосом у человека
29. Какие признаки могут наследоваться с полом человека
30. Что такое гомогаметный пол
31. В каких случаях может родиться девочка, болеющая гемофилией
32. В каком случае родятся здоровые дети (мальчики и девочки), если отец болен

гемофилией

33. Что такое геном
34. Что такое мутации
35. Что такое спонтанные мутации
36. Какой вид мутаций вызывает синдром Дауна
37. Что такое полиплоидия
38. Как называется удвоение хромосомного участка
39. Как называются мутации в неполовых клетках
40. По закону Менделя, где находятся разные признаки
41. Что такое хромосома
42. Что такое кариотип
43. Что такое сцепленные гены
44. Как звучит закон Моргана
45. Сколько сцепленных групп генов у человека
46. От чего зависит частота сцепленного наследования
47. Как называется явление обмена участками генов между гомологичными хромосомами при сцепленном наследовании
48. Что такое филогенез
49. Для чего нужны методы селекции растений
50. Как называется процесс получения потомства от скрещивания разных генетических форм
51. Что такое аутбридинг
52. В чем заключается смысл индивидуального отбора
53. При каком методе наступает инбредная депрессия
54. При каком методе наблюдается эффект гетерозиса
55. Что такое тритикале

#### **Раздел «Анатомия человека»**

1. Какие железы имеют протоки
2. Какая железа является самой крупной
3. Какая железа относится к системе смешанной секреции
4. Работу всех органов человека регулируют системы
5. Рецептором называют
6. Рефлекс – это
7. Путь, по которому проходят нервные импульсы от рецептора к исполнительному органу
8. По отросткам чувствительных нейронов возбуждение идет
9. Что такое гормоны
10. Как называются мужские и женские половые гормоны
11. Кость это – ... ткань
12. Органические вещества обеспечивают костям
13. Неподвижно соединены
14. Кости черепа, лопатки, тазовые кости относятся к ... костям
15. В состав стопы не входят
16. Рост костей в толщину осуществляется за счет
17. Швы образуются между костями
18. Наибольшее разнообразие движений позволяет осуществлять
19. Что является основой опорно-двигательного аппарата
20. Что из перечисленного не относится к составу кости
21. Определите последовательность отделов пищеварительной системы
22. Протоки поджелудочной железы открываются в
23. Желчь вырабатывается
24. В желудке среда

25. Газообмен в лёгких и тканях происходит путём
26. Дыхательная система включает
27. Снаружи лёгкие покрыты
28. Вход в гортань закрывается
29. Как расположены почки в организме человека
30. Как называется эластичная трубка, выводящая мочу наружу
31. По какой причине конечные продукты обмена веществ должны быть удалены из организма человека
32. Жидкая часть крови называется
33. Артерии – это сосуды, несущие
34. Сколько предсердий и желудочков в сердце человека
35. Как называется тонкий внутренний слой, выстилающий полости сердца
36. К периферической нервной системе относят
37. К центральной нервной системе относят
38. Сигналы идут в центральную нервную систему по нервам
39. Что такое врожденный иммунитет
40. Что такое приобретенный иммунитет
41. Какой иммунитет формируется после вакцинации
42. Что такое антитела
43. Производные эпидермиса кожи у человека
44. Волосы сумки расположены в
45. Собственно кожа образована тканью

#### **Раздел «Происхождение и развитие жизни на земле»**

1. Архейская эра началась
2. Эволюционные события, произошедшие на границе архея и протерозоя
3. Первые наземные растения появились в
4. Первыми фотосинтезирующими организмами были
5. Первые цветковые растения появились в
6. Древовидные формы папоротников стали господствующей группой в
7. В процессе эволюционного развития растений первые голосеменные появились вслед за древними
8. Первые земноводные животные, появившиеся в конце девона это
9. Животные, занявшие господствующее место в мезозойской эре
10. Кистеперые рыбы дали начало первым животным
11. Теория абиогенеза объясняет возникновение жизни на Земле путем
12. В 1924 г. коацерватную гипотезу происхождения жизни на Земле сформулировал
13. Согласно теории А. Опарина, коацерваты обладали свойствами живого потому, что
14. Началом биологической эволюции жизни на Земле принято считать момент возникновения первых
15. Жизнь на Земле возникла
16. Крупнейшим ароморфозом, оказавшим существенное воздействие на ранние этапы эволюции жизни на Земле, было
17. Правильная геохронологическая последовательность эр в истории Земли следующая
18. Основные организмы существующие в архею
19. Главное эволюционное событие в развитии органического мира в протерозое
20. Переход в истории Земли, когда растительный и животный мир приобрел современный облик, был
21. В первичной атмосфере Земли присутствовали
22. Возникновение фотосинтеза сделало возможным
23. Эмпирическое обобщение, утверждающее, что всё живое происходит только от живого
24. Идея возникновения живых существ из веществ неорганической природы
25. Согласно гипотезе креационизма жизнь



26. Сущность теории панспермии состоит в
27. Опыт Франческо Реди доказал невозможность
28. Опыт Л. Спалланцани доказал невозможность
29. Несостоятельность теории самозарождения жизни была окончательно доказана
30. Причина возникновения и прогрессивной эволюции первичных фотосинтезирующих прокариотов
31. Первыми наземными споровыми растениями были
32. Рудимент человека
33. Атавизм человека
34. Что такое естественный отбор
35. Что такое искусственный отбор
36. Что является примером искусственного отбора
37. Что происходит в ходе естественного отбора с особями с неблагоприятными признаками
38. Что является объектом естественного отбора
39. Какой критерий искусственного отбора
40. На что направлен стабилизирующий отбор
41. Как называется форма искусственного отбора, при котором человек целенаправленно выводит полезный признак
42. Совокупность особей, сходных по строению, имеющих общее происхождение, свободно скрещивающихся между собой и дающих плодовитое потомство, относительно изолированная от других таких же совокупностей, называются
43. Эволюционное значение популяций
44. В природных условиях популяции одного вида не смешиваются друг с другом. Этому препятствуют
45. В процессе микроэволюции образуются
46. Вследствие разрыва ареала происходит видообразование
47. Географическим барьером, препятствующим скрещиванию особей разных популяций вида, служит
48. Макроэволюция
49. Причины макроэволюции
50. Пример идиоадаптации

#### **Раздел «Происхождение и эволюция животных»**

1. Какие клетки поражает вирус – возбудитель гепатита
2. Как называются вирусы, поражающие бактерии
3. Сколько видов вирусов известно современной науке
4. К каким вирусам относится вирус иммунодефицита человека (ВИЧ)
5. Какие из перечисленных заболеваний имеют вирусную природу
6. Царство бактерий объединяет организмы, тело которых состоит из
7. Какой организм относят к царству бактерий
8. Бактерии переносят неблагоприятные условия в состоянии
9. Чем питаются бактерии сапротрофы
10. К какой группе организмов относят туберкулезную палочку по способу питания
12. Заболевание туберкулезом легких у человека вызывает
14. Плесневый гриб пеницилл человек использует для получения
15. Плесень, или белый налёт, на хлебе образует
16. Пекарские дрожжи представляют собой
17. Организмы, которые вместе с водорослями входят в состав лишайников
18. Основная функция сердцевины лишайника
19. Тело лишайника называют
20. Лишайники – индикаторы
21. Водоросли насыщают атмосферу и водоемы

22. Морская капуста – это
23. Какие водоросли наиболее распространены в пресных водах
24. К Моховидным относится
25. Общее у папоротников с хвощами и плаунами
26. К голосеменным относится
27. Большинство видов хвойных – это
28. Основной признак покрытосеменных растений – наличие
29. У двудольных в зародыше
30. Покрытосеменных растений насчитывается
31. Шиповник относится
32. Какой вид деления происходит у амёбы
33. Какие простейшие имеют 2 ядра
34. Какой тип симметрии характерен для плоских червей
35. Какое животное является промежуточным хозяином для бычьего цепня
36. Какие мышцы развиты у аскариды
37. Какая полость тела у дождевого червя
38. Как осуществляется дыхание у виноградной улитки
39. Какая группа не является подклассом класса Млекопитающие
40. Какой тип животных имеет наибольшее видовое разнообразие

### **Раздел «Происхождение человека»**

1. Что изучает антропогенез
2. Первый человек
3. Основным фактором антропогенеза является
4. Причиной возникновения прямохождения явилось
5. В отличие от человекообразных обезьян у человека имеется
6. Череп человека отличается от черепа приматов
7. Биологическим фактором, обеспечивающим развитие мышления на раннем этапе эволюции человека, считают
8. Способность к изготовлению простейших орудий труда появилась впервые у
9. Кто является предком горилл, шимпанзе и человека
10. Кто был первым представителем прямоходящих приматов
11. Когда появилась примитивная речь
12. К какой стадии антропогенеза относятся неандертальцы
13. Когда появился первый представитель Homo
14. Кто относится к предшественникам человека
15. Что умели делать предшественники человека
16. Когда существовали палеоантропы
17. Австралопитек найден
18. Представителем какой стадии антропогенеза является человек умелый
19. Когда начал формироваться облик современного человека
20. Кто является прямым предком человека умелого
21. Предшествующие стадии отличаются от последующих
22. Что является биологическим фактором антропогенеза
23. Что играло решающую роль в биологической эволюции человека
24. Какие черты приобрело человечество благодаря естественному отбору
25. Что способствовало эволюции дриопитеков
26. Кто выдвинул теорию происхождения человека от шимпанзе
27. Сколько видов насчитывает современный род Homo
28. В чём заключается биохимическое сходство человека с другими животными
29. Что относится к социальным факторам эволюции
30. Чему способствовало проявление биологических факторов в ходе антропогенеза
31. Для каких живых существ характерны социальные факторы эволюции

32. Что такое раса
33. По какому признаку выделяют расу
34. Зачем европейцам узкий нос
35. Какое условие необходимо для образования расы
36. Для какой расы характерны ярко выраженные скулы и темные волосы
37. В каких частях планеты больше всего проживает представителей негроидной расы
38. Какие основные черты присущи австралоидной расе
39. Какое адаптивное значение имеет темный цвет кожи у негроидной расы
40. К какой расе относятся пигмеи

### **Процедура оценивания тестирования на зачете**

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, который состоит из 30 случайных заданий. В назначенное время обучающиеся заходят в систему Moodle с личного аккаунта и проходят тестирование. По результатам проверки результатов тестирования выставляется оценки в соответствии с критериями.

### **Шкала оценивания тестирования на зачете**

| <b>% выполнения задания</b> | <b>Результат</b> |
|-----------------------------|------------------|
| 50 – 100                    | зачтено          |
| менее 50                    | не зачтено       |

2. Тестирование используется в промежуточной аттестации для оценивания уровня освоенности различных разделов и тем дисциплины. Тестирование проходит в ЭИОС Moodle.

Продолжительность тестирования на промежуточной аттестации обучающихся 45 минут (1 академический час) на одну попытку;

- количество тестовых вопросов -30;
- количество попыток – 2;

### **Шкала оценивания тестирования**

| <b>Оценка</b> | <b>Описание</b>                                                         |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------|
| зачтено       | Демонстрирует от 50-100% выполнения заданий (15-30 правильных ответов). |
| не зачтено    | Демонстрирует менее 50 % выполнения заданий (0-14 правильных ответов).  |

## **Комплект заданий для контрольной работы**

### **Вариант 1**

Задание 1. Методы биологических исследований. Использование современных технических средств в биологии.

Задание 2. Подцарство Многоклеточные. Особенности строения, классификация и филогенетические связи Хордовых.

### **Вариант 2**

Задание 1. Структурно-функциональная организация прокариотических клеток. Строение клеточной оболочки. Органоиды и включения.

Задание 2. Свойства живых систем. Их специфика и основные отличия от неживого.

### **Вариант 3**

Задание 1. Царство Грибы. Особенности строения и физиологических функций.

Симбиотические отношения грибов с другими организмами. Роль в природе и значение для человека.

Задание 2. Происхождение способов размножения. Биологическая роль полового размножения.

#### **Вариант 4**

Задание 1. Ч. Дарвин и его теория эволюции. Движущие силы эволюции. Механизм естественного отбора. Значение дарвинизма для развития биологии.

Задание 2. Абиотические факторы. Общие закономерности действия абиотических факторов на живые организмы. Адаптации организмов к важнейшим абиотическим факторам среды.

#### **Вариант 5**

Задание 1. Половое размножение. Копуляция у одноклеточных организмов. Гаметогенез. Основные этапы и биологический смысл мейоза.

Задание 2. Свойства живых систем. Их специфика и основные отличия от неживого.

#### **Вариант 6**

Задание 1. Общие свойства вирусов. Вирусы животных, растений и бактерий.

Задание 2. Использование энергии в клетках. Основные виды биологической работы в клетках.

#### **Вариант 7**

Задание 1. Антропогенные воздействия и направления этих воздействий. Искусственные экосистемы. Охрана природы и среды обитания.

Задание 2. Характеристика типа Споровики.

#### **Вариант 8**

Задание 1. Современные представления о происхождении жизни. Креационистские концепции. Концепции естественного происхождения жизни на Земле. Теория А.И.Опарина.

Задание 2. Структура и свойства генетического кода. Триплетность. Неперекрываемость. Линейность. Вырожденность.

#### **Вариант 9**

Задание 1. Направление макроэволюции. Биологический прогресс: ароморфоз, идиоадаптация, общая дегенерация. Биологический регресс и вымирание.

Задание 2. Транскрипция и трансляция. Синтез РНК. Сплайсинг. Роль транспортных РНК.

#### **Вариант 10**

Задание 1. Популяция, как элементарная единица эволюции. Закон Харди – Вайнберга.

Задание 2. Методы изучения наследственности человека. Генеалогический, цитогенетический, популяционный, близнецовый и молекулярно – генетические методы.

#### **Вариант 11**

Задание 1. Концепция животного происхождения человека. Место человека в системе животного мира. Сходство и отличие человека и животных.

Задание 2. Независимое распределение генов. Дигибридные и полигибридные скрещивания. Хромосомные основы расщепления и независимого перераспределения генов.

#### **Вариант 12**

Задание 1. Доминантность и рецессивность. Опыты Г.Менделя. Аллельные гены. Гомозиготные и гетерозиготные организмы. Множественный аллелизм.

Задания 2. Класс Ленточные черви. Общая характеристика, особенности строения, патогенное значение.

#### **Вариант 13**

Задание 1. Критерии вида. Механизмы видообразования. Аллопатрическое и симпатрическое видообразование. Мгновенное видообразование. Устойчивость видов.

Задание 2. Наследственность, изменчивость и среда. Генотип и фенотип.

Модификационная изменчивость. Норма реакции.

**Вариант 14**

Задание 1. Популяции. Общие популяционные характеристики. Возрастная и половая структура популяций.

Задание 2. Тип Членистоногие. Общая характеристика, особенности строения, среда обитания.

**Вариант 15**

Задание 1. Круговорот веществ. Цепи питания. Трофические уровни. Энергетические процессы в экосистеме.

Задание 2. Класс Рыбы. Общая характеристика, особенности строения, среда обитания.

**Вариант 16.**

Задание 1. Подразделения и границы биосферы. Типы веществ в биосфере. Определяющая роль живого вещества.

Задание 2. Класс Позвоночные. Общая характеристика, особенности строения, среда обитания.

**Вариант 17**

Задание 1. Охранительная роль иммунитета. Инфекционный иммунитет. Врожденный иммунитет. Приобретенный иммунитет: активный и пассивный. Вакцины и сыворотки.

Задание 2. Осеменение и оплодотворение. Наружное и внутреннее осеменение. Двойное оплодотворение у цветковых растений.

**Вариант 18**

Задание 1. Биотические факторы. Формы биотических отношений: мутуализм, комменсализм, «жертва – эксплуататор», конкуренция, аменсализм, нейтрализм.

Задание 2. Бесполое размножение. Деление. Множественное деление. Фрагментация.

Почкование. Спорообразование. Вегетативное размножение культурных растений.

**Вариант 19**

Задание 1. Методы изучения наследственности человека. Генеалогический, цитогенетический, популяционный, близнецовый и молекулярно – генетические методы.

Задание 2. Подцарство Простейшие. Тип инфузория.

**Вариант 20**

Задание 1. Генетическая индивидуальность. Рекомбинация генов и генетический полиморфизм. Ближайшие и отдаленные последствия близкородственных браков.

Задание 2. Структурно-функциональная организация прокариотических клеток. Строение клеточной оболочки. Органоиды и включения.

**Вариант 21**

Задание 1. Происхождение способов размножения. Биологическая роль полового размножения. Изогамия, анизогамия и оогамия. Живорождение и его биологический смысл.

Задание 2. Поступление веществ в клетки. Пассивный транспорт веществ в клетку.

Катализируемая диффузия. Активный транспорт. Эндоцитоз.

**Вариант 22**

Задание 1. Мутации. Причины мутаций. Спонтанные и индуцированные мутации.

Значение мутаций для организма и для эволюции видов.

Задание 2. Искусственные системы классификации. Классификация организмов по хозяйственным признакам.

**Вариант 23**

Задание 1. Доказательства эволюции: сравнительно – анатомические, эмбриологические, палеонтологические, биогеографические.

Задание 2. Бесполое размножение. Деление. Множественное деление. Фрагментация.

Почкование. Спорообразование. Вегетативное размножение культурных растений.

**Вариант 24**

Задание 1. Структура и функции экосистемы. Основные функциональные группы: продуценты, консументы, редуценты.

Задание 2. Царство Растения. Особенности строения и метаболизма растительной клетки. Роль в природе.

#### **Вариант 25**

Задание 1. Факторы эволюции: изменчивость, миграция, популяционные волны, изоляция, борьба за существование, естественный отбор, дрейф генов.

Задание 2. Тип Губки. Характеристика, особенности строения, места обитания.

#### **Вариант 26**

Задание 1. Характеристика тканей растений.

Задание 2. Этапы антропогенеза. Прародина человека. Факторы антропогенеза.

Биосоциальный отбор, как главная движущая сила антропогенеза.

#### **Вариант 27**

Задание 1. Тип Круглые черви. Общая характеристика, особенности строения, патологическое значение.

Задание 2. Наследственность, изменчивость и среда. Генотип и фенотип.

Модификационная изменчивость. Норма реакции.

#### **Вариант 28**

Задание 1. Тип Кольчатые черви. Общая характеристика, особенности строения.

Задание 2. Онтогенез, его типы и периодизация. Эмбриональный период.

Постэмбриональный онтогенез.

#### **Вариант 29**

Задание 1. Половой диморфизм. Биологический смысл полового диморфизма.

Гермафродитизм.

Задание 2. Класс Земноводные. Общая характеристика, особенности строения, среда обитания.

#### **Вариант 30**

Задание 1. Половое размножение. Копуляция у одноклеточных организмов. Гаметогенез. Основные этапы и биологический смысл мейоза.

Задание 2. Царство Дробянки. Особенности строения и генетическая организация. Роль в природе.

#### **Вариант 31**

Задание 1. Фотосинтез. Планетарная роль фотосинтеза. Этапы фотосинтеза. Роль АТФ и НАДФ.

Задание 2. Элементарный состав клетки. Неорганические соединения. Значение воды для жизнедеятельности клеток.

#### **Вариант 32**

Задание 1. Структурно – функциональная организация эукариотических клеток.

Морфологическое и функциональное разнообразие клеток. Клеточные органеллы.

Генетический материал.

Задание 2. Характеристика организмов по отношению к свободному кислороду.

Катаболизм. Этапы энергетического обмена.

#### **Критерии оценки:**

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

## **2. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:**

1. Определение понятия «жизнь». Определение жизни на современном этапе развития науки. Фундаментальные свойства живой материи.
2. Генетический код. Генетические карты, принцип их построения.
3. Суставы пояса верхней конечности.
4. Суставы пояса нижней конечности.
5. Мужские и женские половые гормоны, их значение в развитии организма.
6. Роль эволюционного учения в формировании современной естественнонаучной картины мира. Предпосылки возникновения теории Ч. Дарвина.
7. Направления продуктивности животных.
8. Глобальные экологические проблемы и пути их решения.
9. Плотность жизни в биосфере. Концентрационная и энергетическая функция живого вещества биосферы.

## **3. Темы рефератов:**

1. История развития цитологии.
2. Генетика и эволюционная теория.
3. Значение генной инженерии в практической деятельности человека. Этические аспекты некоторых достижений в биотехнологии.
4. Экстракорпоральное оплодотворение ооцитов и развитие эмбрионов вне организма.
5. Роль И.П.Павлова в изучении функции пищеварения.
6. Обмен белков, жиров и углеводов.
7. Эволюция вселенной.
8. Ж.Кювье и его место в истории биологии.
9. История развития анатомии.
10. Сохранение биоразнообразия, как основа устойчивости биосферы и прогрессивного ее развития. Причины вымирания видов.
11. Инбридинг и инбредная депрессия. Применение инбридинга в практике растениеводства и животноводства.
12. Причины нарушений в развитии организмов. Репродуктивное здоровье.
13. Вклад отечественных и зарубежных ученых в развитие генетики.
14. Хромосомная детерминация пола у разных видов животных.
15. Характеристика биосинтеза ДНК.
16. Витамины: виды и их роль в организме человека.
17. Характеристика биоритмов человека.
18. Неограниченные возможности головного мозга.
19. Виды рас: особенности их происхождения.
20. Ферменты: функции и определение их активности.
21. Современные биотехнологии.
22. Культурные растения: определение, виды, примеры.
23. Протисты: концепция, медицинское значение.
24. Многоклеточные организмы: эволюция и развитие.
25. Паразиты: общая характеристика, значение для человека.
26. Особенности биологически активных веществ, значение.
27. Трансгенные продукты: разработка, производство.
28. Протекание процесса старения.
29. Ферменты ЖКТ: функции, значение активности.
30. Круги кровообращения человека, взаимозависимость дыхательной и сердечно-сосудистой системы.

## **4. Темы сообщений:**

1. Значение биологии при освоении профессий и специальностей высшего образования.
2. Борьба с вирусными заболеваниями.
3. Значение генетика для развития современной медицины.

4. Последствия влияния алкоголя, никотина, наркотиков, загрязнения среды на развитие человека.
5. Перспективы клонирования.
6. Водно-солевой обмен.
7. Кровяное давление и пульс.
8. Первая помощь при кровотечениях.
9. Органы чувств (анализаторы).
10. Последствия деятельности человека в окружающей среде.
11. Правила поведения людей в окружающей природной среде.
12. Бережное отношение к биологическим объектам и их охрана.
13. Воздействие производственной деятельности в области вашей будущей профессии на окружающую среду.

#### **Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если содержание реферата соответствует выбранной теме. Материал при выступлении изложен логично. Стиль изложения ясный, четкий, лаконичный. Реферат сопровождается презентацией. Получены ответы на дополнительные вопросы. Демонстрируют полное понимание темы.
- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если содержание реферата соответствует выбранной теме. Материал при выступлении изложен логично. Стиль изложения ясный, четкий. Реферат сопровождается презентацией. Не на все поставленные вопросы даны развернутые ответы. Демонстрируют полное понимание темы.
- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если содержание реферата не полностью соответствует выбранной теме. Стиль изложения ясный, четкий. Реферат сопровождается презентацией. Не на все поставленные вопросы даны развернутые ответы. На дополнительные вопросы частично получены ответы. Демонстрируют неполное понимание темы.
- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если содержание реферата не соответствует выбранной теме. Стиль изложения не четкий. Реферат не сопровождается презентацией. На поставленные вопросы ответы практически не получены, на дополнительные вопросы не отвечали. Демонстрируют небольшое понимание темы.

#### **Процедура оценивания собеседования**

Используется фронтальный опрос, который предполагает работу преподавателя одновременно со всей аудиторией, и проводится в виде беседы по вопросам. При отборе вопросов и постановке перед студентами учитывается следующее:

- задается не более пяти, они должны непосредственно относиться к проверяемой теме;
- формулировка вопроса должна быть однозначной и понятной отвечающему;
- недопустимо предлагать студентам вопросы, требующие множества ответов, т.е. вопросы открытой формы или так называемые «тестовые» вопросы с ответом «да/нет».

В конце опроса преподаватель дает заключительные комментарии по качеству ответов всех обучающихся.

#### **Примерные вопросы для собеседования**

1. Основные свойства изменчивости;
2. Этапы антропогенеза;
3. Виды бесполого размножения

#### **Критерии оценки собеседования:**

- «зачтено» выставляется обучающемуся, если он самостоятельно 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.

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

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

«Утверждаю»  
Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

« 03 » июня 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**БИОТЕХНОЛОГИЯ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

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, 2021

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 «27» мая 2021 г. Протокол № 11

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена на заседании кафедры Технологии продуктов питания от «03» июня 2021 г. Протокол № 6

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от «08» июня 2021 г. Протокол № 7<sup>а</sup>

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»

Директор института:



Г.А. Дорн

## 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПК-4</b>     | Способен осуществлять проведение работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья | ИД-4 ПК4 Организует технологический процесс на основе передовых технологий с использованием, биотехнологии, функциональных и специализированных ингредиентов, обеспечивающих эффективность, надежность процессов производства и качество готовой продукции | <b>Знать:</b> биотехнологические основы производства продуктов питания из растительного сырья и новые разработки в области биотехнологий;<br><b>Уметь:</b> определять и анализировать свойства хлебопекарных дрожжей, заквасок и других полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции;<br><b>Владеть:</b> методами стабилизации биотехнологических свойств дрожжей; способами повышения биологической активности микроорганизмов; технологическими схемами приготовления жидких дрожжей и заквасок. |

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина относится к Блоку 1 (части формируемой участниками образовательных отношений) Модуль по выбору 1.1 "Современные направления развития отрасли". Предшествующей дисциплиной является «Биохимия».

«Биотехнология в пищевом производстве» является предшествующей для дисциплин: «Физиолого-функциональные ингредиенты для хлебопекарного производства», «Технология кондитерских изделий».

Дисциплина изучается на четвертом курсе в 7 семестре по очной форме обучения, на пятом курсе в 9 семестре по заочной форме обучения.

### 3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы

| Вид учебной работы                                         | Очная форма обучения<br>Семестр 7 | Заочная форма обучения<br>Семестр 9 |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Аудиторные занятия (всего)</b>                          | 48                                | 12                                  |
| В том числе:                                               |                                   |                                     |
| Лекционного типа                                           | 24                                | 6                                   |
| Семинарского типа                                          | 24                                | 6                                   |
| <b>Самостоятельная работа (всего)</b>                      | 60                                | 96                                  |
| В том числе:                                               |                                   |                                     |
| Проработка материала лекций, подготовка к занятиям         | 30                                | 80                                  |
| Самостоятельное изучение тем и разделов учебной дисциплины | 6                                 |                                     |
| Реферат                                                    | 24                                | -                                   |
| Контрольная работа                                         | -                                 | 16                                  |
| Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)              | зачет                             | зачет                               |
| Общая трудоемкость<br>час<br>зач. ед.                      | 108                               | 108                                 |
|                                                            | 3                                 | 3                                   |

### 4. Содержание дисциплины

#### 4.1. Содержание разделов дисциплины

| № раздела | Наименование раздела дисциплины                                              | Содержание раздела                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1         | 2                                                                            | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 1         | Современное состояние пищевой биотехнологии. Сырьевые ресурсы биотехнологии. | Современное состояние пищевой биотехнологии в мире. Основы пищевой биотехнологии. Общие принципы подбора источников сырья для пищевых биотехнологических производств. Основные виды сырья и вспомогательных материалов. Использование дрожжей, плесневых грибов и бактерий в пищевой промышленности. Микроорганизмы, использующиеся в бродильных производствах для получения практически ценных продуктов, их биохимическая деятельность.                                                 |
| 2         | Биотехнология хлебопекарного производства.                                   | Виды хлебопекарных дрожжей. Показатели качества и методы оценки свойств хлебопекарных дрожжей. Сущность и методы активации хлебопекарных дрожжей. Жидкие дрожжи. Микрофлора полуфабрикатов хлебопекарного производства и типы брожения. Расы и штаммы дрожжей, применяемые в хлебопекарном производстве. Расы и штаммы молочнокислых бактерий. Классификация молочнокислых бактерий. Молочнокислое брожение. Применение чистых культур микроорганизмов для приготовления ржаных заквасок. |

| 1 | 2                                                 | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3 | Получение пищевых веществ методами биотехнологии. | Технология ферментных препаратов и их использование в пищевой промышленности. Источники получения ферментов. Технология выделения ферментных препаратов из сырья растительного и животного происхождения. Биотехнологические процессы получения пищевых кислот. Биотехнологические процессы получения пищевых красителей. Биотехнологические процессы получения интенсивных подсластителей и сахарозаменителей, усилителей вкуса. Перспективы получения пищевого белка методами биотехнологии. Технология получения белково-витаминных и белково-липидных концентратов на основе биомассы дрожжей. Получение биологически активных добавок к пище и пищевых добавок методами биотехнологии. |

## 4.2 Разделы дисциплин и виды занятий

### Очная форма обучения

| № раздела    | Наименование раздела дисциплины                                              | Лекционный тип | Семинарский тип | СР | Всего час. |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------|----|------------|
| 1            | Современное состояние пищевой биотехнологии. Сырьевые ресурсы биотехнологии. | 8              | 8               | 20 | 36         |
| 2            | Биотехнология в хлебопекарном производстве.                                  | 8              | 8               | 20 | 36         |
| 3            | Получение пищевых веществ методами биотехнологии                             | 8              | 8               | 20 | 36         |
| Всего часов: |                                                                              | 24             | 24              | 60 | <b>108</b> |

### Заочная форма обучения

| № раздела    | Наименование раздела дисциплины                                              | Лекционный тип | Семинарский тип | СР | Всего час. |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------|----|------------|
| 1            | Современное состояние пищевой биотехнологии. Сырьевые ресурсы биотехнологии. | 2              | 2               | 32 | 36         |
| 2            | Биотехнология в хлебопекарном производстве.                                  | 2              | 2               | 32 | 36         |
| 3            | Получение пищевых веществ методами биотехнологии                             | 2              | 2               | 32 | 36         |
| Всего часов: |                                                                              | 6              | 6               | 96 | <b>108</b> |

#### 4.3 Занятия семинарского типа

| № п/п         | № раздела | Тематика практических занятий                                                       | Трудоемкость, (час) |          |
|---------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------|
|               |           |                                                                                     | очная               | заочная  |
| 1             |           | Влияние жировых продуктов на биотехнологические свойства дрожжей                    | 2                   | -        |
| 2             |           | Влияние сахара на биотехнологические свойства дрожжей                               | 2                   | -        |
| 3             |           | Влияние температуры и влажности теста на процесс кислотонакопления                  | 2                   | -        |
| 4             |           | Влияние температуры теста на интенсивность спиртового брожения                      | 2                   | -        |
| 5             |           | Приготовление жидких дрожжей                                                        | 2                   | -        |
| 6             |           | Определение влияния количества прессованных дрожжей на качество хлеба               | 4                   | 2        |
| 7             |           | Изучение способов активации прессованных дрожжей                                    | 2                   | 2        |
| 8             |           | Определение влияния количества прессованных дрожжей на процесс газообразования      | 2                   | 2        |
| 9             |           | Способы приготовления заквасок из пшеничной муки                                    | 4                   | -        |
| 10            |           | Способы направленного регулирования биохимических процессов в ржаных полуфабрикатах | 2                   | -        |
| <b>Всего:</b> |           |                                                                                     | <b>24</b>           | <b>6</b> |

#### 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 | 30               | 80      | тестирование                   |
| Самостоятельное изучение тем                       | 6                |         | тестирование или собеседование |
| Реферат                                            | 24               | -       | Защита реферата                |
| Контрольная работа                                 | -                | 16      | Защита контрольной работы      |
| Всего часов на СР:                                 | 60               | 96      |                                |

## **5.1. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

1. Методические указания по выполнению контрольных работ по дисциплине «Биотехнология в пищевом производстве» для студентов заочной формы обучения направления подготовки 19.03.02.»Продукты питания из растительного сырья» /Автор-составитель: Шевелева Т.Л.– Тюмень, ГАУ Северного Зауралья, 2022 - 21 с. [Электронный ресурс]

## **5.2 Темы, выносимые на самостоятельное изучение**

1. Продукты биотехнологии и ее роль в хлебопечении.
2. Применение ферментных препаратов.
3. Питательные среды в биотехнологических процессах.
4. Производство основных компонентов пищевых продуктов с помощью микроорганизмов.

## **5.3 Темы рефератов**

1. Ферменты муки, их значение в процессе приготовления полуфабрикатов и хлеба.
2. Амилолитические ферменты пшеничной и ржаной муки.
3. Липоксигеназа муки и её роль в процессе созревания муки.
4. Протеолитические ферменты муки, их влияние на процесс приготовления теста и хлеба.
5. Биотехнология производства пищевых добавок.
6. Производство витаминов и использование их в пищевой промышленности.
7. Микрофлора полуфабрикатов из пшеничной муки.
8. Микрофлора ржаных заквасок и теста, их роль в процессе приготовления ржаного теста
9. Дрожжи хлебопекарные, роль в процессе приготовления теста-хлеба.
10. Химический состав дрожжей.
11. Выделение простых и сложных белков из биологического материала.
12. Генетически модифицированные источники пищи.
13. Пропионовокислое брожение.
14. Мезофильная молочнокислая закваска, её применение.
15. Концентрированная молочнокислая закваска.
16. Пропионовокислая закваска, её назначение.
17. Ацидофильная закваска и её назначение.
18. Витаминная закваска.
19. Биологическое взаимоотношение различных видов бродильной микрофлоры в ржаных заквасках.
20. Способы направленного регулирования биохимических процессов в ржаных полуфабрикатах.

## **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-4 ПК4 Организует технологический процесс на основе передовых технологий с использованием, биотехнологии, функциональных и специализированных ингредиентов, обеспечивающих эффективность, надежность процессов производства и качество готовой продукции | <b>Знать:</b> биотехнологические основы производства продуктов питания из растительного сырья и новые разработки в области биотехнологий                                                                 | Тест                             |
|                 |                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>Уметь:</b> определять и анализировать свойства хлебопекарных дрожжей, заквасок и других полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции                | Тест                             |
|                 |                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>Владеть:</b> методами стабилизации биотехнологических свойств дрожжей; способами повышения биологической активности микроорганизмов; технологическими схемами приготовления жидких дрожжей и заквасок | Тест                             |

### 6.2 Шкала оценивания зачета

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 |

### 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. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства./ Л.Я. Ауэрман– М.: Профессия, 2003. – 415 с. – 20 экз.
2. Иванова Л.А. Пищевая биотехнология. Кн.2. Переработка растительного сырья./ Л.А. Иванова, Л.И. Войно, И.С. Иванова – М.: КолосС, 2008. – 472 с. -
3. Пащенко Л.П. Технология хлебобулочных изделий./ Л.П.Пащенко, И.М. Жаркова– М., КолосС, 2006. – 389 с. – 20 экз.
4. Тихонов Г.П. Основы биотехнологии [Электронный ресурс]: методические рекомендации для самостоятельной подготовки студентов/ Тихонов Г.П., Минаева И.А.— Электрон.текстовые данные.— М.: Московская государственная академия водного транспорта, 2009.— 137 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/46298.html>.— ЭБС «IPRbooks»

### *Дополнительная литература*

1. Голубев В.Н. Пищевая биотехнология. /В.Н.Голубев, И.Н. Жиганов– М.: ДеЛиПринт, 2001. - 122 с.
- 2.. Матвеева И.В. Биотехнологические основы приготовления хлеба. / И.В.Матвеева, И.Г. Белявская– М.: ДеЛиПринт,2001. - 149 с.
3. Пащенко Л.П. Биотехнологические основы производства хлебобулочных изделий./Л.П. Пащенко. – М.: КолоСС, 2002, - 367 с.
- 4.Пучкова Л. И. Хлебобулочные изделия. Учеб.-метод, пособие / Л.И. Пучкова - М.: МГУПП, 2009. - 59 с.

## **8 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"**

1. [www.agro-prom.ru](http://www.agro-prom.ru) Информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке «Агропром»
2. [www.agris.ru](http://www.agris.ru) Международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным им отраслям «Агрис»

## **9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

1. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине «Биотехнология в пищевом производстве» для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий». Тюмень, ГАУ СЗ, 2021 – 36с.. [Электронный ресурс]

## **10. Перечень информационных технологий**

1. Microsoft Office Standard
2. Microsoft Windows 10 Professional

## **11. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Для проведения занятий по дисциплине «Физико-химические основы переработки растительного сырья» используются:

1. Специализированная аудитория 4-228, оборудованная мультимедийной аппаратурой, стендами, плакатами и образцами;

1. Учебная лаборатория-пекарня 4-229с оборудованием печь хлебопекарная, печь ротационная «Муссон-ротор», тестомес, тестоокруглитель, тестоделитель, мукопросеиватель, миксер VFM -20 с мясорубкой; прибор Журавлева, вискозиметр, термошкаф, «Кварц-21М», ИДК-3М, лабораторная центрифуга, печь муфельная ПМ-1; тестомесилка лабораторная У1-ЕТК; шкаф хлебопекарный ШХП-0,65; мельница ЛЗМ; шкаф сушильный СЭШ-3М; амилотест; белизномер «Блик-3».

2. Кабинет для самостоятельной работы обучающихся 4-216:компьютеры (системный блок HP Compaq, монитор ViewSonic), экран Projecta.

## **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

### **БИОТЕХНОЛОГИЯ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

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 № 6 от « 03 » июня 2021 г.

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Тюмень, 2021

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ** и иные материалы оценки знаний, умений, навыков  
и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в  
процессе освоения дисциплины «**Биотехнология в пищевом производстве**»  
**1. Вопросы для промежуточной аттестации (в форме устного зачета)**

| Наименование компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Контрольные вопросы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>ПК-4</b> Способен осуществлять проведение работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>ИД-4</b> <b>пк4</b> Организует технологический процесс на основе передовых технологий с использованием, биотехнологии, функциональных и специализированных ингредиентов, обеспечивающих эффективность, надежность процессов производства и качество готовой продукции</p> | <p><i><b>Знать:</b> биотехнологические основы производства продуктов питания из растительного сырья и новые разработки в области биотехнологий;</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Этапы развития пищевой биотехнологии.</li> <li>2. Современное состояние и перспективы развития пищевой биотехнологии.</li> <li>3. Основные направления развития биотехнологии в пищевой промышленности.</li> <li>4. Требования, предъявляемые к микроорганизмам – продуцентам. Способы создания высокоэффективных штаммов-продуцентов.</li> <li>5. Сырье и состав питательных сред для биотехнологического производства.</li> <li>6. Способы культивирования микроорганизмов.</li> <li>7. Культивирование животных и растительных клеток.</li> <li>8. Общая биотехнологическая схема производства продуктов микробного синтеза.</li> <li>9. Получение посевного материала. Микроорганизмы, используемые в биотехнологии.</li> <li>10. Сырье для питательных сред. Состав питательной среды для биотехнологического производства</li> <li>11. Применение пищевых добавок и ингредиентов, полученных биотехнологическим путем.</li> <li>12. Микроорганизмы, используемые в пищевой промышленности.</li> <li>13. Спиртовое брожение, процессы, происходящие при брожении.</li> <li>14. Биотехнологические процессы в хлебопечении.</li> <li>15. Сущность и методы активации хлебопекарных дрожжей.</li> <li>16. Микрофлора полуфабрикатов хлебопекарного производства и типы брожения.</li> <li>17. Расы и штаммы дрожжей, применяемые в хлебопекарном производстве.</li> <li>18. Расы и штаммы молочнокислых бактерий.</li> <li>19. Классификация молочнокислых бактерий. Молочнокислое брожение.</li> <li>20. Применение чистых культур микроорганизмов для приготовления заквасок.</li> <li>21. Способы ферментации: аэробная и анаэробная, глубинная и поверхностная, периодическая и непрерывная, с иммобилизованным продуцентом.</li> <li>22. Особенности стадии выделения и очистки в зависимости от целевого продукта. Продукты микробного брожения и метаболизма.</li> <li>23. Направленный синтез лимонной кислоты.</li> </ol> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>24. Получение молочной кислоты биотехнологическим способом.</p> <p>25. Получение уксусной кислоты биотехнологическим способом.</p> <p>26. Получение и использование аминокислот.</p> <p>27. Получение ферментных препаратов из сырья растительного и животного происхождения, их использование в пищевой промышленности.</p> <p>28. Получение ферментных препаратов с помощью микроорганизмов.</p> <p>29. Применение ферментных препаратов в пищевой промышленности.</p> <p>30. Получение биомассы микроорганизмов в качестве источника белка.</p>                                                                                               |
|  | <p style="text-align: center;"><b>Задания</b><br/>(формирование умений и навыков)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  | <p><b>Уметь:</b> определять и анализировать свойства хлебопекарных дрожжей, заквасок и других полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции;</p> <p><b>Владеть:</b> методами стабилизации биотехнологических свойств дрожжей; способами повышения биологической активности микроорганизмов; технологическими схемами приготовления жидких дрожжей и заквасок.</p> <p><b>Задание 1:</b> Провести расчет количества воды и ее температуры.</p> <p><b>Задание 2:</b> Определить подъемную силу полуфабрикатов методом «шарика».</p> <p><b>Задание 3:</b> Провести активацию прессованных дрожжей.</p> |

### Пример зачетного билета

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Государственный аграрный университет Северного Зауралья»

ИНЖЕНЕРНО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

Кафедра Технологии продуктов питания

Учебная дисциплина

**Биотехнология в пищевом производстве**

Направление 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

### ЗАЧЕТНЫЙ БИЛЕТ №1

1. Современное состояние и перспективы развития пищевой биотехнологии.

2. Получение биомассы микроорганизмов в качестве источника белка.

Составил: \_\_\_\_\_ / Шевелева Т.Л. / «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ / Дорн Г.А. / «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### **Критерии оценки зачета:**

Промежуточная аттестация – зачет, проводится в виде устного опроса с применением зачетных билетов. В структуре билета два основных вопроса. Ответ на каждый вопрос билета оценивается отдельно.

### **Шкала оценивания устного зачета**

| <b>Критерии оценивания</b>                                                                                                                          | <b>Результат</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Знание материала, владение специальной терминологией, но с некоторыми неточностями при ответе, демонстрации мышления                                | зачтено          |
| Нет ответа на вопросы билета, отсутствует владение терминологией по дисциплине, мышление, отсутствие ответов на дополнительные вопросы по программе | не зачтено       |

## **2.Тестовые задания для промежуточной аттестации (зачет в форме тестирования)**

1. В какой морфологической части дрожжевой клетки происходят различные окислительно-восстановительные процессы?
2. К какой группе относятся ферменты, переводящие нерастворимые и трудно диффундирующие питательные вещества в легко усваиваемую дрожжами форму?
3. Какие виды дрожжей получили наибольшее распространение в хлебопекарном производстве?
4. Какой сахар сбраживается дрожжами в первую очередь?
5. При каком типе брожения образуется глицерин?
6. Какой вид дрожжей применяется как улучшитель восстановительного действия?
7. Какое свойство дрожжей необходимо учитывать в технологии приготовления быстрозамороженных полуфабрикатов?
8. При выработке каких изделий необходимо учитывать осмочувствительность хлебопекарных дрожжей?
9. В какой стадии приготовления жидких дрожжей происходит накопление молочной кислоты?
10. Какое количество жидких дрожжей используется при производстве изделий из пшеничной муки 2 сорта?
11. Какой тип брожения преобладает при приготовлении ржанных заквасок и теста?
12. Какую закваску следует применять при непрерывной работе предприятия?

13. Какая закваска является наиболее эффективной для предотвращения картофельной болезни хлеба и его плесневения?
14. Какая закваска рекомендуется для улучшения качества хлеба из муки с крепкой клейковиной?
15. Использование какой закваски обогащает хлебобулочные изделия витамином Д?
16. Какой ферментный препарат наиболее эффективен для сохранения свежести хлеба?
17. На какие хлебопекарные свойства пшеничной муки влияет Амилоризин П10Х?
18. Какой фермент следует применять при производстве изделий из пшеничной муки высоких выходов?
19. Процессы созревания пшеничной муки характеризуются:
20. В производстве хлебобулочных изделий применяют следующие микроорганизмы:
21. В производстве хлебобулочных изделий применяют следующие микроорганизмы:
22. Созревание теста включает в себя протекание следующих процессов:
23. Созревание теста включает в себя протекание следующих процессов:
24. Процесс брожения теста (хлеба) прекращается при температуре выпечки:
25. Процесс жизнедеятельности кислотообразующих бактерий приостанавливается при температуре выпечки:
26. Химический процесс, происходящий при выпечке хлеба:
27. Коллоидный процесс, происходящий при выпечке хлеба:
28. Основные признаки картофельной болезни пшеничного хлеба:
29. Возбудителем картофельной болезни пшеничного хлеба является:
30. Метод предотвращения плесневения хлеба:
31. К какой группе ферментных препаратов относится Пентопан?
32. В отличие от муки смолотой из непроросшего зерна пшеницы в активном состоянии в ржаной муке находится:
33. Какой из перечисленных сахаров относится к моносахаридам:
34. Особенность строения амилопектина:
35. Какое из перечисленных веществ не относится к полисахаридам?
36. Основные свойства ферментов:
37. Для выпечки бисквитов применяют ФП:
38. Наилучшие органолептические показатели хлеба обеспечивает ФП:
39. ФП животного и растительного происхождения:
40. Липозидаза- ФП по происхождению:
41. Из сои производят ФП:
42. Злаковая культура, используемая в производстве мальткарбогидразы:



43. *Aspergillus niger* продуцирует фермент:
44. *Mucor javanicus* вырабатывает фермент:
45. ФП на основе *Aspergillus oryzae* используется в отрасли:
46. Ферментные препараты:
47. Фактор наиболее влияющий на активность ФП:
48. Для улучшения качества хлеба используются ФП на основе:
49. Какой вид микроорганизмов используется при получении ферментного препарата

Амилоризин П10Х?

50. Ферментные препараты, оказывающие существенное влияние на свойства клейковины:

51. Какой тип брожения является основным при приготовлении теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки:

52. Вещество, являющееся основным продуктом спиртового брожения:

#### **Процедура оценивания:**

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**

| <b>% выполнения задания</b> | <b>Результат</b> |
|-----------------------------|------------------|
| 50-100                      | зачтено          |
| Менее 50                    | не зачтено       |

### **3. Текущий контроль выполнения самостоятельной работы**

Формируются результаты обучения:

**Уметь:** определять и анализировать свойства хлебопекарных дрожжей, заквасок и других полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции;

**Владеть:** методами стабилизации биотехнологических свойств дрожжей; способами повышения биологической активности микроорганизмов; технологическими схемами приготовления жидких дрожжей и заквасок.

### **Вопросы для самостоятельного изучения**

1. Основные типы биотехнологических продуктов
2. Асептика биотехнологических процессов
3. Роль биотехнологии в производстве пищевых добавок (подсластителей, ароматизаторов и др.)
4. Применение ферментов при выработке фруктовых соков.
5. Высокоосахаренные ферментативные полуфабрикаты (ВФП) и их применение в хлебопекарном производстве.
6. Микрофлора полуфабрикатов хлебопекарного производства
7. Совершенствование биотехнологических свойств жидких дрожжей.
8. Оптимизация составов питательных сред.
9. Физико - химические способы улучшения качества жидких дрожжей.
10. Продукты гидролиза крахмала. Получение модифицированного крахмала.
11. Получение липидов с помощью микроорганизмов.
12. Производство и применение витаминов.
13. Селекция активных штаммов дрожжей и молочнокислых бактерий.

### **Темы рефератов**

1. Ферменты муки, их значение в процессе приготовления полуфабрикатов и хлеба.
2. Амилолитические ферменты пшеничной и ржаной муки.
3. Липоксигеназа муки и её роль в процессе созревания муки.
4. Протеолитические ферменты муки, их влияние на процесс приготовления теста и хлеба.
5. Биотехнология производства пищевых добавок.
6. Производство витаминов и использование их в пищевой промышленности.
7. Микрофлора полуфабрикатов из пшеничной муки.
8. Микрофлора ржаных заквасок и теста, их роль в процессе приготовления ржаного теста
9. Дрожжи хлебопекарные, роль в процессе приготовления теста-хлеба.
10. Химический состав дрожжей.
11. Выделение простых и сложных белков из биологического материала.
12. Генетически модифицированные источники пищи.
13. Пропионовокислое брожение.
14. Мезофильная молочнокислая закваска, её применение.
15. Концентрированная молочнокислая закваска.
16. Пропионовокислая закваска, её назначение.
17. Ацидофильная закваска и её назначение.
18. Витаминная закваска.
19. Биологическое взаимоотношение различных видов бродильной микрофлоры в ржаных заквасках.
20. Способы направленного регулирования биохимических процессов в ржаных полуфабрикатах.

### **Вопросы к защите реферата**

1. Использование источников, первоисточников, материалов эмпирических исследований по теме.
2. Самостоятельность и творческий подход.

3. Корректность применяемых в исследовании методов и выводов.
4. Владение терминологией и стилем научного изложения.
5. Актуальность темы.
6. Использование документального и статистического материала;
7. Логика изложения доклада, стилистическая грамотность.

### **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.

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 студенту в случае раскрытия темы, с демонстрацией глубокого знания материала темы, с некоторыми неточностями в использовании специальной терминологии, с незначительными стилистическими ошибками в изложении материала, при наличии неточности в выводах по теме, и незначительными ошибками в оформлении, а также если работа в целом раскрывает содержание темы, но имеет ряд недостатков, например, недостаточен объем.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, в случае если не раскрыта тема, выявлено небрежное или неправильное оформление, а также реферат взят в готовом виде из базы сети Интернет. В случае, если на проверку представлены две одинаковые по содержанию работы, обе получают неудовлетворительную оценку.

Реферат с оценкой «не зачтено» возвращается студенту, который должен, в соответствии с замечаниями преподавателя, либо доработать его, либо написать новый.

### **Критерии оценки реферата**

Оценка «зачтено» выставляется студенту в случае раскрытия темы, с демонстрацией глубокого знания материала темы, с некоторыми неточностями в использовании специальной терминологии, с незначительными стилистическими ошибками в изложении материала, при наличии неточности в выводах по теме, и незначительными ошибками в оформлении, а также если работа в целом раскрывает содержание темы, но имеет ряд недостатков, например, недостаточен объем.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, в случае если не раскрыта тема, выявлено небрежное или неправильное оформление, а также реферат взят в готовом виде из базы сети Интернет. В случае, если на проверку представлены две одинаковые по содержанию работы, обе получают оценку «не зачтено».

Реферат с оценкой «не зачтено» возвращается студенту, который должен, в соответствии с замечаниями преподавателя, либо доработать его, либо написать новый.

Оценка за реферат учитывается при сдаче зачета по дисциплине.

## **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:**

| <b>% выполнения задания</b> | <b>Результат</b> |
|-----------------------------|------------------|
| 50-100                      | зачтено          |
| Менее 50                    | не зачтено       |

### **5 КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ**

#### **Вариант 1**

1. Основные виды биотехнологических продуктов
2. Морфологическое строение дрожжевой клетки.

#### **Вариант 2**

1. Физиологические изменения в дрожжевой клетке под воздействием внешних факторов.
2. Роль биотехнологии в производстве пищевых добавок.

#### **Вариант 3**

- 1 Типы жизнедеятельности хлебопекарных дрожжей в зависимости от условий питательной среды.
2. Применение ферментов в пищевых технологиях

#### **Вариант 4**

1. Совершенствование биотехнологических свойств жидких дрожжей.
2. Типы брожения в полуфабрикатах хлебопекарного производства.

#### **Вариант 5**

1. Оптимизация составов питательных сред.
2. Физико - химические способы улучшения качества жидких дрожжей.

#### **Вариант 6**

1. Микрофлора полуфабрикатов хлебопекарного производства.
2. Компоненты питательной среды для обеспечения нормальной жизнедеятельности молочнокислых бактерий и дрожжей.

#### **Вариант 7**

1. Виды дрожжей, применяемые при производстве хлебобулочных изделий.
2. Получение липидов с помощью микроорганизмов.

#### **Вариант 8**

1. Требования, предъявляемые к качеству продуктов переработки
2. Технология получения патоки методом кислотного гидролиза.

#### **Вариант 9**

1. Ферментные препараты с липолитической активностью.
2. Состав и строение дрожжевой клетки.

**Вариант 10**

1. Микроорганизмы, применяющиеся при получении ферментных препаратов.
2. Состав и строение бактериальной клетки.

**Вариант 11**

1. . Расы и штаммы дрожжей, применяемые в хлебопекарном производстве.
2. Биотехнологические процессы в хлебопечении.

**Вариант 12**

1. Расы и штаммы молочнокислых бактерий.
2. Общая биотехнологическая схема производства продуктов микробного синтеза.

**Вариант 13**

1. Этапы развития пищевой биотехнологии.
2. Основные биохимические превращения в процессе технологической переработки растительного сырья.

**Вариант 14**

1. Современное состояние и перспективы развития пищевой биотехнологии.
2. Основные группы микроорганизмов, применяемые в пищевой промышленности.

**Вариант 15**

1. Сырье для питательных сред. Состав питательной среды для биотехнологического производства
2. Микрофлора полуфабрикатов хлебопекарного производства и типы брожения.

**Вариант 16**

1. Применение чистых культур микроорганизмов для приготовления заквасок.
2. Основные направления развития биотехнологии в пищевой промышленности

**Вариант 17**

1. Применение пищевых добавок и ингредиентов, полученных биотехнологическим путем.
2. Получение молочной кислоты биотехнологическим способом

**Вариант 18**

1. Биохимические процессы и их роль в производстве пищевых продуктов.
2. Направленный синтез лимонной кислоты.

**Вариант 19**

1. Способы ферментации: аэробная и анаэробная, глубинная и поверхностная, периодическая и непрерывная, с иммобилизованным продуцентом.
2. Получение ферментных препаратов с помощью микроорганизмов.

**Вариант 20**

1. Сырье и состав питательных сред для биотехнологического производства.
2. Роль ферментных препаратов в хлебопечении.

**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 опiski, 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 науки и высшего образования РФ  
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья  
Агротехнологический институт  
Кафедра общей биологии

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

«Утверждаю»  
Заведующий кафедрой



А.А. Лящев

«9» июня 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
БИОХИМИЯ**

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

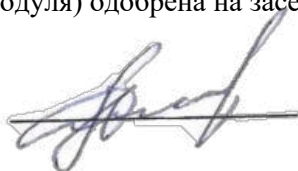
Тюмень, 2021

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 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья «27» мая 2021 г. Протокол № 11.

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена на заседании кафедры общей биологии от «9» июня 2021 г. Протокол № 10.

Заведующий кафедрой



А.А. Ляцев.

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от «16» июня 2021 г. Протокол № 10.

Председатель методической комиссии института



О.В. Ковалева

**Разработчик:**

Коваль Е.В., доцент кафедры общей биологии, к. б. н.

**Директора института:**



Г. А. Дорн



**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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ОПК-2</b>           | Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности | <b>ИД-10<sub>опк-2</sub></b><br>Использует знания биохимии при оценке качества и для улучшения свойств продукции из растительного сырья | <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- биохимические основы и энергетику основных процессов, протекающих в живом организме и в рамках технологических процессов производства и хранения продуктов питания;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- давать оценку качеству сырья и продуктов питания по их биохимическим показателям.</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основными методиками определения качества растительного сырья, их пищевой и технологической ценности;</li> <li>- навыками работы с современным оборудованием, приборами, обработки и анализа экспериментальных данных, систематизации полученных результатов.</li> </ul> |

**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, химии, физики.

Биохимия является предшествующей дисциплиной для дисциплин: физико-химические основы переработки растительного сырья, пищевая химия, безопасность продовольственного сырья и продуктов питания.

Дисциплина изучается на 2 курсе в 3 семестре по очной форме обучения, на 3 курсе в 5 семестре – по заочной форме обучения.

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

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

| Вид учебной работы | Форма обучения |         |
|--------------------|----------------|---------|
|                    | очная          | заочная |

|                                                    |       |       |
|----------------------------------------------------|-------|-------|
| <b>Аудиторные занятия (всего)</b>                  | 68    | 18    |
| <i>В том числе:</i>                                | -     | -     |
| Лекционного типа                                   | 34    | 10    |
| Семинарского типа                                  | 34    | 8     |
| <b>Самостоятельная работа (всего)</b>              | 56    | 126   |
| <i>В том числе:</i>                                | -     | -     |
| Проработка материала лекций, подготовка к занятиям | 28    | -     |
| Самостоятельное изучение тем                       | 8     | 95    |
| Реферат                                            | 8     | 19    |
| Разработка мультимедийной презентации              | 12    | 12    |
| <b>Контроль самостоятельной работы (КСР)</b>       | 20    | -     |
| <b>Вид промежуточной аттестации:</b>               | зачет | зачет |
| <b>Общая трудоемкость:</b>                         |       |       |
| часов                                              | 144   | 144   |
| зачетных единиц                                    | 4     | 4     |

#### 4. Содержание дисциплины

##### 4.1. Содержание разделов дисциплины

| №<br>п/п | Наименование<br>раздела<br>дисциплины | Содержание раздела                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.       | Введение в биохимию                   | Предмет, задачи и место биохимии в системе биологических знаний среди естественнонаучных и агрономических дисциплин. История развития биохимии. Методы биохимии. Химический состав живых организмов. Биохимия – теоретическая основа биотехнологии. Современные проблемы и открытия в биохимии.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 2.       | Углеводы и липиды                     | Основные группы углеводов. Моносахариды. Дисахариды. Олигосахариды. Полисахариды: классификация, свойства, важнейшие представители. Состав, строение, свойства и функции углеводов в животном организме. Химические свойства углеводов. Классификация липидов, их состав, строение, свойства и функции в организме. Химические свойства липидов. Оценка качества и питательной ценности жиров и масел. Константы жиров. Качественные реакции на липиды и углеводы. Значение углеводов в рационе зверей и птиц. Значение растительных масел в питании животных. Жиры (триглицериды), их структура и разнообразие в природе по качественному составу и соотношению высших жирных кислот. Распространение фосфолипидов в природе, их биологическая роль. |
| 3.       | Азотистые вещества                    | Состав, строение, свойства и функции азотистых и белковых веществ организма. Полипептидная теория строения белка. Уровни организации белковых молекул. Классификация аминокислот, пептидов и белков. Понятие протеиногенных, свободных, незаменимых и частично заменимых аминокислот. Оценка питательной ценности белков по аминокислотному составу. Цветные реакции и                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|    |                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                           | химические свойства белков. Особенности строения нуклеиновых кислот, их роль в организме. Природные пептиды. Биосинтез РНК и ДНК. Различия в аминокислотном составе белков растительного и животного происхождения. Значение растительного белка в рационе животных. Этапы биосинтеза белков: транскрипция, репликация и трансляция.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 4. | Ферменты.<br>Биоэнергетика                                | Классификация, состав, строение и свойства ферментов. Механизм ферментативного катализа. Влияние условий среды на активность ферментов. Понятие изоферментов и мультиферментных комплексов. Законы термодинамики, их действие в живом организме. Энергетика биохимических процессов. Эндергонические и экзергонические реакции. Макроэргические соединения.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 5. | Витамины и вещества вторичного происхождения              | Классификация, состав, строение, функции и биологическая роль витаминов. Изменение содержания витаминов под влиянием внешних условий. Признаки недостаточности витаминов в организме человека. Алкалоиды, гликозиды, фенольные соединения и эфирные масла и смолы, их состав, строение, функции в организме. Авитаминозы и гипервитаминозы. Влияние гипо- и гипервитаминозов на обменные процессы в организме животных. Отравления ядами. Заготовка кормов с учетом их питательной ценности и с целью профилактики болезней. Значение витаминов и микроэлементов в питании животных. Биохимический состав лекарственных растений.                                                                |
| 6. | Обмен веществ в организме                                 | Пентозофосфатный цикл и его биологическая роль. Понятие метаболизма. Катаболические и анаболические процессы. Переваривание, всасывание пищи. Ферменты пищеварения. Ресинтез. Обмен углеводов. Особенности углеводного обмена у жвачных животных. Гликолиз и глюконеогенез. Дыхание. Цикл трикарбоновых кислот. Цикл Кребса. Особенности синтеза олиго- и полисахаридов. Синтез и распад жиров и их составных частей. Этапы биосинтеза белка. Транспорт в клетке.                                                                                                                                                                                                                                |
| 7. | Переваривание и всасывание пищи                           | Процессы переваривания и всасывания пищи. Строение пищеварительной системы человека. Пищеварительные ферменты. Распределение и утилизация источников энергии. Катаболизм и анаболизм. Получение энергии из глюкозы. Получение энергии из жиров.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 8  | Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания | Химический состав зерна и семян зерновых, зернобобовых, масличных, плодово-ягодных, овощных культур. Биохимический состав зерна основных злаков. Биохимический состав семян основных зернобобовых культур. Биохимический состав семян масличных культур. Биохимия и пищевая ценность клубней картофеля и топинамбура. Биохимия и пищевая ценность основных корнеплодов (петрушка, морковь, редис, репа, редька, др.). Биохимия и пищевая ценность салатных и пряных овощных культур (салат, укроп, щавель, шпинат и др.). Биохимия и пищевая ценность овощных томатных культур (томаты, баклажаны, перец). Биохимия и пищевая ценность овощных капустных культур (капуста белокочанная, цветная, |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | брюссельская, кольраби и др.). Биохимия, пищевая и лекарственная ценность луковых овощных культур (виды лука, чеснок). Биохимический состав овощей: огурцов, кабачков, патиссонов. Биохимический состав и пищевая ценность садовых и ягодных культур. Зависимость биохимических процессов от генотипа, почвенно-климатических условий, проводимых агротехнических мероприятий. Биохимические механизмы изменения качества растениеводческой продукции при хранении, переработке. Механизмы защиты и устойчивости у растений. Растение и стресс. Типы и источники окислительного стресса. Устойчивость растений к факторам среды. Общие вопросы биохимической устойчивости. Выживание растений в конкретных условиях среды. Активные формы кислорода и перекисное окисление липидов. Состав антиоксидантной системы растений. Виды и функции антиоксидантов. Иммуитет растений. |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### 4.2. Разделы дисциплины и виды занятий

##### очная форма обучения

| № п/п | Наименование раздела дисциплины                           | Лекционного типа | Семинарского типа | КСР | СР | Всего, часов |
|-------|-----------------------------------------------------------|------------------|-------------------|-----|----|--------------|
| 1     | 2                                                         | 3                | 4                 | 5   | 6  | 7            |
| 1.    | Введение в биохимию                                       | 2                | 2                 | -   | 4  | 9            |
| 2     | Углеводы и липиды                                         | 4                | 6                 | 4   | 8  | 18           |
| 3     | Азотистые вещества                                        | 6                | 6                 | 4   | 8  | 22           |
| 4     | Ферменты. Биоэнергетика                                   | 4                | 4                 | 2   | 8  | 18           |
| 5     | Витамины и вещества вторичного происхождения              |                  | 6                 | 4   | 8  | 18           |
| 6     | Обмен веществ в организме                                 | 6                | 4                 | 4   | 10 | 24           |
| 7     | Переваривание и всасывание пищи                           | 6                | -                 |     | 2  | 8            |
| 8     | Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания | 6                | 6                 | 2   | 8  | 27           |
|       | Итого:                                                    | 34               | 34                | 20  | 56 | 144          |

##### заочная форма обучения

| № п/п | Наименование раздела дисциплины              | Лекционного типа | Семинарского типа | СР | Всего, часов |
|-------|----------------------------------------------|------------------|-------------------|----|--------------|
| 1     | 2                                            | 3                | 4                 | 6  | 7            |
| 1.    | Введение в биохимию                          | -                | 2                 | 12 | 14           |
| 2     | Углеводы и липиды                            | -                | 2                 | 16 | 18           |
| 3     | Азотистые вещества                           | 2                | -                 | 18 | 20           |
| 4     | Ферменты. Биоэнергетика                      | 2                | 2                 | 16 | 20           |
| 5     | Витамины и вещества вторичного происхождения | -                | 2                 | 16 | 18           |
| 6     | Обмен веществ в организме                    | 2                | -                 | 16 | 18           |
| 7     | Переваривание и всасывание пищи              | 2                | -                 | 14 | 16           |

|   |                                                           |    |   |     |     |
|---|-----------------------------------------------------------|----|---|-----|-----|
| 8 | Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания | 2  | - | 18  | 20  |
|   | Итого:                                                    | 10 | 8 | 126 | 144 |

#### 4.3. Занятия семинарского типа

| № п/п | № раздела дисциплины | Тема                                                                                                      | Трудоемкость (час) |         |
|-------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------|
|       |                      |                                                                                                           | очная              | заочная |
| 1     | 2                    | 3                                                                                                         | 4                  |         |
| 1.    | 1                    | Химический состав живых организмов                                                                        | 2                  | 2       |
| 2     | 2                    | Химические свойства углеводов                                                                             | 2                  | -       |
| 3     | 2                    | Химические свойства липидов. Показатели масла                                                             | 4                  | 2       |
| 4     | 3                    | Цветные реакции и химические свойства белков.                                                             | 2                  | -       |
| 5     | 3                    | Биосинтез РНК и ДНК.                                                                                      | 2                  | -       |
| 6     | 4                    | Классификация, состав, строение и свойства ферментов. Механизм ферментативного катализа.                  | 4                  | 2       |
| 7     | 5                    | Классификация, состав, строение, функции и биологическая роль витаминов.                                  | 2                  | 2       |
| 8     | 5                    | Алкалоиды, гликозиды, фенольные соединения, их состав, строение, функции в организме.                     | 2                  | -       |
| 9     | 5                    | Признаки недостаточности витаминов в организме человека. Авитаминозы и гипервитаминозы. Отравления ядами. | 2                  | -       |
| 10    | 6                    | Дыхание. Цикл Кребса и гликолиз                                                                           | 4                  | -       |
| 11    | 8                    | Пигменты растений                                                                                         | 2                  | -       |
| 12    | 8                    | Особенности и механизмы окислительного стресса растений. Антиоксидантная система                          | 2                  | -       |
| 13    | 8                    | Иммунитет растений                                                                                        | 2                  | -       |
| 14    | 8                    | Гормоны растений и животных.                                                                              | 2                  | -       |
| ...   |                      | Итого:                                                                                                    | 34                 | 4       |

**4.4. Учебные занятия, развивающие у обучающихся навыки командной работы, межличностные коммуникации, принятие решений, лидерские качества - не предусмотрены ОПОП.**

**4.5. Учебные занятия в форме практической подготовки - не предусмотрены ОПОП.**

**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

| Вид учебной работы | Форма обучения |
|--------------------|----------------|
|--------------------|----------------|

|                                                       | очная        | заочная      |
|-------------------------------------------------------|--------------|--------------|
| <b>Аудиторные занятия (всего)</b>                     | <b>68</b>    | <b>18</b>    |
| <i>В том числе:</i>                                   | -            | -            |
| Лекционного типа                                      | 34           | 10           |
| Семинарского типа                                     | 34           | 8            |
| <b>Самостоятельная работа (всего)</b>                 | <b>56</b>    | <b>126</b>   |
| <i>В том числе:</i>                                   | -            | -            |
| Проработка материала лекций,<br>подготовка к занятиям | 28           | -<br>95      |
| Самостоятельное изучение тем                          | 8            |              |
| Реферат                                               | 8            | 19           |
| Разработка мультимедийной презентации                 | 12           | 12           |
| <b>Контроль самостоятельной работы (КСР)</b>          | <b>20</b>    | <b>-</b>     |
| <b>Вид промежуточной аттестации:</b>                  | <b>зачет</b> | <b>зачет</b> |
| <b>Общая трудоемкость:</b>                            |              |              |
| часов                                                 | 144          | 144          |
| зачетных единиц                                       | 4            | 4            |

| Тип самостоятельной работы                            | Форма обучения |         | Текущий контроль                     |
|-------------------------------------------------------|----------------|---------|--------------------------------------|
|                                                       | очная          | заочная |                                      |
| Проработка материала лекций,<br>подготовка к занятиям | 28             | -<br>95 | тестирование                         |
| Самостоятельное изучение тем                          | 8              |         | тестирование<br>или<br>собеседование |
| Реферат                                               | 8              | 19      | оценка реферата                      |
| Разработка мультимедийной<br>презентации              | 12             | 12      | защита мультимедийной<br>презентации |
| всего часов на СР:                                    | 56             | 126     |                                      |
| всего часов на КСР:                                   | 20             | -       | тестирование                         |

## 5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Тесты для самоконтроля, составленные Коваль Е.В. (ЭИОС на платформе Moodle).
2. Слайд-лекции и другие учебные материалы, подготовленные Коваль Е.В. ([https://disk.yandex.ru/d/6\\_dCBc1FSyuiEg](https://disk.yandex.ru/d/6_dCBc1FSyuiEg)).
3. Биохимия растений [Электронный ресурс] / Г.-В. Хелдт ; пер. с англ. — 2-е изд. (эл.). — М. : БИНОМ. Лаборатория знаний, 2014. — 471 с. : ил. — (Лучший зарубежный учебник).
4. <https://www.elibrary.ru> - научная электронная библиотека.
5. <http://www.protein.bio.msu.ru/biokhimiya/index.htm> - интернет-версия международного журнала по биохимии, статьи в pdf-формате.
6. Фадеева Е.Ф. Биохимия растений / Е.Ф. Фадеева. – Т.: ГАУК ТОНБ. – 2014. – 308 с. Слайд-лекции и другие учебные материалы, подготовленные Коваль Е.В. (<https://disk.yandex.ru/d/h19sOFeMNYtxOA>).
7. Нельсон Д. Основы биохимии Ленинджера: в 3 т. Т. 1: Основы биохимии, строение и катализ [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Д. Нельсон, М. Кокс ; под ред. А. А. Богданова и С. Н. Кочеткова ; пер. с англ. канд. хим. наук Т. П. Мосоловой, канд. хим. наук Е. М. Молочкиной, канд. биол. наук В. В. Белова. — Электрон. дан. — Москва : Изд-во "Лаборатория знаний", 2017. — 749 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103034>.

### 5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

#### Раздел 2

1. Значение углеводов в рационе зверей и птиц.
2. Значение растительных масел в питании животных.

#### Раздел 3

3. Различия в аминокислотном составе белков растительного и животного происхождения.
4. Значение растительного белка в рационе животных.

#### Раздел 5

5. Значение витаминов и микроэлементов в питании животных и человека.
6. Биохимический состав лекарственных растений.

### 5.4. Темы рефератов:

#### Раздел 2

1. Полисахариды: классификация, свойства, важнейшие представители.
2. Жиры (триглицериды), их структура и разнообразие в природе по качественному составу и соотношению высших жирных кислот.
3. Распространение фосфолипидов в природе, их биологическая роль.

#### Раздел 3

4. Этапы биосинтеза белков: транскрипция, рекогниция и трансляция.

#### Раздел 5

5. Влияние гипо- и гипервитаминозов на обменные процессы в организме животных.

#### Раздел 6

6. Особенности углеводного обмена у человека.

#### Раздел 8

7. Белки, жиры и углеводы молока
8. Биохимические составляющие антиоксидантной системы.
9. Биохимические особенности ягод Тюменской области.

10.

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

#### 6.1 Перечень компетенций и оценочные средства индикатора достижения компетенций

| Код<br>компетенции | Индикатор<br>достижения<br>компетенции | Перечень планируемых<br>результатов обучения по<br>дисциплине | Наименование оценочного<br>средства |
|--------------------|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
|--------------------|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------|

|       |                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |      |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| ОПК-2 | ИД-10 <sub>опк-2</sub><br>Использует знания биохимии при оценке качества и для улучшения свойств продукции из растительного сырья | <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- биохимические основы и энергетику основных процессов, протекающих в живом организме и в рамках технологических процессов производства и хранения продуктов питания;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- давать оценку качеству сырья и продуктов питания по их биохимическим показателям.</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основными методиками определения качества растительного сырья, их пищевой и технологической ценности;</li> <li>- навыками работы с современным оборудованием, приборами, обработки и анализа экспериментальных данных, систематизации полученных результатов.</li> </ul> | Тест |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|

## 6.2. Шкалы оценивания

Зачет проводится в форме собеседования или в форме тестирования. Тестирование проводится в ЭОИС на платформе Moodle и включает 30 вопросов различной сложности. Время, которое отводится на попытку решения теста – 45 минут. Обучающемуся предоставляется не более 2 попыток.

При собеседовании обучающемуся достается вариант задания путем собственного случайного выбора и предоставляется 20 минут на подготовку. Защита готового решения происходит в виде собеседования, на что отводится 5 минут. Задание состоит из 2 вопросов, требующие письменного ответа.

### Шкала оценивания тестирования на зачете

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

### Шкала оценивания собеседования на зачете

- «зачтено» выставляется обучающемуся, если он демонстрирует значительное понимание



основных понятий и законов биохимии, может дать оценку показателей жизнедеятельности растений и рекомендации по их повышению на основе физиолого-биохимических законов и правил;

- «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он демонстрирует небольшое понимание основных понятий и законов биохимии, не способен дать оценку показателей жизнедеятельности растений и рекомендации по их повышению на основе физиолого-биохимических законов и правил.

#### **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. Тесты для самоконтроля, составленные Коваль Е.В. (ЭИОС на платформе Moodle).
2. Слайд-лекции и другие учебные материалы, подготовленные Коваль Е.В. ([https://disk.yandex.ru/d/6\\_dCBc1FSyuiEg](https://disk.yandex.ru/d/6_dCBc1FSyuiEg)).
3. Фадеева Е.Ф. Биохимия / Е.Ф. Фадеева. – Тюмень: Титул. – 2017. – 268 с.
4. Физиология и биохимия обмена веществ : учебно-методическое пособие : лабораторный практикум / Федеральное гос. бюджетное образовательное учреждение высш. проф. образования "Вятский гос. гуманитарный ун-т" ; [сост.: М. А. Зайцев и др.]. - Киров : Изд-во ВятГГУ, 2015. - 249 с.
5. Биохимия [Электронный ресурс]: учебник /под ред. Е.С. Северина. – 5-е изд., испр. и доп. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2016. – 768 с. – Режим доступа: <https://studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437629.html>.

#### **б) дополнительная литература**

1. Фадеева Е.Ф. Атлас лекарственных растений / Е.Ф. Фадеева. – Т.: Титул. – 2016. – 172 с.
2. Нельсон Д. Основы биохимии Ленинджера: в 3 т. Т. 1: Основы биохимии, строение и катализ [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Д. Нельсон, М. Кокс ; под ред. А. А. Богданова и С. Н. Кочеткова ; пер. с англ. канд. хим. наук Т. П. Мосоловой, канд. хим. наук Е. М. Молочкиной, канд. биол. наук В. В. Белова. — Электрон. дан. — Москва : Изд-во "Лаборатория знаний", 2017. — 749 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103034>.
3. Пожарова Г.В. Биохимия: учебное пособие [Электронный ресурс]: учеб. пособие — Электрон. дан. — Саранск: МГПИ им. М.Е. Евсевьева, 2011. — 133 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/76374>.

### **3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"**

(базы данных, информационно-справочные и поисковые системы, интернет ресурсы)

1. <http://www.emanual.ru> - учебники в электронном виде.
2. <http://www.my-schop.ru> Издательство «Лань».
3. <http://www.iprbookshop.ru> «IPRbooks».
4. <https://www.elibrary.ru> - научная электронная библиотека
5. <http://www.protein.bio.msu.ru/biokhimiya/index.htm> - Интернет версия международного журнала по биохимии и биохимическим аспектам молекулярной биологии, биоорганической химии, микробиологии, иммунологии, физиологии и биомедицинских исследований. Статьи в pdf-формате.
6. <http://tusearch.blogspot.com> - Поиск электронных книг, публикаций, законов, ГОСТов на сайтах научных электронных библиотек. В список включены библиотеки иностранных

университетов и научных организаций.

#### **4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

1. Фадеева Е.Ф. Учебно-методическое пособие по биохимии / Е.Ф. Фадеева. – Тюмень: ГАУК ТОНБ. – 2014. – 118 с.

#### **10. Перечень информационных технологий**

1. Для проведения онлайн занятий используется сервис Google Meet.
2. Электронная информационно-образовательная среда на платформе Moodle.

#### **11. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Лекционные и лабораторные занятия проводятся с применением мультимедийных и компьютерных технологий (слайды, плакаты, оборудование: мультимедийный проектор, экран, ксерокс для размножения раздаточного материала. Для проведения занятий по данной дисциплине используются:

- техническое оборудование (компьютер, проектор) (видеопроектор EPSON (переносной), ноутбук ACER TravelMate 2440);
- учебные аудитории, снабженные столами и стульями для студентов и преподавателя: № 425 «Биохимия растений и генетика» и № 435 аудитория физиологии животных, №427 – лаборатория Биохимии растений.

#### **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 общей биологии

## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине БИОХИМИЯ

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

Уровень высшего образования – бакалавриат

Разработчик: доцент кафедры общей биологии, к.б.н., Е.В. Коваль

Утверждено на заседании кафедры

протокол № 10 от «9» июня 2021 г.

Заведующий кафедрой  А.А. Лящев

Тюмень, 2021

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

## **Комплект заданий для КСР**

### **Раздел Углеводы и липиды**

#### **Тема Углеводы**

*Задание 1. Решить вопросы теста.*

- Вопрос 1. Какое вещество в процессе фотосинтеза в последствии запасается в виде крахмала или превращается в целлюлозу?
- Вопрос 2. Какая функция углеводов лишняя?
- Вопрос 3. Какое вещество даст реакцию в тесте Селиванова и почему?
- Вопрос 4. Реакция глюкозы как многоатомного спирта протекает:
- Вопрос 5. Какие функциональные группы имеют моносахара?
- Вопрос 6. Глицеральдегид относится к:
- Вопрос 7. Какие связи скрепляют моносахаридные остатки в олиго- и полисахаридах?
- Вопрос 8. Что НЕ является углеводом?
- Вопрос 9. Какое вещество является гомополимером?
- Вопрос 10. Главными компонентами какого вещества являются амилоза и амилопектин?
- Вопрос 11. Какое вещество прореагирует в реакции Троммера и почему?
- Вопрос 12. Реакция "серебряного зеркала" является качественной на глюкозу, потому что:
- Вопрос 13. Фруктозан - полисахарид, содержащийся в клубнях и корнях георгинов, артишоков и одуванчиков называется: \_\_\_\_\_ -
- Вопрос 14. Верно ли утверждение? Углеводы входят в состав растительных слизей (гуммей)

*Задание 2. Соотнесите углевод и тип, к которому он относится:*

#### **Тема Липиды.**

*Задание 1. Решите вопросы теста.*

1. Для открытия глицерина используют реакцию:
2. О степени ненасыщенности масла, о склонности его к "высыханию", прогорканию и другим изменениям можно судить по показателю:
3. Сужение артерий вызывают липопротеины (холестерин):
4. Реакция, когда молекула кислоты и молекула спирта обратимо реагируют с образованием одной молекулы эфира и воды, называется: \_\_\_\_\_
5. В растениях преобладают:
6. Триацилглицериды...
7. В нейтральных жирах связь жирной кислоты и глицерина происходит за счет:
8. Природные полиненасыщенные длинноцепочечные жирные кислоты имеют:
9. Сколько двойных связей и атомов углерода содержит ленолевая кислота (9,12-октадекадиеновая кислота)?
10. Если углеродная цепочка насыщенной ЖК имеет более 10 атомов углерода, то:
11. Жиры гидрализуются ферментами:
12. Стеариновая кислота относится к:
13. Какие ненасыщенные жирные кислоты используются для снижения артериального давления, как ингибиторы тромбообразования, для лечения астмы, для защиты оболочки желудка и содержатся в растительных маслах завязи пшеницы, семени

льна, подсолнечника, соевых бобов, арахиса, а также грецких орехах, миндале, семечках подсолнуха.

14. К какой группе в классификации относятся фосфолипиды:
15. Были открыты в 1922 году. Работают структурными компонентами клеточной мембраны. Не смешиваются с водой, но легко растворяются в жирах. На сегодняшний день известно около 100 соединений в данной группе. Больше всего содержится в растительных маслах (нерафинированных), орехах, семенах.
16. Растительные воска - это представители:

**Задание 2.** Верно ли утверждение?

Сложные жирные кислоты Эйкозаноиды относятся к группе оксипинов.

## Раздел Азотистые вещества

### Тема Белки и аминокислоты

**Задание 1.** Решите тестовые задания

1. Какие компоненты участвуют в образовании полипептидных цепей белка?
2. Что можно отнести к свойствам белков?
3. Все аминокислоты относятся к:
4. У моноаминодикарбоновых аминокислот:
5. Какие аминокислоты относятся к гетероциклическим?
6. Отметьте ОСНОВНЫЕ химические свойства аминокислот:
7. Какая качественная реакция используется для выявления аргинина?
8. Какой связью в белках связаны между собой аминокислоты?
9. Трипептид, входит в состав окислительно-восстановительных ферментов (кофермент), принимает участие в разложении пероксида водорода в защитной системе клетки:
10. Сколько структур строения характерно для белков?
11. Сколько вариантов первичной структуры белка возможно?
12. Какая структура белка образуется за счет водородных связей между пептидными группами как одной цепи, так и разных цепей?
13. Что НЕ относится к типам вторичной структуры белка?
14. Вставьте пропущенное слово: "жизнь - есть форма существования \_\_\_\_\_ тел".

**Задание 2.** Отметьте, какие высказывания являются правдивыми, а какие нет:

| Высказывание                                                                                                                         | Да! | Нет! |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| События по сборке аминокислот в полипептидные цепи белка происходят на лизосомах и включают этапы инициации, элонгации и терминации. |     |      |
| Белки содержат 21-24% углерода (C)                                                                                                   |     |      |
| В состав белков могут входить галогены и металлы, в том числе и тяжелые (Cu, I, Fe, Zn, Ca, Mg, Br и др.)                            |     |      |
| Свойства белка определяются другими параметрами, а не определяются набором и соотношением в нем аминокислот                          |     |      |
| С-концевой (карбоксиконцевой) остаток в аминокислоте является началом цепи                                                           |     |      |
| N-концевой (аминоконцевой) остаток в аминокислоте является началом цепи                                                              |     |      |

**Задание 3.** Решите задачу.

Рассчитайте, чему равен коэффициент поликонденсации, если в среднем молекулярная масса аминокислотного остатка 115, а молекулярная масса этого белка 38000?

**Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он верно решил задание 3, дал не менее 90% верных ответов на задания 1 и 2;
- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он верно решил задание 3, дал не менее 75% верных ответов на задания 1 и 2
- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он верно решил задание 3, дал не менее 65% верных ответов на задания 1 и 2;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он неверно решил задание 3, дал менее 65% верных ответов на задания 1 и 2

**Темы эссе (рефератов, мультимедийных презентаций)**

**Темы рефератов:**

1. Полисахариды: классификация, свойства, важнейшие представители.
2. Жиры (триглицериды), их структура и разнообразие в природе по качественному составу и соотношению высших жирных кислот.
3. Распространение фосфолипидов в природе, их биологическая роль.
4. Этапы биосинтеза белков: транскрипция, рекогниция и трансляция.
5. Влияние гипо- и гипервитаминозов на обменные процессы в организме животных.
6. Особенности углеводного обмена у жвачных животных.
7. Механизм действия гормонов.
8. Железы внутренней секреции и их гормоны.
9. Химический состав плазмы крови, форменные элементы крови и их состав.
10. Биохимия посмертных изменений в мышечной ткани.
11. Физико-химические свойства мочи травоядных и плотоядных животных.
12. Свойства и химический состав мочи сельскохозяйственной птицы.
13. Белки, жиры и углеводы молока.

**Тематика сообщений-презентаций**

1. Классификация витаминов (их общая биохимическая характеристика).
2. Жирорастворимые витамины. Вещества, химическая природа, их функции в организме.
3. Водорастворимые витамины.
4. Болезни, связанные с избытком или нехваткой витаминов.
5. Понятие «антивитамины».
6. Алкалоиды.
7. Гликозиды.
8. Фенольные соединения растений.
9. Эфирные масла и смолы.
10. Экологическая роль вторичных метаболитов в жизни растений в сообществе.
11. Номенклатура ферментов (тривиальная, рациональная и т.д.).
12. Список ферментов Международной комиссии. Классы ферментов.
13. Оксидоредуктазы.
14. Трансферазы.
15. Гидролазы.

16. Лиазы.
17. Изомеразы.
18. Лигазы.
19. Применение ферментов в промышленности.
20. Эндокринная система человека (состав, роль в организме, патологические состояния).
21. Разновидности гормонов (классификация, природа).
22. Полипептидные фитогормоны (например, системин, фитосульфокины).
23. Характеристика гормонов разных желез по форме

#### Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он подготовил реферат или сообщение-презентацию, используя различные научные и учебные источники литературы, в конце работы приведен список литературы, источники литературы оформлены согласно ГОСТ Р 7.0.100-2018; сообщение сопровождается мультимедийной презентацией или наглядным раздаточным материалом, реферат содержит основные разделы: содержание, введение, основная часть, заключение; выбранная тема раскрыта полностью и подкреплена примерами.
- оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если реферат или сообщение-презентация написан, демонстрируя небольшое понимание основных понятий и законов биологии и экологии применительно к живым системам; тема не раскрыта, оформление не соответствует требованиям, предъявляемым "зачетной" работе.

#### Вопросы к зачёту

| Компетенция                                                                                                                             | Вопросы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ОПК-2</b> Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Химический состав живых организмов.</li> <li>2. Основные группы углеводов. Состав, строение, свойства и функции углеводов в животном организме.</li> <li>3. Классификация липидов, их состав, строение, свойства и функции в организме.</li> <li>4. Распространение фосфолипидов в природе, их биологическая роль.</li> <li>5. Состав, строение, свойства и функции азотистых и белковых веществ организма.</li> <li>6. Полипептидная теория строения белка. Уровни организации белковых молекул.</li> <li>7. Классификация аминокислот, пептидов и белков. Природные пептиды.</li> <li>8. Особенности строения нуклеиновых кислот, их роль в организме.</li> <li>9. Классификация, состав, строение и свойства ферментов.</li> <li>10. Законы термодинамики, их действие в живом организме. Энергетика биохимических процессов.</li> <li>11. Классификация, состав, строение, функции и биологическая роль витаминов.</li> </ol> |

|     |                                                                                                                                           |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     | 12. Алкалоиды, гликозиды, фенольные соединения, эфирные масла и смолы, их состав, строение, функции в организме.                          |
|     | 13. Биосинтез РНК и ДНК.                                                                                                                  |
|     | 14. Этапы биосинтеза белков: транскрипция, рекогниция и трансляция.                                                                       |
|     | 15. Механизм ферментативного катализа. Влияние условий среды на активность ферментов.                                                     |
|     | 16. Понятие метаболизма. Катаболические и анаболические процессы.                                                                         |
|     | 17. Переваривание, всасывание пищи. Ферменты пищеварения.                                                                                 |
|     | 18. Обмен углеводов. Гликолиз и глюконеогенез. Особенности углеводного обмена у жвачных животных.                                         |
|     | 19. Дыхание. Цикл трикарбоновых кислот. Цикл Кребса.                                                                                      |
|     | 20. Синтез и распад жиров и их составных частей.                                                                                          |
|     | 21. Транспорт в клетке.                                                                                                                   |
|     | 22. Биохимия печени.                                                                                                                      |
|     | 23. Биохимия почек. Биохимический состав мочи и ее свойства. Обмен веществ в почках.                                                      |
|     | 24. Химический состав плазмы крови, форменные элементы крови и их состав.                                                                 |
|     | 25. Биохимический состав мышечной ткани. Строение мышечного волокна. Белковый состав мышц.                                                |
|     | 26. Биохимия нервной и соединительной ткани.                                                                                              |
|     | 27. Железы внутренней секреции и их гормоны. Гормоны растений и животных. Пептидные гормоны. Стероидные гормоны.                          |
| 28. | Механизм действия гормонов. Их функция в организме. Болезни, связанные с нарушением гормонального фона.                                   |
|     | 29. Предмет, задачи и место биохимии в системе биологических знаний среди естественнонаучных и агрономических дисциплин. Методы биохимии. |
|     | 30. История развития биохимии. Современные проблемы и открытия в биохимии.                                                                |
|     | 31. Оценка качества и питательной ценности жиров и масел. Константы жиров.                                                                |
|     | 32. Химические свойства и качественные реакции на липиды и углеводы.                                                                      |
|     | 33. Значение углеводов в рационе зверей и птиц.                                                                                           |
|     | 34. Значение растительных масел в питании животных.                                                                                       |
|     | 35. Оценка питательной ценности белков по аминокислотному составу. Значение растительного белка в рационе животных.                       |
|     | 36. Цветные реакции и химические свойства белков.                                                                                         |
|     | 37. Значение витаминов и микроэлементов в питании животных. Изменение содержания витаминов под                                            |



|  |                                                                                                                                                                                                         |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>влиянием внешних условий. Авитаминозы и гипервитаминозы.</p> <p>38. Заготовка кормов с учетом их питательной ценности и с целью профилактики болезней.</p> <p>39. Белки, жиры и углеводы молока.</p> |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### Типовые вопросы для проведения зачета в форме тестирования

Фонд оценочных средств посредством тестирования в полном объеме приведен в ЭИОС на платформе Moodle

Вопрос 1. Соотнесите фитогормон и выполняемые им функции:

Вопрос 2. Синтез индолилуксусной кислоты в растительной клетке начинается с триптофана.

Вопрос 3. Незаменимые компоненты, присутствующие в небольших количествах и обеспечивающие нормальное протекание биохимических и физиологических процессов путем участия в регуляции обмена веществ в организме, называются:

Вопрос 4. Витамины бывают:

Вопрос 5. Какой витамин участвует в процессе фотосинтеза, усиливает дыхание клеток, а также придает большую устойчивость организмам, так как окисляется благодаря различным "конечным" оксидазам, то есть функционирует в различных условиях температуры и на разных этапах развития растений:

Вопрос 6. Катализатор, ускоряющий только одну химическую реакцию, называется:

Вопрос 7. Отметьте факторы, влияющие на скорость ферментативных реакций?

Вопрос 8. Добавочная группа двухкомпонентных ферментов называется:

Вопрос 9. Какое вещество в процессе фотосинтеза в последствии запасается в виде крахмала или превращается в целлюлозу?

Вопрос 10. Какие функциональные группы имеют моносахариды?

Вопрос 11. Соотнесите углевод и тип, к которому он относится:

Вопрос 12. ДНК есть только в животных клетках, а РНК – в растительных.

Вопрос 13. Напишите, какая пентоза входит в состав РНК? \_\_\_\_\_

Вопрос 14. Какой связью связываются между собой два различных нуклеотида в первичной структуре нуклеиновых кислот?

Вопрос 15. Эфирные масла относятся к группе:

Вопрос 16. Были открыты в 1922 году. Работают структурными компонентами клеточной мембраны. Не смешиваются с водой, но легко растворяются в жирах. На сегодняшний день известно около 100 соединений в данной группе. Больше всего содержится в растительных маслах (нерафинированных), орехах, семенах.

Вопрос 17. Растительные воска — это представители:

Вопрос 18. В нейтральных жирах связь жирной кислоты и глицерина происходит за счет:

Вопрос 19. У моноаминодикарбоновых аминокислот:

Вопрос 20. Белки-ионофоры, которые являются транспортными каналами мембраны, осуществляют перенос только одного вида молекул. Они называются?

Вопрос 21. Универсальным аккумулятором, донором и трансформатором энергии в организме является кислота:

Вопрос 22. К каким типам биохимических реакций можно отнести гликолиз и /или глюконеогенез?

Вопрос 23. Основную роль в стратегии метаболизма играют:

Вопрос 24. При активном транспорте ионов и веществ через мембраны необходимо участие:

Вопрос 25. В состав органической части растительного сырья не входит

- Вопрос 26. К какому классу ферментов относится липаза?
- Вопрос 27. Во сколько раз ферменты ускоряют биохимические реакции?
- Вопрос 28. Отметьте, что относится к специфическим свойствам ферментов (что отличает их от действия простых химических катализаторов):
- Вопрос 29. Гипотеза образования энзим-субстратного комплекса Э. Фишера называется:
- Вопрос 30. Отметьте факторы, влияющие на скорость ферментативных реакций?
- Вопрос 31. Специфические свойства ферментов обусловлены наличием у них:
- Вопрос 32. Какая пентоза входит в состав ДНК? \_\_\_\_\_
- Вопрос 33. Из каких компонентов состоит нуклеотид?
- Вопрос 34. В нуклеотиде пентоза связана с остатками(ом) фосфорной кислоты:
- Вопрос 35. Природный нуклеотид, субстрат и продукт окислительного фосфорилирования, выполняет функцию основного внутриклеточного переносчика свободной энергии в клетке, называется: \_\_\_\_\_
- Вопрос 36. Соедините комплементарные основания:
- Вопрос 37. Какой связью связываются между собой два различных нуклеотида в первичной структуре нуклеиновых кислот?
- Вопрос 38. Какие белки участвуют в формировании третичной структуры ДНК в ядре?
- Вопрос 39. Перенос генетической информации в пределах одного класса нуклеиновых кислот (от ДНК к ДНК), или синтез ДНК называется.
- Вопрос 40. На какой стадии репликации происходит присоединение нуклеотидов ДНК-полимеразами и проверка правильности присоединения?
- Вопрос 41. Какая структура РНК формируется в результате спирализации отдельных участков одноцепочечной РНК, образуя "шпильки"?
- Вопрос 42. При трансляции место начала транскрипции называется:
- Вопрос 43. Процесс созревания пре-РНК в цитоплазме называется:
- Вопрос 44. Какой орган осуществляет биосинтез веществ «на экспорт» (белки плазмы крови, глюкоза, липиды и др.)?
- Вопрос 45. Соотнесите ферменты пищеварения и орган, их синтезирующий:
- Вопрос 46. Соотнесите гормоны и железы, их продуцирующие:

### **Критерии оценки:**

- «зачтено» выставляется обучающемуся, если он демонстрирует значительное понимание основных понятий и законов биохимии, может дать оценку показателей жизнедеятельности растений и рекомендации по их повышению на основе физиолого-биохимических законов и правил, если в тестировании процент правильных ответов превышает 50%;
- «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он демонстрирует небольшое понимание основных понятий и законов биохимии, не способен дать оценку показателей жизнедеятельности растений и рекомендации по их повышению на основе физиолого-биохимических законов и правил, если в тестировании процент правильных ответов менее 50%.

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

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

«Утверждаю»  
Заведующий кафедрой



Ю.В. Зубарева

«04» июня 2021 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

*Бухгалтерский учет и финансы*

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, 2021

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 «27» мая 2021 г. Протокол № 11

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена на заседании кафедры экономики, организации и управления АПК от «04» июня 2021 г. Протокол № 5а

Заведующий кафедрой



Ю.В. Зубарева

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от «08» июня 2021 г. Протокол № 7а

Председатель методической комиссии института



О.А. Мелякова

**Разработчик:**

Буторина Г.Ю., доцент кафедры экономики, организации и управления АПК, к.э.н.

Директор института:



Г.А. Дорн

**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                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>УК-1</b>     | Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | ИД-1 <sub>ук-1</sub> Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи | <b>знать:</b><br>- основы бухгалтерского учета<br><b>уметь:</b><br>- формировать учетную информацию, необходимую для решения поставленной задачи<br><b>владеть:</b><br>- навыками формирования учетных записей и документирования хозяйственных операций |
|                 |                                                                                                                                | ИД-2 <sub>ук-1</sub> Применяет системный подход и критическое мышление для решения поставленных задач         | <b>знать:</b><br>- базовые понятия в области финансов<br><b>уметь:</b><br>- применять системный подход для решения поставленных финансовых задач<br><b>владеть:</b><br>- навыками финансовых расчетов                                                    |

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

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

Для изучения дисциплины необходимы знания в области *экономической теории, предпринимательства*.

*Бухгалтерский учет и финансы* является предшествующей дисциплиной для государственной итоговой аттестации.

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

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы**

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

| Вид учебной работы                                 | Форма обучения |            |
|----------------------------------------------------|----------------|------------|
|                                                    | очная          | заочная    |
| <b>Аудиторные занятия (всего)</b>                  | <b>48</b>      | <b>12</b>  |
| <i>В том числе:</i>                                | -              | -          |
| Лекционного типа                                   | 24             | 6          |
| Семинарского типа                                  | 24             | 6          |
| <b>Самостоятельная работа (всего)</b>              | <b>60</b>      | <b>96</b>  |
| <i>В том числе:</i>                                | -              | -          |
| Проработка материала лекций, подготовка к занятиям | 30             | 72         |
| Самостоятельное изучение тем                       | 6              |            |
| Контрольные работы                                 | -              | 24         |
| Реферат                                            | 24             | -          |
| Вид промежуточной аттестации:                      | зачет          | зачет      |
| <b>Общая трудоемкость:</b>                         |                |            |
| часов                                              | <b>108</b>     | <b>108</b> |
| зачетных единиц                                    | <b>3</b>       | <b>3</b>   |

#### 4. Содержание дисциплины

##### 4.1. Содержание разделов дисциплины

| № п/п | Наименование раздела дисциплины            | Содержание раздела                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | 2                                          | 3                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 1.    | Основы бухгалтерского учёта                | Предмет и объекты бухгалтерского учёта. Виды счетов бухгалтерского учета. План счетов бухгалтерского учета. Двойная запись. Корреспонденция счетов. Синтетический и аналитический учет. Первичные учетные документы и регистры. Инвентаризация. Бухгалтерская отчетность. |
| 2.    | Учет формирования и использования ресурсов | Учёт денежных средств. Учёт материально-производственных ресурсов. Учет основных средств. Учёт трудовых ресурсов. Учёт затрат на производство и калькуляция себестоимости продукции. Учёт продажи и финансовых результатов. Учет собственного капитала                    |
| 3.    | Финансы в АПК                              | Сущность финансов предприятий, их функции. Кредитование предприятий. Страховые взносы предприятий. Налогообложение предприятий                                                                                                                                            |

##### 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 бухгалтерского учёта                      | 8                | 8                 | 20 | 36           |
| 2.    | Учет формирования и использования ресурсов в АПК | 8                | 10                | 20 | 38           |
| 3.    | Финансы в АПК                                    | 8                | 6                 | 20 | 34           |
|       | 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 бухгалтерского учёта                      | 2                | 2                 | 32 | 36           |
| 2.    | Учет формирования и использования ресурсов в АПК | 2                | 2                 | 34 | 38           |
| 3.    | Финансы в АПК                                    | 2                | 2                 | 30 | 34           |
|       | 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                    | Классификация имущества предприятия                               | 2                  | -       |
| 2.    | 1                    | Виды счетов бухгалтерского учета                                  | 2                  | 1       |
| 3.    | 1                    | Двойная запись и корреспонденция счетов                           | 2                  | 1       |
| 4.    | 1                    | Первичные учетные документы и регистры                            | 2                  | -       |
| 5.    | 2                    | Учёт денежных средств                                             | 2                  | -       |
| 6.    | 2                    | Учёт материально-производственных запасов                         | 2                  | 1       |
| 7.    | 2                    | Учёт расчетов с персоналом по оплате труда                        | 2                  | -       |
| 8.    | 2                    | Учёт затрат на производство и калькуляция себестоимости продукции | 2                  | 1       |
| 9.    | 2                    | Учёт продаж и финансовых результатов                              | 2                  | -       |
| 10.   | 3                    | Кредитование предприятий                                          | 2                  | 1       |
| 11.   | 3                    | Страховые взносы предприятий                                      | 2                  | 1       |
| 12.   | 3                    | Налогообложение предприятий                                       | 2                  | -       |
|       | <b>Итого</b>         |                                                                   | 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:                                       | 60             | 96      | -                |

#### 5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы

Бухгалтерский учет и финансы/ Авторы-составители: Буторина Г.Ю./ Методические указания для самостоятельной работы, уровень подготовки - бакалавриат. – Тюмень, ГАУ Северного Зауралья, 2020. [Электронный ресурс].

### 5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение

1. Раздел 1 «Основы бухгалтерского учёта», темы:
  - Синтетический и аналитический учет;
  - Учетные регистры;
  - Бухгалтерская финансовая отчетность.
2. Раздел 2 «Учет формирования и использования ресурсов в АПК», темы:
  - Учет основных средств;
  - Учет собственного капитала.
3. Раздел 3 «Финансы в АПК», темы:
  - Функции и условия кредитования.

### 5.4. Темы рефератов

1. История развития бухгалтерского учёта.
2. Зарождение и становление учёта в России.
3. Понятие хозяйственного учёта, его виды и место в системе управления экономическими субъектами.
4. Роль бухгалтерской информации в системе управления и классификация её пользователей.
5. Цели и задачи законодательства о бухгалтерском учёте.
6. Основопологающие принципы бухгалтерского учёта и критерии их формирования.
7. Правила и приёмы ведения бухгалтерского учёта.
8. Финансовые результаты деятельности предприятия.
9. Сущность балансового обобщения и его роль в бухгалтерском учёте. Принцип двойственности.
10. Основы определения двойного финансового результата. Капитальное (основное) уравнение двойственности.
11. Классификация активов.
12. Классификация обязательств и капитала.
13. Сущность и значение стоимостного измерения объектов бухгалтерского наблюдения.
14. Амортизируемые и неамортизируемые объекты бухгалтерского учёта. Методы начисления амортизации.
15. Введение в процедуру бухгалтерского учёта.
16. Назначение бухгалтерских счетов. Структуры и принципы построения бухгалтерских балансов.
17. Классификация статических бухгалтерских балансов.
18. Отчёт о финансовых результатах – динамическая балансовая модель.
19. Счета бухгалтерского учёта. Их назначение и строение.
20. Характеристика активных и пассивных счетов.
21. Характеристика активно - пассивных счетов.
22. План счетов бухгалтерского учёта – основа организации учёта.
23. Синтетические и аналитические счета. Понятия о субсчетах и забалансовых счетах.
24. Классификация счетов по экономическому содержанию.
25. Классификация счетов по структуре и назначению.
26. Типы изменений, вызываемые хозяйственными операциями.
27. Постулаты двойной записи. Бухгалтерские проводки и их классификация.
28. Закон «О бухгалтерском учёте» о документации.
29. Классификация первичных учётных документов.
30. Документирование хозяйственных операций. Документооборот.
31. Стандартизация и унификация первичных документов.



32. Значение инвентаризации. Виды инвентаризации.
33. Способы, сроки и порядок проведения инвентаризации.
34. Отражение результатов инвентаризации в учёте и отчётности.
35. Последствия нарушений правил проведения инвентаризации.
36. Учётные регистры и их классификация.
37. Способы исправления ошибочных бухгалтерских записей.
38. Организационные формы бухгалтерского учёта.
39. Роль учётной процедуры для обеспечения достоверности бухгалтерских данных.
40. Этапы организационного периода.
41. Контрольное значение оборотной ведомости.
42. Общие понятия о стандартах учёта и отчётности.
43. Виды стандартов и их классификация по назначению и экономическому содержанию.
44. Процедура создания международных стандартов учёта.
45. Понятие учётной политики и её роль в системе управления организацией.
46. Аспекты учётной политики.
47. Документальное оформление учётной политики и её раскрытие в финансовой отчётности.
48. Понятие организации бухгалтерского учёта на предприятии.
49. Руководитель – организатор бухгалтерской службы.
50. Централизация и децентрализация учёта.
51. Структура аппарата бухгалтерии.
52. Взаимоотношение бухгалтерии с другими подразделениями предприятий.
53. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера.
54. Характеристика бухгалтерской профессии и профессиональной этики.
55. Международные и национальные бухгалтерские организации.
56. Кредитная система и её основные звенья.
57. Сущность, функции и виды ценных бумаг.
58. Сущность, функции и виды рынка ценных бумаг.
59. Основные тенденции и направления развития международных финансов.
60. Мировая валютная система и её модификация.

## 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 <sub>УК-1</sub> Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи | <b>знать:</b><br>- основы бухгалтерского учета<br><b>уметь:</b><br>- формировать учетную информацию, необходимую для решения поставленной задачи<br><b>владеть:</b><br>- навыками формирования учетных записей и документирования хозяйственных операций | Тест                             |

|  |                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                       |      |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
|  | ИД-2 <sub>ук-1</sub> Применяет системный подход и критическое мышление для решения поставленных задач | <b>знать:</b><br>- базовые понятия в области финансов<br><b>уметь:</b><br>- применять системный подход для решения поставленных финансовых задач<br><b>владеть:</b><br>- навыками финансовых расчетов | 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. Барбарская, М. Н. Организация финансов на микроуровне / М. Н. Барбарская. — Самара : Самарский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2014. — 188 с. — ISBN 978-5-9585-0572-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/29789.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей
2. Газизьянова, Ю. Ю. Бухгалтерский учет : учебное пособие / Ю. Ю. Газизьянова, Т. Г. Лазарева. — Самара : СамГАУ, 2020. — 203 с. — ISBN 978-5-88575-597-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143448>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Дынникова, Е. В. Теоретические основы бухгалтерского учета : учебное пособие / Е. В. Дынникова, Е. В. Ягупова. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2019. — 112 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119934>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Колчина, Н. В. Финансы организаций : учебник для студентов вузов, обучающихся по экономическим специальностям, направлению подготовки «Финансы и кредит» / Н. В. Колчина, О. В. Португалова. — 6-е изд. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 399 с. — ISBN 978-5-238-02810-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/71068.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей
5. Тютюкина, Е. Б. Финансы организаций (предприятий) : учебник / Е. Б. Тютюкина. — Москва : Дашков и К, 2018. — 544 с. — ISBN 978-5-394-01094-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/105578>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Финансы : учебник для студентов вузов, обучающихся по экономическим специальностям, специальности «Финансы и кредит» / Г. Б. Поляк, О. И. Пилипенко, Н. Д. Эриашвили [и др.] ; под редакцией Г. Б. Поляка. — 4-е изд. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 735 с. — ISBN 978-5-238-02166-9. — Текст : электронный //

Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/81714.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

7. Финансы : учебное пособие / составитель Н. В. Лихолетова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 190 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152578>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### б) дополнительная литература

1. Соснаускене, О. И. Бухгалтерский учет : учебное пособие / О. И. Соснаускене. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2007. — 199 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/1082.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Кабанцева, Н. Г. Финансы : учебное пособие / Н. Г. Кабанцева. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2010. — 296 с. — ISBN 978-5-904000-34-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/792.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Полякова, Е. В. Финансы и кредит : учебное пособие / Е. В. Полякова. — Москва : Экзамен, 2008. — 72 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/912.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. Ярушкина, Е. А. Теория бухгалтерского учета : учебное пособие / Е. А. Ярушкина. — Краснодар : Южный институт менеджмента, 2011. — 72 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/9570.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

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

1. <https://www.garant.ru/> - Информационно-правовой портал «Гарант»
2. <https://www.pravcons.ru/> - Интернет-портал для бухгалтера, юриста
3. <https://mvf.klerk.ru/> - Сайт «В помощь бухгалтеру»
4. <https://www.minfin.ru/> - Сайт Министерства финансов РФ
5. <https://www.consultant.ru.> / - Справочно-поисковая система Консультант

Плюс

6. <http://window.edu.ru/catalog/> - Бухгалтерский учет и финансы: научно-образовательный портал

7. <https://www.elibrary.ru/> - Научная электронная библиотека
8. <https://www.prilib.ru/> - Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина
9. <http://www.tonb.ru/> - Тюменская областная научная библиотека им. Д.И. Менделеева

#### 9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Бухгалтерский учет и финансы/ Авторы-составители: Буторина Г.Ю./ Рабочая тетрадь для практических занятий, уровень подготовки – бакалавриат, форма обучения – очная, заочная. – Тюмень, ГАУ Северного Зауралья, 2020. [Электронный ресурс].

2. Бухгалтерский учет и финансы/ Авторы-составители: Буторина Г.Ю./ Методические указания для самостоятельной работы, уровень подготовки - бакалавриат. –

форма обучения – очная, заочная.- Тюмень, ГАУ Северного Зауралья, 2020. [Электронный ресурс].

## **10. Перечень информационных технологий**

Система электронного обучения Moodle

## **11. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

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

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 экономики, организации и управления АПК

## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

*Бухгалтерский учет и финансы*

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 № 5а от «04» июня 2021 г.

Заведующий кафедрой  Ю.В. Зубарева

Тюмень, 2021

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

**Комплект заданий для контрольной работы**

*Номера теоретических вопросов, на которые необходимо ответить при  
выполнении контрольной работы*

| Предпоследняя цифра номера зачетной книжки | Последняя цифра номера зачетной книжки студента |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
|                                            | 0                                               | 1     | 2     | 3     | 4     | 5     | 6     | 7     | 8     | 9     |
| 1                                          | 11,18                                           | 12,24 | 13,26 | 14,42 | 15,38 | 16,40 | 17,25 | 18,43 | 19,45 | 20,36 |
| 2                                          | 21,44                                           | 22,47 | 23,49 | 24,50 | 25,46 | 27,51 | 28,52 | 29,49 | 30,48 | 31,41 |
| 3                                          | 32,38                                           | 33,43 | 34,14 | 35,9  | 19,36 | 17,37 | 38,9  | 12,39 | 14,40 | 10,41 |
| 4                                          | 17,42                                           | 7,43  | 11,44 | 18,45 | 20,46 | 8,47  | 15,48 | 25,49 | 28,50 | 31,51 |
| 5                                          | 35,52                                           | 26,1  | 4,33  | 11,42 | 38,9  | 28,17 | 5,39  | 35,17 | 37,21 | 31,6  |
| 6                                          | 6,40                                            | 50,26 | 2,22  | 19,51 | 9,36  | 42,5  | 14,24 | 21,3  | 18,32 | 34,2  |
| 7                                          | 12,27                                           | 20,48 | 7,44  | 32,19 | 3,27  | 46,8  | 52,16 | 48,13 | 47,7  | 23,1  |
| 8                                          | 16,27                                           | 2,51  | 14,37 | 46,10 | 45,25 | 4,24  | 2,52  | 50,18 | 44,20 | 4,41  |
| 9                                          | 10,43                                           | 15,31 | 6,39  | 3,36  | 8,39  | 29,12 | 23,33 | 5,47  | 29,11 | 40,1  |
| 0                                          | 03,53                                           | 25,31 | 16,39 | 13,36 | 18,39 | 19,12 | 3,33  | 15,55 | 19,11 | 01,54 |

**Перечень вопросов для контрольной работы (для выполнения теоретической части)**

1. Понятие и роль бухгалтерского учета для предприятия.
2. Виды бухгалтерского учета.
3. Задачи и требования к бухгалтерскому учету.
4. Характеристика предмета бухгалтерского учета.
5. Классификация имущества по видам.
6. Классификация имущества по источникам его образования.
7. Метод бухгалтерского учета. Характеристика его элементов.
8. Понятие, строение и содержание бухгалтерского баланса.
9. Классификация бухгалтерских балансов.
10. Типы хозяйственных операций и их влияние на бухгалтерский баланс.
11. Счета бухгалтерского учета, их строение и назначение.
12. Виды счетов бухгалтерского учета.
13. Двойная запись. Ее обоснование. Корреспонденция счетов.
14. Синтетические и аналитические счета. Понятие о субсчетах.

15. Оборотные и шахматные ведомости.
16. План счетов бухгалтерского учета - основа организации учета.
17. Характеристика плана счетов по разделам.
18. Общие понятия о бухгалтерских документах. Требования к их содержанию и оформлению.
19. Порядок проверки и обработки документов.
20. Организация документооборота на предприятии. Хранение документов бухгалтерского учета.
21. Классификация документов.
22. Сущность, значение и задачи инвентаризации. Виды инвентаризации.
23. Сроки и порядок проведения инвентаризации.
24. Отражение результатов инвентаризации в учете.
25. Назначение учетных регистров и их классификация.
26. Техника записей в учетные регистры.
27. Способы исправления ошибочных записей.
28. Организация бухгалтерского учета на предприятии.
29. Учетная политика предприятия.
30. Структура и функции аппарата бухгалтерии.
31. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера.
32. Система нормативного регулирования бухгалтерского учета в РФ.
33. Понятие бухгалтерской отчетности, ее виды, назначение и состав.
34. Порядок и сроки представления бухгалтерской отчетности.
35. Учет кассовых операций
36. Учет операции по расчетному счету
37. Учет материалов
38. Учет готовой продукции
39. Учет животных на выращивании и откорме
40. Учет основных средств
41. Учет амортизации основных средств
42. Учет трудовых ресурсов
43. Учёт затрат на производство продукции растениеводства
44. Калькуляция себестоимости продукции растениеводства
45. Учёт затрат на производство продукции животноводства
46. Калькуляция себестоимости продукции животноводства
47. Учет продажи
48. Учет финансовых результатов
49. Учет собственного капитала
50. Сущность финансов предприятий, их функции.
51. Кредитование предприятий.
52. Страховые взносы предприятий.
53. Налогообложение предприятий

### **Задания для практического раздела контрольной работы**

*При определении номера варианта практической части используют последнюю цифру зачетной книжки*

**ЗАДАНИЕ 1.** Открыть счета бухгалтерского учета по нижеприведенной схеме и записать в них остатки на 1 января 202... г.

| Д-т     | Уставный капитал | К-т |
|---------|------------------|-----|
|         | НС=410000        |     |
| 1.      | 1.               |     |
| 2.      | 2.               |     |
| 3.      | 3.               |     |
| и т. д. | и т. д.          |     |
| ДО=     | КО=              |     |
|         | КС=              |     |

Суммы по вариантам

| Счет | 1 вар  | 2 вар  | 3 вар  | 4 вар  | 5 вар  | 6 вар  | 7 вар  | 8 вар  | 9 вар  | 10 вар |
|------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 80   | 410000 | 41100  | 412000 | 41300  | 414000 | 415000 | 416000 | 417000 | 418000 | 419000 |
| 70   | 10000  | 11000  | 12000  | 13000  | 14000  | 15000  | 16000  | 17000  | 18000  | 19000  |
| 66   | 7000   | 8000   | 9000   | 10000  | 11000  | 12000  | 13000  | 14000  | 15000  | 16000  |
| 01   | 400000 | 401000 | 402000 | 403000 | 404000 | 405000 | 406000 | 407000 | 408000 | 409000 |
| 50   | 100    | 1100   | 2100   | 3100   | 4100   | 5100   | 6100   | 7100   | 8100   | 9100   |
| 51   | 10900  | 11900  | 12900  | 13900  | 14900  | 15900  | 16900  | 17900  | 18900  | 19900  |
| 20   | 60800  | 61800  | 62800  | 63800  | 64800  | 65800  | 66800  | 67800  | 68800  | 69800  |
| 10   | 41000  | 42000  | 43000  | 44000  | 45000  | 46000  | 47000  | 48000  | 49000  | 50000  |
| 43   | 18000  | 19000  | 20000  | 21000  | 22000  | 23000  | 24000  | 25000  | 26000  | 27000  |
| 60   | 9000   | 10000  | 11000  | 12000  | 13000  | 14000  | 15000  | 16000  | 17000  | 18000  |
| 68   | 800    | 1800   | 2800   | 3800   | 4800   | 5800   | 6800   | 7800   | 8800   | 9800   |
| 82   | 34000  | 35000  | 36000  | 37000  | 38000  | 39000  | 40000  | 41000  | 42000  | 43000  |
| 02   | 60000  | 60000  | 60000  | 60000  | 60000  | 60000  | 60000  | 60000  | 60000  | 60000  |

По состоянию на 1 ноября 202... г. предприятие имело следующие остатки на счетах:

| Наименование счетов                                                   | Шифр счета | Сумма, руб. |
|-----------------------------------------------------------------------|------------|-------------|
| Уставный капитал                                                      | 80         | 410000      |
| Расчеты с персоналом по оплате труда<br>(кредиторская задолженность)  | 70         | 10000       |
| Расчеты по долгосрочным кредитам и займам                             | 67         | 7000        |
| Основные средства                                                     | 01         | 400000      |
| Касса                                                                 | 50         | 100         |
| Расчетный счет                                                        | 51         | 10900       |
| Основное производство                                                 | 20         | 60800       |
| Материалы                                                             | 10         | 41000       |
| Готовая продукция                                                     | 43         | 18000       |
| Расчеты с поставщиками и подрядчиками<br>(кредиторская задолженность) | 60         | 9000        |
| Расчеты по налогам и сборам<br>(кредиторская задолженность)           | 68         | 800         |
| Резервный капитал                                                     | 82         | 34000       |
| Амортизация основных средств                                          | 02         | 60000       |



**ЗАДАНИЕ 2.** Составить и внести в Журнал регистрации хозяйственных операций бухгалтерские проводки.

**Журнал регистрации хозяйственных операций.**

| №<br>п/п | Содержание хозяйственных операций                                                       | Сумма, руб. | Корреспонденция<br>счетов |     |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------|-----|
|          |                                                                                         |             | Д-т                       | К-т |
| 1.       | Поступили деньги в кассу с расчетного счета для выплаты заработной платы.               |             |                           |     |
| 2.       | Выдана из кассы заработная плата работникам предприятия.                                |             |                           |     |
| 3.       | Поступили материалы от поставщиков. Оплата не произведена.                              |             |                           |     |
| 4.       | Получен на расчетный счет долгосрочный кредит банка.                                    |             |                           |     |
| 5.       | Отпущены со склада материалы на нужды основного производства.                           |             |                           |     |
| 6.       | Поступила на склад готовая продукция от основного производства.                         |             |                           |     |
| 7.       | С расчетного счета перечислено поставщикам в счет погашения задолженности за материалы. |             |                           |     |
| 8.       | Часть резервного капитала направлена на увеличение уставного капитала.                  |             |                           |     |

**ЗАДАНИЕ 3.** Произвести разnosку сумм по счетам, подсчитать обороты (по дебету и по кредиту) и вывести конечное сальдо.

**ЗАДАНИЕ 4.** Составить оборотную ведомость по счетам бухгалтерского учета. Сверить обороты из ведомости с итогами Журнала регистрации.

**Оборотная ведомость по синтетическим счетам за ноябрь 20...г.**

| Шифр<br>счета | Наименование<br>счета | Сальдо на<br>01.01.20...г. |     | Обороты за ноябрь |     | Сальдо на<br>01.02.20...г. |     |
|---------------|-----------------------|----------------------------|-----|-------------------|-----|----------------------------|-----|
|               |                       | Д-т                        | К-т | Д-т               | К-т | Д-т                        | К-т |
| 01            | Основные средства     |                            |     |                   |     |                            |     |
| 02            | и т. д.               |                            |     |                   |     |                            |     |
|               | Итого                 |                            |     |                   |     |                            |     |

**Критерии оценки:**

- «зачтено» выставляется в случае, если контрольная работа выполнена по своему варианту, допущено по каждому теоретическому вопросу по одной несущественной ошибке и выполнена практическая задача с одной существенной ошибкой.

- «не зачтено» выставляется в случае, если контрольная работа выполнена не по своему варианту и (или) не раскрыты до пятидесяти процентов вопросов, не решена практическая задача или при ее решении допущены существенные ошибки.

## Темы рефератов

1. История развития бухгалтерского учёта.
2. Зарождение и становление учёта в России.
3. Понятие хозяйственного учёта, его виды и место в системе управления экономическими субъектами.
4. Роль бухгалтерской информации в системе управления и классификация её пользователей.
5. Цели и задачи законодательства о бухгалтерском учёте.
6. Основопологающие принципы бухгалтерского учёта и критерии их формирования.
7. Правила и приёмы ведения бухгалтерского учёта.
8. Финансовые результаты деятельности предприятия.
9. Сущность балансового обобщения и его роль в бухгалтерском учёте. Принцип двойственности.
10. Основы определения двойного финансового результата. Капитальное (основное) уравнение двойственности.
11. Классификация активов.
12. Классификация обязательств и капитала.
13. Сущность и значение стоимостного измерения объектов бухгалтерского наблюдения.
14. Амортизируемые и неамортизируемые объекты бухгалтерского учёта. Методы начисления амортизации.
15. Введение в процедуру бухгалтерского учёта.
16. Назначение бухгалтерских счетов. Структуры и принципы построения бухгалтерских балансов.
17. Классификация статических бухгалтерских балансов.
18. Отчёт о финансовых результатах – динамическая балансовая модель.
19. Счета бухгалтерского учёта. Их назначение и строение.
20. Характеристика активных и пассивных счетов.
21. Характеристика активно - пассивных счетов.
22. План счетов бухгалтерского учёта – основа организации учёта.
23. Синтетические и аналитические счета. Понятия о субсчетах и забалансовых счетах.
24. Классификация счетов по экономическому содержанию.
25. Классификация счетов по структуре и назначению.
26. Типы изменений, вызываемые хозяйственными операциями.
27. Постулаты двойной записи. Бухгалтерские проводки и их классификация.
28. Закон «О бухгалтерском учёте» о документации.
29. Классификация первичных учётных документов.
30. Документирование хозяйственных операций. Документооборот.
31. Стандартизация и унификация первичных документов.
32. Значение инвентаризации. Виды инвентаризации.
33. Способы, сроки и порядок проведения инвентаризации.
34. Отражение результатов инвентаризации в учёте и отчётности.
35. Последствия нарушений правил проведения инвентаризации.
36. Учётные регистры и их классификация.
37. Способы исправления ошибочных бухгалтерских записей.
38. Организационные формы бухгалтерского учёта.
39. Роль учётной процедуры для обеспечения достоверности бухгалтерских данных.
40. Этапы организационного периода.
41. Контрольное значение оборотной ведомости.
42. Общие понятия о стандартах учёта и отчётности.

43. Виды стандартов и их классификация по назначению и экономическому содержанию.
44. Процедура создания международных стандартов учёта.
45. Понятие учётной политики и её роль в системе управления организацией.
46. Аспекты учётной политики.
47. Документальное оформление учётной политики и её раскрытие в финансовой отчётности.
48. Понятие организации бухгалтерского учёта на предприятии.
49. Руководитель – организатор бухгалтерской службы.
50. Централизация и децентрализация учёта.
51. Структура аппарата бухгалтерии.
52. Взаимоотношение бухгалтерии с другими подразделениями предприятий.
53. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера.
54. Характеристика бухгалтерской профессии и профессиональной этики.
55. Международные и национальные бухгалтерские организации.
56. Кредитная система и её основные звенья.
57. Сущность, функции и виды ценных бумаг.
58. Сущность, функции и виды рынка ценных бумаг.
59. Основные тенденции и направления развития международных финансов.
60. Мировая валютная система и её модификация.

### **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?

### **Критерии оценки:**

- оценка «зачтено» выставляется студенту, 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.

- оценка «не зачтено» выставляется студенту, если 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.

## Вопросы к зачёту

| Компетенция                                                                                                                                                                          | Вопросы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p style="text-align: center;"><b>УК-1</b></p> <p>Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Предмет и объекты бухгалтерского учета.</li> <li>2. Методы бухгалтерского учета.</li> <li>3. Классификация имущества по видам.</li> <li>4. Классификация имущества по источникам образования.</li> <li>5. Счета бухгалтерского учета, их назначение и строение.</li> <li>6. Характеристика активных счетов</li> <li>7. Характеристика пассивных счетов</li> <li>8. Характеристика активно-пассивных счетов.</li> <li>9. План счетов бухгалтерского учета - основа организации учета.</li> <li>10. Двойная запись и корреспонденция счетов</li> <li>11. Синтетический и аналитический учет</li> <li>12. Первичные учетные документы, их назначение и реквизиты.</li> <li>13. Учетные регистры</li> <li>14. Понятие и виды бухгалтерской отчетности предприятий</li> <li>15. Работы, предшествующие составлению годовой бухгалтерской отчетности</li> <li>16. Учет кассовых операций</li> <li>17. Учет операций по расчетному счету</li> <li>18. Учет материалов</li> <li>19. Учет готовой продукции</li> <li>20. Учет животных на выращивании и откорме</li> <li>21. Учет основных средств</li> <li>22. Учет амортизации основных средств</li> <li>23. Учет трудовых ресурсов</li> <li>24. Учёт затрат на производство продукции растениеводства</li> <li>25. Калькуляция себестоимости продукции растениеводства</li> <li>26. Учёт затрат на производство продукции животноводства</li> <li>27. Калькуляция себестоимости продукции животноводства</li> <li>28. Учет продажи</li> <li>29. Учет финансовых результатов</li> <li>30. Учет собственного капитала</li> <li>31. Сущность финансов предприятий, их функции.</li> <li>32. Кредитование предприятий, функции и условия кредитования, порядок расчетов</li> <li>33. Страховые взносы предприятий, их расчет</li> <li>34. Налогообложение предприятий, виды налогов, налоговые ставки</li> </ol> |

Обучающийся допускается к промежуточной аттестации по дисциплине при условии выполнения на положительные оценки тестов по лекционному материалу и темам, вынесенным на самостоятельное обучение в системе электронного обучения Moodle, а также защиты реферата (очная форма) или защиты контрольной работы (заочная форма).

### **Критерии оценки:**

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если на итоговом тестировании в системе электронного обучения Moodle правильно выполнено от 50 до 100% тестовых заданий;
- оценка «не зачтено» выставляется студенту, если на итогов тестировании в системе электронного обучения Moodle правильно выполнено менее 50% тестовых заданий.

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

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

«Утверждаю»  
Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

« 03 » июня 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**  
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, 2021

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 «27» мая 2021 г. Протокол № 11

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена на заседании кафедры Технологии продуктов питания от «03» июня 2021 г. Протокол № 6

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от «08» июня 2021 г. Протокол № 7<sup>а</sup>

Председатель методической комиссии института



О.А. Мелякова

**Разработчики:**

Есенбаева К.С., доцент кафедры Технологии продуктов питания, канд. с.-х. наук

Директор института:



Г.А. Дорн

**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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ОПК-1</b>           | Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности | <b>ИД-Зопк-1</b> Применяет знания и обосновывает современные технологии в профессиональной деятельности | <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия, термины и определения в области пищевых производств, общую характеристику профессиональной деятельности;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обосновывать и применять современные технологии, относящиеся к области профессиональной деятельности</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-навыками использования современных информационных технологий для организации производственного процесса в пищевой промышленности</li> </ul> |

**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.

Введение в профессиональную деятельность является предшествующей дисциплиной для дисциплин: основы законодательства в профессиональной деятельности, 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 1 курсе в 1 семестре по очной и 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    |
| <b>Аудиторные занятия (всего)</b>                  | <b>64</b>      | <b>14</b>  |
| <i>В том числе:</i>                                | -              | -          |
| Лекционного типа                                   | 32             | 8          |
| Семинарского типа                                  | 32             | 6          |
| <b>Самостоятельная работа (всего)</b>              | <b>24</b>      | <b>94</b>  |
| <i>В том числе:</i>                                | -              | -          |
| Проработка материала лекций, подготовка к занятиям | 12             | 74         |
| Самостоятельное изучение тем                       | 8              |            |
| Контрольные работы                                 | -              | 20         |
| Эссе                                               | 4              | -          |
| Контроль самостоятельной работы (КСР)              | <b>20</b>      | -          |
| Вид промежуточной аттестации:                      | зачет          | зачет      |
| <b>Общая трудоемкость:</b>                         |                |            |
| часов                                              | <b>108</b>     | <b>108</b> |
| зачетных единиц                                    | <b>3</b>       | <b>3</b>   |

#### 4. Содержание дисциплины

##### 4.1. Содержание разделов дисциплины

| № п/п | Наименование раздела дисциплины                         | Содержание раздела                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | 2                                                       | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 1.    | Характеристика профессиональной деятельности выпускника | Введение в дисциплину. Документы, регламентирующие учебный процесс. Характеристика профессиональной деятельности выпускника, освоившего образовательную программу: область, объекты, задачи и виды. Компетенции выпускника. Профессиональный стандарт: специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья; специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства.                                                                                                                                           |
| 2.    | Общие сведения о питании                                | Понятие рациона питания. Режим питания и его значение. Роль пищи для организма человека. Научные теории питания. Принципы нормирования пищевых веществ и калорийности суточного рациона в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Факторы, влияющие на пищевую ценность продуктов питания. Сырье для производства пищевых продуктов: пищевая ценность, классификация.                                                                                                                                                                                            |
| 3.    | Информационная технология: многозначность понятия       | Понятие документа и классификация. Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья. Использование информационных технологий для организации производственного процесса. Классификация, функций и требования, предъявляемые к информационным технологиям. Жизненный цикл информационной технологий.                                                                                                                                                                                                          |
| 4     | Основы технологии пищевых производств                   | Общие представления о технологии пищевых производств. Типы производств. Этапы производства пищевых продуктов. Принципы организации производственного процесса. Структура пищевой промышленности. Факторы, влияющие на развитие пищевой промышленности. Технологические процессы пищевых производств. Виды контроля в технологическом процессе. Процессы в основе превращения сырья в пищевые продукты, при подготовке сырья к хранению и в процессе хранения. Виды производственного дефекта. Технологические потери продуктов и отходы. Современные промышленные технологии. |

#### 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.    | Характеристика профессиональной деятельности выпускника | 6                | 6                 | -  | 4            | 20           |
| 2.    | Общие сведения о питании                                | 8                | 12                | 8  | 6            | 34           |
| 3.    | Информационная технология: многозначность понятия       | 6                | 4                 | 6  | 4            | 18           |
| 4.    | Основы технологии пищевых производств                   | 12               | 10                | 10 | 6            | 36           |
|       | 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.    | Характеристика профессиональной деятельности выпускника | 2                | 2                 | 22 | 26           |
| 2.    | Общие сведения о питании                                | 2                | 2                 | 24 | 28           |
| 3.    | Информационная технология: многозначность понятия       | 2                | -                 | 24 | 26           |
| 4.    | Основы технологии пищевых производств                   | 2                | 2                 | 24 | 28           |
|       | Итого:                                                  | 8                | 6                 | 94 | 108          |

#### 4.3. Занятия семинарского типа

| № п/п | № раздела дисциплины | Тема                                                                                                                       | Трудоемкость (час) |         |
|-------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------|
|       |                      |                                                                                                                            | очная              | заочная |
| 1     | 2                    | 3                                                                                                                          | 4                  | 5       |
| 1     | 1                    | Документы, регламентирующие учебный процесс                                                                                | 2                  | -       |
| 2     | 1                    | Профессиональный стандарт: трудовая функция, трудовые действия, необходимые умения и знания инженера по качеству           | 2                  | 2       |
| 3     | 1                    | Профессиональный стандарт: трудовая функция, трудовые действия, необходимые умения и знания инженера-технолога (технолога) | 2                  | -       |
| 4     | 2                    | Расчет пищевой и энергетической ценности продуктов питания                                                                 | 2                  | -       |
| 5     | 2                    | Расчет калорийности пищи                                                                                                   | 2                  | -       |
| 6     | 2                    | Определение суточной потребности студента в энергии и пищевых источниках                                                   | 2                  | 2       |

|        |   |                                                                                    |           |          |
|--------|---|------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|
| 7      | 2 | Определение пищевой ценности рациона питания в виде показателей интегрального сора | 2         | -        |
| 8      | 2 | Составление суточного рациона питания для различных групп потребителей             | 2         | -        |
| 9      | 2 | Оценка степени сбалансированности пищевых рационов                                 | 2         | -        |
| 10     | 3 | Стандартизация и унификация в делопроизводстве                                     | 2         | -        |
| 11     | 3 | Классификация информационных технологий и информационных систем в виде блок-схемы  | 2         | -        |
| 12     | 4 | Расчеты при механической обработке овощей                                          | 2         | -        |
| 13     | 4 | Методика расчета массы брутто и выхода готовых изделий при тепловой обработке      | 2         | -        |
| 14     | 4 | Методика расчетов при приготовлении мучных кулинарных и кондитерских изделий       | 2         | -        |
| 15     | 4 | Классификация современных технологий                                               | 2         | 2        |
| 16     | 4 | IT-технологии в пищевой промышленности                                             | 2         | -        |
| Итого: |   |                                                                                    | <b>32</b> | <b>6</b> |

#### 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             | 74        | тестирование                  |
| Самостоятельное изучение тем                       | 8              |           | тестирование<br>собеседование |
| Эссе                                               | 4              |           | защита                        |
| Контрольные работы                                 | -              | 20        | защита                        |
| <b>всего часов:</b>                                | <b>24</b>      | <b>94</b> |                               |
| <b>Всего часов на КСР</b>                          | <b>20</b>      | -         | защита                        |

#### 5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

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

#### 5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

**Раздел 2: Общие сведения о питании.**

1. Роль пищи для организма человека.

**Раздел 3: Информационная технология: многозначность понятия.**

1. Классификация средств обработки информации.

2. Организация документооборота на производственных предприятиях и его основные этапы.

#### **Раздел 4: Основы технологии пищевых производств.**

1. Структура пищевой промышленности.

2. Факторы, влияющие на развитие пищевой промышленности.

##### **5.4. Темы эссе:**

1. Производство сырья для хлебопекарной промышленности.

2. Производство сырья для кондитерской и макаронной промышленности.

3. Производство хлебобулочных изделий.

4. Производство кукурузных и овсяных хлопьев.

##### **5.5. Темы докладов для самостоятельной работы (КСР):**

1. Понятие и виды источников информации в вузе.

2. Информационно-библиотечная система вуза.

3. Роль самостоятельной работы студентов.

4. Инженер по качеству как будущая специальность.

5. Перспективы профессии «инженер по техническому контролю качества продукции».

6. Концепция сбалансированного питания.

7. Влияние способов тепловой обработки на степень усвоения основных пищевых веществ продуктов питания.

8. Факторы, влияющие на пищевую ценность пищевого продукта.

9. Хранение сырья и пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.

10. Подготовка документов с помощью текстовых редакторов и электронных таблиц.

11. Современные средства автоматической идентификации пищевых продуктов.

12. Компьютерные технологии в делопроизводстве предприятия по производству продуктов питания.

13. Значение информационных технологий в профессиональной деятельности.

14. Современные системы штрихового кодирования пищевых продуктов.

15. История развития пищевой промышленности.

16. Актуальные проблемы предприятий пищевой отрасли.

17. Современные тенденции развития пищевой отрасли.

18. Профессии будущего для пищевой промышленности.

19. Хлебопечное производство на современном этапе.

20. Макаaronное производство на современном этапе.

21. Кондитерское производство на современном этапе.

#### **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-3 опк-1 Применяет знания и обосновывает современные технологии в профессиональной деятельности | <b>знать:</b><br>- основные понятия, термины и определения в области пищевых производств, общую характеристику профессиональной деятельности          | тест<br>зачетный билет           |
|                 |                                                                                                   | <b>уметь:</b><br>- обосновывать и применять современные технологии, относящиеся к области профессиональной деятельности                               |                                  |
|                 |                                                                                                   | <b>владеть:</b><br>- навыками использования современных информационных технологий для организации производственного процесса в пищевой промышленности |                                  |

## 6.2. Шкалы оценивания устного зачета

| Оценка     | Описание                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Зачтено    | Демонстрирует высокий уровень знаний основных видов производств пищевой промышленности, современных технологий пищевой отрасли, использует знания дисциплины в процессе освоения профессии и владеет современной терминологией пищевых производств                         |
| Не зачтено | Демонстрирует слабый уровень знаний основных видов производств пищевой промышленности, не знает современные технологии пищевой отрасли, не может использовать знания дисциплины в процессе освоения профессии, слабо владеет современной 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. Введение в профессиональную деятельность (Инженерия техники пищевых технологий): учебник / С. Т. Антипов, А. В. Дранников, В. А. Панфилов [и др.]; под редакцией В. А. Панфилова. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 268 с. — ISBN 978-5-8114-3907-2-Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/121457> — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

##### б) дополнительная литература

1. Информационно-технический справочник по наилучшим доступным технологиям (ИТС 44-2017) Производство продуктов питания. Утвержден приказом Росстандарта от 11.12.2017 г, № 2784. Москва. Бюро НДТ. – 2017. – 416 с.

2. Никифорова, Т. А. Введение в технологии производства продуктов питания. Часть 1: конспект лекций / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015. — 136 с. — ISBN 978-5-7410-1211-6. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/52317.html> (дата обращения: 02.10.2023). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.

#### 8. 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](http://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.rospotrebnadzor.ru](http://www.rospotrebnadzor.ru) Официальный сайт Роспотребнадзора РФ. Контроль и надзор в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Российской Федерации, защиты прав потребителей.

2. [www.stq.ru](http://www.stq.ru) Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество».
3. [www.foodprom.ru](http://www.foodprom.ru). Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность».
4. [www.gost.ru](http://www.gost.ru) Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (РОССТАНДАРТ).
5. [www.interstandart.ru](http://www.interstandart.ru) Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт»/Журнал «Вестник технического регулирования».
6. [www.ozpp.ru/standard/pravila/sanpin](http://www.ozpp.ru/standard/pravila/sanpin) Сайт Межрегиональной общественной организации «Общество защиты прав потребителей», СанПиН и другие аналогичные документы.
7. [www.ab-centre.ru](http://www.ab-centre.ru) Сайт экспертно – аналитического центра агробизнеса.
8. [www.agronews.ru](http://www.agronews.ru) (Российский информационный портал о сельском хозяйстве).

#### **9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

1. Информационно-технический справочник по наилучшим доступным технологиям (ИТС 44-2017) Производство продуктов питания. Утвержден приказом Росстандарта от 11.12.2017 г, № 2784. Москва. Бюро НДТ. – 2017. – 416 с.

#### **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 «Введение в профессиональную деятельность» 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

### **ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

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 № 6 от « 03 » июня 2021 г.

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Тюмень, 2021

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

**1. Вопросы к зачету**

**ОПК-1** Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

**ИД-3 опк-1** Применяет знания и обосновывает современные технологии в профессиональной деятельности

| Компетенция                                                                                                                                                                | вопросы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОПК-1<br>Способен<br>понимать принципы<br>работы современных<br>информационных<br>технологий и<br>использовать их для<br>решения задач<br>профессиональной<br>деятельности | 1. Область профессиональной деятельности выпускника, освоившего образовательную программу<br>2. Объекты профессиональной деятельности выпускника, освоившего образовательную программу<br>3. Виды профессиональной деятельности выпускника, освоившего образовательную программу<br>4. Задачи профессиональной деятельности выпускника, освоившего образовательную программу<br>5. Компетенции выпускника.<br>6. Понятие рациона питания. Режим питания.<br>7. Роль пищи для организма человека.<br>8. Научные теории питания.<br>9. Энергетические затраты организма.<br>10. Факторы, влияющие на пищевую ценность продуктов питания<br>11. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность продуктов питания.<br>12. Сырье для производства пищевых продуктов: пищевая ценность, классификация.<br>13. Понятие документа и классификация.<br>14. Стандартизация и унификация в делопроизводстве.<br>15. Информационные технологии: понятие и классификация.<br>16. Функции и требования к информационным технологиям.<br>17. Жизненный цикл информационных технологий.<br>18. Этапы технологического развития общества.<br>19. Общие представления о технологии пищевых производств.<br>20. Типы производств.<br>21. Принципы организации производственного процесса.<br>22. Структура пищевой промышленности.<br>23. Факторы, влияющие на развитие пищевой промышленности.<br>24. Технологические процессы пищевых производств.<br>25. Технологические потери продуктов и отходы.<br>26. Технологические методы производства пищевых продуктов.<br>27. Виды производственного дефекта<br>28. Этапы производства пищевых продуктов<br>29. Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении<br>30. Условия хранения, влияющие на сохраняемость пищевых |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | продуктов<br>31.Микроорганизмы, используемые в отраслях пищевой промышленности<br>32.Виды контроля в технологическом процессе.<br>33.Виды планирования при организации производственного процесса<br>34.Процессы в основе превращения сырья в пищевые продукты<br>35.Процессы, используемые при подготовке сырья к хранению и в процессе хранения<br>36.Автоматическая идентификация продукта<br>37.Технологические принципы производства пищевой продукции<br>38.ИТ-технологии, применяемые в пищевой промышленности<br>39.ТОП технологий для пищевой промышленности<br>40.Инновации в пищевой промышленности<br>41.Умные решения для пищевой промышленности<br>42.Современные технологии для пищевой промышленности |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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 Введение в профессиональную деятельность

#### **Зачетный билет № 1**

1. Виды профессиональной деятельности выпускника, освоившего образовательную программу.
2. Умные решения для пищевой промышленности.

Составил: Есенбаева К.С.

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Заведующий кафедрой: Дорн Г.А.

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### Процедура оценивания тестирования

Тестирование по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» 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.Инженер по качеству как будущая специальность.
2. Производство картофельного крахмала.

Вариант №2

1. Технологий, используемые в пищевой промышленности.
2. Производство сахара-песка из сахарной свеклы.

Вариант №3

1. Актуальные проблемы предприятий.
2. Мукомольное производство.

Вариант №4

1. Сырье для производства пищевых продуктов: пищевая ценность, классификация.
2. Производство патоки крахмальной.

Вариант №5

1. Инновации в пищевой промышленности.
2. Производство растительного масла из семян подсолнечника.

Вариант №6

1. Способы тепловой обработки продуктов питания.
2. Производство хлебопекарных дрожжей.

Вариант №7

1. Продукция мукомольно-крупяной промышленности.
2. Производство лимонной, молочной и уксусной кислот.

Вариант №8

1. Виды планирования при организации производственного процесса.
2. Производство солода.

Вариант №9

1. Современные тенденции развития кондитерского производства.
2. Производство ферментных препаратов.

Вариант №10

1. Перспективы профессии «инженер по техническому контролю качества продукции».
2. Производство хлебобулочных изделий.

Вариант №11

1. Квалификационные характеристики должностей: инженер по качеству, инженер по техническому контролю качества продукции.
2. Производство затяжного печенья и крекера.

Вариант №12

1. Жизненный цикл информационных технологий.
2. Производство шоколада, какао-порошка и какао масла.

Вариант №13

1. Процессы, используемые при подготовке сырья к хранению и в процессе хранения.
2. Производство макаронных изделий.

Вариант №14

1. Инструменты контроля качества пищевой продукции.
2. Производство газированных безалкогольных напитков.

Вариант №15

1. ИТ-технологии, применяемые в пищевой промышленности
2. Производство соков.

Вариант №16

1. Современные тенденции развития макаронного производства.
2. Производство кваса и пива.

#### Вариант №17

- 1.Инженер – технолог как будущая специальность.
2. Производство варено-сушеных круп.

#### Вариант №18

- 1.Современные тенденции развития хлебопекарного производства.
2. Производство майонеза.

#### Вариант №19

- 1.Виды контроля в технологическом процессе.
2. Технология производства плодовоовощных консервов.

#### Вариант №20

- 1.Профессии будущего для пищевой промышленности
- 2.Производство кукурузных и овсяных хлопьев.

### **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 2: Общие сведения о питании.**

1. Какую роль выполняет питание в жизнедеятельности организма-?
2. Чем опасно недостаточное и избыточное питание-?
3. Что дает человеку пища-?
4. В чем заключается значение питания в жизни человека-?

#### **Раздел 3: Информационная технология: многозначность понятия.**

5. Виды информации в зависимости от способа передачи, назначения и степени обработки-?
6. Как классифицируются технические средства в разрезе информационных процессов?
7. Перечислите виды распорядительных документов на производственном предприятии и охарактеризуйте требования к их оформлению.

#### **Раздел 4: Основы технологии пищевых производств.**

8. Что включает отраслевая структура пищевой промышленности-?
9. Какие опасные и вредные производственные факторы существуют в пищевой промышленности-?

#### **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. Назовите источники информации в вузе.
2. В чем заключается роль самостоятельной работы студентов.
3. Что входит в должностные обязанности инженера по качеству?
4. Почему человек должен заботиться о правильном питании-?
5. Назовите принципы конструирования современной пирамиды здорового питания.
6. Для чего необходимо комбинирование пищевых продуктов в рационе современного человека?
7. Дайте определение понятию «пищевая ценность».
8. Какие факторы оказывают влияние на пищевая ценность?
9. Что такое документооборот предприятия-?
10. Назовите основные этапы документооборота.
11. Назовите технические средства, применяемые в делопроизводстве предприятия по производству продуктов питания.
12. Какие обязательные реквизиты должен содержать документ?
13. По каким признакам классифицируют информационные технологий?
14. По каким признакам классифицируют документы?
15. Какие реквизиты содержат первичные учетные документы?
16. Какие существуют системы кодирования информации?
17. Поясните роль продовольственного сырья в формировании пищевой ценности макаронных изделий.
18. Поясните роль продовольственного сырья в формировании пищевой ценности кондитерских изделий.
19. Какие факторы влияют на развитие пищевой отрасли-?

#### **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. Темы эссе**

1. Производство сырья для хлебопекарной промышленности.
2. Производство сырья для кондитерской и макаронной промышленности.
3. Производство хлебобулочных изделий.
4. Производство кукурузных и овсяных хлопьев.

#### **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 «Введение в профессиональную деятельность»**

1. Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата
2. Объекты профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата
3. Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата
4. Производственно-технологическая деятельность бакалавра
5. Задачи профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата по направлению Продукты питания из растительного сырья
6. В результате освоения программы бакалавриата у выпускника должны быть сформированы компетенции
7. Организационно-управленческая деятельность бакалавра
8. Профессиональные компетенции бакалавра формируются на основе
9. Выберите универсальные компетенции, которыми должен обладать бакалавр профиля Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
10. Выберите общепрофессиональные компетенции, которыми должен обладать бакалавр профиля Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
11. Выберите профессиональные компетенции, которыми должен обладать бакалавр профиля Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
12. Общие энергозатраты организма складываются из компонентов
13. Виды обмена веществ
14. Режим питания – это
15. Физиологические функции белков пищи
16. Нутрициология – это
17. Классификация углеводов пищи
18. Факторы, влияющие на пищевую ценность продуктов питания
19. Пищевая ценность продуктов питания характеризуется
20. Биологическая ценность продуктов питания характеризуется наличием
21. Энергетическая ценность продуктов питания характеризует
22. Наличие биологически активных веществ характеризует ценность
23. Пищевую ценность продукта определяет
24. Основные пищевые вещества
25. Биологическая полноценность пищевого продукта
26. Суточная потребность взрослого человека в белке
27. Производственные процессы подразделяют на
28. Производственный цикл включает
29. Длительность производственного цикла зависит от
30. Принципы организации производственного процесса
31. Различают типы производства
32. Единичному типу производства характерны
33. Серийному типу производства характерны
34. Массовый тип производства характеризуется
35. Формы производственных процессов
36. Поточное производство это
37. Технологические методы производства
38. Виды производственного дефекта

39. По месту в технологическом процессе различают контроль
40. По периодичности выполнения различают контроль
41. По полноте (категориям) контроль различают
42. Инструменты контроля качества пищевой продукции
43. Этапы производства пищевых продуктов
44. Пищевое сырье по консистенции классифицируют на
45. Пищевое сырье по преобладанию в нем какого-либо химического вещества классифицируют на
46. Способы тепловой обработки продуктов питания
47. Комбинированные способы тепловой обработки продуктов питания
48. По срокам сохранности группы пищевых продуктов
49. Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении
50. Условия хранения, влияющие на сохраняемость пищевых продуктов
51. Микроорганизмы, используемые в отраслях пищевой промышленности
52. Физико-механические процессы превращения сырья в пищевые продукты
53. Отрасли пищевой промышленности
54. Виды планирования при организации производственного процесса
55. Процессы в основе превращения сырья в пищевые продукты
56. Процессы, используемые при подготовке сырья к хранению и в процессе хранения
57. Физические методы консервирования пищевых продуктов
58. Химические методы консервирования пищевых продуктов
59. Факторы, влияющие на пищевую промышленность
60. ИТ-технологии, применяемые в пищевой промышленности
61. ТОП технологий для пищевой промышленности
62. Современная пищевая технология включает
63. Обработка радиоактивным излучением в пищевом производстве используется для
64. В пищевой промышленности различают коллоидные системы
65. УФ-обработка применяется в пищевом производстве для обеззараживания
66. ИК-нагрев используется в пищевом производстве для
67. В хлебопекарной промышленности СВЧ-обработка применяется для
68. Пищевая ценность сырья характеризуется
69. Технологии в пищевой отрасли как драйвер изменений
70. Инновации в пищевой промышленности
71. Технологии меняющие процессы
72. Для оптимизации производственных процессов используют
73. Умные решения для пищевой промышленности
74. Современные технологии для пищевой промышленности
75. Штриховой код – это
76. Для считывания информации о продукте используют
77. Сканер штрихкода это
78. Пищевые 3D-принтеры позволяют
79. Автоматическая идентификация продукта позволяет
80. Технологические принципы производства пищевой продукции
81. Этапы технологического развития общества
82. Признаки технологического прогресса
83. Современные промышленные технологии

- 84.Наукоемкая технология основана на
- 85.Высокая технология базируется на
- 86.Ресурсосберегающие технологии способствуют
- 87.Обогащенный пищевой продукт – это функциональный продукт
- 88.Классификация современных технологий по степени использования и переработки сырья и материалов
- 89.Классификация современных технологий по степени потребности в ресурсах
- 90.Классификация современных технологий по динамике развития
91. Информационные технологии классифицируют
- 92.Продукция мукомольно-крупяной промышленности включает
- 93.Продуктом переработки зерна является
- 94.К подгруппе зерномучные относят
- 95.Хлебобулочные изделия подразделяют на группы
- 96.Порошкообразный продукт, получаемый размолотом зерна хлебных злаков
- 97.Документы классифицируют по ряду признаков:
98. Унифицированные системы документации разработаны на основе:
- 99.Виды документов по степени унификации (форме)
- 100.Технологические потери продуктов

### **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**

| <b>% выполнения задания</b> | <b>Результат</b> |
|-----------------------------|------------------|
| 50 – 100                    | зачтено          |
| менее 50                    | не зачтено       |

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

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

«Утверждаю»

И.о.заведующего кафедрой



С.В. Романов

«01» июня 2021г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
Гражданское право

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, 2021

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 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья Протокол № 11 от 27.05.2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена на заседании кафедры «Техносферная безопасность» от «01» июня 2021 г. Протокол № 10

И.о.заведующего кафедрой  С.В. Романов

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена методической комиссией института от «8» июня 2021 г. Протокол № 7а

Председатель методической комиссии института  О.А. Мелякова

**Разработчик:**

Кучеров А.С. канд.экон.наук

Директор института:



Г.А. Дорн

# **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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 <sub>УК-2</sub><br>формулирует в рамках поставленной цели совокупность взаимосвязанных задач, разрабатывает оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений | <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- природу и сущность права, основные закономерности его возникновения и развития, система права, механизм и средства правового регулирования, реализации права; закономерности и особенности становления и развития права России;</li> </ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять и анализировать проблемы правового регулирования гражданских правоотношений, давать оценку проектам нормативных актов, толковать нормы гражданского права, анализировать локальные акты, правильно составлять и оформлять договоры, претензии, акты и иные юридические документы;</li> </ul> <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы с гражданским законодательством, судебной практикой, локальными актами и правовыми обычаями; навыками поиска научной (специальной) литературы, необходимой для решения теоретических и практических вопросов.</li> </ul> |

## **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: основ правовых знаний в различных сферах деятельности.



Гражданское право является предшествующей дисциплиной для подготовки к ГИА.

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

### 3. Объем дисциплины и виды учебной работы

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

| Вид учебной работы                                 |             |               |
|----------------------------------------------------|-------------|---------------|
|                                                    | Очная форма | Заочная форма |
| <b>Аудиторные занятия (всего)</b>                  | 48          | 12            |
| <i>В том числе:</i>                                | -           | -             |
| Лекционного типа                                   | 24          | 6             |
| Семинарского типа                                  | 24          | 6             |
| <b>Самостоятельная работа (всего)</b>              | 60          | 96            |
| <i>В том числе:</i>                                | -           | -             |
| Проработка материала лекций, подготовка к занятиям | 30          | 72            |
| Самостоятельное изучение тем                       | 8           |               |
| Курсовой проект (работа)                           | -           | -             |
| Расчетно-графические работы                        | -           | -             |
| Контрольные работы                                 | -           | -             |
| Реферат                                            | 22          | 24            |
| Вид промежуточной аттестации:                      | зачет       | зачет         |
| <b>Общая трудоемкость:</b>                         |             |               |
| часов                                              | <b>108</b>  | <b>108</b>    |
| зачетных единиц                                    | <b>3</b>    | <b>3</b>      |

### 4. Содержание дисциплины

#### 4.1. Содержание разделов дисциплины

| № п/п | Наименование раздела дисциплины                                   | Содержание раздела                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | 2                                                                 | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 1.    | Основы теории государства и права                                 | Сущность государства, его признаки, роль в обществе и функции. Формы государства. Правовое государство: понятие и признаки. Понятие права. Функции права. Источники права. Роль права в жизни общества. Нормы права. Их структура. Виды и способы изложения правовых норм. Законы и подзаконные акты. Система права. Краткая характеристика основных отраслей права.                                                                |
| 2.    | Основы гражданского права                                         | Понятие гражданского правоотношения, особенности регулирования гражданских правоотношений. Субъекты гражданских правоотношений и их виды. Физические и юридические лица. Объекты гражданских прав. Право собственности и его защита. Сделки. Обязательства и договоры. Гражданско-правовая ответственность. Общие положения о наследовании. Наследники и недостойные наследники. Наследование по завещанию. Наследование по закону. |
| 3.    | Понятие гражданского права как отрасли права и учебной дисциплины | Гражданское право, как ветвь (отрасль) права. Предмет гражданского права. Имущественные отношения, регулируемые гражданским правом. Корпоративные отношения. Личные неимущественные                                                                                                                                                                                                                                                 |

|    |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                          | отношения, связанные с имущественными отношениями. Неотчуждаемые права и свободы человека и другие нематериальные блага, защищаемые гражданским законодательством. Предпринимательские отношения как составная часть предмета гражданского права. Понятие предпринимательской деятельности. Подходы к регулированию «корпоративных» («внутрикорпоративных») отношений. Организационные отношения. Метод гражданско-правового регулирования общественных отношений. Расширение сферы действия диспозитивных норм. Единый правовой режим и дифференциация предпринимательских отношений и отношений с участием гражданина как потребителя. Место гражданского права в системе права России. Отграничение гражданского права от смежных отраслей права. Принципы гражданского права. Система гражданского права. |
| 4. | Гражданское правоотношение               | Понятие гражданского правоотношения. Структура гражданского правоотношения. Содержание гражданского правоотношения. Субъективные гражданские права и обязанности. Субъективное право и правомочие. Понятие и виды субъектов гражданских правоотношений (физические лица, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования). Гражданская правоспособность и дееспособность. Соотношение правоспособности и субъективного гражданского права. Объекты гражданских правоотношений. Основания возникновения, изменения и прекращения гражданских правоотношений. Виды гражданских правоотношений: имущественные и неимущественные; абсолютные и относительные; вещные и обязательственные; простые и сложные. Иные классификации гражданских правоотношений.      |
| 5. | Общие положения о праве собственности    | Собственность в экономическом и юридическом смысле. Исторические типы собственности. Формы собственности. Понятие права собственности в объективном смысле. Содержание права собственности. Понятие права собственности в субъективном смысле. Объекты права собственности. Виды права собственности. Основания (способы) и виды возникновения права собственности. Момент возникновения права собственности у приобретателя по договору. Риск случайной гибели имущества. Прекращение права собственности.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 6. | Обязательственное право. Общие положения | Понятие обязательственного права. Сравнительный анализ обязательственного права и права собственности. Система обязательственного права. Основные тенденции развития обязательственного права. Понятие обязательства. Содержание обязательства. Основания возникновения обязательств. Объекты обязательств. Субъекты обязательств. Множественность лиц в                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | обязательствах. Перемена лиц в обязательстве, соотношение с общим понятием правопреемства. Уступка требования. Перевод долга. Система и классификация обязательств. Договорные и внедоговорные обязательства. Обязательства с участием профессиональных предпринимателей и других субъектов гражданских правоотношений. Односторонние и взаимные обязательства. Простые и сложные обязательства. |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### 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 теории государства и права                                 | 6                | 4                 | 10        | 20           |
| 2.    | Основы гражданского права                                         | 4                | 4                 | 10        | 18           |
| 3.    | Понятие гражданского права как отрасли права и учебной дисциплины | 4                | 4                 | 10        | 18           |
| 4.    | Гражданское правоотношение                                        | 4                | 4                 | 10        | 18           |
| 5.    | Общие положения о праве собственности                             | 2                | 4                 | 10        | 16           |
| 6.    | Обязательственное право. Общие положения                          | 4                | 4                 | 10        | 18           |
|       | <b>Итого:</b>                                                     | <b>24</b>        | <b>24</b>         | <b>60</b> | <b>108</b>   |

##### заочная форма обучения

| № п/п | Наименование раздела дисциплины                                   | Лекционного типа | Семинарского типа | СР        | Всего, часов |
|-------|-------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------|-----------|--------------|
| 1     | 2                                                                 | 3                | 4                 | 5         | 6            |
| 1.    | Основы теории государства и права                                 | 1                | 1                 | 16        | 18           |
| 2.    | Основы гражданского права                                         | 1                | 1                 | 16        | 18           |
| 3.    | Понятие гражданского права как отрасли права и учебной дисциплины | 1                | -                 | 16        | 17           |
| 4.    | Гражданское правоотношение                                        | 1                | 2                 | 16        | 19           |
| 5.    | Общие положения о праве собственности                             | 1                | 1                 | 16        | 18           |
| 6.    | Обязательственное право. Общие положения                          | 1                | 1                 | 16        | 18           |
|       | <b>Итого:</b>                                                     | <b>6</b>         | <b>6</b>          | <b>96</b> | <b>108</b>   |

#### 4.3. Занятия семинарского типа

| № п/п | № раздела дисциплины | Тема                                                              | Трудоемкость (час) |          |
|-------|----------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------|----------|
|       |                      |                                                                   | очная              | заочная  |
| 1     | 2                    | 3                                                                 | 4                  | 5        |
| 1.    | 1.                   | Основы теории государства и права                                 | 4                  | 1        |
| 2.    | 2.                   | Основы гражданского права                                         | 4                  | 1        |
| 3.    | 3.                   | Понятие гражданского права как отрасли права и учебной дисциплины | 4                  | -        |
| 4.    | 4.                   | Гражданское правоотношение                                        | 4                  | 2        |
| 5.    | 5.                   | Общие положения о праве собственности                             | 4                  | 1        |
| 6.    | 6.                   | Обязательственное право. Общие положения                          | 4                  | 1        |
|       |                      | <b>Итого:</b>                                                     | <b>24</b>          | <b>6</b> |

#### 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<br>или<br>собеседование |
| Самостоятельное изучение тем                       | 8              |         | тестирование<br>или<br>собеседование |
| Реферат                                            | 22             | 24      | защита                               |
| всего часов:                                       | 60             | 96      |                                      |

#### 5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Правоведение. Методические указания по изучению дисциплины для обучающихся очной, заочной, очно-заочной форм обучения всех направлений подготовки / В.Р. Набиуллина, Ф.Х. Губайдуллин. Государственный аграрный университет Северного Зауралья. - Тюмень: Изд-во ФГБОУ ВО ГАУ СЗ, 2017. - 81 с.

#### 5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

1. Государство, государственные и муниципальные образования как субъекты гражданских правоотношений.
2. Сделки в гражданском праве.
3. Общие положения о гражданском правоотношении: понятие, состав, виды
4. Общие положения об обязательствах в ГК РФ.

#### 5.4. Темы рефератов:

1. Понятие, предмет и метод гражданского права.
2. Система и источники гражданского права.
3. Понятие, принципы и содержание гражданского правоотношения. Виды гражданских правоотношений.

4. Граждане как субъекты гражданского правоотношения.
5. Понятие и содержание правоспособности.
6. Понятие и содержание дееспособности граждан.
7. Правоспособность и дееспособность юридических лиц.
8. Государство как субъект гражданского права.
9. Понятие и признаки юридического лица.
10. Виды юридических лиц.
11. Акционерное общество
12. Общество с ограниченной ответственностью
13. Товарищества как коммерческие организации
14. ГУП (МУП) как коммерческая организация
15. Некоммерческие организации
16. Реорганизация юридических лиц.
17. Ликвидация юридического лица.
18. Понятие и процедуры банкротства.
19. Объекты гражданских прав.
20. Вещи как объекты гражданских прав.
21. Ценные бумаги, их виды.
22. Результаты интеллектуальной деятельности как объекты гражданских прав.
23. Акции акционерного общества как объекты гражданских прав.
24. Облигации как объекты гражданских прав.
25. Вексель как объект гражданских прав.
26. Чек как объект гражданских прав.
27. Сберегательная книжка и сберегательный сертификат как объект гражданских прав.
28. Представительство в гражданском праве.
29. Понятие и виды доверенности.
30. Сроки в гражданском праве.
31. Понятие и сроки исковой давности.
32. Формы и виды собственности по действующему законодательству.
33. Понятие права собственности. Правомочия собственника.
34. Основания возникновения права собственности.
35. Основания прекращения права собственности.
36. Право собственности физических лиц.
37. Право собственности юридических лиц.
38. Право государственной и муниципальной собственности.
39. Право общей собственности.
40. Гражданско-правовые способы защиты права собственности.
41. Вещно-правовые способы защиты права собственности.
42. Понятие и виды сделок в гражданском праве.
43. Условия действительности сделок.
44. Недействительность сделок. Правовые последствия недействительности сделок.
45. Понятие обязательств в гражданском праве.
46. Надлежащее исполнение обязательств.
47. Обеспечение исполнения обязательств: понятие и виды.
48. Поручительство как способ обеспечения обязательств.
49. Залог как способ обеспечения обязательств.
50. Банковская гарантия как способ обеспечения обязательств.
51. Задаток как способ обеспечения обязательств.
52. Удержание как способ обеспечения обязательств.
53. Договор как основание обязательства.
54. Содержание и форма договора.
55. Общий порядок заключения договоров.

56. Заключение договора в обязательном порядке.
57. Заключение договора на торгах.
58. Изменение и расторжение договора.
59. Понятие и основания гражданско-правовой ответственности.
60. Виды убытков по действующему законодательству.
61. Общие положения о договоре купли-продажи.
62. Договор поставки.
63. Розничная купля продажа.
64. Договор купли-продажи недвижимого имущества.
65. Купля-продажа предприятия.
66. Договор энергоснабжения.
67. Договор контрактации.
68. Поставка для государственных нужд.
69. Договор мены.
70. Договор дарения. Разновидности дарения.
71. Договор ренты и его разновидности.
72. Договор пожизненного содержания с иждивением.
73. Общие положения о договоре аренды.
74. Договор проката.
75. Договор аренды транспортных средств.
76. Договор аренды зданий и сооружений. Аренда предприятия.
77. Договор финансовой аренды (лизинга).
78. Договор социального найма жилого помещения.
79. Договор коммерческого найма жилого помещения.
80. Договор безвозмездного пользования имуществом.
81. Общие положения о договоре подряда.
82. Бытовой подряд.
83. Договор строительного подряда.
84. Договор подряда на выполнение проектных и изыскательских работ.
85. Подрядные работы для государственных нужд.
86. Выполнение научно-исследовательских, опытно-конструкторских и технологических работ.
87. Понятие и виды обязательств по перевозке грузов.
88. Договор перевозки пассажиров и грузов.
89. Договор транспортной экспедиции.
90. Имущественная ответственность в обязательствах по перевозке.
91. Договор возмездного оказания услуг.

## **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 |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| <b>УК-2</b>            | ИД-1 УК-2<br>Формулирует в рамках поставленной цели совокупность взаимосвязанных задач, разрабатывает оптимальные способы | знать:<br>- природу и сущность права, основные закономерности его возникновения и развития, система права, механизм и средства правового | Тест                             |

|  |                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <p>решения задач, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p> | <p>регулирования, реализации права; закономерности и особенности становления и развития права России.; уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять и анализировать проблемы правового регулирования гражданских правоотношений, давать оценку проектам нормативных актов, толковать нормы гражданского права, анализировать локальные акты, правильно составлять и оформлять договоры, претензии, акты и иные юридические документы;</li> <li>владеть:</li> <li>- навыками работы с гражданским законодательством, судебной практикой, локальными актами и правовыми обычаями; навыками поиска научной (специальной) литературы, необходимой для решения теоретических и практических вопросов.</li> </ul> |  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

## 6.2. Шкалы оценивания

**Шкала оценивания устного зачета**

| Оценка     | Описание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Не зачтено | Выставляется обучающемуся знающему программный материал, грамотно и по существу, излагающему его, не допускающему существенных неточностей в ответе на вопрос. При ответах присутствует логическое обоснование и понимание проблемы рассматриваемого вопроса, Ответы обучающегося на вопросы задания и дополнительные вопросы преподавателя полные, аргументированные, обстоятельные. Высказываемые предположения подтверждены конкретными примерами. |
| Зачтено    | Выставляется обучающемуся который практически не владеет теоретическим материалом, допуская ошибки по существу рассматриваемых (обсуждаемых) вопросов, испытывает затруднения в формулировке собственных обоснованных и аргументированных суждений, допускает ошибки при ответе на дополнительные вопросы.                                                                                                                                            |

**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. Закревская О.В. Правоведение [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.В. Закревская. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Корпорация «Диполь», 2011. — 329 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/1151.html>
2. Правоведение : учебное пособие / Н. Н. Парыгина, В. А. Рыбаков, Т. А. Солодовченко, Н. А. Темникова. — Омск : Издательство Омского государственного университета, 2018. — 116 с. — ISBN 978-5-7779-2272-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/108130.html> (дата обращения: 13.10.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

### б) дополнительная литература

1. Карнушин В.Е. Секундарные права в гражданском праве Российской Федерации : общие вопросы теории, секундарные права в Гражданском кодексе РФ / Карнушин В.Е.. — Москва : Статут, 2016. — 256 с. — ISBN 978-5-8354-1282-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/58283.html>
2. Кузнецов, А. Н. Основы гражданского права : курс лекций / А. Н. Кузнецов ; под редакцией Г. В. Алексеев. — Саратов : Вузовское образование, 2013. — 179 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/13854.html>



3. Дювернуа, Н. Источники права и суд в Древней России. Опыты по истории русского гражданского права / Н. Дювернуа. — Санкт-Петербург : Юрический центр Пресс, 2004. — 396 с. — ISBN 5-94201-345-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/18011.html>

#### Нормативно-правовые документы

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) // Собрание законодательства РФ", 04.08.2014, N 31, ст. 4398.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 30.11.1994 N 51-ФЗ // Собрание законодательства РФ, 05.12.1994, N 32, ст. 3301.
3. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая) от 26.01.1996 N 14-ФЗ // Собрание законодательства РФ, 29.01.1996, N 5, ст. 410.
4. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть третья) от 26.11.2001 N 146-ФЗ // Собрание законодательства РФ, 03.12.2001, N 49, ст. 4552.
5. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть четвертая) от 18.12.2006 N 230-ФЗ // Собрание законодательства РФ, 25.12.2006, N 52 (1 ч.), ст. 5496.
6. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 N 195-ФЗ // Собрание законодательства РФ, 07.01.2002, N 1 (ч. 1), ст. 1.

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

1. Правовая система <http://www.consultant.ru/>
2. Информационно-правовой портал <http://www.garant.ru/>
3. Федеральный образовательный правовой портал «Юридическая Россия» <http://www.law.edu.ru/>
4. Официальный сайт Президента РФ <http://www.kremlin.ru/>
5. Официальный сайт Правительства РФ <http://government.ru/>
6. Официальный сайт Государственной Думы Федерального Собрания РФ <http://www.duma.gov.ru/>
7. Официальный сайт Конституционного Суда РФ <http://www.ksrf.ru/ru/Pages/default.aspx>
8. Официальный сайт Судебного департамента при Верховном Суде РФ <http://www.cdep.ru/>
9. Официальная Россия. Сервер органов государственной власти Российской Федерации <http://www.gov.ru/>
10. Официальный сайт Уполномоченного по правам человека РФ <http://ombudsmanrf.org/>
11. Судебные и нормативные акты РФ <https://sudact.ru/>

#### **9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Боровнев В.Г. Правоведение: методические указания по подготовке к практическим занятиям для обучающихся очной и заочной форм обучения/ Боровнев В.Г., Муртаева Д.З. -Тюмень, 2016-27с.

#### **10. Перечень информационных технологий**

Справочная правовая система Консультант Плюс

#### **11. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Лекционные и практические занятия проводятся в аудиториях с количеством учебных мест, достаточным для размещения обучающихся данного направления подготовки, и оборудованных доской.

Для выполнения самостоятельной работы обучающийся 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 Техносферная безопасность

## **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по учебной дисциплине

### **ГРАЖДАНСКОЕ ПРАВО**

для направления подготовки **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

Профиль: **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Уровень высшего образования - бакалавриат

Разработчики: канд. экон. наук Кучеров А.С.

Утверждено на заседании кафедры  
протокол № 10 от «01» июня 2021 г.

Тюмень, 2021

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

**1. Вопросы к зачёту**

| Компетенции | Вопросы к зачету                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>УК-2</b> | <p>Знать</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Понятие, предмет и метод гражданского права.</li> <li>2. Принципы гражданского права.</li> <li>3. Система гражданского права. Гражданский кодекс РФ: общая характеристика.</li> <li>4. Понятие и виды источников гражданского права.</li> <li>5. Действие гражданского законодательства во времени, в пространстве и по кругу лиц.</li> <li>6. Понятие и элементы гражданского правоотношения.</li> <li>7. Содержание и форма гражданского правоотношения.</li> <li>8. Субъекты и объекты гражданских правоотношений.</li> <li>9. Виды гражданских правоотношений.</li> <li>10. Основания возникновения гражданских правоотношений.</li> <li>11. Юридические факты и их классификация.</li> <li>12. Правоспособность и дееспособность физических лиц: понятие, содержание, разновидности.</li> <li>13. Эмансипация.</li> <li>14. Признание гражданина недееспособным и ограниченно дееспособным.</li> <li>15. Опекa и попечительство.</li> <li>16. Имя и место жительства гражданина.</li> <li>17. Акты гражданского состояния.</li> <li>18. Признание гражданина безвестно отсутствующим: понятие, юридические последствия.</li> <li>19. Объявление гражданина умершим: понятие, юридические последствия.</li> </ol> <p>Уметь</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>20. Патронаж над дееспособными гражданами. Его отличие от опеки и попечительства.</li> <li>21. Предпринимательская деятельность гражданина. Процедура регистрации в качестве индивидуального предпринимателя.</li> <li>22. Понятие и признаки юридического лица</li> <li>23. Виды юридических лиц.</li> <li>24. Правосубъектность юридического лица.</li> <li>25. Индивидуализация юридического лица.</li> <li>26. Порядок образования юридического лица. Учредительные документы.</li> <li>27. Органы юридического лица.</li> <li>28. Ответственность юридического лица.</li> <li>29. Реорганизация юридического лица: понятие, виды.</li> <li>30. Процедура ликвидации юридического лица. Очередность удовлетворения требований кредиторов.</li> <li>31. Хозяйственные товарищества как юридические лица.</li> </ol> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Виды товариществ.</p> <p>32. Хозяйственные общества как юридические лица. Виды обществ.</p> <p>33. Понятие и общая характеристика полного товарищества.</p> <p>34. Понятие и общая характеристика товарищества на вере. Его отличие от полного товарищества.</p> |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### Перечень тестовых заданий

1. Принцип равенства участников гражданских правоотношений означает:
  - их равноправие в юридическом понимании, то есть одинаковые возможности, которые закон предоставляет субъектам правоотношений для реализации своих прав и обязанностей;
  - их одинаковый имущественный статус в рамках гражданско-правового договора;
  - одни и те же субъективные права и обязанности.
2. Источником гражданского процессуального права является:
  - Федеральный закон «О мировых судьях в Российской Федерации» от 17.12.1998 N 188-ФЗ
  - Решение Бабушкинского районного суда г. Москвы об удовлетворении исковых требований и расторжении договора аренды;
  - Постановление Пленума Верховного Суда РФ от 22.12.2015 N 58 «О практике назначения судами Российской Федерации уголовного наказания».
3. Источником гражданского права является:
  - Соглашение между Правительством Российской Федерации и Правительством Туркменистана о сотрудничестве в области сельского хозяйства от 02.10.2017;
  - Приказ директора ООО «Альфа» об увольнении главного экономиста;
  - Конституция Федеративной Республики Бразилия от 05.10.1988.
4. Императивная подведомственность – это:
  - когда гражданское дело вправе рассматривать только суд;
  - когда стороны сами выбирают, в каком органе разрешить свой спор;
  - когда суд рассматривает строго определенную категорию дел.
5. Гражданское право регулирует:
  - имущественные и связанные с ними личные неимущественные отношения, характеризующиеся равноправием, независимой волей и имущественной самостоятельностью их участников;
  - процесс принятия судами решений по искам об оспаривании гражданских прав, сроки исполнения этих решений и порядок их обжалования;
  - семейные супружеские отношения в рамках брачного соглашения.
6. Гражданское право представляет собой:
  - самостоятельную отрасль права, обладающую своей системой, предметом и методом, принципами и источниками;
  - возможность гражданина служить в вооруженных силах РФ;
  - правовые нормы, которые регулируют отношения в сфере защиты участниками своих субъективных прав в суде.
7. Договор займа характеризуется как:
  - реальный, односторонний;

- консенсуальный, двухсторонний;
- возмездный, консенсуальный.

8. Субъективные права и обязанности сторон гражданского правоотношения составляют:

- содержание этого правоотношения;
- правоспособность гражданина;
- объект регулирования гражданско-правовых норм.

9. К личным неимущественным отношениям относятся:

- отношения, возникающие в результате создания объектов материальной собственности;
- отношения, сложившиеся в связи с правом получить вознаграждения за созданное произведение искусства;
- отношения, вытекающие из наложенного дисциплинарного взыскания на сотрудника городской администрации.

10. Правоотношение собственности является:

- по содержанию – имущественным, по определенности состава – абсолютным;
- по сроку – бессрочным, по способу удовлетворения интересов – обязательственным;
- по распределению прав и обязанностей – сложным, по содержанию – неимущественным.

11. Гражданское право как отрасль права представляет собой:

- совокупность правовых норм, которые регулируют имущественные и связанные с ними личные неимущественные отношения, основанные на равенстве, автономии воли и имущественной самостоятельности их участников;
- совокупность правовых норм, которые регулируют имущественные отношения сторон гражданско-правовых соглашений;
- совокупность правовых норм, определяющих порядок принятия, рассмотрения и обжалования исковых требований в судах общей юрисдикции.

12. Моментом создания юридического лица является:

- момент внесения записи о создании этого лица в ЕГРЮЛ;
- момент принятия решения о создании лица единственным учредителем или несколькими участниками;
- момент формирования уставного капитала.

13. Предметом договора займа могут быть:

- деньги, вещи, определенные родовыми признаками, или ценные бумаги;
- личные неимущественные права;
- предметы, запрещенные в свободном гражданском обороте.

14. Как именуется сторона договора купли-продажи, передающая вещь другой стороне?

- Продавец;
- Покупатель;
- Получатель ренты.

15. Какой из договоров является публичным?

- Проката;
- Займа;
- Мены.

16. Если экономия подрядчика не сказалась на качестве выполненной работы, какую оплату он получит?

- оплату согласно договору, если заказчик не докажет обратное;
- Оплату меньше на ту сумму, на которую произведена экономия;
- Оплату, указанную в договоре подряда, с премией за экономию средств заказчика.

17. Временем открытия наследства считается:

- момент смерти гражданина;
- дата обращения наследников к нотариусу;
- дата регистрации завещания.

18. Какие сделки имеют право совершать малолетние в возрасте от 6 до 14 лет?

- купить упаковку конфет;
- продать свой мобильный телефон, полученный в качестве подарка;
- подарить другу дорогой велосипед, подаренный родителями.

19. Предприятие как объект прав – это:

- имущественный комплекс, используемый для предпринимательства;
- добровольный союз граждан на основе членства для коллективного производства или ведения иного хозяйства;
- общество с разделенным на акции уставным капиталом.

20. Действия граждан и юридических лиц, совершаемые с целью установления, изменения или прекращения гражданских прав и обязанностей – это:

- сделки;
- объекты регулирования гражданско-правовых норм;
- содержание гражданских правовых отношений.

21. Каков срок исковой давности по требованию о признании сделки недействительной?

- 3 года;
- 1 год;
- 5 лет.

22. Доверенность – это:

- письменное уполномочие, которое одно лицо выдает другому для представительства перед третьими лицами;
- ценная бумага, которая удостоверяет письменное финансовое обязательство о возврате долга;
- документ, в котором человек указывает порядок распределения имущества после своей кончины.

23. По истечении какого срока появляется право собственности на безнадзорное животное?

- 6 месяцев;
- 12 месяцев;
- 3 месяца.

### **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:

- успешное собеседование по изучаемой дисциплине, выносимым на самостоятельное изучение;
- успешная защита Реферата (очная/ заочная форма обучения);

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 (очная форма обучения);
- успешное собеседование по темам, выносимым на самостоятельное изучение;
- успешная защита Реферата (очная/ заочная форма обучения);

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

#### **Критерии оценки:**

##### **Шкала оценивания тестирования на зачете**

| <b>% выполнения задания</b> | <b>Результат</b> |
|-----------------------------|------------------|
| 50 – 100                    | зачтено          |
| менее 50                    | не зачтено       |

#### **24. Вопросы к темам, выносимым на самостоятельное изучение**

Тема №1. Государство, государственные и муниципальные образования как субъекты гражданских правоотношений.

Вопросы:

1. Субъекты РФ и муниципальные образования
2. Кто может выступать субъектом гражданских правоотношений;
3. Какой статьей в Гражданский кодекс РФ определено содержание гражданской правоспособности.

Тема №2. Сделки в гражданском праве.

Вопросы:

1. Понятие, виды и формы сделок;
2. Недействительность сделок;
3. Последствия недействительности сделок.

Тема №3. Общие положения о гражданском правоотношении: понятие, состав, виды.

Вопросы:

1. Что относится к основным принципам гражданских правоотношений;
2. Понятие, субъекты и объекты гражданских правоотношений;
3. Виды гражданских правоотношений.



#### Тема №4. Общие положения об обязательствах в ГК РФ.

##### Вопросы:

1. Понятие и виды обязательств;
2. Обязательства с участием третьих лиц;
3. Виды уступки права требования;

Подготовка индивидуального сообщения по определенному вопросу темы продолжительностью 5-7 минут, требования к оформлению сообщения не предъявляются.

##### **Процедура оценивания тем, выносимых на самостоятельное изучение**

Используется фронтальный опрос, который предполагает работу преподавателя одновременно со всей аудиторией, и проводится в виде беседы по вопросам. При отборе вопросов и постановке перед обучающимися учитывается следующее:

- формулировка вопроса должна быть однозначной и понятной отвечающему;
- недопустимо предлагать обучающимся вопросы, требующие множества ответов, т.е. вопросы открытой формы или так называемые «тестовые» вопросы с ответом «да/нет».

В конце опроса преподаватель дает заключительные комментарии по качеству ответов всех обучающихся.

Ответы даются или по принципу круга, где каждый следующий отвечает на поставленный преподавателем вопрос, или по желанию обучающихся.

##### **Критерии оценки тем, выносимых на самостоятельное изучение:**

- зачтено выставляется обучающемуся, при соответствии содержания сообщения теме, учитывается глубина раскрытия вопроса, последовательность изложения материала, достаточность объема, правильное выделение структурных частей, наличие нормативных правовых актов в содержании сообщения.

- не зачтено выставляется, если содержание сообщения не соответствует теме, тема не раскрыта, носит поверхностный характер, использованы не соответствующие теме нормативные правовые акты.

#### **4. Вопросы к защите рефератов:**

1. Понятие договора. Договор как юридический факт и как правоотношение.
2. Свобода договора и её ограничения.
3. Классификация договоров. В том числе по видам обязательств, возникающих из договоров.
4. Публичный договор и договор присоединения.
5. Предварительный договор, рамочный договор, опцион и опционный договор.
6. Договор в пользу третьего лица и абонентский договор.
7. Толкование договора. Толкование при невозможности выявить действительную волю сторон.
8. Содержание договора. Существенные, обычные, случайные и примерные условия.
9. Переговоры о заключении договора, их юридическое значение. Преддоговорные споры.
10. Недействительность договора.
11. Порядок и стадии заключения договора.
12. Заключение договора на торгах. Организация торгов.
13. Общие основания изменения и расторжения договора.
14. Порядок изменения и расторжения договора.
15. Договор купли-продажи. Виды договоров купли-продажи.
16. Права покупателя при покупке вещи ненадлежащего качества.

17. Договор розничной купли-продажи. Особенности правового регулирования.
18. Защита покупателя по Закону о защите прав потребителя.
19. Договор поставки.
20. Договор поставки товаров для государственных нужд. Заключение этого договора.
21. Договор контрактации.
22. Договор энергоснабжения. Правовое регулирование, особенности договора.
23. Договор продажи недвижимости.
24. Особенности продажи жилых помещений.
25. Договор продажи предприятия и его оформление.
26. Договор мены.
27. Договор дарения. Пожертвование.
28. Договор постоянной ренты.
29. Договор пожизненной ренты.
30. Договор пожизненного содержания с иждивением.
31. Договор аренды (имущественного найма), его основные элементы.
32. Обязанности сторон по содержанию арендованного имущества.
33. Досрочное расторжение договора аренды по требованию арендодателя.
34. Досрочное расторжение договора аренды по требованию арендатора.
35. Договор проката, его особенности. Обязанности по содержанию имущества, взятого в прокат.
36. Договор аренды транспортного средства с экипажем.
37. Договор аренды транспортного средства без экипажа.
38. Договор аренды здания или сооружения.
39. Договор аренды предприятий.
40. Договор финансовой аренды (лизинга).
41. Договоры найма жилого помещения. Понятие, правовое регулирование, значение.
42. Договоры найма жилого помещения в государственном и муниципальном жилом фонде социального использования.
43. Договор безвозмездного пользования имуществом (ссуды).
44. Понятие, предмет и стороны договора подряда. Отличие подряда от купли-продажи, возмездного оказания услуг, трудового договора.
45. Договор бытового подряда.
46. Договор строительного подряда.
47. Подряд на выполнение проектных и изыскательских работ.
48. Подрядные работы для государственных нужд.
49. Договоры на выполнение научно-исследовательских, опытно-конструкторских и технологических работ. Распределение рисков в этих договорах.
50. Договор возмездного оказания услуг. Особенности правового регулирования.
51. Система транспортных договоров. Транспортное законодательство.
52. Договор перевозки груза, его особенности и виды.
53. Права и обязанности участников договора перевозки груза.
54. Ответственность участников договора перевозки груза.
55. Договор перевозки пассажиров.
56. Договор транспортной экспедиции.
57. Договор хранения.
58. Хранение на товарном складе.
59. Виды складских документов.
60. Специальные виды хранения.

#### **Процедура оценивания реферата**

Объём реферата должен быть в пределах 10-15 страниц компьютерного текста. На титульном листе указываются тема реферата, инициалы и фамилия автора, шифр, курс, отделение. В конце реферата помещается список использованной литературы, нормативных правовых актов. При использовании учебной литературы указывается фамилия автора, полное название книги и год ее издания; при использовании нормативных правовых актов – название, дата, номер, источник публикации.

Критерии оценки реферата:

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.

### **Реферат оценивается по пятибалльной системе.**

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся в случае полного раскрытия темы, с демонстрацией глубокого знания материала темы, свободного владения специальной терминологией, стилистически грамотного изложения материала, самостоятельного анализа темы, и соблюдения всех требований к оформлению.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся в случае полного раскрытия темы, с демонстрацией глубокого знания материала темы, с некоторыми неточностями в использовании специальной терминологии, с незначительными стилистическими ошибками в изложении материала, при наличии неточности в выводах по теме, и незначительными ошибками в оформлении.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, в случае если работа в целом раскрывает содержание темы, но имеет ряд недостатков: (например, недостаточен объем работы; существенные недостатки в оформлении; описательный характер работы; отсутствие законодательных и инструктивных материалов и др.).

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, в случае 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 «неудовлетворительно» возвращается обучающемуся, который должен, в соответствии с замечаниями преподавателя, либо доработать его, либо написать новый.

## **5. Задания для контрольной работы для заочной формы обучения**

### ***Теоретические вопросы для контрольной работы***

1. Социальные нормы: понятие и виды
2. Формы (источники) права.
3. Нормативно-правовой акт, его виды. Действие нормативного акта во времени, в пространстве и по кругу лиц.
4. Правовая норма, ее признаки. Виды правовых норм.
5. Структура нормы права: гипотеза, диспозиция, санкция. Толкование норм права: виды, способы, результаты.
6. Система права, ее элементы: Отрасль права и правовой институт.
7. Основные отрасли современного российского права.
8. Система права и система законодательства.
9. Понятие правоотношения и основания возникновения правоотношений. Структура правоотношения.
10. Субъекты правоотношений: Правоспособность, дееспособность, деликтоспособность субъектов права.

11. Объекты правоотношений
12. Правомерное поведение и его типы.
13. Правонарушение: понятие, признаки и виды. Состав правонарушения.
14. Понятие и виды юридической ответственности. Презумпция невиновности.
15. Конституция: виды, понятие и содержание.
16. Понятие и признаки государства.
17. Форма государства, ее элементы: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, форма политического режима.
18. Правовое государство: понятие и признаки.
19. Основы конституционного строя РФ.
20. Основы правового статуса человека и гражданина в РФ.
21. Понятие гражданства. Права человека и права гражданина.
22. Всеобщая Декларация прав человека.
23. Основы конституционного статуса человека и гражданина в РФ: личные гражданские, политические, социально-экономические права и свободы гражданина в РФ.
24. Обязанности граждан РФ.
25. Юридические механизмы защиты прав и свобод человека и гражданина.
26. Понятие и виды государственных органов.
27. Принцип разделения властей и его реализация в РФ.
28. Президент РФ – глава государства: порядок выборов, компетенция.
29. Федеральное собрание РФ – законодательная власть.
30. Правительство РФ – высший орган исполнительной власти.
31. Органы исполнительной власти (органы государственного управления). Должностные лица.
32. Судебная власть РФ. Правосудие и его принципы.
33. Судебная система: структура, звенья, инстанции.
34. Порядок рассмотрения судебных споров. Исковая давность.
35. Понятие правоохранительных органов.
36. Органы внутренних дел: система и компетенция.
37. Адвокатура РФ: понятие и задачи.
38. Прокуратура РФ.
39. Нотариат РФ.
40. Юридическая ответственность: понятие, происхождение и принципы.
41. Личные неимущественные права гражданина.
42. Отличие и взаимосвязь норм обычаев и норм права. Ритуалы, обряды, традиции; их роль в социальной жизни.
43. Механизмы защиты прав человека.
44. Нормативный – правовой акт: понятие и виды. Закон и его место в системе права.
45. Классификация органов государственной власти, их компетенция.
46. Понятие, назначение и функции Конституции РФ.
47. Демократия и её признаки.
48. Исковая давность, ее значение. Сроки исковой давности.
49. Юридические лица: понятие и виды.
50. Понятие физического лица. Правосубъектность физических лиц.

### ***Практические задания для контрольной работы***

1. Составьте структурно-логическую схему "Форма государства и ее содержание".
2. Найдите в Конституции РФ статьи, подтверждающие, что Россия является правовым государством.
3. Подготовьте самостоятельно несколько тестов по теме: "Общая характеристика государства".

4. Дайте определение государства и определите соотношение данного понятия с понятием "общество".
5. Составьте кроссворд по теме: "Государство - основные понятия".
6. Составьте структурно-логическую схему "Классификация норм права".
7. Из любых нормативных актов выберите несколько правовых норм и определите, из каких составных частей они состоят.
8. Составьте кроссворд по теме: "Право - основные понятия".
9. Найдите в Конституции РФ статьи, которые касаются вопросов защиты прав и свобод граждан России.
10. Определите вид юридической ответственности:
  - а) Гражданин Н. был уволен за появление на работе в нетрезвом состоянии.
  - б) Гражданин Н. должен возместить стоимость испорченной им детали, так как ущерб причинен им в нетрезвом состоянии.
  - в) За недоставку продукции отдельных видов, входящих в ассортимент, фирма А уплатила фирме Б установленную договором поставки неустойку.
  - г) Гражданин В. подвергся штрафу за вождение автомобиля в нетрезвом состоянии.
  - д) За умышленное нанесение легкого телесного повреждения гражданину П. гражданин Д. был лишен свободы на 1 год.
11. Составьте структурно-логическую схему "Система органов исполнительной власти на РФ".
12. Составьте кроссворд по теме: "Виды органов государственной власти".
13. Составьте структурно-логическую схему "Виды юридической ответственности".
14. Составьте структурно-логическую схему "Виды правонарушений".
15. Составьте структурно-логическую схему "Состав правонарушения".
16. Составьте структурно-логическую схему "Правосубъектность физических лиц".
17. Составьте структурно-логическую схему "Формы собственности в РФ".
18. Составьте кроссворд по теме: «Административное право в РФ».
19. Составьте структурно-логическую схему "Система права".
20. Изучите Главу 1 Конституции РФ «Основы конституционного строя», составьте таблицу «Основы конституционного строя РФ».
21. Изучите Главу 2 Конституции РФ «Права и свободы человека и гражданина», составьте таблицу «Классификация прав и свобод человека и гражданина в РФ».
22. Составьте структурно-логическую схему "Виды юридических лиц".
23. Составьте структурно-логическую схему "Основные отрасли Российского права".
24. Составьте кроссворд по теме: "Гражданское право РФ".
25. Составьте структурно-логическую схему "Система законодательства".
26. Составьте структурно-логическую схему "Происхождение государства".
27. Составьте структурно-логическую схему "Основные теории происхождения государства".
28. Составьте структурно-логическую схему "Признаки государства".
29. Составьте кроссворд по теме "Административное право РФ".
30. Составьте кроссворд по теме: "Семейное право РФ".
31. Составьте структурно-логическую схему "Признаки правового государства".
32. Найдите в Конституции РФ статьи, которые относятся к семейному праву.
33. Составьте структурно-логическую схему "Формы государственного правления".
34. Составьте кроссворд по теме: "Трудовое право РФ".
35. Составьте структурно-логическую схему "Формы территориального устройства государства".
36. Составьте структурно-логическую схему "Формы государственного режима".
37. Составьте структурно-логическую схему: «Классификация функций государства».
38. Составьте структурно-логическую схему "Происхождение права".
39. Составьте структурно-логическую схему "Основные теории права".

40. Составьте структурно-логическую схему «Признаки права».
41. Составьте структурно-логическую схему "Виды социальных норм".
42. Составьте структурно-логическую схему "Принципы права".
43. Составьте структурно-логическую схему "Функции права".
44. Составьте структурно-логическую схему "Юридическая структура нормы права".
45. Найдите в Конституции РФ статьи, которые относятся к трудовому праву.
46. Найдите в Конституции РФ статьи, которые относятся к уголовному праву.
47. Составьте структурно-логическую схему "Классификация нормативно-правовых актов".
48. Найдите в Конституции РФ статьи, которые регулируют вопросы судебной системы и принципы правосудия.
49. Составьте структурно-логическую схему "Виды законов РФ".
50. Составьте структурно-логическую схему "Источники права".

При выполнении контрольной работы необходимо обращать внимание на грамотность написания текста, т.к. наличие грамматических ошибок влечет за собой снижение качества контрольной работы. Контрольная работа выполняется обучающимися в процессе самостоятельной работы по одному из вариантов. Номер варианта контрольного задания выбирается по предпоследней и последней цифрам шифра зачетной книжки.

Объём контрольной работы должен быть в пределах 10-15 страниц компьютерного текста. На титульном листе указываются инициалы и фамилия автора, шифр, курс, направления подготовки. На второй странице – номера и перечень вопросов. Далее в тексте следует выделять вопросы. В конце контрольной работы помещают список использованной литературы и нормативных правовых актов. При использовании учебной литературы указывается фамилия автора, полное название книги и год ее издания, при использовании нормативных правовых актов – название, дата, номер, источник опубликования.

### **Критерии оценки контрольных работ:**

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 два и более вопроса контрольной работы, не владеющему терминологией по дисциплине, если выявлено небрежное или неправильное оформление.

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

Кафедра Лесного хозяйства, деревообработки и прикладной механики

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

«Утверждаю»  
Заведующий кафедрой



Н. И. Смолин

« 04 » июня 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Детали машин. Основы конструирования»**

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, 2021

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 «27» мая 2021 г. Протокол № 11

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена на заседании кафедры Лесного хозяйства, деревообработки и прикладной механики от «04» июня 2021 г. Протокол № 10

Заведующий кафедрой



Н.И. Смолин

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от «08» июня 2021 г. №7а

Председатель методической комиссии института



О.А. Мелякова

### **Разработчики:**

Моисеева М.Н., старший преподаватель кафедры лесного хозяйства, деревообработки и прикладной механики

Директор института:



Г.А. Дорн



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

| Коды компетенции                                                                                                                                                | Результаты освоения                                                                                                                                 | Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов | ИД-3 опк-3<br>Использует навыки по расчету и конструированию деталей машин и механизмов, с приобретением навыков работы с нормативными документами. | <b>Знать</b><br>-методы составления технологических расчетов при проектировании новых или существующих производств и производственных участков<br><b>Уметь:</b><br>-правильно выбрать привод машин и оборудование технологического оборудования, выполнять расчет основных параметров привода машин.<br><b>Владеть:</b><br>- методами определения оптимальных и рациональных технологических режимов работы нового или существующего оборудования |

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

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

Дисциплина изучается на 2 курсе в 4 семестре по очной форме обучения и на 3 курсе в 5 семестре – заочного форме обучения.

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

Для изучения дисциплины необходимы знания при изучении следующих дисциплин: Физики, Прикладная механики, Единая система конструкторской документации, Начертательной геометрии и инженерной графики.

### 3. Объем дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы                                 | Форма обучения |            |
|----------------------------------------------------|----------------|------------|
|                                                    | очная          | заочная    |
| <b>Аудиторные занятия (всего)</b>                  | <b>50</b>      | <b>12</b>  |
| <i>В том числе:</i>                                | -              | -          |
| Лекционного типа                                   | 16             | 4          |
| Семинарского типа                                  | 34             | 8          |
| <b>Самостоятельная работа (всего)</b>              | <b>58</b>      | <b>96</b>  |
| <i>В том числе:</i>                                | -              | -          |
| Проработка материала лекций, подготовка к занятиям | 30             | 74         |
| Самостоятельное изучение тем                       | 16             |            |
| Контрольные работы                                 | 12             | 22         |
| Вид промежуточной аттестации:                      | зачет          | зачет      |
| <b>Общая трудоемкость:</b>                         |                |            |
| часов                                              | <b>108</b>     | <b>108</b> |
| зачетных единиц                                    | <b>3</b>       | <b>3</b>   |

### 4. Содержание дисциплины

#### 4.1. Содержание разделов дисциплины

|    | Наименование раздела дисциплины                               | Содержание раздела                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 2                                                             | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 1. | Критерии работоспособности и режимы нагружения деталей машин. | Основные критерии, предъявляемые к деталям машин для использования в механизмах, классификация режимов работы и их особенности.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 2. | Механические передачи                                         | Назначение и структура механического привода. Классификация передач. Передачи зацеплением и трением, с непосредственным контактом и гибкой связью. Передачи для постоянного и переменного передаточного отношения. Передачи ступенчатого и бесступенчатого регулирования. Кинематические и энергетические соотношения для механических передач. Контактные напряжения и контактная прочность. Расчет на прочность механических передач. |

|    |                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3. | Валы, оси и их опоры                             | Оси и валы (классификация, конструкции и материалы, требования, основные методы расчета). Подшипники качения (классификация, конструкция, выходные характеристики, расчет, выбор). Подшипники скольжения (общие сведения, область применения, особенности работы, режимы работы). Классификация. |
| 4. | Соединения деталей машин.                        | Классификация соединений. Соединения стержней, листов и корпусных деталей, соединения вал-ступица, соединения валов, соединения труб. Соединения разъемные неразъемные. Соединения фрикционные и не фрикционные.                                                                                 |
| 5. | Упругие элементы и муфты                         | Упругие элементы (классификация, материалы, конструкция и расчет). Муфты для соединения валов (классификация, конструкция, выбор и расчет).                                                                                                                                                      |
| 6. | Технологический расчет производственных участков | Технологические расчеты проектирования производственных участков                                                                                                                                                                                                                                 |

#### 4.2. Разделы дисциплин и виды занятий

очная форма обучения

|       | Наименование раздела дисциплины                               | Лекц. | Пра. зан. | СРС | Всего час. |
|-------|---------------------------------------------------------------|-------|-----------|-----|------------|
| 1.    | Критерии работоспособности и режимы нагружения деталей машин. | 2     | 4         | 6   | 12         |
| 2.    | Механические передачи                                         | 2     | 4         | 8   | 14         |
| 3.    | Валы, оси и их опоры                                          | 2     | 4         | 8   | 14         |
| 4.    | Соединения деталей машин.                                     | 2     | 6         | 10  | 18         |
| 5.    | Упругие элементы и муфты                                      | 4     | 8         | 12  | 24         |
| 6.    | Технологический расчет производственных участков              | 4     | 8         | 14  | 26         |
| Итого |                                                               | 16    | 34        | 58  | 108        |

### заочная форма обучения

|              | Наименование раздела дисциплины                               | Лекц.    | Пра. зан. | СРС       | Всего час. |
|--------------|---------------------------------------------------------------|----------|-----------|-----------|------------|
| 1.           | Критерии работоспособности и режимы нагружения деталей машин. | -        | -         | 10        | 10         |
| 2.           | Механические передачи                                         | -        | -         | 10        | 10         |
| 3.           | Валы, оси и их опоры                                          | -        | 2         | 14        | 16         |
| 4.           | Соединения деталей машин.                                     | 2        | 2         | 16        | 20         |
| 5.           | Упругие элементы и муфты                                      | -        | 2         | 20        | 22         |
| 6.           | Технологический расчет производственных участков              | 2        | 2         | 26        | 30         |
| <b>Итого</b> |                                                               | <b>4</b> | <b>8</b>  | <b>96</b> | <b>108</b> |

### 4.3 Практические занятия

| № п/п | № раздела | Тематика практических занятий                                                                                        | форма обучения |           |
|-------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------|
|       |           |                                                                                                                      | Очная          | заочная   |
|       |           |                                                                                                                      | 4 семестр      | 5 семестр |
| 1     | 1         | Определение основных параметров механических передач: КПД, передаточного числа, частоты вращения, вращающих моментов | 4              | -         |
| 2     | 2         | Определение параметров цилиндрического редуктора по начальным параметрам.                                            | 4              | -         |
| 3     | 2         | Расчет валов на прочность по напряжениям кручения и изгиба                                                           | 4              | 2         |
| 4     | 4         | Определение параметров цилиндрического редуктора                                                                     | 6              | 2         |
| 5     | 5         | Подбор и расчет муфт для применения в приводах                                                                       | 8              | 2         |
| 6     | 6         | Производственные участки                                                                                             | 8              | 2         |
|       |           | <b>Итого в семестре</b>                                                                                              | <b>34</b>      | <b>8</b>  |

## 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             | 74      | Тестирование          |
| Самостоятельное изучение тем                       | 16             | -       | Тестирование          |
| Курсовой проект (работа)                           | -              | -       | -                     |
| Расчетно-графические работы                        | -              | -       | -                     |
| Контрольные работы                                 | 12             | 22      | Письменное выполнение |
| Реферат                                            | -              | -       | -                     |
| Индивидуальное задание                             | -              | -       | -                     |
| всего часов:                                       | 58             | 96      |                       |

### 5.1. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы

1. Изучение конструкции зубчатых редукторов. / Методические указания к лабораторной работе по курсу «Детали машин и ПТМ» для студентов заочного и дневного обучения. // Сост. В.А. Сапухин, Н.И. Смолин – Тюмень: ТГСХА, 2009 – 100с.

2. Обмер зубчатых колес. / Методические указания и задания к лабораторной работе по курсу «Теория механизмов и машин», «Детали машин и ПТМ» для студентов заочного и дневного обучения. // Сост. В.А. Сапухин, Н.И. Смолин – Тюмень: ТГСХА, 2009-120с.

### 5.2. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

- Критерии работоспособности и режимы нагружения деталей машин
- Механические передачи;
- Соединения деталей машин.
- Валы, оси и их опоры.
- Упругие элементы и муфты.
- Технологические режимы работы оборудования.

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

### 6.1 Перечень компетенций и оценочные средства индикатора достижения компетенций

### 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-3           | ИД-3опк-3<br>Использует навыки по расчету и конструированию деталей машин и механизмов, с приобретением навыков работы с нормативными документами | <b>знать:</b><br>-методы составления технологических расчетов при проектировании новых или существующих производств и производственных участков    | Тест                             |
|                 |                                                                                                                                                   | <b>уметь:</b><br>-правильно выбрать привод машин и оборудование технологического оборудования, выполнять расчет основных параметров привода машин. | Тест                             |

## 6.2. Шкалы оценивания

### Шкала оценивания зачета

| % выполнения задания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Результат  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| - Студент освоил программный материал всех разделов, последователен в изложении программного материала, достаточно последовательно и логически стройно его излагает, умеет увязывать теорию с практикой, успешно прошел текущий контроль успеваемости по дисциплине, продемонстрировал индивидуальные знания, умениями и навыки практической работы.                                      | зачтено    |
| - Студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, непоследователен в его изложении, не прошел текущий контроль успеваемости, не в полной мере владеет необходимыми знаниями, умениями и навыками при выполнении практических заданий, то есть студент не может продолжить обучение без дополнительной подготовки по соответствующей дисциплине | не зачтено |

### 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. Шейнблит А.Е. Курсовое проектирование деталей машин. – учебное пособие / А. Е. Шейнблит. – 2-е изд., перераб. и доп.-Калининград: Янтар. сказ, 2008 - 454 с. 100 экз.
2. Устиновский, Е. П. Детали машин и основы конструирования: учебное пособие / Е. П. Устиновский, Е. В. Вайчулис; под редакцией Е. П. Устиновского. — Челябинск: ЮУрГУ, 2019. — 220 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146044>
3. Детали машин и основы конструирования: учебно-методическое пособие / составители Н. И. Кузнецова, С. В. Гайдидей. — Вологда: ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2015. — 91 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130866>

### Дополнительная литература

1. Лапшин И. П., Лапшин П. Н., Лапшин Н. П., Детали машин и основы конструирования. Учебное пособие -2-е изд., перераб, и доп.-Курган: Курганская ГСХА, 2015. -230 с. – 1 экз.
2. Детали машин и основы конструирования: учебно-методическое пособие / составители Н. И. Кузнецова, С. В. Гайдидей. — Вологда: ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2015. — 91 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130866>
3. Черемисинов, В. И. Детали машин и основы конструирования. Лабораторный практикум: учебное пособие / В. И. Черемисинов. — Киров: Вятская ГСХА, 2018. — 100 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129580>
4. Наумова, М. Г. Детали машин и основы конструирования: учебное пособие / М. Г. Наумова, Л. В. Седых. — Москва: МИСИС, 2014. — 29 с. — ISBN 978-5-87623-797-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/116864>

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

[www.agris.ru](http://www.agris.ru) (Международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям).

[www.agro-prom.ru](http://www.agro-prom.ru) (Информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке).

[www.agronews.ru](http://www.agronews.ru) (Российский информационный портал о сельском хозяйстве).

## **9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

1. Разборка и сборка червячного редуктора. / Методические указания к лабораторной работе по курсу «Детали машин и ПТМ» для студентов заочного и дневного обучения механических и машиностроительных специальностей. // Сост. В.А. Сапухин, Н.И. Смолин – Тюмень: ТГСХА, 2008-135с.

2. Разработка чертежа редуктора. / Методические указания к лабораторной работе по курсу «Детали машин и ПТМ» для студентов заочного и дневного обучения. // Сост. В.А. Сапухин, Н.И. Смолин, А.Л. Школенко – Тюмень: ТГСХА, 2008-111с.

## **10. Перечень информационных технологий**

ИСС "Техэксперт: базовые нормативные документы"

Система электронного обучения Moodle.

## **11. Материально-техническое обеспечение дисциплины:**

Для чтения лекций по дисциплине «Детали приборов и основы конструирования» используются аудитории с наличием проектора. Лабораторные занятия по дисциплине «Детали приборов и основы конструирования». Проводятся в лабораториях, имеющих макеты и стенды.

В помощь студентам подбираются примеры выполнения индивидуальных курсовых работ; примеры конструкторских чертежей, справочные материалы по стандартам оформления чертежей.

В качестве наглядного материала используются:

1. Учебные макеты (разрезы редукторов, электросталь, подшипники качения, зубчатые колеса, цепи, звездочки)
2. Мультимедийное оборудование (проектор) Panasonic LB55,
3. Экран настенный Project,



Приложение 1

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья  
Инженерно-технологический институт  
Кафедра Лесного хозяйства, деревообработки и прикладной механики

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по учебной дисциплине

**Детали машин. Основы конструирования.**

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

Уровень высшего образования – бакалавриат

Разработчик: ст. преподаватель М. Н. Моисеева

Утверждено на заседании кафедры  
протокол № 10 от «04» июня 2021 г.

Заведующий кафедрой  Н. И Смолин

Тюмень, 2021

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

**Самостоятельная работа** студента предусматривает:

- освоение теоретического курса по всем разделам дисциплины;
- ответы на теоретические вопросы (вопросы для самоподготовки, контрольные вопросы);
- выполнение индивидуальных заданий по основным разделам дисциплины;
- контрольные работы.

**Самостоятельное изучение тем:**

- Критерии работоспособности и режимы нагружения деталей машин
- Механические передачи;
- Соединения деталей машин.
- Валы, оси и их опоры.

- Упругие элементы и муфты.
- Технологические режимы работы оборудования.

**Критерии оценки:** Оценка «зачтено» знание программного материала, усвоение основной и дополнительной литературы, рекомендованной программой дисциплины, правильный выбор методов изучения спектральных характеристик (допускается наличие малозначительных ошибок или недостаточно полное раскрытие содержание вопроса или погрешность непринципиального характера в ответе на вопросы).

Оценка «не зачтено» пробелы в знаниях основного программного материала, принципиальные ошибки при ответе на вопросы.

**Индивидуальное задание** выдается студентам для подготовки к написанию докладов на научную конференцию и представляет собой исследование с применением знаний деталей машин и основ конструирования для своей будущей профессии.

**Критерии оценки:** по итогам научной конференции выставляются стимулирующие баллы.

### **Процедура оценивания зачета**

Зачет является формой оценки качества освоения обучающимся по разделам дисциплины.

По результатам зачета обучающемуся выставляется оценка «зачтено» или «не зачтено».

Зачет проводится по окончании выполнения практических занятий. Зачетным является последнее занятие по дисциплине. Зачет принимается преподавателями, проводившими практические занятия по данной дисциплине. В случае отсутствия ведущего преподавателя зачет принимается преподавателем, назначенным распоряжением заведующего кафедрой. С разрешения заведующего кафедрой на зачете может присутствовать преподаватель кафедры, привлеченный для помощи в приеме зачета.

Присутствие на зачетах преподавателей с других кафедр без соответствующего распоряжения ректора, проректора по учебной работе или декана факультета не допускается. Формы проведения зачетов (устный опрос по билетам, письменная работа, тестирование и др.) определяются кафедрой и доводятся до сведения обучающихся в начале семестра. Для проведения зачета ведущий преподаватель накануне получает в деканате зачетно-экзаменационную ведомость, которая возвращается в деканат после окончания мероприятия в день проведения зачета или утром следующего дня.

Обучающиеся при явке на зачет обязаны иметь при себе зачетную книжку, которую они предъявляют преподавателю.

Во время зачета обучающиеся могут пользоваться с разрешения ведущего преподавателя справочной и нормативной литературой, другими пособиями и техническими средствами.

Время подготовки ответа в устной форме при сдаче зачета должно составлять не менее 20 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа - не более 10 минут.

Преподавателю предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины.

Качественная оценка «зачтено», внесенная в зачетную книжку и зачетно-экзаменационную ведомость, является результатом успешного усвоения учебного материала.

Результат зачета в зачетную книжку выставляется в день проведения зачета в присутствии самого обучающегося. Преподаватели несут персональную ответственность за своевременность и точность внесения записей о результатах промежуточной аттестации в зачетно-экзаменационную ведомость и в зачетные книжки.

Если обучающийся явился на зачет и отказался от прохождения аттестации в связи с неподготовленностью, то в зачетно-экзаменационную ведомость ему выставляется оценка «не зачтено».

Неявка на зачет отмечается в зачетно-экзаменационной ведомости словами «не явился».

Нарушение дисциплины, списывание, использование обучающимися неразрешенных печатных и рукописных материалов, мобильных телефонов, коммуникаторов, планшетных компьютеров, ноутбуков и других видов личной коммуникационной и компьютерной техники во время зачета запрещено. В случае нарушения этого требования преподаватель обязан удалить обучающегося из аудитории и проставить ему в ведомости оценку «не зачтено».

### **Вопросы к зачету**

| Наименование компетенции | Вопросы |
|--------------------------|---------|
|--------------------------|---------|

|                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ИД-3 опк-3 Использует навыки по расчету и конструированию деталей машин и механизмов, с приобретением навыков работы с нормативными документами.</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация деталей машин и узлов.</li> <li>2. Основные требования, предъявляемые к конструкциям машин и их деталей.</li> <li>3. Основные критерии работоспособности деталей машин: прочность, жесткость, износостойкость, теплостойкость и виброустойчивость.</li> <li>4. Расчет статической прочности деталей машин.</li> <li>5. Основные машиностроительные материалы, их классификация, основные характеристики и область применения.</li> <li>6. Материалы и термообработка зубчатых колес.</li> <li>7. Механические передачи: их назначение, классификация и основные характеристики.</li> <li>8. Зубчатые передачи, их классификация, достоинства и недостатки.</li> <li>9. Основные геометрические параметры прямозубой цилиндрической передачи.</li> <li>10. Усилия в прямозубом цилиндрическом зацеплении.</li> <li>11. Напряженное состояние зубьев и критерий работоспособности зубчатых передач.</li> <li>12. Основные виды повреждения и разрушения зубьев (поломка, усталостное выкрашивание, абразивное изнашивание, заедание).</li> <li>13. Проектный и проверочный расчет прямозубой цилиндрической передачи на прочность и выносливость.</li> <li>14. Косозубая цилиндрическая передача, особенности геометрии, достоинства, недостатки.</li> <li>15. Конические зубчатые передачи, их достоинства, недостатки и область применения.</li> <li>16. Червячные передачи. Достоинства, недостатки и классификация, геометрические параметры и кинематика цилиндрической червячной передачи.</li> <li>17. Ременные передачи, их классификация, достоинства, недостатки и применение.</li> <li>18. Цепные передачи, их достоинства, недостатки и область применения. Приводные цепи.</li> </ol> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>19. Валы и оси, их назначение и классификация.</p> <p>20. Конструкция валов, материалы для их изготовления.</p> <p>21. Проектный расчет валов, составление расчетной схемы, проверочный расчет валов на прочность и жесткость.</p> <p>22. Подшипники, их назначение и классификация.</p> <p>23. Подшипники качения, их достоинства и недостатки, маркировка подшипников качения.</p> <p>24. Критерии работоспособности и подбор подшипников качения, их расчет.</p> <p>25. Муфты, их назначение и классификация, подбор и их расчет.</p> <p>26. Соединения деталей машин. Классификация соединений.</p> <p>27. Заклепочные соединения, сварные соединения. Их конструкция, достоинства, недостатки и область применения.</p> <p>28. Формы резьбовых соединений.</p> <p>29. Критерии работоспособности резьбовых соединений.</p> <p>30. Расчет резьбового соединения на прочность.</p> |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### **Контрольная работа**

Контрольная работа студентов включает в себя выполнение расчетно-графических работ, которые имеют конкретную направленность. Целью работы является закрепление теоретических знаний по дисциплине на практике. Для выполнения расчетно-графических работ разработаны методические указания.

### **КИНЕМАТИЧЕСКИЙ И СИЛОВОЙ РАСЧЕТ ПЕРЕДАТОЧНОГО МЕХАНИЗМА**

Полезная мощность, подводимая к первому валу  $P$ , скорость вращения первого вала  $\omega_1$ .

Определить:

- передаточное отношение между входными и выходными звеньями и каждой передачи в отдельности;
- угловую скорость, число оборотов, мощность и крутящий момент каждого вала;
- общий коэффициент полезного действия передачи.

Для расчетов принять следующие значения к.п.д.: для пары цилиндрических колес  $\eta_{\text{ц}} = 0,97$ ; для пары конических колес  $\eta_{\text{к}} = 0,95$ ; для червячной передачи при одно-, двух-, четырехзаходном червяке – соответственно  $\eta_{\text{ч}} = 0,7; 0,75; 0,8$ ; для пары подшипников качения  $\eta_{\text{п}} = 0,99$ .

Условные обозначения на кинематических схемах приведены в Таблице 1

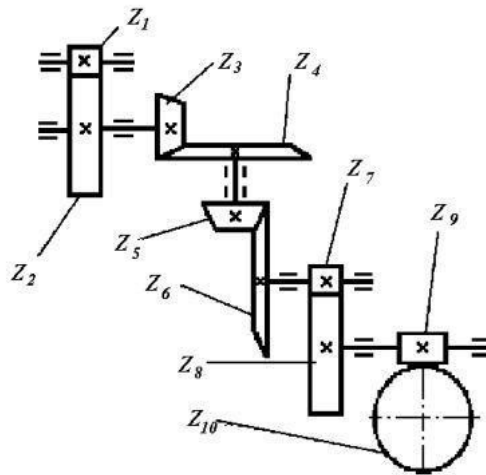
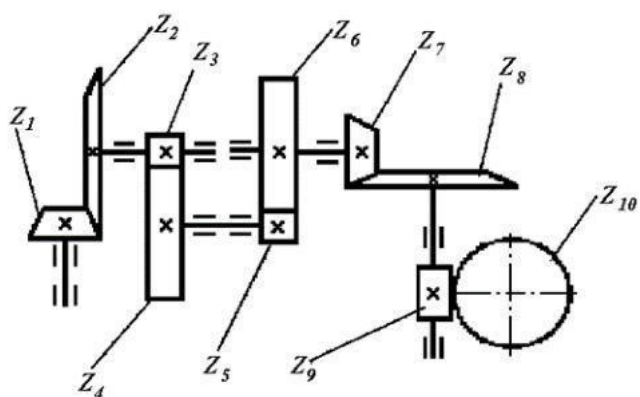


Рисунок 8.1

Таблица 1

|                           | Варианты |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|---------------------------|----------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
|                           | 1        | 2   | 3   | 4   | 5   | 6   | 7   | 8   | 9   | 10  |
| $z_1$                     | 20       | 18  | 22  | 20  | 16  | 14  | 18  | 22  | 16  | 14  |
| $z_2$                     | 40       | 72  | 66  | 50  | 64  | 56  | 90  | 44  | 64  | 24  |
| $z_3$                     | 22       | 20  | 18  | 16  | 15  | 14  | 16  | 18  | 20  | 22  |
| $z_4$                     | 66       | 80  | 36  | 90  | 45  | 56  | 57  | 90  | 20  | 55  |
| $z_5$                     | 21       | 22  | 25  | 24  | 16  | 20  | 18  | 15  | 17  | 22  |
| $z_6$                     | 42       | 55  | 78  | 96  | 54  | 50  | 56  | 45  | 54  | 55  |
| $z_7$                     | 20       | 24  | 25  | 20  | 25  | 16  | 22  | 18  | 15  | 17  |
| $z_8$                     | 60       | 60  | 50  | 60  | 100 | 50  | 99  | 64  | 34  | 85  |
| $z_9$                     | 10       | 20  | 20  | 40  | 10  | 20  | 20  | 40  | 10  | 20  |
| $z_{10}$                  | 28       | 58  | 90  | 100 | 28  | 45  | 60  | 112 | 26  | 40  |
| $\omega_1, \text{с}^{-1}$ | 100      | 350 | 200 | 150 | 250 | 300 | 400 | 450 | 500 | 550 |
| $P, \text{кВт}$           | 1,0      | 1,5 | 2,0 | 2,5 | 3,0 | 3,5 | 4,0 | 4,5 | 5,0 | 5,5 |

Условные обозначения на кинематических схемах приведены в Таблице 2



Таблице 2

|                         | Варианты |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|-------------------------|----------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
|                         | 1        | 2   | 3   | 4   | 5   | 6   | 7   | 8   | 9   | 10  |
| $z_1$                   | 1        | 2   | 2   | 4   | 1   | 2   | 4   | 2   | 2   | 1   |
| $z_2$                   | 28       | 72  | 66  | 100 | 26  | 56  | 90  | 44  | 64  | 24  |
| $z_3$                   | 20       | 18  | 22  | 20  | 16  | 14  | 18  | 22  | 16  | 14  |
| $z_4$                   | 80       | 54  | 33  | 90  | 48  | 56  | 54  | 99  | 20  | 70  |
| $z_5$                   | 21       | 22  | 25  | 24  | 16  | 20  | 18  | 15  | 17  | 22  |
| $z_6$                   | 21       | 55  | 75  | 48  | 32  | 50  | 72  | 45  | 34  | 66  |
| $z_7$                   | 22       | 20  | 18  | 16  | 15  | 14  | 16  | 18  | 20  | 22  |
| $z_8$                   | 66       | 60  | 36  | 60  | 90  | 42  | 40  | 54  | 100 | 55  |
| $z_9$                   | 10       | 20  | 30  | 40  | 10  | 20  | 30  | 40  | 10  | 20  |
| $z_{10}$                | 22       | 30  | 90  | 100 | 24  | 45  | 60  | 112 | 20  | 40  |
| $\omega, \text{с}^{-1}$ | 380      | 320 | 250 | 250 | 300 | 150 | 400 | 150 | 200 | 350 |
| $P, \text{кВт}$         | 10,0     | 9,5 | 9,0 | 8,5 | 8,0 | 7,0 | 7,5 | 6,0 | 6,5 | 5,0 |

Условные обозначения на кинематических схемах приведены в Таблице 3

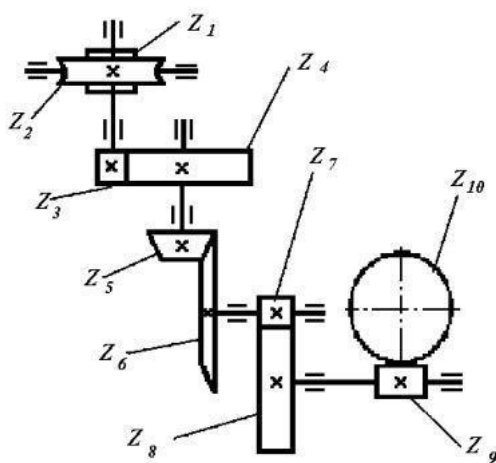


Рисунок 8.5

Таблица 3

|  | Варианты |
|--|----------|
|--|----------|



|                         | 1   | 2   | 3   | 4   | 5   | 6   | 7   | 8   | 9   | 10  |
|-------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| $z_1$                   | 25  | 15  | 17  | 20  | 22  | 15  | 20  | 24  | 20  | 17  |
| $z_2$                   | 100 | 60  | 107 | 36  | 99  | 30  | 56  | 76  | 112 | 31  |
| $z_3$                   | 22  | 20  | 20  | 24  | 22  | 18  | 25  | 17  | 16  | 15  |
| $z_4$                   | 60  | 60  | 50  | 48  | 110 | 54  | 100 | 68  | 32  | 75  |
| $z_5$                   | 18  | 25  | 20  | 20  | 18  | 22  | 15  | 17  | 15  | 25  |
| $z_6$                   | 42  | 75  | 100 | 20  | 36  | 22  | 60  | 68  | 60  | 100 |
| $z_7$                   | 15  | 20  | 25  | 18  | 20  | 18  | 25  | 17  | 16  | 15  |
| $z_8$                   | 60  | 60  | 50  | 36  | 100 | 36  | 25  | 34  | 48  | 30  |
| $z_9$                   | 1   | 2   | 2   | 4   | 1   | 2   | 4   | 2   | 2   | 1   |
| $z_{10}$                | 28  | 72  | 66  | 100 | 26  | 56  | 90  | 44  | 64  | 24  |
| $\omega, \text{с}^{-1}$ | 200 | 150 | 300 | 350 | 250 | 100 | 300 | 150 | 200 | 250 |
| $P, \text{кВт}$         | 2,0 | 2,5 | 3,0 | 3,5 | 4,0 | 4,5 | 5,0 | 5,5 | 6,0 | 6,5 |

### Вопросы к контрольной работе

1. Каково назначение передач в машинах?
2. Каковы области применения прямозубых и косозубых передач?
3. Каковы сравнительные достоинства прямозубых и косозубых колёс?
4. Как определяется передаточное отношение и передаточное число?
5. Каковы главные виды разрушений зубчатых колёс?
6. Какие силы действуют в зубчатом зацеплении?
7. Какие допущения принимаются при расчёте зубьев на контактную прочность?
8. По какой расчётной схеме выполняется расчёт зубьев на изгиб?
9. В чём заключаются достоинства и недостатки планетарных передач?
10. Для чего созданы волновые передачи и в чём заключается принцип их работы?
11. В чём заключаются достоинства и недостатки волновых передач?
12. Для чего созданы зацепления Новикова и в чём заключается принцип конструкции их зубьев?
13. В чём заключаются достоинства и недостатки зацеплений Новикова?
14. В чём заключается принцип конструкции червячной передачи?
15. Каковы достоинства и недостатки червячных передач?
16. Какое свойство червячной передачи отличает её от других передач?
17. Каковы основные причины поломок червячных передач?
18. Из каких условий находят температуру червячной передачи?
19. Какие методы могут применяться для снижения температуры червячной передачи?
20. Какие материалы должны применяться для червячной передачи?
21. Каковы особенности конструкции червячных колёс?
22. За счёт каких сил передают движение фрикционные передачи?
23. Каковы достоинства и недостатки фрикционных передач?
24. Каковы основные виды поломок фрикционных передач?
25. Какие материалы применяются для фрикционных передач?
26. Какой деталью выделяются ременные передачи среди фрикционных?

27. Какие силы действуют в ремне?
28. Какие нагрузки действуют на опоры валов колёс ременной передачи?
29. Как соединяются концы ремня?
30. Какие существуют способы поддержания натяжения ремней?
31. Чем различаются валы и оси?
32. Какой динамический характер имеют напряжения изгиба в валах и осях?
33. Каковы причины поломок валов и осей?
34. В каком порядке выполняются этапы прочностного расчёта валов?
35. Какой диаметр определяется в проектировочном расчёте валов?
36. Что является обязательным элементом в конструкции подшипников скольжения?
37. Какие поломки наблюдаются у подшипников скольжения?
38. Для чего в подшипниках качения применяется смазка?
39. Какие режимы трения возможны в подшипниках скольжения со смазкой?
40. Что считается критерием работоспособности подшипников качения?

### **Процедура оценивания контрольной работы**

Защита проводится на зачётной неделе на последнем занятии согласно расписанию. На защите контрольной работы присутствует ведущий преподаватель, другие преподаватели кафедры в количестве 2 человек. Каждый член комиссии имеет право задавать по одному вопросу из каждого раздела. Студент отвечает на заданные вопросы без предварительной подготовки. При оценивании также учитывается выполнение задания своего варианта и в полном объёме и выполнение согласно требованиям ГОСТов ЕСКД

### **Критерии оценки:**

Оценка «зачтено» выставляется, если студент умеет связывать теорию с практикой. Свободно справляется с решением поставленных задач, вопросами и другими видами применения полученных знаний на практике. Умеет правильно обосновывать принятое решение, владеет разносторонними навыками и приёмами подбора механических передач, выполнения графических задач, причём имеет высокое качество графического исполнения, полностью соответствует требованиям и нормам стандартам ЕСКД. Грамотно и качественно, устраняет графические неточности и погрешности, допущенные на схеме редуктора.

«Не зачтено». Допускает существенные ошибки, не знает законов механики, с большими затруднениями выполняет контрольные работы, принятое решение не обосновывает, имеет неполную, непоследовательную защиту чертежа. Низкое качество черчения, требует помощь преподавателя при исправлении ошибок. Чертёж не соответствует требованиям и параметрам стандартов ЕСКД.

**Критерии оценки:** Оценка «зачтено» знание программного материала, усвоение основной и дополнительной литературы, рекомендованной программой дисциплины, правильное решение инженерной задачи (допускается наличие малозначительных ошибок или недостаточно полное раскрытие содержание вопроса или погрешность непринципиального характера в ответе на вопросы). Оценка «не зачтено» пробелы в знаниях основного программного материала, принципиальные ошибки при ответе на вопросы.

**Шкала оценивания тестирования на зачете**

| <b>% выполнения задания</b> | <b>Результат</b> |
|-----------------------------|------------------|
| 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

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

«Утверждаю»  
Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

« 03 » июня 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ 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, 2021

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 «27» мая 2021 г. Протокол № 11

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена на заседании кафедры Технологии продуктов питания от «03» июня 2021 г. Протокол № 6

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от «08» июня 2021 г. Протокол № 7<sup>а</sup>

Председатель методической комиссии института



О.А. Мелякова

**Разработчик:**

Есенбаева К.С., доцент кафедры Технологии продуктов питания, канд. с.-х. наук

Директор института:



Г.А. Дорн

**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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПК – 6</b>          | 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 <sup>пк6</sup> Проводит испытания безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции | <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-виды идентификации и фальсификации, средства фальсификации, идентифицирующие признаки продуктов питания из растительного сырья, нормативные и правовые документы;</li> <li>-правила проведения идентификации, подтверждения соответствия и оценки качества продуктов питания из растительного сырья</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-идентифицировать продукты питания по показателям качества и формулировать заключение;</li> <li>- организовать и провести исследования продуктов питания с целью оценки их качества в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-навыками проведения оценочной деятельности, интерпретации результатов испытаний, использования действующих технических регламентов, стандартов с целью обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>-навыками организации, выполнения и интерпретации результатов стандартных методов испытаний продуктов питания из растительного сырья</li> </ul> |

**2 Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина Идентификация и фальсификация пищевых продуктов в соответствии с учебным планом входит в Факультативы.

Для изучения дисциплины необходимы знания в области: санитарно-микробиологического контроля в пищевых производствах; стандартизаций, сертификаций и контроля качества продукции; пищевой микробиологии; пищевой химии; физико-химических основ переработки растительного сырья; безопасности продовольственного сырья и продуктов питания; экспресс-контроля продуктов питания из растительного сырья.

Идентификация и фальсификация пищевых продуктов является предшествующей дисциплиной для дисциплин: реология пищевых масс, технохимический контроль хлебопекарного производства.

Дисциплина изучается на 4 курсе в 7 семестре по очной и на 5 курсе в 9 семестре по 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    |
| <b>Аудиторные занятия (всего)</b>                  | <b>48</b>      | <b>12</b>  |
| <i>В том числе:</i>                                | -              | -          |
| Лекционного типа                                   | 24             | 6          |
| Семинарского типа                                  | 24             | 6          |
| <b>Самостоятельная работа (всего)</b>              | <b>60</b>      | <b>96</b>  |
| <i>В том числе:</i>                                | -              | -          |
| Проработка материала лекций, подготовка к занятиям | 30             | 76         |
| Самостоятельное изучение тем                       | 6              |            |
| Реферат                                            | 24             |            |
| Контрольные работы                                 | -              | 20         |
| Вид промежуточной аттестации:                      | зачет          | зачет      |
| <b>Общая трудоемкость:</b>                         |                |            |
| часов                                              | <b>108</b>     | <b>108</b> |
| зачетных единиц                                    | <b>3</b>       | <b>3</b>   |

## 4. Содержание дисциплины

### 4.1. Содержание разделов дисциплины

|    | Наименование раздела дисциплины                                        | Содержание раздела                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 2                                                                      | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 1. | Введение                                                               | Предмет, цель и задачи изучаемой дисциплины. Компетенции в преподавании дисциплины. Основные понятия: идентификация, фальсификация. Информационные источники идентификации. Исторические аспекты фальсификации. Взаимосвязь идентификации и фальсификации.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 2. | Основы идентификационной деятельности                                  | Актуальность проблемы идентификации. Идентификация и оценка соответствия продуктов питания. Место идентификации в различных видах оценочной деятельности. Структура идентификационной деятельности: цель, задачи, объекты, субъекты, средства и принципы. Функции идентификации.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 3. | Идентификация пищевых продуктов                                        | Виды идентификации: ассортиментная, квалитетическая, информационная, комплексная. Показатели идентификации, критерии их выбора. Место и роль упаковки и маркировки в идентификации продуктов. Порядок проведения идентификации пищевой продукции и оформление ее результатов. Цель и задачи идентификационной экспертизы. Методы идентификации: информационно – аналитические, органолептические и измерительные, условия их применения, преимущества и недостатки. Разновидности органолептического метода, их характеристика. Измерительные методы определения органолептических показателей. Нормативные и законодательные акты, регламентирующие контроль качества и процедуру проведения идентификации. |
| 4. | Фальсификация пищевых продуктов                                        | Виды фальсификации в зависимости от изменяемых характеристик: ассортиментная, квалитетическая, количественная, стоимостная и информационная; в зависимости от места фальсификации: технологическая, предреализационная. Средства для разных видов фальсификации; особенности, позволяющие использовать их в качестве заменителей. Пищевые и непищевые добавки и заменители. Способы обнаружения разных видов фальсификации. Формы фальсификации. Последствия производства и реализации фальсифицированных продуктов: выгоды, риски и убытки. Правовая и нормативная база по предотвращению фальсификации.                                                                                                    |
| 5. | Идентификация и фальсификация продуктов питания из растительного сырья | Идентификация и методы обнаружения фальсификации муки. Идентифицирующие признаки ассортиментной принадлежности и виды фальсификации круп и макаронных изделий. Идентификация групп и рецептур, качества, дефектов, показателей безопасности отдельных видов хлеба и хлебобулочных изделий. Идентификация сырья для                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |



|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>изготовления кондитерских изделий. Средства и способы фальсификации сахаристых и мучных кондитерских изделий, методы обнаружения.</p> <p>Ассортиментная и квалитетрическая идентификация безалкогольных напитков, минеральных вод, чая, пряностей и приправ. Способы фальсификации алкогольной продукции и методы её обнаружения.</p> <p>Основные задачи идентификации свежей плодОВООВОЩНОЙ продукции. Идентифицирующие признаки ассортиментной и квалитетрической характеристик свежих плодов и овощей. Фальсификация свежих плодов и овощей. Идентификация и фальсификация переработанных плодов и овощей. Идентификация томатных продуктов. Идентификационные признаки растительного масла, средства и способы фальсификации.</p> |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### 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.    | Введение                                                               | 2                | -                 | 4         | 6            |
| 2.    | Основы идентификационной деятельности                                  | 2                | 2                 | 6         | 10           |
| 3.    | Идентификация пищевых продуктов                                        | 6                | 6                 | 16        | 28           |
| 4.    | Фальсификация пищевых продуктов                                        | 6                | 2                 | 16        | 24           |
| 5.    | Идентификация и фальсификация продуктов питания из растительного сырья | 8                | 14                | 18        | 40           |
|       | Итого:                                                                 | <b>24</b>        | <b>24</b>         | <b>60</b> | <b>108</b>   |

заочная форма обучения

| № п/п | Наименование раздела дисциплины                                        | Лекционного типа | Семинарского типа | СР        | Всего, часов |
|-------|------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------|-----------|--------------|
| 1     | 2                                                                      | 3                | 4                 | 5         | 6            |
| 1.    | Введение                                                               | -                | -                 | 12        | 12           |
| 2.    | Основы идентификационной деятельности                                  | 2                | -                 | 14        | 16           |
| 3.    | Идентификация пищевых продуктов                                        | 2                | 2                 | 24        | 28           |
| 4.    | Фальсификация пищевых продуктов                                        | 2                | 2                 | 22        | 26           |
| 5.    | Идентификация и фальсификация продуктов питания из растительного сырья | -                | 2                 | 24        | 26           |
|       | Итого:                                                                 | <b>6</b>         | <b>6</b>          | <b>96</b> | <b>108</b>   |

#### 4.3. Занятия семинарского типа

| № п/п | № раздела дисциплины | Тема                                                                                | Трудоемкость (час) |         |
|-------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------|
|       |                      |                                                                                     | очная              | заочная |
| 1     | 2                    | 3                                                                                   | 4                  | 5       |
| 1     | 2                    | Место идентификации в различных видах оценочной деятельности                        | 2                  | -       |
| 2     | 3                    | Показатели и критерии идентификации                                                 | 2                  | -       |
| 3     | 3                    | Процедура проведения идентификации и идентификационной экспертизы пищевой продукции | 2                  | 2       |
| 4     | 3                    | Методы идентификации                                                                | 2                  | -       |
| 5     | 4                    | Виды и средства фальсификации                                                       | 2                  | 2       |
| 6     | 5                    | Идентификация и методы обнаружения фальсификации муки                               | 2                  | 2       |
| 7     | 5                    | Идентификация макаронных изделий                                                    | 2                  | -       |
| 8     | 5                    | Идентификация и оценка качества хлеба                                               | 2                  | -       |
| 9     | 5                    | Идентификация и методы обнаружения фальсификации меда                               | 2                  | -       |
| 10    | 5                    | Идентификация чая и оценка качества                                                 | 2                  | -       |
| 11    | 5                    | Идентификация свежих овощей и яблок                                                 | 2                  | -       |
| 12    | 5                    | Идентификация томатных продуктов                                                    | 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             | 76        | тестирование                  |
| Самостоятельное изучение тем                       | 6              |           | тестирование<br>собеседование |
| Реферат                                            | 24             |           | защита                        |
| Контрольные работы                                 | -              | 20        | защита                        |
| <b>всего часов:</b>                                | <b>60</b>      | <b>96</b> |                               |

#### 5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Идентификация и фальсификация продуктов питания. Методические рекомендации по самостоятельной работе для бакалавров очной формы обучения направления 19.03.02. Продукты питания из растительного сырья, профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. [Электронный ресурс] /Составитель: Есенбаева К.С. – Тюмень: «ГАУ Северного Зауралья», 2020.

#### 5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

### Раздел 2. Основы идентификационной деятельности

Тема: «Актуальность проблемы идентификации».

### **Раздел 3. Идентификация продуктов питания**

Тема: «Разновидности органолептического метода, их характеристика».

### **Раздел 4. Фальсификация продуктов питания**

Тема 1: «Последствия производства и реализации фальсифицированных продуктов: выгоды, риски и убытки».

### **Раздел 5. Идентификация и фальсификация продуктов питания из растительного сырья**

Тема 1: «Средства и способы фальсификации сахаристых кондитерских изделий, методы обнаружения».

Тема 2: «Средства и способы фальсификации мучных кондитерских изделий, методы обнаружения».

Тема 3: «Идентификация переработанных плодов и овощей».

#### **5.4. Темы рефератов**

1. Информационные источники идентификации.
2. Идентификация пищевых продуктов как один из этапов сертификации.
3. Идентифицирующие функции маркировки пищевых продуктов.
4. Современные физико-химические методы исследования: перспективы использования для идентификации пищевых продуктов.
5. Идентификация и фальсификация продуктов из растительного сырья (на примере видов продукции).
6. Методы идентификации пищевых продуктов из растительного сырья (на примере видов продукции).
7. Идентификация и оценка качества шоколада, поставляемых на российский рынок.
8. Современное состояние потребительского рынка продуктов питания из растительного сырья: вопросы качества и идентификации.
9. Пути совершенствования правовой и нормативной базы идентификации пищевых продуктов из растительного сырья.
10. Роль идентификации при оценке качества, экспертизе качества и сертификации (на примере видов продукции из растительного сырья).
11. Идентификация и фальсификация соковой продукции, поставляемых на потребительский рынок.
12. Идентификация и фальсификация сахара-песка, реализуемого на потребительском рынке.
13. Идентификация и фальсификация муки пшеничной разных производителей.
14. Идентификация и фальсификация макаронных изделий.
15. Идентификационные признаки и оценка качества хлеба на примере пшеничного или ржано-пшеничного.
16. Идентификационные характеристики оливкового (арахисового, соевого, кукурузного, хлопкового, льняного, кунжутного, конопляного, кедрового, рапсового) масла.
17. Критерии подлинности ценных видов растительных масел. Методы выявления фальсификации.
18. Общие идентифицирующие признаки ассортиментной и квалитетической характеристик кондитерских изделий.
19. Нормативная база экспертизы качества семечковых плодов.
20. Идентификация яблок свежих ранних и поздних сроков созревания.

21.Правила отбора проб при экспертизе хлебобулочных изделий.

22.Фальсификация продуктов из растительного сырья (на примере видов продукции): способы, средства и методы обнаружения.

23.Проблема технологической фальсификации в производстве пищевых продуктов.

#### **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 |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| <b>ПК-6</b>            | ИД-4 <sub>пкб</sub> Проводит испытания безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции | <b>знать:</b><br>-виды идентификации и фальсификации, средства фальсификации, идентифицирующие признаки продуктов питания из растительного сырья, нормативные и правовые документы;<br>-правила проведения идентификации, подтверждения соответствия и оценки качества продуктов питания из растительного сырья | тест<br>зачетный билет           |
|                        |                                                                                                                  | <b>уметь:</b><br>-идентифицировать продукты питания по показателям качества и формулировать заключение;<br>- организовать и провести исследования продуктов питания с целью оценки их качества в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка                                     |                                  |
|                        |                                                                                                                  | <b>владеть:</b><br>-навыками проведения оценочной деятельности, интерпретации результатов испытаний, использования действующих технических регламентов, стандартов с целью обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья;                                                                       |                                  |

|  |  |                                                                                                                                      |  |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  | -навыками организации, выполнения и интерпретации результатов стандартных методов испытаний продуктов питания из растительного сырья |  |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

## 6.2. Шкалы оценивания устного зачета

| Оценка     | Описание                                                                                                                                                                                                   |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Зачтено    | Демонстрирует глубокое понимание программного материала, свободно владеет специальной терминологией, но с некоторыми неточностями при ответе, сформулировал выводы по излагаемому материалу                |
| Не зачтено | Демонстрирует слабый уровень знаний по изучаемой дисциплине, ответы на вопросы билета слабые, не владеет терминологией по дисциплине, мышлением, отсутствуют ответы на дополнительные вопросы по программе |

## 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.Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебник / Т. Е. Бурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 364 с. — ISBN 978-5-8114-3968-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130155>
- 2.Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения: Учеб.пособие /Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова, М.А. Положишникова, А.В. Рыжакова; Под ред. Л.Г. Елисеевой. – Москва.: ИНФРА-М, 2014. – 524 с.
- 3.Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие /А.С.Романов [и др]. – Электрон. текстовые данные. - Саратов: Вузовское образование, 2014. – 287с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4165.html>.- ЭБС «IPRbooks».

### б) дополнительная литература

- 1.Криштафович В.И., Колобов С.В. Методы и техническое обеспечение контроля качества (продовольственные товары): Учебное пособие. – 2-е изд. – М: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2007 – 124 с.
- 2.Николаева М.А., Положишникова М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2009. – 464 с.

- 3.Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: Учебник для студ. высш. учебн. заведений – М: Издательский центр «Академия», 2004 – 208 с.
- 4.Скуратовская О.Д. Контроль качества продукции физико-химическими методами. Мучные кондитерские изделия. 2-е изд., перераб. и доп. – М: ДеЛи принт, 2003 – 128 с.
- 5.Скуратовская О.Д. Контроль качества продукции физико-химическими методами. Хлебобулочные изделия. 2-е изд., перераб. и доп. – М: ДеЛи принт, 2003 – 128 с.

в) нормативные документы

- 1.Технический регламент Таможенного Союза (ТРТС 022/2011) «Пищевая продукция в части ее маркировки». Федеральный закон от 09.12.2011г. № 881.
- 2.Технический регламент Таможенного Союза (ТР ТС 005/2011) «О безопасности упаковки» Федеральный закон от 16.08.2011г.- № 769.
3. Технический регламент Таможенного Союза (ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой продукции» Федеральный закон от 09.12.2011г. № 880.
- 4.Технический регламент Таможенного Союза на соковую продукцию из фруктов и овощей (ТР ТС 023/2011) Федеральный закон от 09.12.2011г. № 882 (с изменениями от 15.12.2015).
- 5.О техническом регулировании. Федеральный закон от 27.12.2002г -№ 184-ФЗ.
- 6.О качестве и безопасности пищевых продуктов. Федеральный закон от 30.12.2006г. - № 266.- М.: Ось-89, 2008.- 32с.
7. Гражданский кодекс РФ. Часть 4. Глава 76. Федеральный закон от 06.04.2011г. - № 65.
- 8.ГОСТы на продукты питания.

Журналы

- 1.Хлебопечение России.
- 2.Хлебопродукты.
- 3.Пищевая промышленность.
- 4.Стандарты и качество.

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

- 1.[www.rosпотребнадзор.ru](http://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](http://www.stq.ru) Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество».
- 3.[www.foodprom.ru](http://www.foodprom.ru). Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность».
- 4.[www.gost.ru](http://www.gost.ru) Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (РОССТАНДАРТ).
- 5.[www.interstandart.ru](http://www.interstandart.ru) Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт»/Журнал «Вестник технического регулирования».
- 6.[www.ozpp.ru/standard/pravila/sanpin](http://www.ozpp.ru/standard/pravila/sanpin) Сайт Межрегиональной общественной организации «Общество защиты прав потребителей», СанПиН и другие аналогичные документы.
7. [www.ab-centre.ru](http://www.ab-centre.ru) Сайт экспертно – аналитического центра агробизнеса.
8. [www.agronews.ru](http://www.agronews.ru) (Российский информационный портал о сельском хозяйстве).

## **9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Идентификация и фальсификация продуктов питания. Методические указания к семинарским занятиям для бакалавров очной формы обучения направления 19.03.02. Продукты питания из растительного сырья, профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. [Электронный ресурс] /Составитель: Есенбаева К.С. – Тюмень: «ГАУ Северного Зауралья», 2020.

#### **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 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

### **ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ 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:**

Есенбаева К.С., доцент кафедры Технологии продуктов питания, канд. с.-х. наук

Утверждено на заседании кафедры  
протокол № 6 от « 03 » июня 2021 г.

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Тюмень, 2021



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

**Идентификация и фальсификация пищевых продуктов**

**1.Вопросы к зачету**

| Наименование компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Вопросы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p align="center"><b>ПК – 6</b></p> <p align="center">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</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные понятия процедуры идентификации.</li> <li>2. Цель и задачи идентификационной экспертизы.</li> <li>3. Процедура проведения идентификации пищевой продукции.</li> <li>4. Структура идентификационной деятельности.</li> <li>5. Функции идентификации.</li> <li>6. Средства идентификации.</li> <li>7. Принципы идентификации.</li> <li>8. Объекты и субъекты идентификации.</li> <li>9. Методы идентификации, условия их применения, преимущества и недостатки использования при проведении идентификации.</li> <li>10. Информационные источники идентификации.</li> <li>11. Взаимосвязь идентификации и фальсификации.</li> <li>12. Роль идентификации в системе сертификации.</li> <li>13. Роль идентификации при оценке степени соответствия товара заявленному качеству.</li> <li>14. Место и роль упаковки и маркировки в идентификации товаров.</li> <li>15. Показатели идентификации, критерии их выбора.</li> <li>16. Разновидности органолептического метода идентификации, преимущества и недостатки использования при проведении идентификации.</li> <li>17. Измерительные методы определения органолептических показателей.</li> <li>18. Современные измерительные методы идентификации.</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>19. Ассортиментная идентификация и ее подвиды.</li> <li>20. Комплексная идентификация, ее характеристика.</li> <li>21. Квалиметрическая идентификация и ее подвиды.</li> <li>22. Информационная идентификация и ее подвиды.</li> <li>23. Средства для разных видов фальсификации.</li> <li>24. Ассортиментная и квалиметрическая фальсификация, ее характеристики.</li> <li>25. Количественная и стоимостная фальсификация, ее характеристики.</li> <li>26. Информационная и комплексная фальсификация (технологическая, предреализационная).</li> <li>27. Последствия производства и реализации фальсифицированных продуктов: выгоды, риски и убытки.</li> <li>28. Правовая и нормативная база по предотвращению фальсификации.</li> <li>29. Способы обнаружения разных видов фальсификации.</li> </ol> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>30.Формы фальсификации.</p> <p>31.Виды и разновидности ассортиментной фальсификации.</p> <p>32.Нормативные документы, регламентирующие контроль качества товаров.</p> <p>33.Нормативные документы, регламентирующие процедуру проведения идентификации.</p> <p>34.Характеристика видов и средств фальсификации.</p> <p>35.Пищевые и непищевые добавки и заменители для фальсификации.</p> <p>36.Идентификационные признаки ассортиментной принадлежности круп.</p> <p>37.Идентификационные признаки ассортиментной принадлежности макаронных изделий.</p> <p>38.Идентификации и фальсификация муки.</p> <p>39.Идентификация, средства технологической фальсификации хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>40.Идентификация групп и рецептов, дефектов, показателей безопасности отдельных видов хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>41.Идентификация, средства предреализационной фальсификации хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>42.Идентификация сырья для изготовления кондитерских изделий.</p> <p>43.Идентификация мучных кондитерских изделий.</p> <p>44.Средства и способы фальсификации мучных кондитерских изделий, методы их обнаружения.</p> <p>45.Идентификация сахаристых кондитерских изделий.</p> <p>46.Средства и способы фальсификации сахаристых кондитерских изделий, методы их обнаружения.</p> <p>47.Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации мёда.</p> <p>48.Ассортиментная идентификация чая.</p> <p>49.Квалиметрическая идентификация чая.</p> <p>50.Идентификация безалкогольных напитков и минеральных вод.</p> <p>51.Идентификация пряностей и приправ.</p> <p>52.Идентификационные признаки ассортиментной принадлежности водок.</p> <p>53.Способы фальсификации алкогольной продукции и методы её обнаружения.</p> <p>54.Основные задачи идентификации свежей плодоовощной продукции.</p> <p>55.Идентификационные признаки ассортиментной характеристики свежих плодов и овощей.</p> <p>56.Идентификационные признаки квалиметрической</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>характеристики свежих плодов и овощей.</p> <p>57.Способы фальсификации свежих плодов и овощей.</p> <p>58.Идентификация переработанных плодов и овощей.</p> <p>59.Идентификация томатных продуктов.</p> <p>60.Идентификационные признаки растительного масла, средства и способы фальсификации.</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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 билет**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«Государственный аграрный университет Северного Зауралья»**

**Инженерно-технологический институт**

**Кафедра Технологии продуктов питания**

**Дисциплина: Идентификация и фальсификация пищевых продуктов**

**Направление 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»**

**Профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

### **ЗАЧЕТНЫЙ БИЛЕТ № 1**

1. Структура идентификационной деятельности.

2. Идентификация, средства технологической фальсификации хлеба и хлебобулочных изделий.

Составил: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Заведующий кафедрой: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### **Процедура оценивания тестирования**

Тестирование по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» 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**

| <b>% выполнения задания</b> | <b>Результат</b> |
|-----------------------------|------------------|
| 50 – 100                    | зачтено          |
| менее 50                    | не зачтено       |

### **2.Вопросы для собеседования**

#### **Раздел - Вводная лекция**

1. Назовите основные понятия процедуры идентификации.
2. В каких информационных источниках упоминается об идентификации продукции?
3. Назовите первые источники, содержащие морально-этические нормы против фальсификации.
4. Какова взаимосвязь идентификации и фальсификации?

#### **Раздел – Основы идентификационной деятельности**

1. Цель, задачи, средства и принципы идентификации.
2. Функции идентификации.
3. Укажите виды оценочной деятельности по подтверждению соответствия.
4. Различия между разными видами оценочной деятельности и укажите место в них процедуры идентификации.

#### **Раздел – Идентификация продуктов питания**

1. Охарактеризуйте подвиды квалитетической идентификации.
2. Охарактеризуйте подвиды информационной идентификации.
3. Порядок проведения идентификации пищевой продукции и оформление ее результатов.
4. Информационно – аналитические методы идентификации.
5. Измерительные методы идентификации.

#### **Раздел – Фальсификация продуктов питания**

1. Ассортиментная и квалитетическая фальсификация, ее характеристики.
2. Информационная и комплексная фальсификация (технологическая, предпроектирующая).
3. Причины фальсификации продуктов питания.
4. Меры по защите российского рынка от фальсифицированных продуктов.
5. Правовая база по предотвращению фальсификации.

#### **Раздел – Идентификация и фальсификация продуктов питания из растительного сырья**

1. Назовите идентификационные признаки ассортиментной принадлежности круп и виды фальсификации.
2. Как провести идентификацию дефектов отдельных видов хлеба и хлебобулочных изделий?
3. Назовите основные задачи идентификации свежей плодоовощной продукции.
4. Перечислите способы фальсификации свежих плодов и овощей.
5. Охарактеризуйте идентификационные признаки растительного масла, средства и способы фальсификации.

### **Процедура оценивания собеседования**

Собеседование – специальная беседа преподавателя со студентом на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, рассчитанная на выяснение объема знаний, умений и навыков студента по определенному разделу, теме, вопросу.

Задачей собеседования является не столько оценивание знаний студентов, сколько определение проблемных мест в усвоении учебного материала и фиксирование внимания на сложных понятиях, явлениях, процессе.

В рамках собеседования используется индивидуальный опрос, который направлен на выявление знаний конкретного студента.

Для соблюдения динамики ответов в паузы между ответами задаются наводящие вопросы, и если студент затрудняется ответить на заданный вопрос, дополняет его ответ другой студент или вопрос полностью передается другому студенту.

Ответы даются или по принципу круга, где каждый следующий отвечает на поставленный вопрос, или по желанию студентов. Применяются разнообразные формы опроса: карточки-задания, решение различных ситуаций, работа у доски, с книгой или конспектом.

В конце собеседования преподаватель дает заключительные комментарии по качеству ответов всех студентов. Собеседование оценивается как «Зачтено» и «Не зачтено».

### **Критерии оценки собеседования**

Оценка «Зачтено» выставляется студенту, в случае если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. В ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий (теорий, явлений и определений). В ответе допущены незначительные ошибки, исправленные обучающимся с помощью преподавателя.

Оценка «Не зачтено» выставляется студенту, в случае если дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент 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, но и на другие вопросы дисциплины.

### **3.Вопросы к защите реферата**

- 1.Какое место занимает идентификация при проведении сертификации пищевых продуктов?
- 2.В каких информационных источниках упоминается об идентификации продукции, упаковки, маркировки?
- 3.Какую роль выполняет маркировка в идентификации пищевых продуктов?
- 4.Какие современные измерительные методы применяются для идентификации пищевых продуктов? В чем их сущность?
- 5.Дайте характеристику методов идентификации пищевых продуктов.
- 6.Охарактеризуйте состояние потребительского рынка продуктов питания из растительного сырья.
- 7.Что составляет правовую и нормативную базу идентификации пищевых продуктов из растительного сырья?
- 8.Какую роль выполняет идентификация при оценке качества и экспертизе качества пищевых продуктов?
9. Охарактеризуйте наиболее распространенные способы фальсификации пищевых продуктов.
- 10.Перечислите специфичные идентифицирующие показатели ассортиментных характеристик видов и подвидов сахара.
- 11.Наиболее и наименее достоверные показатели идентификации ассортиментной и квалитетической характеристик кондитерских изделий.
- 12.Укажите средства и способы фальсификации:
  - а) соковой продукции
  - б) сахара-песка
  - в) макаронных изделий.
- 13.Какие общие идентифицирующие признаки применяются для растительных масел?
- 14.Какие виды растительных масел наиболее часто подвергаются фальсификации?
- 15.Какие нормативные документы используют при проведении экспертизы качества семечковых плодов?
- 16.Что означает идентификация помологических сортов по срокам созревания?
- 17.В чем заключается предварительная выборка способом «россыпью» при экспертизе хлебобулочных изделий?
- 18.Дайте характеристику видов фальсификации: в зависимости от изменяемых характеристик продукта; в зависимости от места фальсификации.
- 19.Какие методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов Вы знаете? Дайте их характеристику.
20. Дайте определение терминов «фальсификация» и «фальсифицированная продукция».
- 21.Назовите основные средства и способы разных видов фальсификации.
- 22.Назовите причины технологической фальсификации в производстве пищевых продуктов.
- 23.Укажите средства технологической и предрезалиционной фальсификации хлебобулочных изделий.

### **Процедура оценивания реферата**

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



Темы рефератов выдаются в сентябре (на 1-2 занятия), а предоставление реферата и защита – по мере изучения материала дисциплины.

Качество реферата рассматривается как важный показатель успеваемости студента по дисциплине, являясь необходимым условием допуска к зачету. 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 5-7 минут. Реферат оценивается как «Зачтено» и «Не зачтено».

#### **Критерии оценки реферата**

Оценка «Зачтено» выставляется студенту, в случае если работа полно раскрывает тему, с демонстрацией глубокого знания материала темы, с некоторыми неточностями в использовании специальной терминологии, с незначительными стилистическими ошибками в изложении материала, при наличии неточности в выводах по теме, и незначительными ошибками в оформлении.

Оценка «Не зачтено» выставляется студенту, в случае если в работе не раскрыта тема, выявлено небрежное или неправильное оформление, а также если реферат, взят в готовом виде из базы сети Интернет.

Реферат, оцененный на «Зачтено» является допуском к промежуточной аттестации. Реферат с оценкой «Не зачтено» возвращается студенту, который должен, в соответствии с замечаниями преподавателя, либо доработать его, либо написать новый.

Без представления реферата и положительной его оценки студент не допускается к зачету по дисциплине.

#### **4. Вопросы к темам для самостоятельного изучения**

##### *Раздел 2. Основы идентификационной деятельности*

1. В чем заключается актуальность проблемы идентификации?
2. Насколько актуальна проблема идентификации?
3. В связи с переходом к рыночным отношениям в современной России насколько актуальна проблема идентификации?

##### *Раздел 3. Идентификация продуктов питания*

1. Охарактеризуйте визуальный метод идентификации.
2. Охарактеризуйте вкусовой метод идентификации.
3. В чём отличие обонятельного и осязательного методов идентификации?
4. В чём отличие визуального и вкусового методов идентификации?
5. Назовите преимущества органолептического метода.

##### *Раздел 4. Фальсификация продуктов питания*

1. Каковы последствия производства и реализации фальсифицированных продуктов?
2. Каковы выгоды от производства и реализации фальсифицированных продуктов?
3. Назовите риски и убытки от производства и реализации фальсифицированных продуктов.
4. Меры по предупреждению и борьба с фальсификацией.
5. Какие виды ответственности за фальсификацию продуктов питания Вы знаете?

##### *Раздел 5. Идентификация и фальсификация продуктов питания из растительного сырья*

- 1.Какие существуют средства фальсификации сахарных кондитерских изделий?
- 2.Какие способы фальсификации сахарных кондитерских изделий Вы знаете?
- 3.Назовите средства для фальсификации мучных кондитерских изделий.
- 4.Укажите средства и способы фальсификации: сахара, мёда, тортов.
- 5.Назовите общие идентифицирующие признаки переработанных плодов и овощей.
- 6.Укажите специфичные признаки идентификации переработанных плодов и овощей.

#### **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.

После изучения каждого раздела студентам выдаются вопросы к темам для самостоятельного изучения с целью закрепления изученного материала. Студент письменно отвечает на поставленные вопросы.

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 в случае, если студент изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности, точно используя терминологию данного предмета как учебной дисциплины; конспект выполнен аккуратно.

Оценка «Не зачтено» выставляется студенту в случае, если не раскрыто основное содержание вопроса; обнаружено незнание или неполное понимание студентом большей части темы дисциплины; допущены ошибки в определении понятий, при использовании специальной терминологии, конспект выполнен неаккуратно.

#### **5.Варианты контрольных работ для заочной формы обучения**

Контрольная работа выполняется по одному из вариантов, которые распределяются по двум последним цифрам номера зачетной книжки:

|                 | Предпоследняя цифра |   |    |    |    |    |    |    |    |    |
|-----------------|---------------------|---|----|----|----|----|----|----|----|----|
|                 | 0                   | 1 | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  | 9  |
| Последняя цифра | 0                   |   | 10 | 20 | 10 | 20 | 10 | 20 | 10 | 20 |
|                 | 1                   | 1 | 11 | 1  | 11 | 1  | 11 | 1  | 11 | 1  |
|                 | 2                   | 2 | 12 | 2  | 12 | 2  | 12 | 2  | 12 | 2  |
|                 | 3                   | 3 | 13 | 3  | 13 | 3  | 13 | 3  | 13 | 3  |
|                 | 4                   | 4 | 14 | 4  | 14 | 4  | 14 | 4  | 14 | 4  |
|                 | 5                   | 5 | 15 | 5  | 15 | 5  | 15 | 5  | 15 | 5  |

|  |   |   |    |   |    |   |    |   |    |   |    |
|--|---|---|----|---|----|---|----|---|----|---|----|
|  | 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. Основные понятия процедуры идентификации.
2. Средства для разных видов фальсификации.

#### **Вариант №2**

1. Объекты и субъекты идентификации. Способы идентификации.
2. Фальсификация продуктов на современном этапе.

#### **Вариант №3**

1. Идентификационная экспертиза пищевых продуктов.
2. Характерные и специфические показатели, используемые для определения подлинности пищевых продуктов.

#### **Вариант №4**

1. Структура идентификационной деятельности.
2. Ассортиментная фальсификация, ее характеристика.

#### **Вариант №5**

1. Функции идентификации.
2. История возникновения фальсификации продуктов.

#### **Вариант №6**

1. Прослеживаемость: понятие, обеспечение на разных этапах товародвижения.
2. Способы обнаружения разных видов фальсификации.

#### **Вариант №7**

1. Общие и специфические критерии идентификации.
2. Квалиметрическая фальсификация, ее характеристика.

#### **Вариант №8**

1. Место и роль упаковки и маркировки в идентификации продуктов.
2. Процедура проведения экспертизы подлинности пищевых продуктов.

#### **Вариант №9**

1. Оценка пригодности стандартов и ТУ для целей идентификации.
2. Количественная фальсификация, ее характеристика.

#### **Вариант №10**

1. Методы идентификации: органолептические и измерительные, условия их применения, преимущества и недостатки использования при проведении идентификации.
2. Причинение ущерба при разных формах фальсификации.

#### **Вариант №11**

1. Нормативные документы для целей идентификации.
2. Стоимостная и информационная фальсификация, ее характеристика.

#### **Вариант №12**

1. Современные физико-химические методы идентификации: хроматография, спектро-фотометрия, электрофорез и другие.
2. Контрафактная продукция.

#### **Вариант №13**

1. Разновидности органолептического метода идентификации, их краткая характеристика.

2. Технологическая и предреализационная фальсификация, ее характеристика.

**Вариант №14**

1. Ассортиментная идентификация, ее характеристика.
2. Формы фальсификации: контрафакция и подделка.

**Вариант №15**

1. Квалиметрическая идентификация, ее характеристика.
2. Градации фальсифицированного товара.

**Вариант №16**

1. Информационная идентификация, ее характеристика.
2. Последствия производства и реализации фальсифицированных товаров: выгоды, риски и убытки.

**Вариант №17**

1. Комплексная идентификация, ее характеристика.
2. Меры по защите российского рынка от фальсифицированных товаров.

**Вариант №18**

1. Нормативные и законодательные акты, регламентирующие контроль качества товаров и процедуру проведения идентификации.
2. Правовая и нормативная база по предотвращению фальсификации.

**Вариант №19**

1. Идентификация при оценке (контроле) его качества (понятие, цель, показатели идентификации, оформление конечных результатов).
2. Меры по предупреждению и борьба с фальсификацией.

**Вариант №20**

1. Идентификация продукции при его сертификации (понятие, цель, показатели идентификации, оформление конечных результатов).
2. Причины фальсификации продовольственных товаров в современных условиях.

**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.

## **6. Тестовые задания для текущего/промежуточного контроля по дисциплине «Идентификация и фальсификация пищевых продуктов»**

### **Раздел: Основы идентификационной деятельности**

1. Идентификация представляет собой деятельность по
2. Идентификации присущи следующие функции
3. Важнейшим средством идентификации является
4. Особое место в идентификации производителя продукции принадлежит
5. Идентификация является основным элементом в следующих видах оценочной деятельности
6. Качество как вид идентификационной деятельности - это
7. Средствами идентификации являются
8. По результатам оценки качества продукта даются заключения
9. Виды деятельности по оценке степени соответствия качества товара со стороны потребителя
10. Принципы идентификации

### **Раздел: Идентификация продуктов питания**

1. Как называется вид идентификации, в процессе которого устанавливается соответствие требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией
2. В процессе ассортиментной идентификации устанавливается
3. При каком виде идентификации устанавливаются градации качества товаров
4. Для целей идентификации используются следующие показатели
5. Какие методы используются для проведения идентификации
6. Цель проведения идентификационной экспертизы товаров
7. Преимущества тестового метода идентификации продукции по сравнению с измерительным
8. Недостатки измерительного метода идентификации продукции по сравнению с тестовым
9. Различают следующие виды информационной идентификации
10. Порядок проведения идентификации включает

### **Раздел: Фальсификация продуктов питания**

1. Какая продукция называется контрафактной
2. Назовите основные виды фальсификации по характеристикам товара
3. Способы ассортиментной фальсификации
4. Продукты, используемые для целей фальсификации и специально разработанные для замены натуральных товаров называются
5. Подделка товаров с помощью пищевых и непищевых добавок или нарушения рецептур называется
6. Способы квалитетической фальсификации
7. К квалитетической фальсификации относится
8. Группы классификации подделок
9. В каком случае заменители и дефектные товары не относятся к фальсифицированным товарам?
10. Условия, необходимые для осуществления ассортиментной фальсификации

11. Наиболее распространенный способ количественной фальсификации товара
12. Производителю при выборе средства защиты товара от подделки важно учитывать
13. Виды фальсификации
14. Способы, использующие при ассортиментной фальсификации товаров
15. Информационная фальсификация это
16. Способы ассортиментной фальсификации
17. Подделка товаров с помощью пищевых и непищевых добавок или нарушения рецептур называется
18. Способы квалитетической фальсификации
19. В зависимости от места осуществления различают следующие виды фальсификации
20. К квалитетической фальсификации относится

## **Раздел: Идентификация и фальсификация продуктов питания из растительного сырья**

1. Идентификационные признаки пшеничной муки
2. Идентификационными признаками товарного сорта круп являются
3. При органолептической оценке качества крупы определяют
4. Физико – химическим методом в крупе определяют
5. Идентификационные признаки ржаной муки
6. Для оценки качества муки аналитическим методом определяют
7. Идентификационные признаки пшеничного хлеба
8. Идентификационные признаки ржаного хлеба
9. Идентификационные признаки пшенично-ржаного и ржано - пшеничного хлеба
10. Идентификационный признак высокая пористость более 64% характерна хлебу
11. Специфичный идентификационный признак ассортиментных характеристик хлеба и хлебобулочных изделий
12. Физико – химическим методом в хлебе и хлебобулочных изделиях определяют
13. Органолептическим методом в хлебе и хлебобулочных изделиях оценивают
14. Общие идентифицирующие признаки ассортиментных характеристик хлебобулочных изделий
15. Ассортиментная фальсификация хлеба и хлебобулочных изделий происходит за счет
16. Хлебобулочные изделия оценивают органолептическим методом
17. При проведении экспертизы подлинности макаронных изделий могут возникать следующие цели исследования
18. Основными идентифицирующими признаками ассортиментной характеристики трубчатых макаронных изделий являются
19. Основными идентифицирующими признаками ассортиментной характеристики ленточных макаронных изделий являются
20. Идентифицирующие признаки квалитетической идентификации макаронных изделий
21. Органолептическим методом в макаронных изделиях определяют
22. Физико – химическим методом в макаронных изделиях определяют
23. Идентифицирующие признаки ассортиментной принадлежности круп
24. Методы, используемые при квалитетической идентификации круп
25. Признаки квалитетической идентификации круп
26. Квалитетическая фальсификация муки
27. Ассортиментная фальсификация макаронных изделий
28. Информационная фальсификация макаронных изделий
29. Кондитерские изделия оценивают органолептическим методом
30. Проведение экспертизы подлинности с целью идентификации сорта чая возможно осуществить по следующим критериям:
31. По какому показателю идентифицируют место произрастания чая
32. Общими идентифицирующими признаками чая являются
33. При какой идентификации устанавливают принадлежность чая к определенной группе

- 34.Квалиметрическая идентификация чая направлена на
- 35.Вид фальсификации чая, при котором используют в качестве сырья волокна, чайную пыль, грубые старые листья
- 36.Для обнаружения количественной фальсификации чая используют
- 37.Общие идентифицирующие признаки плодов и овощей
- 38.Специфичные идентифицирующие показатели качества плодов и овощей
- 39.Общие идентифицирующие признаки качества переработанных плодов и овощей
- 40.Специфичные идентифицирующие признаки ассортиментной идентификации переработанных плодов и овощей
- 41.Специфичные идентифицирующие признаки квалиметрической идентификации переработанных плодов и овощей
42. Органолептическим методом в переработанных плодах и овощах определяют
- 43.Ассортиментная фальсификация круп происходит за счет
- 44.Основной идентифицирующий признак ассортиментной принадлежности безалкогольных напитков
- 45.Для выявления стоимостной фальсификации безалкогольных напитков используют методы
- 46.Обязательный документ для алкогольной продукции
- 47.Идентификацию алкогольной продукции начинают с
- 48.Количественная идентификация алкогольных напитков предусматривает
- 49.Общими идентифицирующими признаками групповой принадлежности алкогольных напитков являются
- 50.Общими идентифицирующими признаками для групповой ассортиментной идентификации сахара служат
- 51.Общими идентифицирующими признаками для квалиметрической идентификации сахара служат
- 52.К специфичным идентифицирующим показателям ассортиментных характеристик видов и подвидов сахара относятся
- 53.Физико – химическим методом при оценке качества сахара определяют
- 54.Ассортиментная идентификация качества печенья органолептическим методом учитывает определение
- 55.Из физико – химических показателей качества печенья важнейшими идентификационными показателями являются
- 56.Общими идентифицирующими признаками для ассортиментной характеристики меда служат
- 57.Общими идентифицирующими признаками для квалиметрической идентификации меда служат
- 58.Общие идентифицирующие признаки жидких растительных масел
59. Качественная фальсификация растительных масел
- 60.Ассортиментная фальсификация растительных масел

#### **Процедура оценивания тестирования**

Тестирование используется в текущем контроле, для оценивания уровня освоенности различных разделов и тем дисциплины.

Тестовое задание содержит 10 вопросов, в которых могут быть верными разное количество ответов. Тестовое задание выполняется на бумажном носителе, где указываются варианты правильного ответа на каждый тест.

Время, отводимое на ответы вопросов теста, должно быть не более 15 минут.

В ситуации, когда обучающийся забыл написать в листе ответов свою фамилию, имя, отчество, номер группы, номер варианта теста, дисциплину или дату – тест считается невыполненным.

Отметки о правильных вариантах ответов в тестовых заданиях делаются обучающимся разборчиво. Неразборчивые ответы не оцениваются, тестовое задание считается не выполненным.

В качестве критериев выбраны уровни профессиональных знаний, умений, навыков и способности обучающихся переносить их в конкретные ситуации и условия. При тестировании оценка знаний каждого студента определяется соотношением правильно и неправильно выполненных заданий.

#### **Критерии оценки тестирования**

Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся при условии правильного ответа не менее чем 51% тестовых заданий;

Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся при условии правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий.



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

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

«Утверждаю»  
Заведующий кафедрой



Ю.З.Богданова

« 10 » июня 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

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

Уровень высшего образования – бакалавриат

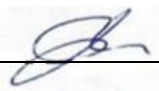
Форма обучения очная, заочная

Тюмень, 2021

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 2020г., приказ №1041
- 2) Учебный план основной образовательной программы для направления подготовки по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «27» мая 2021 г. Протокол № 11

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена на заседании кафедры иностранных языков от «03» июня 2021г. Протокол № 7

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  Ю.З. Богданова

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от «10» июня 2021г. Протокол № 7

Председатель методической комиссии института \_\_\_\_\_  Л.Н. Скосырских

**Разработчик:**

Жаркова М. А., старший преподаватель кафедры иностранных языков

Директор института:

\_\_\_\_\_ 

Г.А. Дорн

**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                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>УК-4</b>            | Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке(ах) | ИД-4 УК-4 Выбирает коммуникативно приемлемые стили делового и академического общения в устной и письменной форме на иностранном языке;        | <b>уметь:</b><br>- грамотно строить устную и письменную речь с учетом особенностей делового и академического общения;<br><b>владеть:</b><br>- приемами и технологиями подготовки текстов разных стилей речи.                                                                                       |
|                        |                                                                                                                                                    | ИД-5 УК-4 Ведет переписку на иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий; | <b>знать:</b><br>- особенности оформления официальных и неофициальных писем на иностранном языке с учетом социокультурных различий;<br><b>уметь:</b><br>- применять информационно-коммуникационные технологии для осуществления переписки на иностранном языке;                                    |
|                        |                                                                                                                                                    | ИД-6 УК-4 Выполняет перевод и осуществляет анализ текстов различных стилей с иностранного языка на русский и с русского на иностранный.       | <b>уметь:</b><br>- выполнять перевод и анализ текстов различных стилей с иностранного языка на русский и с русского на иностранный.<br><b>владеть:</b><br>- навыками перевода, аннотирования и реферирования текстов различных стилей с иностранного языка на русский и с русского на иностранный. |

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

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

Для изучения дисциплины необходимы знания в области дисциплины «Иностранный язык» в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего (полного) общего образования.

Дисциплина «Иностранный язык» является предшествующей дисциплиной для дисциплин: «Культура речи и делового общения», «Цифровые технологии в профессиональной деятельности».

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

### 3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 216 часов (6 зачетных единиц).

| Вид учебной работы                    | Форма обучения |            |            |             |            |            |
|---------------------------------------|----------------|------------|------------|-------------|------------|------------|
|                                       | очная          |            |            | заочная     |            |            |
|                                       | всего часов    | семестр    |            | всего часов | семестр    |            |
|                                       |                | 1          | 2          |             | 1          | 2          |
| <b>Аудиторные занятия (всего)</b>     | 96             | 48         | 48         | 24          | 12         | 12         |
| <i>В том числе:</i>                   | -              | -          | -          | -           | -          | -          |
| Семинарского типа                     | 96             | 48         | 48         | 24          | 12         | 12         |
| <b>Самостоятельная работа (всего)</b> | 102            | 60         | 42         | 174         | 96         | 78         |
| <i>В том числе:</i>                   | -              | -          | -          | -           | -          | -          |
| Подготовка к занятиям, к зачету       | 52             | 30         | 22         | 130         | 72         | 58         |
| Индивидуальные задания (сообщение)    | 50             | 30         | 20         | -           | -          | -          |
| Контрольные работы                    | -              | -          | -          | 44          | 24         | 20         |
| Вид промежуточной аттестации:         |                | зачет      | экз.       |             | зачет      | экз.       |
| экзамен                               | 18             |            | 18         | 18          |            | 18         |
| <b>Общая трудоемкость:</b>            |                |            |            |             |            |            |
| часов                                 | <b>216</b>     | <b>108</b> | <b>108</b> | <b>216</b>  | <b>108</b> | <b>108</b> |
| зачетных единиц                       | <b>6</b>       | <b>3</b>   | <b>3</b>   | <b>6</b>    | <b>3</b>   | <b>3</b>   |

### 4. Содержание дисциплины

#### 4.1. Содержание разделов дисциплины

| № п/п | Наименование раздела дисциплины            | Содержание раздела                                                                                                                                                                                                         |
|-------|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | 2                                          | 3                                                                                                                                                                                                                          |
| 1.    | Лексика. Говорение                         | Учебная лексика. Профессиональная лексика. Термины. Разговорные темы: Я и мое окружение, Мой вуз, Моя Родина, Тюменская область, Тюмень, Сельское хозяйство, Моя специальность.                                            |
| 2.    | Грамматика                                 | Словообразование. Местоимение. Степени сравнения прилагательных и наречий. Артикль. Предлоги. Союзы. Глагол и его временные формы. Неличные формы глагола. Модальные глаголы. Типы предложений. Сослагательное наклонение. |
| 3.    | Речевой этикет                             | Бытовая сфера. Профессионально-деловая сфера.                                                                                                                                                                              |
| 4.    | Культура и традиции стран изучаемого языка | Великобритания, США, Канада, Австралия, Новая Зеландия (английский язык).<br>Германия, Австрия, Швейцария, Люксембург, Лихтенштейн (немецкий язык).<br>Франция, Бельгия (французский язык).                                |
| 5.    | Чтение                                     | Ознакомительное чтение с целью определения истинности                                                                                                                                                                      |

|    |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |        | или ложности утверждения.<br>Поисковое чтение с целью определения наличия или отсутствия в тексте запрашиваемой информации.<br>Изучающее чтение с элементами анализа информации.<br>Изучающее чтение с элементами аннотирования и реферирования.<br>Изучающее чтение с выделением главных компонентов содержания текста. |
| 6. | Письмо | Оформление электронного сообщения и факса.<br>Оформление делового и личного письма, поздравительной открытки.<br>Оформление резюме, письма-заявления, письма-уведомления, письма-запроса.                                                                                                                                |

#### 4.2. Разделы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

| № п./п.          | Наименование раздела дисциплины            | Семинарского типа | СРС        | Всего часов |
|------------------|--------------------------------------------|-------------------|------------|-------------|
| <b>1 семестр</b> |                                            |                   |            |             |
| 1.               | Лексика. Говорение                         | 14                | 10         | <b>24</b>   |
| 2.               | Грамматика                                 | 8                 | 12         | <b>20</b>   |
| 3.               | Речевой этикет                             | 6                 | 10         | <b>16</b>   |
| 4.               | Культура и традиции стран изучаемого языка | 8                 | 10         | <b>18</b>   |
| 5.               | Чтение                                     | 6                 | 10         | <b>16</b>   |
| 6.               | Письмо                                     | 6                 | 8          | <b>14</b>   |
|                  | Всего за 1 семестр                         | <b>48</b>         | <b>60</b>  | <b>108</b>  |
| <b>2 семестр</b> |                                            |                   |            |             |
| 1.               | Лексика. Говорение                         | 14                | 8          | <b>22</b>   |
| 2.               | Грамматика                                 | 8                 | 8          | <b>16</b>   |
| 3.               | Речевой этикет                             | 6                 | 6          | <b>12</b>   |
| 4.               | Культура и традиции стран изучаемого языка | 8                 | 6          | <b>14</b>   |
| 5.               | Чтение                                     | 6                 | 8          | <b>14</b>   |
| 6.               | Письмо                                     | 6                 | 6          | <b>12</b>   |
|                  | Контроль                                   | -                 | -          | <b>18</b>   |
|                  | Всего за 2 семестр                         | <b>48</b>         | <b>42</b>  | <b>108</b>  |
| <b>Итого</b>     |                                            | <b>96</b>         | <b>102</b> | <b>216</b>  |

заочная форма обучения

| № п./п.          | Наименование раздела дисциплины      | Семинарского типа | СРС | Всего часов |
|------------------|--------------------------------------|-------------------|-----|-------------|
| <b>1 семестр</b> |                                      |                   |     |             |
| 1.               | Лексика. Говорение                   | 2                 | 14  | <b>16</b>   |
| 2.               | Грамматика                           | 2                 | 22  | <b>24</b>   |
| 3.               | Речевой этикет                       | 2                 | 12  | <b>14</b>   |
| 4.               | Культура и традиции стран изучаемого | 2                 | 12  | <b>14</b>   |

|                  |                                            |           |            |            |
|------------------|--------------------------------------------|-----------|------------|------------|
|                  | языка                                      |           |            |            |
| 5.               | Чтение                                     | 2         | 20         | <b>22</b>  |
| 6.               | Письмо                                     | 2         | 16         | <b>18</b>  |
|                  | <b>Итого в 1 семестре</b>                  | <b>12</b> | <b>96</b>  | <b>108</b> |
| <b>2 семестр</b> |                                            |           |            |            |
| 1.               | Лексика. Говорение                         | 2         | 10         | <b>12</b>  |
| 2.               | Грамматика                                 | 2         | 18         | <b>20</b>  |
| 3.               | Речевой этикет                             | 2         | 10         | <b>12</b>  |
| 4.               | Культура и традиции стран изучаемого языка | 2         | 10         | <b>12</b>  |
| 5.               | Чтение                                     | 2         | 16         | <b>18</b>  |
| 6.               | Письмо                                     | 2         | 14         | <b>16</b>  |
|                  | <b>Экзамен</b>                             | -         | -          | <b>18</b>  |
|                  | <b>Итого в 1 семестре</b>                  | <b>12</b> | <b>78</b>  | <b>108</b> |
|                  | <b>Всего</b>                               | <b>24</b> | <b>174</b> | <b>216</b> |

#### 4.3. Занятия семинарского типа

| № п./п.            | № раздела дисциплины | Тема                                                                                                                                                                                                                                                        | Трудоемкость (час.) |         |
|--------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------|
|                    |                      |                                                                                                                                                                                                                                                             | очная               | заочная |
| 1 семестр          |                      |                                                                                                                                                                                                                                                             |                     |         |
| 1.                 | 1                    | Профессиональная лексика; термины: способы терминообразования.<br>Разговорные темы: Я и мое окружение, Мой вуз.                                                                                                                                             | 14                  | 2       |
| 2.                 | 2                    | Артикль. Имя существительное. Формы числа и категория падежа существительных. Прилагательное. Степени сравнения прилагательных и наречий. Видовременные формы глагола. Местоимения. Предлоги, союзы. Словообразование. Модальные глаголы. Типы предложений. | 8                   | 2       |
| 3.                 | 3                    | Бытовая сфера.                                                                                                                                                                                                                                              | 6                   | 2       |
| 4.                 | 4                    | Великобритания, США, Канада, Австралия, Новая Зеландия (английский язык).<br>Германия, Австрия, Швейцария, Люксембург, Лихтенштейн (немецкий язык).<br>Франция, Бельгия (французский язык).                                                                 | 8                   | 2       |
| 5.                 | 5                    | Ознакомительное чтение с целью определения истинности или ложности утверждения. Поисковое чтение с целью определения наличия или отсутствия в тексте запрашиваемой информации.                                                                              | 6                   | 2       |
| 6.                 | 6                    | Оформление делового и личного письма, поздравительной открытки. Оформление электронного сообщения и факса.                                                                                                                                                  | 6                   | 2       |
| Итого в 1 семестре |                      |                                                                                                                                                                                                                                                             | 48                  | 12      |
| 2 семестр          |                      |                                                                                                                                                                                                                                                             |                     |         |
| 1.                 | 1                    | Профессиональная лексика; термины: способы терминообразования.<br>Разговорные темы: Моя Родина, Тюменская область, Тюмень, Сельское хозяйство, Моя специальность.                                                                                           | 14                  | 2       |

|                            |   |                                                                                                                                                                                             |           |           |
|----------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| 2.                         | 2 | Сослагательное наклонение. Неличные формы глагола. Инфинитив. Функции инфинитива в предложении. Инфинитивные конструкции. Причастие. Функции причастия в предложении.                       | 8         | 2         |
| 3.                         | 3 | Профессионально-деловая сфера.                                                                                                                                                              | 6         | 2         |
| 4.                         | 4 | Великобритания, США, Канада, Австралия, Новая Зеландия (английский язык).<br>Германия, Австрия, Швейцария, Люксембург, Лихтенштейн (немецкий язык).<br>Франция, Бельгия (французский язык). | 8         | 2         |
| 5.                         | 5 | Изучающее чтение с элементами аннотирования и реферирования. Изучающее чтение с элементами анализа информации. Изучающее чтение с выделением главных компонентов содержания текста.         | 6         | 2         |
| 6.                         | 6 | Оформление резюме, письма-заявления, письма-уведомления, письма-запроса.                                                                                                                    | 6         | 2         |
| <b>Итого во 2 семестре</b> |   |                                                                                                                                                                                             | <b>48</b> | <b>12</b> |
| <b>Всего часов</b>         |   |                                                                                                                                                                                             | <b>96</b> | <b>24</b> |

**4.4. Учебные занятия, развивающие у обучающихся навыки командной работы, межличностные коммуникации, принятие решений, лидерские качества**  
- не предусмотрено ОПОП

**4.5 Учебные занятия в форме практической подготовки**  
- не предусмотрено ОПОП

**4.6. Примерная тематика курсовых проектов (работ)**  
Курсовые проекты (работы) 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 |                                |
| Подготовка к занятиям, зачету      | 52             | 130     | тестирование или собеседование |
| Индивидуальные задания (сообщение) | 50             | -       | сообщение/ презентация         |
| Контрольные работы                 | -              | 44      | тестирование и собеседование   |
| всего часов:                       | 102            | 174     |                                |

### **5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:**

1. Новикова, Е. В. Немецкий язык для бакалавров : учебное пособие / Е. В. Новикова, Е. В. Пестова. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 64 с. — ISBN 978-5-89764-657-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/102194>

2. Касумова, Г. А. Французский язык : учебное пособие / Г. А. Касумова. — Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 84 с. — ISBN 978-5-4486-0780-6. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/86530.html>

3. Горденко, Н. В. Иностранный язык. Развитие английской разговорной речи : учебное пособие / Н. В. Горденко, Д. В. Горденко. — Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-4497-0420-7. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/94203.html>

**5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:**  
самостоятельно не изучаются.

## 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                                                                          |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>УК-4</b>     | ИД-4 ук-4 Выбирает коммуникативно приемлемые стили делового и академического общения в устной и письменной форме на иностранном языке;        | <b>уметь:</b><br>- грамотно строить устную и письменную речь с учетом особенностей делового и академического общения;<br><b>владеть:</b><br>- приемами и технологиями подготовки текстов разных стилей речи.                                                                                       | Тест<br>Экзаменационный билет<br>Зачетный билет<br>Вопросы к собеседованию<br>Варианты контрольной работы |
|                 | ИД-5 ук-4 Ведет переписку на иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий; | <b>знать:</b><br>- особенности оформления официальных и неофициальных писем на иностранном языке с учетом социокультурных различий;<br><b>уметь:</b><br>- применять информационно-коммуникационные технологии для осуществления переписки на иностранном языке;                                    | Тест<br>Экзаменационный билет<br>Зачетный билет<br>Вопросы к собеседованию<br>Варианты контрольной работы |
|                 | ИД-6 ук-4 Выполняет перевод и осуществляет анализ текстов различных стилей с иностранного языка на русский и с русского на иностранный.       | <b>уметь:</b><br>- выполнять перевод и анализ текстов различных стилей с иностранного языка на русский и с русского на иностранный.<br><b>владеть:</b><br>- навыками перевода, аннотирования и реферирования текстов различных стилей с иностранного языка на русский и с русского на иностранный. | Тест<br>Экзаменационный билет<br>Зачетный билет<br>Вопросы к собеседованию<br>Варианты контрольной работы |

### 6.2. Шкалы оценивания



### Шкала оценивания устного экзамена

| Оценка              | Описание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| отлично             | Обучающийся обладает глубокими и прочными знаниями по предмету; при ответе на все три вопроса демонстрирует исчерпывающее, последовательное и логически стройное изложение.                                                                                                                                                                      |
| хорошо              | Обучающийся обладает достаточно полным знанием изучаемой дисциплины; его ответ представляет грамотное изложение учебного материала; отсутствуют существенные неточности; два вопроса освещены полностью или один вопрос освещён полностью, а два других доводятся до логического завершения при наводящих/дополнительных вопросах преподавателя. |
| удовлетворительно   | Обучающийся имеет общие знания основного материала без усвоения некоторых существенных положений; затрудняется в изложении материала; один вопрос разобран полностью, два начаты, но не завершены до конца; три вопроса начаты и при помощи наводящих вопросов доводятся до конца.                                                               |
| неудовлетворительно | Обучающийся не знает значительную часть материала; допустил существенные ошибки в процессе изложения; ни один вопрос не рассмотрен до конца, наводящие вопросы не помогают.                                                                                                                                                                      |

### Шкала оценивания тестирования на экзамене

| % выполнения задания | Оценка              |
|----------------------|---------------------|
| 86 – 100             | отлично             |
| 71 – 85              | хорошо              |
| 50 – 70              | удовлетворительно   |
| менее 50             | неудовлетворительно |

### Шкала оценивания зачета

| Оценка       | Описание                                                                                                                                                                                                         |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| «зачтено»    | Обучающийся обладает глубокими и прочными знаниями по предмету; при ответе на все вопросы продемонстрировал исчерпывающее, последовательное и логически стройное изложение; отсутствуют существенные неточности. |
| «не зачтено» | Обучающийся не знает значительную часть материала; допустил существенные ошибки в процессе изложения; наводящие вопросы преподавателя не помогают.                                                               |

### 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

##### **Английский язык**

1. Белоусова, А.Р. Английский язык для студентов сельскохозяйственных вузов: учебник / А.Р. Белоусова, О.П. Мельчина. — 6-е изд., испр. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-4745-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/126156>.

2. Английский язык для неязыковых факультетов: учебник / составители А.Д. Караулова. — Астрахань: Астраханский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2019. — 128 с. — ISBN 978-5-93026-057-1. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93075.html>.

3. Новоселова, И.З. Учебник английского языка для сельскохозяйственных и лесотехнических вузов / И.З. Новоселова, Е.С. Александрова. — Санкт-Петербург: Квадро, 2016. — 344 с. — ISBN 978-5-07312-158-6. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/57300.html>.

##### **Немецкий язык**

1. Ачкасова, Н.Г. Немецкий язык для бакалавров: учебник для студентов неязыковых вузов / Н.Г. Ачкасова. — Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2015. — 312 с. — ISBN 978-5-238-02557-5. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/66282.html>.

2. Немецкий язык для бакалавров (начальный уровень). Ч.1: учебник / А.С. Бутусова, М.В. Лесняк, В.Д. Фатымина, О.П. Колесникова; под редакцией А.С. Бутусовой.

— Ростов-на-Дону, Таганрог: Издательство Южного федерального университета, 2017. — 180 с. — ISBN 978-5-9275-2520-1 (ч.1), 978-5-9275-2519-5. — Текст: электронный //

Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/87448.html>.

3. Немецкий язык (средний уровень). Часть II: учебник для студентов бакалавриата

/ А.С. Бутусова, М.В. Лесняк, В.Д. Фатымина, О.П. Колесникова; под редакцией М.В. Лесняк. — Ростов-на-Дону: Издательство Южного федерального университета, 2016. — 239 с. — ISBN 978-5-9275-2228-6. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/78682.html>.

##### **Французский язык**

1. Попова И.Н. Французский язык: учебник для I курса институтов и факультетов иностранных языков (+CD) / И.Н. Попова, Ж.А. Казакова, Г.М. Ковальчук. — 21-е изд., исправленное. — М.: ООО «Издательство» «Нестор

Академик», 2016. – 576 с.

2. Харитонов, И.В. Французский язык: базовый курс: учебник / И.В. Харитонов, Е.Е. Беляева, А.С. Бачинская. — 2-е изд., доп. и перераб. — Москва: Прометей, 2017. — 406 с. — ISBN 978-5-906879-44-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/100889>.

б) дополнительная литература

#### **Английский язык**

1. Английский язык: практикум по грамматике для студентов 1-го курса всех направлений подготовки бакалавриата / составители М.В. Денисенко, М.А. Алексеенко, М.В. Межова. — Кемерово: Кемеровский государственный институт культуры, 2017. — 51 с. — ISBN 978-5-8154-0394-9. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/76329.html>.

2. Английский язык для инженерных факультетов = English for Engineering Faculties: учебник / Л.Б. Кадулина, Л.Е. Лычковская, Е.Р. Менгардт, О.И. Тараканова. — Томск: Томский государственный университет систем управления и радиоэлектроники, 2015. — 350 с. — ISBN 978-5-86889-689-7. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/72064.html>.

3. Кудинова, Ю.С. Английский язык для инженеров-механиков: учебное пособие / Ю.С. Кудинова, С.В. Никрошкина. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2019. — 94 с. — ISBN 978-5-7782-3891-6. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/98693.html>.

#### **Немецкий язык**

1. Немецкий язык для делового общения: учебное пособие для студентов сельскохозяйственных вузов: учебное пособие / составители И.С. Акатьева, О.М. Филатова. — Ижевск: Ижевская ГСХА, 2019. — 26 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/158629>.

2. Новикова, Е.В. Немецкий язык для бакалавров: учебное пособие / Е.В. Новикова, Е.В. Пестова. — Омск: Омский ГАУ, 2017. — 64 с. — ISBN 978-5-89764-657-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/102194>.

3. Семышев, М.В. Немецкий язык: учебное пособие / М.В. Семышев. — Брянск: Брянский ГАУ, 2019. — 83 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133127>.

#### **Французский язык**

1. Иванченко, А.И. Французский язык: повседневное общение. Практика устной речи / А.И. Иванченко. — Санкт-Петербург: КАРО, 2020. — 376 с. — ISBN 978-5-9925-0596-2. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/97934.html>.

2. Автандилова, Е.М. Французский язык для бакалавров первого курса заочной формы обучения: учебное пособие / Е.М. Автандилова, С.М. Кравцов. — Ростов-на-Дону, Таганрог: Издательство Южного федерального университета, 2019. — 214 с. — ISBN 978-5-9275-3323-7. — Текст: электронный // Электронно-

библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/95827.html>.

3. Иностранный язык (французский): учебное пособие / составитель Т.М. Черноусова. — пос. Караваево: КГСХА, 2017. — 70 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133548>.

4.

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

| № п./п. | Ссылка на информационный ресурс                            | Наименование разработки в электронной форме |
|---------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 1.      | <a href="http://www.e.lanbook.com">www.e.lanbook.com</a>   | Электронно-библиотечная система             |
| 2.      | <a href="http://www.iprbookshop.ru">www.iprbookshop.ru</a> |                                             |
| 3.      | <a href="http://www.elibrary.ru">www.elibrary.ru</a>       | Научная электронная библиотека              |

#### **9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

1. Нестеренко, В. Г. Информативное чтение на английском языке: учебно-методическое пособие для студентов I и II курсов неязыковых специальностей / В. Г. Нестеренко. — Саратов: Вузовское образование, 2018. — 49 с. — ISBN 978-5-4487-0287-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/76828.html>

2. Заблочкая, О. А. Английский язык для студентов-бакалавров неязыковых специальностей заочной формы обучения : учебное пособие / О. А. Заблочкая, Л. В. Буренко, В. П. Овчаренко ; под редакцией Г. А. Краснощековой. — Ростов-на-Дону, Таганрог : Издательство Южного федерального университета, 2018. — 175 с. — ISBN 978-5-9275-3121-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/95770.html>

3. Тагиль, И. П. Грамматика немецкого языка в упражнениях / И. П. Тагиль. — 4-е изд. — Санкт-Петербург: КАРО, 2019. — 384 с. — ISBN 978-5-9925-0754-6. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/97923.html>

4. Английский язык: практикум по грамматике для студентов 1-го курса всех направлений подготовки бакалавриата / составители М. В. Денисенко, М. А. Алексеенко, М. В. Межова. — Кемерово : Кемеровский государственный институт культуры, 2017. — 51 с. — ISBN 978-5-8154-0394-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/76329.html>

#### **10. Перечень информационных технологий – не требуются**

#### **11. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

1. DVD-плеер и плазменная панель
2. Телевизор и видеоплеер Samsung
3. Магнитолы Philips

#### **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 «Иностранный язык»

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 Жаркова М.А.

Утверждено на заседании кафедры

протокол № 7 от «03» июня 2021г.

Заведующий кафедрой



Ю.З. Богданова

Тюмень, 2021

## **КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ**

знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины «Иностранный язык» по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

### **Пример экзаменационного билета**

#### **Английский язык**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Государственный аграрный университет Северного Зауралья»

Институт биотехнологии и ветеринарной медицины  
Кафедра иностранных языков  
Учебная дисциплина «Иностранный язык»  
по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья  
профиль "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

#### **БИЛЕТ №1.**

**1. Прочитайте и переведите письменно на русский язык со словарем текст (1800 печатных знаков, 60 минут).**

#### **ORGANIC FARMING**

Organic farming is a term often used for production of food and other animal and plant products without the use of synthetic chemicals. Many people regard organic food as highly superior to other commercial foods because they are more "pure" food - that is, organic foods have fewer residual added chemicals in them than do other commercial foods. On the average, studies have shown this to be true, although some cases have arisen where products labeled organic have had high levels of agricultural chemicals in them due to unintentional contamination or fraud. Some critics also point out organic food can be less safe than non-organic food (conservation issues in particular).

The environmental benefits of organic farming are a subject of some debate. Obviously, organic farms do not result in the release of chemical pesticides and herbicides into the environment, nor the leaching of artificial fertilizer. However, proponents of conventional farming argue that organic farms are less productive, requiring more land to be used (and damaged) to produce the same amount of food. Furthermore, some organic farming practices are claimed to do more damage than conventional practices - for instance, the use of Roundup - a herbicide, to prepare soil for planting is claimed to reduce soil damage compared to using a plough. Another argument against organic farming is that whilst it works acceptably at present because pests are kept under control in surrounding conventional farms and thus do not spread into organic farms, if it became universal the "islands" they operate on would disappear and pests would become a severe issue.

Organic food products are also produced without added artificial chemicals such as artificial food colorings.

A current market trend is the availability of organic fiber for clothing, such as cotton. Proponents of organic fiber point to exceptionally high levels of the use of pesticides and other chemicals in conventional fiber production, and claim environmental abuse through conventional agriculture.

Many states in the USA now offer organic certification for their farmers. To be certified organic, the land must have been used only for organic production for a certain period of years prior to certification, and only certain naturally-derived chemicals may be used on crops.

In the UK organic certification is handled by a number of organizations, of which the largest are the Soil Association and Organic Farmers and Growers.

**2. Прочитайте и передайте содержание текста на русском языке без словаря (800-1000 печатных знаков, 10 минут).**

**Los Angeles**

In the first place, Los Angeles is known as the centre of movie industry. Many film stars live in or near Los Angeles. Los Angeles is a rich and glamorous place. The Beverly Hills area is famous for its beautiful mansions and high-priced shops. Los Angeles is a rapidly-growing city. Its suburbs are not really suburbs: they have developed many businesses of their own. Los Angeles keeps spreading out into farmland and even desert. Los Angeles's growth is supported by its diverse economy. The city is not only a centre of entertainment and tourism. It is also a big centre of manufacturing, finance, oil and trade. The port of Log Angeles handles more cargo than New York. The growth of trade is due to close contacts with Asian countries. Asian companies have invested a lot of money in Los Angeles; as a result, three-fourths of downtown Los Angeles is owned by foreign companies, mostly by Japanese. With the growth of distances in Los Angeles, the importance of the car has greatly increased. Los Angeles's highways are busiest in North America. There are days, when the "rush hour" lasts not an hour, but the whole day. Los Angeles faces some other serious problems. The traffic is so heavy, that the city has the dirtiest air in the United States: very often people cannot see the sun though the sky is cloudless — the sun is completely hidden by smog. The other problems of the city are crime and violence. Police say that there are at least 500 gangs in Los Angeles. Experts insist that these problems must be solved if Los Angeles wants to keep to1 the Southern Californian lifestyle for which it is famous.

**3. Монологическое высказывание по теме «Russia».**

Составил: Жаркова М.А. / \_\_\_\_\_ / «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Заведующий кафедрой: Богданова Ю.З. / \_\_\_\_\_ / «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Пример экзаменационного билета**

**Немецкий язык**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Государственный аграрный университет Северного Зауралья»

Институт биотехнологии и ветеринарной медицины

Кафедра иностранных языков

Учебная дисциплина «Иностранный язык»

по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

профиль "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

**1. Прочитайте и переведите письменно на русский язык со словарем текст (1800 печатных знаков, 60 минут).**

**Der Rhein**



Auf seinen 1233 Kilometern Länge streift der Rhein sechs Staaten: die Schweiz, Liechtenstein, Österreich, Deutschland, Frankreich und die Niederlande. Sein Gebiet umfasst etwa 252.000 Quadratkilometer. Größere Nebenflüsse sind der Main, der Neckar und die Mosel. Durch seine geografische Lage im Herzen Europas ist der Rhein eine der verkehrsreichsten Wasserstraßen der Welt. Seine Entstehung verdankt der Rhein übrigens Afrika: Als der schwarze Kontinent vor etwa 100 Millionen Jahren auf die Eurasische Platte prallte, entstand durch den Druck ein Riss quer durch Europa - der Oberrheingraben. Er bestimmte den künftigen Verlauf des Flusses.

Die Wiege des Rheins liegt in den Schweizer Alpen. Aus dem winzigen Tomasee unterhalb des Sankt Gotthard fließt ein Bach, der den Namen Vorderrhein trägt. Er ist der längste Quellfluss des Rheins.

Ab Basel ist der Rhein ein beeindruckender Strom. In früheren Zeiten wand er sich hier in gewaltigen Flussbögen (Mäander) durch eine weite Auenlandschaft, trat gern mal über die Ufer und war ziemlich unberechenbar.

Zwischen Bingen und Koblenz wird der Rhein eng: Der Mittelrhein zwingt sich durch eine enge Felslandschaft und zeigt sich von seiner romantischen Seite. Auf jedem Hügel eine Burg, dazwischen Rebhänge und lauschige Örtchen - die liebliche Kulisse begeisterte schon im 19. Jahrhundert englische Touristen. Im Juni 2002 erklärte die UNESCO das Obere Mittelrheintal zum Weltkulturerbe. Da diese Strecke eine der wichtigsten Verkehrsverbindungen Deutschlands ist, wird die Idylle durch Straßen und Eisenbahnlinien empfindlich gestört. Kurz vor Köln nehmen auch die Industrieanlagen am Ufer zu und werden immer mehr bis zum Duisburger Hafen, dem größten Binnenhafen der Welt.

Als breiter Niederrhein legt der Fluss den letzten Teil seiner Reise zurück. Rechts und links eingedeicht fließt er nun träge durch eine weite Tiefebene. Kurz hinter der niederländischen Grenze beginnt bereits sein Delta: Ein verwirrendes Netz von Neben-, Mündungsarmen und Verbindungskanälen erstreckt sich bis in die Nordsee. An der Grenze ändert der Rhein auch seinen Namen: Der Hauptarm, der das meiste Wasser führt, heißt Waal. Er landet bei Rotterdam im Meer.

**2. Прочитайте и передайте содержание текста на русском языке без словаря (800-1000 печатных знаков, 10 минут).**

#### **Bekannte Persönlichkeit aus Österreich**

Arnold Schwarzenegger ist ein berühmter Sportler, Schauspieler und Politiker aus Österreich, der eine erfolgreiche Karriere in USA gemacht hat. Als Sohn des österreichischen Polizisten wuchs Arnold in einer recht strengen österreichischen Familie auf. Schon während seiner Schulzeit in Graz entdeckte er seine Leidenschaft für den Kraftsport, die ihm nach einigen Juniorentiteln als Gewichtheber zum Bodybuilding führte und 1967 zum jüngsten Mister Universum aller Zeiten machte. Im Alter von 21 Jahren fuhr Arnold aus Österreich ab um an der Universität von Wisconsin (USA) zu studieren und als Trainer der Gewichtheber zu arbeiten. In Amerika versuchte er im Showbusiness Fuß zu fassen. Mit Conan der Barbar (1982) und Terminator (1984) war Schwarzenegger ein internationaler Film Star. Schwarzenegger hat viele Auszeichnungen als Schauspieler erhalten. Viele Actionfilme später ernannte Präsident G. Bush Arnold zum Vorsitzenden des nationalen Rates für Sport. Und es war der Grundstein für Arnolds dritte Karriere: Politiker. 2003 kandidierte er für das Amt des Gouverneurs von Kalifornien und gewann. Er war von 2003 bis 2011 der Gouverneur von Kalifornien. Schwarzenegger war mit Maria Shriver, eine Nichte des Präsidenten J. Kennedy, verheiratet, mit der er 4 Kinder hat. 2006 wurde ihm die Ehrendoktorwürde der Universität von Wisconsin verliehen.

**3. Монологическое высказывание по теме «Russland».**

Составил: Жаркова М.А. / \_\_\_\_\_ / «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Заведующий кафедрой: Богданова Ю.З. / \_\_\_\_\_ / «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Пример экзаменационного билета**

## **Французский язык**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Государственный аграрный университет Северного Зауралья»

Институт биотехнологии и ветеринарной медицины

Кафедра иностранных языков

Учебная дисциплина «Иностранный язык»

по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

профиль "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

### **Экзаменационный билет №1**

**1. Прочитайте и переведите письменно на русский язык со словарем текст (1800 печатных знаков, 60 минут).**

#### **Saint-Christophe, ses origines et ses voies**

En 1940 une communauté de Frères des Ecoles Chrétiennes a créé à Masseube une école d'agriculture. D'abord elle n'avait que 95 hectares de terre. Au cours des années cette école a subi d'énormes transformations. Ses objectifs de formation se perfectionnaient constamment en conformité avec les besoins du temps. Saint-Christophe comporte un collège, un lycée d'Enseignement Général et Technologique Agricole, un institut de Techniciens Supérieurs.

Le collège de la 6<sup>e</sup> à la 3<sup>e</sup> prépare au Brevet des Collèges Le lycée vous conduit jusqu'au BAC de l'enseignement général, de l'enseignement technologique et de l'enseignement professionnel (BEPA Brevet des Etudes Professionnelles Agricoles).

L'institut de Techniciens Supérieurs prépare au Brevet de Techniciens Supérieurs. Cet établissement permet à chaque élève de son orientation et son métier grâce à des formations très diverses.

On y enseigne beaucoup de matières communes: français, mathématiques, langue vivante, histoire, géographie. La formation est complétée par les matières optionnelles telles que sciences biologiques, agronomie, informatique, sciences économiques et sociales. En outre, les programmes de formation prévoient des stages divers.

Saint-Christophe propose aux élèves des activités socio-culturelles et sportives diverses: musique, théâtre, animation artistique, danse, lutte, tourisme etc.

Il existe trois régimes pour les élèves: internat, demi-pension, externat. Le corps enseignant de Saint-Christophe est très compétent.

Saint-Christophe a de larges relations avec beaucoup de pays étrangers. Les élèves ont des stages de change à l'étranger.

Conditions d'admission: sur dossier avec avis favorable de l'établissement d'origine; si vous êtes en terminale, après examen du dossier de candidature. On apprend une des trois langues vivantes anglais, allemand ou espagnol.

La réforme de l'enseignement a mis en place une nouvelle pédagogie: formation par objectif au lieu de programmes d'études, formation par modules au lieu de disciplines isolées, adaptation de formation aux besoins régionaux.

**2. Прочитайте и передайте содержание текста на русском языке без словаря (800-1000 печатных знаков, 10 минут).**

#### **Le Pont Alexandre III à Paris**

Le pont Alexandre III, formé d'une arche métallique unique de 107 mètres de long et de 40 mètres de large, fut commencé en 1896 et c'est le tsar Nicolas II qui en posa la première pierre, lui donnant le nom de son père Alexandre III. Il fut inauguré en l'année 1900 et voulut célébrer la récente alliance franco-

russe, qui avait déjà symbolisé solennellement la réception des marins français à Cronstadt et celle des marins russes à Paris. Une frise ornementale et de riches guirlandes fleuries courent le long de son arche tandis que de caractéristiques “fanaux” à quatre branches soutenus par des anges surmontent ses deux balustrades latérales. De majestueuses statues représentent la France médiévale et la France moderne sur la rive droite, la France Renaissance et celle du temps de Louis XIV sur la rive gauche. A l’entrée du pont, en guise de symboles de la France et de la Russie, furent réalisées sur les pylônes les allégories de la Seine et de la Neva. Une décoration aussi fastueuse traduit en fait les goûts ornementaux de la fin du siècle dernier et si, de nos jours, nous les apprécions mal, nous ne marquerons pas, en revanche, de jouir le soir d’une charmante promenade sous les feux tenus de son éclairage tamisé.

### **3. Монологическое высказывание по теме «La Russie».**

Составил: Жаркова М.А. / \_\_\_\_\_ / «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Заведующий кафедрой: Богданова Ю.З. / \_\_\_\_\_ / «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

#### **Процедура оценивания экзамена**

Экзамен проводится в письменной форме, в форме собеседования и онлайн тестирования. Обучающемуся достается вариант экзаменационного билета путем собственного случайного выбора.

Экзаменационный билет содержит три вопроса:

1. Письменный перевод на русский язык текста по направлению подготовки со словарем (1800 печатных знаков, 60 минут).
2. Просмотровое чтение текста по страноведению без словаря и передача его содержания на русском языке (800-1000 печатных знаков, 10 минут).
3. Беседа по изученным темам (выбор по билетам).

#### **Критерии оценки экзамена в форме собеседования**

Оценка «отлично» - обучающийся обладает глубокими и прочными знаниями по предмету; при ответе на все три вопроса демонстрирует исчерпывающее, последовательное и логически стройное изложение.

Оценка «хорошо» - обучающийся обладает достаточно полным знанием изучаемой дисциплины; его ответ представляет грамотное изложение учебного материала; отсутствуют существенные неточности; два вопроса освещены полностью или один вопрос освещён полностью, а два других доводятся до логического завершения при наводящих/дополнительных вопросах преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» - обучающийся имеет общие знания основного материала без усвоения некоторых существенных положений; затрудняется в изложении материала; один вопрос разобран полностью, два начаты, но не завершены до конца; либо три вопроса начаты и при помощи наводящих вопросов преподавателя доводятся до конца.

Оценка «неудовлетворительно» - обучающийся не знает значительную часть материала; допустил существенные ошибки в процессе изложения; ни один вопрос не рассмотрен до конца, наводящие вопросы преподавателя не помогают.

#### **Критерии оценки экзамена в форме тестирования**

Оценка «5» - обучающийся выполнил 86-100% заданий.

Оценка «4» - обучающийся выполнил 71-85% заданий.

Оценка «3» - обучающийся выполнил 50-70% заданий.

Оценка «2» - обучающийся выполнил менее 50% заданий.

### **2. Промежуточная аттестация в форме зачета**

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, зачетный билет содержит три вопроса:

1. Чтение текста научно-популярного характера на иностранном языке и перевод на русский язык с помощью словаря (1500 печатных знаков, 30 минут).
2. Ответы на вопросы на иностранном языке по содержанию прочитанного текста (см. задание №1, 15 минут).
3. Монологическое высказывание по изученным разговорным темам (выбор по билетам).

### **Пример зачетного билета**

#### **Английский язык**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Государственный аграрный университет Северного Зауралья»

Институт биотехнологии и ветеринарной медицины

Кафедра иностранных языков

Учебная дисциплина «Иностранный язык»

по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья  
профиль "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"

#### **БИЛЕТ №1.**

**1. Прочитайте и выполните письменный перевод текста с помощью словаря (1500 печатных знаков, 30 минут).**

##### **THE MOST DIFFICULT LANGUAGE?**

People often ask which language is the most difficult to learn, and it is not easy to answer because there are many factors to take into consideration. A native speaker of Spanish, for example, will find Portuguese much easier to learn than a native speaker of Chinese because Portuguese is very similar to Spanish, while Chinese is very different. The greater the differences between the second language and our first one, the harder it will be for most people to learn. Many people answer that Chinese is the hardest language to learn possibly influenced by the thought of learning the Chinese writing system. The pronunciation of Chinese appears to be very difficult for many foreign learners, too. However, for Japanese speakers, who already use Chinese characters in their own language, learning this language will be less difficult than for speakers of languages using the Roman alphabet.

Some people seem to learn languages readily, while others find it very difficult. Teachers and the circumstances in which the language is learned also play an important role, as well as each learner's motivation for learning. If people learn a language because they need to use it professionally, they often learn it faster than people studying a language that has no direct use in their day-to-day life. British diplomats and other embassy staff have found that the second hardest language is Japanese, which will probably come as no surprise to many. But the language that they have found to be the most problematic is Hungarian, which has 35 grammatical cases.

Different cultures and individuals from those cultures will find different languages more difficult. In the case of Hungarian for British learners, it is not a question of the writing system, which uses a similar alphabet, but the grammatical complexity, though native speakers of related languages may find it easier.

**2. Ответьте на вопросы на иностранном языке по содержанию прочитанного текста.**

1. The author explains why people find Chinese a very difficult language to learn. Find this extract and read it aloud.
2. What factors play an important role in learning a language?

3. Why do British diplomats find it difficult to learn Hungarian?

**3. Монологическое высказывание по теме «My working day».**

Составил: Жаркова М.А. / \_\_\_\_\_ / «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Заведующий кафедрой: Богданова Ю.З. / \_\_\_\_\_ / «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Пример зачетного билета  
Немецкий язык**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Государственный аграрный университет Северного Зауралья»

Институт биотехнологии и ветеринарной медицины  
Кафедра иностранных языков  
Учебная дисциплина «Иностранный язык»  
по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья  
профиль "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

**1. Выполните письменный перевод текста с помощью словаря (1500 печатных знаков, 30 минут).**

**Ferien auf dem Bauernhof**

Ferien auf dem Bauernhof, das gibt es mindestens schon seit zwanzig Jahren. Vor allem bei Familien mit kleineren Kindern und bei älteren Leuten sind sie sehr beliebt, weniger dagegen bei Jugendlichen.

Vor allem gefallen diesen Feriengästen die freundliche Atmosphäre, die Ruhe, die Schönheit der Landschaft und nicht zuletzt das gute Essen. Natürlich spielt auch der Preis eine Rolle. Eine Familie mit zwei Kindern gibt im Durchschnitt für einen vierzehntägigen Aufenthalt auf einem Bauernhof etwa 800 Euro aus. Das ist, verglichen mit anderen Urlaubsangeboten, nicht teuer.

Die meisten Gäste wünschen sich einen Bauernhof, der noch in Betrieb ist; und es ist besonders wichtig, dass Tiere da sind. Zu einem richtigen Bauernhof gehören eben Hühner und Gänse, Schweine und Pferde und außerdem natürlich Kühe, damit die Kinder lernen, wo die Milch herkommt. Fast alle Gäste kommen nämlich aus Großstädten. Und Hunde und Katzen dürfen als Spielgefährten für die Kinder ebenfalls nicht fehlen. Sehr oft sind es denn auch die Kinder, die den Vorschlag machen, die Ferien einmal auf einem Bauernhof zu verbringen. Ungefähr 20 000 landwirtschaftliche Betriebe bieten in diesem Jahr in der Bundesrepublik Deutschland Betten für Feriengäste an. Die Zahl nimmt noch zu, denn die wirtschaftliche Lage auf dem Lande ist sehr schwierig geworden. Einige Landwirte verdienen durch den Tourismus so gut, dass sie es nicht mehr nötig haben, ihre Felder zu bearbeiten. Sie sind dann auch gerne bereit, ihr Land zu verkaufen. Manchmal will man darauf Golfplätze, Häuser, Supermärkte oder sogar Fabriken bauen. Doch solche Pläne stoßen heute meistens auf den Widerstand der Naturschützer. Sie kämpfen dafür, dass es in Deutschland wieder mehr Gebiete gibt, wo Pflanzen und Tiere in natürlicher Umgebung ungestört wachsen und leben können.

Auf einigen Bauernhöfen oder in ihrer Nähe werden auch Sportmöglichkeiten angeboten, vor allem Reiten, Tennis oder Schwimmen. Aber die meisten Gäste ziehen es vor, sich auszuruhen und sich zu erholen. Einige möchten auf dem Bauernhof mitarbeiten, doch das haben die Landwirte im Allgemeinen nicht so gern, denn dabei sind schon zu viele Unfälle geschehen.

**2. Ответьте на вопросы на иностранном языке по содержанию прочитанного текста (15 минут).**

1. Finden Sie den Abschnitt, wo ein Bauernhof beschrieben wird, und lesen Sie ihn vor.
2. Was machen die Gäste auf dem Bauernhof?
3. Bei wem sind die Bauernhöfe beliebt? Warum?

### 3. Монологическое высказывание по теме «Ich und meine Familie».

Составил: Жаркова М.А. / \_\_\_\_\_ / «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
 Заведующий кафедрой: Богданова Ю.З. / \_\_\_\_\_ / «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### Пример зачетного билета Французский язык

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
 высшего образования  
 «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»

Институт биотехнологии и ветеринарной медицины  
 Кафедра иностранных языков  
 Учебная дисциплина «Иностранный язык»  
 по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья  
 профиль "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"

#### Зачетный билет № 1

#### 1. Выполните письменный перевод текста с помощью словаря (1500 печатных знаков, 30 минут).

##### Moscou

Moscou, capitale de la Russie, est fondée en 1147 par le prince Youri Dolgorouki. Sous Dimitri Donskoï Moscou est déjà une ville importante. Sa situation géographique est bien avantageuse. Située au croisement des voies commerciales Moscou se développe rapidement et sous le règne d'Ivan III devient le centre de toute la Russie. Les Français y pénètrent en 1812, mais les Russes mettent feu à la ville et Napoléon doit s'éloigner. Les Allemands n'ont pas pu s'en emparer en 1941.

En 1712 Moscou perd son rôle de capitale politique au profit de Saint-Petersbourg nouvellement construit. Ce rôle ne lui est rendu qu'en 1918.

Aujourd'hui Moscou est une des plus grandes villes du monde, elle compte 9,5 millions d'habitants. C'est le centre politique, économique et culturel de notre pays. Le président, le parlement, le gouvernement de la Russie siègent à Moscou. Moscou est aussi une grande ville industrielle et un port fluvial important. La ville possède un grand nombre d'établissements d'enseignement, de bibliothèques, de librairies, de musées, de théâtres.

Ces derniers temps Moscou se modifie à vue d'oeil. On admire des avenues larges et droites, de vastes places, des parcs, des jardins, des édifices publics et immeubles à l'architecture très expressive. Des massifs résidentiels, assez bien aménagés, apparaissent dans les jeunes arrondissements, loin du centre.

Moscou est une ville très animée: la circulation y est très intense. Des milliers et des milliers de voitures, d'autobus, de trolleybus circulent à toute vitesse d'un bout à l'autre de l'immense ville. Pour faciliter la circulation et permettre aux piétons de traverser sans danger on aménage des passages souterrains. Le métro de Moscou est le transport le plus pratique et le plus confortable.

Malgré sa croissance rapide et les changements de ces dernières années, les visages de Moscou ont conservé ses traits traditionnels. C'est la partie centrale de la ville qui a une multitude de monuments de l'histoire et de la culture (la Place Rouge avec la cathédrale de Basile-le Bienheureux, le vieux Kremlin).

**2. Ответьте на вопросы на иностранном языке по содержанию прочитанного текста (15 минут).**

1. Pourquoi peut-on dire que Moscou a une situation géographique avantageuse?
2. Comment peut-on prouver (доказать) que Moscou est le centre politique, économique et culturel de la Russie?
3. Est-ce que la circulation est intense à Moscou? Qu'est-ce qu'on fait pour faciliter la circulation?

**3. Монологическое высказывание по теме «Ma famille».**

Составил: Жаркова М.А. / \_\_\_\_\_ / «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Заведующий кафедрой: Богданова Ю.З. / \_\_\_\_\_ / «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Процедура оценивания зачета**

Зачет проводится в письменной форме, в форме собеседования и онлайн тестирования. Обучающемуся достается вариант задания путем собственного случайного выбора.

Содержание зачёта:

1. Чтение текста научно-популярного характера на иностранном языке и перевод на русский язык с помощью словаря (1500 печатных знаков, 30 минут).
2. Ответы на вопросы на иностранном языке по содержанию прочитанного текста (см. задание No1, 15 минут).
3. Монологическое высказывание по изученным разговорным темам (выбор по билетам).

**Критерии оценки зачета в форме собеседования**

Оценка «зачтено» - обучающийся обладает глубокими и прочными знаниями по предмету; при ответе на все три вопроса продемонстрировал исчерпывающее, последовательное и логически стройное изложение; отсутствуют существенные неточности; два вопроса освещены полностью или один вопрос освещён полностью, а два других доводятся до логического завершения при наводящих/дополнительных вопросах преподавателя.

Оценка «не зачтено» - обучающийся не знает значительную часть материала; допустил существенные ошибки в процессе изложения; ни один вопрос не рассмотрен до конца, наводящие вопросы не помогают.

Тестирование проводится в онлайн режиме в системе moodle ГАУ Северного Зауралья. Обучающийся имеет 2 попытки по 30 вопросов разных типов, время - 45 минут на каждую попытку.

**Критерии оценки зачета в форме тестирования**

Оценка «зачтено», если обучающийся выполнил 50 % и более заданий.

Оценка «не зачтено», если обучающийся выполнил менее 50 % заданий.

**Тестовые задания**

**Английский язык**

**Выберите правильный вариант ответа.**

**1. He ...to the University by tram.**

- a. goes
- b. can
- c. is going
- d. go
- e. are going

**2. There is ... pen on the table.**

- a. an

- b. some
- c. such
- d. a
- e. three

**3. ... car is this?**

- a. whose
- b. what
- c. who's
- d. why
- e. whom

**4. I'm cold. ...open the window.**

- a. a not
- b. don't
- c. no
- d. none
- e. —

**5. The swimming competition will take place in the local \_\_\_\_\_.**

- a. palace
- b. bath
- c. sauna
- d. shop
- e. pool

**6. Nick ... a book now.**

- a. is reading
- b. are reading
- c. read will read
- d. had read

**7. I like potatoes, but I ... them everyday.**

- a. don't eat
- b. not eat
- c. doesn't eat
- d. haven't eat
- e. isn't eating

**8. I ... to see my friend tomorrow.**

- a. are going
- b. have going
- c. is going
- d. were going
- e. am going

**9. She didn't ... breakfast yesterday.**

- a. have
- b. has
- c. had
- d. having
- e. haved

**10. I can swim, but my friend ...**

- a. don't
- b. is not
- c. can't
- d. needn't
- e. aren't



Полный перечень тестовых заданий размещен в Банке вопросов на сервисе университетской ЭИОС на платформе Google <https://lms-test.gausz.ru/course/view.php?id=230>

### Тестовые задания по немецкому языку

**1. Dieser Text ... vom Lehrer ...**

- a) wird gelesen;
- b) wurde gelesen;
- c) werde gelesen;

**2. Diese Häuser ... jetzt ...**

- a) wurden gebaut;
- b) werden gebaut;
- c) wird gebaut

**3. Du ... vom Lehrer...**

- a) wirst gelobt;
- b) wird gelobt;
- c) wurdest gelobt

**4. Dieses Werk ... von Goethe ...**

- a) wird geschrieben;
- b) wurde geschrieben;
- c) wurden geschrieben

**5. Die Arbeit ...**

- a) wurde gemacht;
- b) wurdest gemacht;
- c) wird gemacht

**6. Die Fenster ...**

- a) wurden gewaschen;
- b) werden gewaschen;
- c) wurde gewaschen

**7. In Hamburg gibt es viele Werften, in ... Schiffe gebaut und repariert werden.**

- a) den;
- b) die;
- c) denen

**8. Das ist unser Gast, über ... ich dir erzählt habe.**

- a) der;
- b) dem;
- c) den

**9. Das ist Herr Schmidt, ... ich die Stadt gezeigt habe.**

- a) der;
- b) dem;
- c) den

**10. Braucht du das Buch, ... auf dem Tisch liegt?**

- a) die;
- b) das;
- c) dem

Полный перечень тестовых заданий размещен в Банке вопросов на сервисе университетской ЭИОС на платформе Google <https://lms-test.gausz.ru/course/view.php?id=231>

### Тестовые задания

## Французский язык

1. **Approchez-vous \_\_\_\_\_ moi.**
  - a) de
  - b) vers
  - c) chez
2. **Elle voudrait prendre part \_\_\_\_\_ cette conférence.**
  - a) sur
  - b) dans
  - c) à
3. **Je préfère \_\_\_\_\_ prendre une tasse de thé.**
  - a) –
  - b) de
  - c) à
4. **Cette journée est pareille \_\_\_\_\_ toutes les autres journées.**
  - a) de
  - b) à
  - c) avec
5. **Elle a jeté un coup d'oeil \_\_\_\_\_ sa montre. Elle se dépêche.**
  - a) à
  - b) dans
  - c) sur
6. **La mère dit à son fils \_\_\_\_\_ prendre ses vitamines.**
  - a) pour
  - b) de
  - c) –
7. **\_\_\_\_\_ heures de loisir j'aime me promener dans le parc. Et toi ?**
  - a) Aux
  - b) Pendant les
  - c) Dans les
8. **Il n'a pas hésité \_\_\_\_\_ dire la vérité.**
  - a) à
  - b) de
  - c) –
9. **Il était \_\_\_\_\_ la retraite pendant cinq années.**
  - a) à
  - b) en
  - c) dans
10. **Vous a-t-il informés \_\_\_\_\_ cette nouvelle ?**
  - a) de
  - b) à
  - c) par

Полный перечень тестовых заданий размещен в Банке вопросов на сервисе университетской ЭИОС на платформе Google <https://lms-test.gausz.ru/course/view.php?id=232>

### Процедура оценивания тестирования

Тестирование используется в текущем контроле для оценивания уровня освоенности различных разделов и тем дисциплины с целью выявления:

- уровня достижений в определенном виде деятельности;
- способностей в определенном виде деятельности;
- трудностей в овладении тем или иным видом деятельности и возможных

способных их преодоления.

При составлении тестов используются различные типы заданий. Перед началом работы с предлагаемыми тестовыми заданиями преподаватель выполняет с обучающимися аналогичные задания. Прежде чем предлагать тесты обучающимся после изучения соответствующей темы, преподаватель дает им устную или письменную инструкцию. После проверки и оценки работы, следует проанализировать наиболее типичные ошибки и указать обучающимся, какой лексический и/или грамматический материал следует повторить или выучить.

Тестирование проводится в онлайн режиме в системе moodle ГАУ Северного Зауралья. Обучающийся имеет 2 попытки по 30 вопросов разных типов, время - 45 минут на каждую попытку.

Инструкция по проведению тестирования:

1. Изучите соответствующую тему.
2. Ознакомьтесь внимательно с заданием и лишь после этого приступите к его выполнению.
3. Запрещается пользоваться словарем во время выполнения тестов.

#### **Критерии оценки**

Оценка «зачтено», если обучающийся выполнил 50 % и более заданий.

Оценка «не зачтено», если обучающийся выполнил менее 50 % заданий.

#### **Вопросы к собеседованию Английский язык**

1. What is your name?
2. Where and when were you born?
3. Where are you from?
4. Is your family small or large?
5. Where do you live?
6. Where do you study now? What year-student are you?
7. What do you know about your university?
8. What specialists does your University train?
9. How many faculties are there at the University now?
10. How many chairs are there at the University?
11. What faculty do you study at?
12. When was your faculty established?
13. What subjects do you study to become good specialists?
14. Where do the students of your faculty have practical work?
15. How do you find your future speciality? Do you like your future speciality?
16. Have you any friends?
17. What is your hobby? What do you like to do most?
18. How do you spend your weekends?
19. What is the total area of our country?
20. When was Moscow founded? Who founded Moscow?
21. What are the national symbols of Russia?
22. What mineral resources is the Russian Federation rich in?
23. Who rules the country?
24. What part of the Russian Federation is Tyumen region situated?
25. When was Tyumen region founded?
26. What nationalities live and work in our region?
27. Why are Tyumenians very proud of their city?
28. What is the official name of Great Britain?
29. What does the UK consist of?

30. What is the climate of Great Britain?
31. What places of interest in the UK can attract people's attention?
32. What English-speaking countries do you know?
33. What parts does the USA consist of?
34. What are the most popular Canadian symbols?
35. What does the name "Australia" mean?
36. What are the official languages of New Zealand?
37. What is agriculture?
38. What does the word *agriculture* mean?
39. What is the basis of agriculture?
40. What are the main branches of agriculture?

#### **Немецкий язык**

1. Wie heißen Sie?
2. Wie alt sind Sie?
3. Wann und wo sind Sie geboren?
4. Wo wohnen Sie?
5. Was sind Sie? Was möchten Sie werden?
6. Wo studieren Sie jetzt? In welchem Studienjahr sind Sie?
7. Wie heißt Ihre Fachrichtung? Warum haben Sie diese Fakultät gewählt?
8. Wann wurde Ihre Fakultät gebildet?
9. Wann wurde Ihre Hochschule gebildet?
10. Studieren Sie direkt oder fern?
11. Welche Fächer studieren Sie? Welche Fächer fallen Ihnen leicht oder schwer?
12. Wie ist Ihr zukünftiger Beruf?
13. Worin besteht die Hauptaufgabe des Fachmannes in Ihrer Fachrichtung?
14. Gefällt Ihnen das Studium an der Universität?
15. Wofür interessieren Sie sich? (Welches Hobby haben Sie?)
16. Wie groß ist Ihre  
Russland?
20. Wie ist das Klima in Familie? (Aus wie viel Personen besteht Ihre Familie?)
17. Wie groß ist die Fläche Russlands?
18. Wie groß ist die Einwohnerzahl unseres Landes?
19. An welchen Staaten grenzt unser Land?
21. Wer ist das Staatsoberhaupt?
22. Wann wurde Moskau gegründet?
23. Wer ist der Gründer Moskaus?
24. Wo liegt die Hauptstadt unseres Landes?
25. Wo liegt unser Gebiet?
26. Wann wurde das Tjumenener Gebiet gebildet?
27. Nennen Sie die berühmten Landsleute.
28. Seit wann ist Sibirien besiedelt?
29. Womit beschäftigten sich die Nomadenstämme?
30. Wer gilt als Eroberer Sibiriens?
31. Wann wurde die Stadt Tjumen gegründet?
32. Wann wurde die Stadt zum Gebietszentrum?
33. Welche Sehenswürdigkeiten unserer Stadt sind erwähnenswert?
34. Wie groß ist die Fläche der BRD?
35. Wie viel Einwohner hat Deutschland?
36. Aus wie viel Bundesländern besteht die BRD?
37. Was ist sehenswert in Berlin? Welche Sehenswürdigkeiten der Stadt stehen auf der UNESCO-Liste als Weltkulturerbe?
38. Was ist die Landwirtschaft?

39. In welchen Produktionsrichtungen teilt man die Landwirtschaft?
40. Wie nennt man eine Person, die Landwirtschaft betreibt?

### **Французский язык**

1. Comment vous appelez-vous?
2. Quel est votre nom?
3. Quel âge avez-vous?
4. Où et quand êtes-vous nés (es)?
5. Comment est votre famille? Parlez de votre famille.
6. Quelles sont les professions de votre mère et votre père?
7. Avez-vous des frères ou des soeurs?
8. Où faites-vous vos études?
9. Vous êtes étudiant(e) de quelle année?
10. Quelle profession avez-vous choisie?
11. Qu'est-ce qui vous attire dans cette profession?
12. Quelle est votre future profession?
13. Quel est votre spécialité?
14. Où faites – vous vos études?
15. Quelles matières étudiez – vous?
16. Où les étudiants passent-ils leurs stages pratiques?
17. Votre future profession vous plaît? Pourquoi?
18. Vous vivez en ville ou à la campagne?
19. Avez-vous beaucoup d'amis?
20. Vous êtes sociable?
21. Avez-vous un hobby?
22. A quoi vous intéressez-vous?
23. Que faites-vous pendant votre temps libre?
24. Préférez-vous passer le weekend avec votre famille ou avec vos amis?
25. Est-ce que la Russie possède une riche histoire?
26. Quels monuments historiques de Moscou connaissez-vous? Parlez-en.
27. Parlez de la région de Tioumen.
28. Quelle est votre ville natale?
29. Quels monuments historiques peut-on voir dans votre ville?
30. Où est-ce que la France est située?
31. Quelle est sa superficie? Sa population?
32. Que pouvez-vous dire sur la capitale de la France?
33. Quels sont ses pays voisins?
34. Comment est le climat de la France?
35. Quelles sont les températures moyennes en hiver? en été?
36. Quelles sont les plus importantes villes?
37. Est-ce que la France est une grande puissance agricole?
38. Quelle place occupe l'agriculture française parmi les pays l'Union européenne?
39. Qu'est-ce qu'on cultive en France?
40. Quels sont les secteurs essentiels de l'agriculture française?

### **Процедура оценивания собеседования**

При собеседовании для выявления знаний обучающихся используется как фронтальный, так и индивидуальный опрос. Устный опрос в форме собеседования является формой текущей и промежуточной аттестации обучающихся. Вопросы к собеседованию соответствуют содержанию занятия и изучаемым разговорным темам. В конце опроса преподаватель дает заключительные комментарии по качеству ответов

обучающихся по следующим критериям:

1. Содержание (соблюдение объема высказывания, соответствие теме, отражение всех аспектов, указанных в задании, стилевое оформление речи, аргументация, соблюдение норм вежливости).

2. Взаимодействие с собеседником (умение логично и связно вести беседу, соблюдать очередность при обмене репликами, давать аргументированные и развернутые ответы на вопросы собеседника, умение начать и поддерживать беседу, а также восстановить ее в случае сбоя: переспрос, уточнение).

3. Лексика (словарный запас соответствует поставленной задаче).

4. Грамматика (использование разнообразных грамматических конструкций в соответствии с поставленной задачей).

5. Произношение (правильное произнесение звуков иностранного языка, правильная постановка ударения в словах, а также соблюдение правильной интонации в предложениях).

| «зачтено»                                                                                                                                                                                                         | «не зачтено»                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1. Содержание</b>                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Соблюден объем высказывания. Высказывание соответствует теме; отражены все аспекты, указанные в задании, стилевое оформление речи соответствует типу задания, аргументация на уровне, нормы вежливости соблюдены. | Объем высказывания не в полной мере соответствует теме; не отражены некоторые аспекты, указанные в задании, стилевое оформление речи не в полной мере соответствует типу задания, аргументация не на соответствующем уровне, нормы вежливости не соблюдены. |
| <b>2. Коммуникативное взаимодействие</b>                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Адекватная естественная реакция на реплики собеседника. Проявляется речевая инициатива для решения поставленных коммуникативных задач.                                                                            | Коммуникация существенно затруднена, обучающийся не проявляет речевой инициативы или отказывается от ответа.                                                                                                                                                |
| <b>3. Лексика</b>                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Лексика адекватна поставленной задаче. Незначительные ошибки не влияют на восприятие речи обучающегося.                                                                                                           | Обучающийся делает большое количество грубых лексических ошибок, затрудняющих понимание.                                                                                                                                                                    |
| <b>4. Грамматика</b>                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Использованы разные грамматические конструкции в соответствии с задачей. Редкие грамматические ошибки не мешают коммуникации.                                                                                     | Обучающийся делает большое количество грубых грамматических ошибок.                                                                                                                                                                                         |
| <b>5. Произношение</b>                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Речь звучит в естественном темпе, нет грубых фонетических ошибок.                                                                                                                                                 | Речь воспринимается с трудом из-за большого количества фонетических ошибок. Интонация обусловлена влиянием родного языка.                                                                                                                                   |

#### Критерии оценки:

Оценка «зачтено» ставится обучающемуся, если он продемонстрировал понимание вопроса и справился с поставленной речевой задачей. Диапазон использованных речевых средств достаточно широк и разнообразен. В речи отсутствовали ошибки, нарушающие коммуникации, или они были незначительными.

Оценка «не зачтено» ставится обучающемуся, если он продемонстрировал частичное понимание вопроса и не справился с решением речевой задачи. Затруднялся ответить на побуждающие к говорению реплики партнера. Коммуникация не состоялась.

### **Тематика сообщения**

1. Я и моя семья. Семейные традиции, уклад жизни.
2. Дом, жилищные условия.
3. Семейные праздники. Досуг в будние и выходные дни.
4. Предпочтения в еде. Еда дома и вне дома. Покупка продуктов.
5. Высшее образование в России и за рубежом.
6. Мой вуз. История и традиции моего вуза. Известные ученые и выпускники моего вуза.
7. Студенческая жизнь в России и за рубежом. Научная, культурная и спортивная жизнь студентов.
8. Студенческие международные контакты: научные, профессиональные, культурные.
9. Роль иностранного языка в современном мире. Современные языки международного общения.
10. Национальные традиции и обычаи России/ стран изучаемого языка/ других стран мира. Родной край. Достопримечательности разных стран.
11. Путешествия и туризм как средство культурного обогащения личности.
12. Мировые достижения в искусстве (музыка, танцы, живопись, театр, кино, архитектура).
13. Выдающиеся деятели искусства разных эпох, стран и культур. Крупнейшие музеи мира.
14. Основы здорового образа жизни. Спорт и фитнес. Зимние и летние виды спорта. Выдающиеся спортсмены. История Олимпийских и паралимпийских игр.
15. Мир природы. Охрана окружающей среды. Национальные парки и заповедники, их роль и значение. Экологические движения и организации.
16. Флора и фауна в различных регионах мира. Проблема личной ответственности за сохранение окружающей среды.
17. Изучаемые дисциплины, их проблематика. Основные сферы деятельности в данной профессиональной области.
18. История, современное состояние и перспективы развития изучаемой науки.

### **Процедура оценивания сообщения**

Сообщение является формой индивидуального задания. Обучающийся излагает подготовленное сообщение в устной форме, применяя полученные коммуникативные знания, умения и навыки. При оценке уровня выполнения и изложения сообщения в соответствии с поставленной целью для данного вида учебной деятельности необходимо учитывать следующие критерии:

1. Содержание (соблюдение объема высказывания, соответствие теме, отражение всех аспектов, указанных в задании, стилевое оформление речи, аргументация, соблюдение норм вежливости).
2. Лексика (разнообразие языковых средств, словарный запас соответствует поставленной задаче).
3. Грамматика (использование разнообразных грамматических конструкций в соответствии с поставленной задачей).
4. Произношение (правильное произнесение звуков иностранного языка, правильная постановка ударения в словах, а также соблюдение правильной интонации в предложениях).

Презентация является одной из форм сообщения и должна быть подготовлена в программе MS Power Point. Количество слайдов адекватно содержанию и продолжительности выступления (рекомендуется использовать не менее 20-25 слайдов).

Первый слайд обязательно должен содержать Ф.И.О. обучающегося, тему презентации. На слайды выносятся опорный конспект выступления. Необходимо проверить текст на отсутствие ошибок и опечаток.

Для всех слайдов презентации по возможности следует использовать один и тот же шаблон оформления, размер – для заголовков - не меньше 24 пунктов, для информации - не менее 18. Не следует смешивать разные типы шрифтов и цветового оформления фона в одной презентации. Оформление слайдов не должно отвлекать от его содержания. Нежелательны звуковые эффекты в ходе демонстрации презентации. Желательно, чтобы на слайдах оставались поля, не менее 1 см с каждой стороны.

### **Критерии оценки**

#### **1) Устное сообщение**

Оценка «зачтено» ставится обучающемуся, если поставленная речевая задача решена, высказывание было связным и логически последовательным. Диапазон используемых языковых средств достаточно широк, языковые средства были правильно употреблены, практически отсутствовали ошибки, нарушающие коммуникацию. Объем высказывания соответствовал программе. Наблюдалась легкость речи и достаточно правильное произношение. Речь обучающегося была эмоционально окрашена, в ней имели место не только передача отдельных фактов, но и элементы их оценки, выражения собственного мнения.

Оценка «не зачтено» ставится обучающемуся, если он не справился с решением коммуникативной задачи. Высказывание по объему не соответствовало требованиям программы, наблюдалась узость словарного запаса. Отсутствовали элементы собственной оценки. Большое количество ошибок, как языковых, так и фонетических затрудняло понимание.

#### **2) Сообщение в форме презентации**

Презентация используется как оценочное средство текущего контроля по форме «зачтено», «не зачтено».

Оценка «зачтено» - обучающийся подготовил презентацию, соблюдая все требования по содержанию и оформлению работы.

Оценка «не зачтено» - работа не соответствует заявленной теме и не соблюдены требования по оформлению работы.

### **Английский язык**

### **Варианты контрольных работ**

#### **Контрольная работа № 1 по английскому языку**

##### **Вариант 1**

##### **1. Образуйте множественное число следующих существительных:**

fox, chair, boot, tooth, army, watch, month, day.

##### **2. Образуйте степени сравнения следующих прилагательных и наречий:**

pretty, badly, hot, popular, great, much, cheap, intelligent.

##### **3. Переведите предложения на русский язык.**

- 1) I do not get up so early on Sunday as on weekdays.
- 2) The longer he waited, the more impatient he became.
- 3) This is the most beautiful house in the city.
- 4) Moscow is larger than Petersburg.
- 5) Money is important, but isn't the most important thing in life.

##### **4. Заполните пропуски глаголами to be или to have в соответствующей форме (по смыслу). Переведите предложения на русский язык.**

- 1) These pictures ... very beautiful.
- 2) I ... 23 years old.
- 3) Her friends ... lunch in the café.
- 4) We ... glad to see you again.
- 5) Helen ... a very difficult problem.



6) She ... often late for dinner.

**5. Откройте скобки, поставив глагол в нужное время группы Indefinite (Simple).**

**Переведите предложения на русский язык.**

- 1) We (to discuss) this question next week.
- 2) My elder sister usually (to get up) at 7 o'clock.
- 3) Last summer Ann (to be) in Italy.
- 4) He (to lose) his keys yesterday.
- 5) I (to phone) you tomorrow morning, if I have time.
- 6) Sam always (to go) abroad for his holidays.

**6. Переведите текст на русский язык.**

**William Caxton**

William Caxton is the first English printer. He was born in Kent in 1422. His father was a farmer, but William did not want to become a farmer like his father. So his father sent him to London where he worked in an office. William was fond of reading new books, which were printed in Europe.

When William Caxton was thirty, after his master's death he started his own business in Belgium. In 1471 he left his business and began to translate French books into English. He became interested in printing and at last, he learnt it. William wanted to have his own press one day and he did.

In 1476 he brought his printing-press to London. Printing was something new at that time and most people thought that it was the work of the devil. Some of the people wanted to break his press. Caxton printed his first book in 1477. It was the first book printed in the English language. The book was Caxton's translation of the French "Tales of Troy".

William Caxton printed about eighty books. Besides, he translated thirty-one books from French. William Caxton died in 1491.

**7. Ответьте на следующие вопросы:**

- 1) When and where was William Caxton born?
- 2) How many books did he print?
- 3) When did Caxton print his first book?

**8. В одну колонку выпишите из текста "William Caxton" даты, в другую – события, им соответствующие.**

**9. Переведите текст на русский язык.**

**Refrigerator**

The earliest method of refrigeration was the storage of food in caves and cold springs. This method of storing food in cold places slowly evolved, as people began keeping food in their cellars, in their outdoor window boxes, in the snow, or underwater in nearby lakes, streams, or wells.

The invention of the icebox led to more efficient refrigeration. Ice was delivered to houses by deliverymen, and was used in wooden iceboxes that were lined in tin or zinc and insulated with sawdust or seaweed. The use of ice for refrigeration continued until World War I, when mechanical refrigeration came on the market.

The first electric refrigerators with freezer compartments came on the market in the 1920s and 1930s. However, the mass production of refrigerators began after World War II, when researchers had been able to successfully adapt large refrigeration systems for use in homes and shops.

In the 1950s and 1960s, the invention of automatic defrost and automatic ice makers further improved the efficiency of refrigerators. Refrigerators also became available in a wide variety of size, colour, and design.

**10. Выпишите из абзаца №1 все имена существительные в форме множественного числа и преобразуйте их в единственное.**

**11. Выпишите из текста все имена прилагательные в сравнительной и превосходной степенях сравнения и преобразуйте их в положительную.**

## Вариант 2

### 1. Образуйте множественное число следующих существительных:

man, trick, body, bus, hutch, mouse, toy, egg.

### 2. Образуйте степени сравнения следующих прилагательных и наречий:

many, comfortable, wide, early, hospitable, little, rich, light.

### 3. Переведите предложения на русский язык.

- 1) The more goods you sell, the more profit you will make.
- 2) Henry is not so polite as Joe's brother.
- 3) It's the most expensive restaurant in the town.
- 4) My room is as light as yours.
- 5) A whale is longer than a dolphin.

### 4. Заполните пропуски глаголами to be или to have в соответствующей форме (по смыслу). Переведите предложения на русский язык.

- 1) My elder sister ... an accountant.
- 2) She ... the most difficult job of all.
- 3) Kate ... afraid of insects.
- 4) They ... many relatives in the Ukraine.
- 5) Be careful! This ... a dangerous place.
- 6) I ... 18 years old.

### 5. Откройте скобки, поставив глагол в нужное время группы Indefinite (Simple). Переведите предложения на русский язык.

- 1) I always (to arrive) early for an appointment with the dentist.
- 2) Joe (to invite) lots of people to his party yesterday.
- 3) Last Sunday we (to go) to the cinema.
- 4) If it is cold, Bruce (to stay) at home.
- 5) Tom (to have) a shower every morning.
- 6) Susan (to work) in the garden tomorrow.

### 6. Переведите текст на русский язык.

#### Henry Wadsworth Longfellow (1807 -1882)

Henry Wadsworth Longfellow is an outstanding American poet and humanist of the 19<sup>th</sup> century. He was born in Portland in the family of a rich lawyer. The poet's ancestors had come to America in 1620 on the Mayflower and built the first village in New England. The family traditions helped the poet to understand the history of his country.

When Longfellow was 19 years old, his father sent him to Europe. The young man lived in France, Italy, Spain and Germany, where he studied foreign languages and literature. He was preparing to be a college professor of foreign languages.

When Longfellow returned from Europe, he became a teacher at the college from which he had graduated. Longfellow delivered lectures on literature and wrote poems and articles. He translated the works of European poets into English.

In 1836 Longfellow was invited to deliver lectures on literature at Harvard, the oldest university of the United States. In 1838 his first book of poems was published. The next book of poems, "Voices of the Night", published in 1839, made him famous. His best work is a long poem, called "The Song of Hiawatha"(1855), which is based on old Indian legends.

### 7. Ответьте на следующие вопросы:

- 1) Where was Longfellow born?
- 2) When was his first book published?
- 3) What poem was his best work?

### 8. В одну колонку выпишите из текста "Henry Wadsworth Longfellow" даты, в другую – события, им соответствующие.

### 9. Переведите текст на русский язык.

### **Clothes washer**

In the good old days, clothes were washed in a stream, by pounding the garments with rocks, stones and heavy sticks.

Fire added heat to the laundry mix, when clothes were washed in tubs with water heated over open fires and soap made at home from a combination of lye and ashes. Clothes were scrubbed on a corrugated board, wrung by hand, rinsed, then wrung again, and draped on lines or bushes to dry.

Women's hands were freed by 1927, when wringer washers became standard, eliminating the washboard, open tubs and the boiler. A few "pumps" with the foot started the motor of the machine and kept it humming.

The first automatic washer – one that washed, rinsed and extracted water from clothes in one process – debuted at a county fair in Louisiana, in September of 1937.

After World War II, the demand for washers was enormous. By 1953, automatic washers were outselling wringer washers ten to one. Today, washers offer a variety of different features.

**10. Выпишите из абзаца №1 все имена существительные в форме множественного числа и преобразуйте их в единственное.**

**11. Выпишите из текста все имена прилагательные и преобразуйте их в сравнительную и превосходную степени сравнения.**

### **Вариант 3**

**1. Образуйте множественное число следующих существительных:**

tabby, shoulder, box, life, donkey, child, bird, sheep.

**2. Образуйте степени сравнения следующих прилагательных и наречий:**

good, expensive, boring, far, short, happy, much, dangerous.

**3. Переведите предложения на русский язык.**

- 1) Her illness was more serious than we at first thought.
- 2) There were fewer people at this meeting than at the last one.
- 3) It was the most important event in my life.
- 4) There is plenty of food, so eat as much as you like.
- 5) The more she got to know him, the more she liked him.

**4. Заполните пропуски глаголами to be или to have в соответствующей форме (по смыслу). Переведите предложения на русский язык.**

- 1) Nick ... English lessons on Monday.
- 2) Kate ... always well dressed.
- 3) Her nephew ... 3 years old.
- 4) We ... many friends abroad.
- 5) My elder sister ... good at foreign languages.
- 6) I ... a final-year student of the Economy department.

**5. Откройте скобки, поставив глагол в нужное время группы Indefinite (Simple). Переведите предложения на русский язык.**

- 1) Last year Tom (to buy) a new car.
- 2) This group (to go) to the theater next month.
- 3) Tomorrow I (to be) either at the University or at home.
- 4) We usually (to have) dinner quite early, at seven o'clock.
- 5) Yesterday Lena (to receive) a letter from her friends.
- 6) I always (to get) to work on time

**6. Переведите текст на русский язык.**

### **Fenimore Cooper (1789 -1851)**

Fenimore Cooper is the first well-known American novelist. The son of a rich landowner, Fenimore Cooper was brought up on the family estate, Cooperstown, in New Jersey. When he

was only 13 years old, he entered Yale University. In his third year, he failed in his examinations and had to leave the university.

At the age of 17 he went to sea and spent six years as a sailor and later as an officer. He left the ship only when he got married.

For several years he lived on his estate, and it was there that he started writing novels. His novel "The Spy" was written during that period. It is a historical novel about the days of the War for Independence.

In 1826 Fenimore Cooper went to Europe. He wanted to give his children a good European education. While his children were studying, he and his wife travelled a lot and visited many countries. He wrote many books about his travels.

When Fenimore Cooper returned to the United States, he began writing his famous Leather-Stocking novels: "The Pioneers"(1823), "The Last of The Mohicans"(1826), "The Pathfinder"(1840) and some others. These novels are his best works; they are all about American Indians, whom the writer describes with much warmth and understanding.

**7. Ответьте на следующие вопросы:**

- 1) When was Fenimore Cooper brought up?
- 2) Why did Fenimore Cooper go to Europe in 1826?
- 3) What novels are considered to be his best works?

**8. В одну колонку выпишите из текста "Fenimore Cooper" даты, в другую события, им соответствующие.**

**9. Переведите текст на русский язык.**

**Paper cups**

In 1900, in the United States there were no drinking fountains. Instead, public drinking dippers in water barrels were widely used by thirsty travelers.

One young man, named Hugh Moore, decided the practice was unsanitary. He wanted first of all to make pure spring water available, and he wanted a way for people to drink it which would be germ free.

Moore designed a cup made of paper. These paper cups seemed clumsy at first, but a drink of spring water from a clean paper cup was so inviting that thousands tried it.

Moore installed cup – vending machines at trolley line corners, and on a hot day a five – gallon bottle could be emptied in an hour. Sales of the "Health Cup" were assured once Moore succeeded in having them placed in railroads cars.

With the name changed to Dixie Cup, his sanitary paper containers became standard items on trains and in soda fountains. By 1960, Dixie Cups were selling at the rate of more than fifty million dollars worth per year.

**10. Выпишите из абзаца №1 все имена существительные в форме множественного числа и преобразуйте их в единственное.**

**11. Выпишите из текста все имена прилагательные и преобразуйте их в сравнительную и превосходную степени сравнения.**

**Вариант 4**

**1. Образуйте множественное число следующих существительных:**

field, baby, woman, glass, ox, hamster, house, toe.

**2. Образуйте степени сравнения следующих прилагательных и наречий:**

well, impatient, uncomfortable, tall, bad, fast, attentive, healthy.

**3. Переведите предложения на русский язык.**

- 1) The more you study, the smarter you will become.
- 2) Helen is the most wonderful person in the whole group.
- 3) A snail is slower than the tortoise.
- 4) This is the greatest problem she has ever had.
- 5) Chemistry is as difficult for him as physics.

**4. Заполните пропуски глаголами to be или to have в соответствующей форме (по смыслу). Переведите предложения на русский язык.**

- 1) Now his parents ... a comfortable flat.
- 2) There ... two terms in the academic year.
- 3) My elder brother ... an electrical engineer.
- 4) Students ... the longest holidays in summer.
- 5) I ... proud of my parents.
- 6) These ... her children.

**5. Откройте скобки, поставив глагол в нужное время группы Indefinite (Simple).**

**Переведите предложения на русский язык.**

- 1) They (to show) us a new film tomorrow.
- 2) Yablochkov (to invent) the electric lamp.
- 3) The accident (to happen) last Sunday afternoon.
- 4) Next year I (to graduate from) the Academy.
- 5) She (to be) always busy.
- 6) I (to have) a birthday party next Sunday.

**6. Переведите текст на русский язык.**

#### **Alexander Fleming (1881 – 1955)**

Alexander Fleming came from a Scottish family of farmers. He was born on August 1881, at Lochfield, the youngest of eight children.

He did his research work at St. Mary's Hospital under Sir Almroth Wright, pioneer of vaccine therapy, and became interested in bacterial action and antibacterial drugs. After military service, during which he was able to make further studies of the problems of infection and use of antiseptics, Fleming returned to laboratory work. He was interested in antibacterial substances which would be nontoxic to animal tissues.

The first fruit of his search was the discovery of the lysozyme. His epochal discovery in 1928, of the antibacterial powers of the mould from which penicillin is derived was a great triumph.

He found that a liquid mould culture, which he named penicillin, prevented growth of staphylococci.

He died on the 11<sup>th</sup> of March, 1955 in London, and was buried in St. Paul's Cathedral. He is known as the "Father of antibiotics".

**7. Ответьте на следующие вопросы:**

- 1) When and where was Alexander Fleming born?
- 2) What was the first fruit of his research work?
- 3) What discovery made him famous?

**8. В одну колонку выпишите из текста "Alexander Fleming" даты, в другую – события, им соответствующие.**

**9. Переведите текст на русский язык.**

#### **Christmas tree lights**

In 1917, when Albert Sadacca was 15 years old, there was a terrible fire in New York City, it had been caused by a Christmas tree catching fire, for in those days Christmas trees were still lit by placing candles on the branches.

Now it just so happened that Albert's family, who had come from Spain, had a novelty business selling wicker cages with imitation birds in them that lit up.

Albert suggested to his parents that they begin making electric lights for Christmas trees. They had lots of bulbs on hand, and it would be much safer than using candles.

The Sadaccas thought Albert had a good idea, but only one hundred strings of electric Christmas tree lights sold in the first year.

After Albert thought of painting the bulbs red, green, and other colors instead of using plain glass, business picked up sharply.

As a matter of fact, Albert Sadacca became the head of a multi – million dollar company.

**10. Выпишите из абзаца №1 все имена существительные в форме множественного числа и преобразуйте их в единственное.**

**11. Выпишите из текста все имена прилагательные и преобразуйте их в сравнительную и превосходную степени сравнения.**

#### **Вариант 5**

**1. Образуйте множественное число следующих существительных:**

turtle, paw, foot, knife, key, course, cross, man.

**2. Образуйте степени сравнения следующих прилагательных и наречий:**

heavy, small, romantic, far, brave, attractive, little, old.

**3. Переведите предложения на русский язык.**

1) The Volga is one of the longest rivers in the world.

2) Happiness is more important than money.

3) She is as pretty as her mother.

4) Flying is much faster than traveling by car.

5) The more electricity you use, the higher your bill will be.

**4. Заполните пропуски глаголами to be или to have в соответствующей форме (по смыслу). Переведите предложения на русский язык.**

1) My mother ... 45 years old.

2) He ... the most reliable person in the world.

3) Mary ... three children.

4) This Academy ... a lot of lecture halls.

5) I ... the latest news.

6) She ... a well-paid job.

**5. Откройте скобки, поставив глагол в нужное время группы Indefinite (Simple).**

**Переведите предложения на русский язык.**

1) It often (to rain) in autumn.

2) I (to do) it tomorrow, I promise.

3) Yesterday I (to have) a strange dream.

4) Mozart (to live) from 1756 to 1791.

5) We often (to see) some friends on weekends.

6) In 1712 Peter the Great (to move) the capital to St. Petersburg.

**6. Переведите текст на русский язык.**

#### **William Shakespeare**

**(1564-1616)**

William Shakespeare, English literature's most famous playwright and poet was born on April 23, 1564 in the Warwickshire town of Stratford-upon-Avon. He was educated at the local grammar school and in 1582 he married Anne Hathaway, the daughter of a local farmer.

Around 1585, Shakespeare left Stratford and moved to London where he began his career in the theatre. Little is known about this period in his life, but by 1595 he was certainly well established both as an actor and a popular playwright.

His early plays were so popular in fact that, by the mid-1590s, writing had become Shakespeare's main occupation.

During the next twenty years he wrote over thirty full-length plays including the world-famous comedies, histories, tragedies and romances. William Shakespeare's best-known plays include: (histories) Julius Caesar, Henry V (1594-1600), (comedies) As You Like It, Twelfth Night (1598-1601), (tragedies) King Lear, Hamlet, Othello, Macbeth (1601-1608), (late romances) The Winter's Tale, The Tempest (1608-1611). Eventually he retired to Stratford in 1611 as a rich and famous man. Shakespeare wrote 37 plays, 2 poems and 154 sonnets.

**7. Ответьте на следующие вопросы:**

- 1) Where and when was William Shakespeare born?
- 2) Where was he educated?
- 3) How many plays did he write?

**8. В одну колонку выпишите из текста “William Shakespeare” даты, в другую – события, им соответствующие.**

**9. Переведите текст на русский язык.**

#### **Pocket calculator**

For thousands of years people have been able to perform simple mathematical functions with the help of machines. The abacus, which consists of movable beads strung on wires, has been around since ancient Egyptian times.

The slide rule was invented in the 17<sup>th</sup> century, as was a digital calculating machine that could perform only addition. But the invention of the transistor and its use in integrated circuits made possible much smaller, faster, and more powerful machines.

In 1971 Texas Instruments introduced the first electronic calculator. It was portable but not small enough to be a pocket calculator. With the continual miniaturization of solid – state electronic components, later calculators were much smaller. Some, today, are the size of credit cards and can fit inside wallets.

Many pocket calculators now come with more advanced features, such as the ability to store numbers in memory and the ability to perform exponential and trigonometric functions.

**10. Выпишите из абзаца №1 все имена существительные в форме множественного числа и преобразуйте их в единственное.**

**11. Выпишите из текста все имена прилагательные в сравнительной и превосходной степенях сравнения и преобразуйте их в положительную.**

#### **Варианты контрольных работ**

#### **Контрольная работа № 1 по немецкому языку**

#### **ВАРИАНТ 1**

**1. Перепишите и переведите сложные существительные. Подчеркните в них основное слово.**

der Nobelpreis, der Gardeoffizier, die Entwicklungsgeschichte, die Stammesentwicklung, das Vaterland

**2. Выпишите из текста два предложения, действие которых происходит в настоящее время (Präsens), подчеркните сказуемое и переведите предложения.**

**3. Выпишите из текста два предложения, сказуемое которых стоит в прошедшем времени. Определите время (Imperfekt, Perfekt, Plusquamperfekt), подчеркните в них сказуемое и переведите эти предложения.**

**4. Выпишите те предложения, в которых сказуемое стоит в будущем времени (Futurum I), переведите эти предложения:**

1. Er interessiert sich für Musik und wird nach dem Studium Musiker. 2. Am Abend wird Olga mit ihrer Freundin ins Konservatorium gehen. 3. Im Winter werden die Tage kürzer und die Nächte länger. 4. Bald kommt der Winter, es wird kalt und wir werden Schi und Schlittschuh laufen. 5. Ich werde unsere Bekanntschaft nie vergessen.

**5. Перепишите и переведите на русский язык следующие предложения с модальными глаголами:**

1. Das Kind soll vor dem Essen die Hände waschen. 2. Hier kann man nicht rauchen. 3. Darf ich Sie morgen besuchen? 4. Wir mögen ihn sehr gern, er ist so nett und zuvorkommend. 5. Ihr wolltet gestern am Wettbewerb teilnehmen.

**6. Перепишите и определите степень сравнения прилагательных (Positiv, Komparativ, Superlativ) в следующих словосочетаниях, переведите:**

1. das junge Mädchen; 2. der größte Fehler; 3. die meisten Menschen; 4. eine leichtere Aufgabe; 5. die schöne Blume; 6. ein kleinerer Teil

**7. Выпишите из текста (№ 9) все числительные и напишите их прописью.**

**8. Образуйте словосочетания с Partizip I и Partizip II, переведите полученные словосочетания на русский язык.**

Образец: **lesen: das Buch, der Mann**

der **lesende** Mann – читающий мужчина (P. I),

das **gelesene** Buch – прочитанная книга (P. II)

1. lernen: das Lied, der Schüler; 2. schreiben: das Kind, der Brief; 3. sprechen: das Wort, der Papagei

**9. Перепишите текст и переведите его письменно на русский язык.**

**Ilja Iljitsch Metschnikow**

Ilja Iljitsch Metschnikow ist ein berühmter russischer Zoologe, Anatom und Bakteriologe. Er entdeckte die Immunabwehr-Mechanismen gegen Bakterien durch die weißen Blutkörperchen (Phagozytose) und erforschte die Heilung und Bekämpfung der Cholera. Im Jahre 1908 erhielt der russische Wissenschaftler Ilja Metschnikow gemeinsam mit Paul Ehrlich (Deutschland) den Nobelpreis für Physiologie oder Medizin.

Ilja Metschnikow, der am 15. Mai 1845 auf einem ukrainischen Gut als Sohn eines Gardeoffiziers geboren wurde, erregte bereits in den jungen Jahren Aufsehen durch seine wissenschaftliche Frühreife. Jede freie Stunde nutzte Ilja zum Studium naturwissenschaftlicher Bücher. Während seines Studiums an der physikalisch-mathematischen Fakultät in Charkow (1862-1864) lernte er die Lehre Darwins kennen, die einen starken Eindruck auf ihn machte. Nachdem er sein Studium abgeschlossen hatte, fuhr er ins Ausland, vor allem nach Deutschland, Italien und in die Schweiz.

Metschnikow wollte die Entwicklungsgeschichte der Organismen aufklären. Er war überzeugt, dass nur die Embryologie genaue Auskünfte über Stammesentwicklung der Organismen geben kann. Er konzentrierte deshalb alle seine Kräfte auf die vergleichende Embryologie und trug durch seine Arbeiten zur Gründung dieser neuen Forschungsrichtung bei.

Nach seiner Rückkehr nach Russland wurde Metschnikow auf Grund seiner wissenschaftlichen Leistungen Dozent und Professor der Zoologie. Zu dieser Zeit erstarkte die Reaktion, die auch die Universitäten ergriff. Metschnikow setzte sich für seine Studenten ein und verteidigte sie bei Verfolgungen, darum wurde auch er „politisch unzuverlässig“. Da das innere Leben der Universitäten immer ungünstiger für seine wissenschaftliche Arbeit wurde, verließ er seine Heimat und fuhr nach Frankreich. So kam er nach Paris zu Louis Pasteur. Für 28 Jahre wurde Frankreich für ihn, der Russe geblieben war, zum 2. Vaterland. Bald war dort Metschnikow von einem großen Kreis von Schülern umgeben, die ihren Lehrer verehrten.

Metschnikows wissenschaftliche Leistungen sind vielfältig. Er hat auf die Entwicklung der Wissenschaft in Russland und Westeuropa großen Einfluss ausgeübt. 1919 wurde in Moskau das Metschnikow-Institut für Infektionskrankheiten gegründet, 1926 wurde in Moskau ein Metschnikow-Museum gegründet und 1945 die Universität in Odessa nach ihm benannt.

**10. Ответьте на вопросы к тексту (по-немецки).**



1. Wann und wo wurde Ilja Metschnikow geboren? 2. Was wollte Metschnikow während seiner wissenschaftlichen Arbeit aufklären? 3. Warum verließ der russische Wissenschaftler Russland? 4. Welches Land wurde für ihn zum zweiten Vaterland? 5. Wann erhielt Ilja Metschnikow den Nobelpreis?

## ВАРИАНТ 2

**1. Перепишите и переведите сложные существительные. Подчеркните в них основное слово.**

der Bergmann, das Sprechzimmer, das Gesundheitsamt, die Lebensjahre, die Infektionskrankheit

**2. Выпишите из текста два предложения, действие которых происходит в настоящее время (Präsens), подчеркните сказуемое и переведите предложения.**

**3. Выпишите из текста два предложения, сказуемое которых стоит в прошедшем времени. Определите время (Imperfekt, Perfekt, Plusquamperfekt), подчеркните в них сказуемое и переведите эти предложения.**

**4. Выпишите те предложения, в которых сказуемое стоит в будущем времени (Futurum I), переведите эти предложения:**

1. Die Kinder werden bald 12 Jahre lernen. 2. Komm bitte, ich werde mich auf deinen Besuch freuen. 3. In diesem Sommer werden wir an die See nicht fahren, ich werde das Abitur machen. 4. Im Dezember wird Hubert 14 Jahre alt. 5. Der Hund wird böse und will mich beißen.

**5. Перепишите и переведите на русский язык следующие предложения с модальными глаголами:**

1. Im Lesesaal dürft ihr nicht sprechen. 2. Ich mag Regenwetter nicht. 3. Man muss Tiere nicht quälen. 4. Wir mussten uns beeilen, sonst konnten wir zu spät kommen. 5. Ich will heute bis spät abends arbeiten.

**6. Перепишите и определите степень сравнения прилагательных (Positiv, Komparativ, Superlativ) в следующих словосочетаниях, переведите:**

1. der hohe Berg; 2. eine billigere Bluse; 3. der stärkste Mann; 4. ein warmes Zimmer; 5. eine neuere Aufgabe; 6. der schnellste Zug

**7. Выпишите из текста (№ 9) все числительные и напишите их прописью.**

**8. Образуйте словосочетания с Partizip I и Partizip II, переведите полученные словосочетания на русский язык.**

Образец: **lesen: das Buch, der Mann**

der **lesende** Mann – читающий мужчина (P. I),

das **gelesene** Buch – прочитанная книга (P. II)

1. beginnen: der Roman, der Frühling; 2. spielen: das Musikstück, die Kinder; 3. antworten: das Mädchen, die Regel

**9. Перепишите текст и переведите его письменно на русский язык.**

**Robert Koch**

Robert Koch (1843-1910) gehört zu den bedeutendsten deutschen Forschern. Seine Forschungsarbeiten trugen wesentlich dazu bei, die medizinische Wissenschaft weiterzuentwickeln.

Robert Koch wurde am 11. Dezember 1843 in Clausthal im Harz als Sohn des Bergmanns geboren. Nach seiner Schulzeit studierte er an der Göttinger Universität Medizin und legte 1868 sein Staatsexamen ab. Nach dem Staatsexamen arbeitete er 3 Monate als Assistenzarzt in Hamburg, dann bei Hannover und bei Jüterbog, seit Juli 1869 als Landarzt in Rackwitz im Kreis Bomst.

Gern hatte er nach Beendigung seines Studiums nur wissenschaftlich gearbeitet. Um aber genügend Geld zum Leben zu haben, nahm er 1872 in Wollstein eine Stelle als Kreisarzt an. In dieser Gegend brauchten Mensch und Tier ärztliche Hilfe. Sein Sprechzimmer hatte Koch zur Hälfte als Laboratorium eingerichtet.

1880 wurde Koch die Leitung des Gesundheitsamtes in Berlin übertragen. Kochs Hauptziel blieb jedoch die Bekämpfung der Tuberkulose. Am 24. März 1882 gab Koch in Berlin Wissenschaftlern und Ärzten seine Entdeckung bekannt. Nun verbreitete sich sein Ruhm über die ganze Welt.

Robert Koch hatte zwei Leidenschaften: Reisen und Mikroskopieren. Beide haben ihm Weltruhm eingebracht.

Kochs letzte Lebensjahre gehörten dem Studium tropischer Infektionskrankheiten. 1883 entdeckte er in Ägypten und in Indien den Erreger der Cholera. 1885 wurde er zum Professor für Hygiene an der Berliner Universität ernannt. Zusammen mit seinen Schülern betrieb Koch umfangreiche Studien über Lepra, Cholera, Typhus, Malaria und Tollwut. Im Jahre 1904 beschäftigte sich Koch mit dem Studium der Schlafkrankheit.

Neue Hilferufe führten Koch 1896 nach Südafrika, wo er durch seinen Impfstoff die Rinderpest besiegte, und wenig später nach Indien, wo die Menschenpest abermals ausgebrochen war. Kochs Erkenntnisse zur Bekämpfung der Pest und später der Schlafkrankheit und Malaria haben auch diese furchtbaren Seuchen zurückgedrängt. Für seinen erfolgreichen Kampf gegen die Seuchen erhielt Robert Koch 1905 den Nobelpreis für Medizin.

Robert Koch starb am 27. Mai 1910. Durch seine Forschungsarbeit auf dem Gebiet der Bakteriologie nimmt sein Name einen festen Platz in der Geschichte der medizinischen Wissenschaft ein. Das Forschungsinstitut für Seuchenbekämpfung an der Berliner Charité, das nach Robert Kochs Plänen aufgebaut und ständig erweitert wurde, trägt noch heute seinen Namen.

#### **10. Ответьте на вопросы к тексту (по-немецки).**

1. Wann und wo wurde Robert Koch geboren? 2. Wo arbeitete er? 3. Welche Leidenschaften hatte er? 4. Welche Länder hat Koch besucht? 5. Welche Entdeckungen hat er gemacht?

### **ВАРИАНТ 3**

**1. Перепишите и переведите сложные существительные. Подчеркните в них основное слово.**

das Körpersekret, das Hühnerei, die Schimmelpilze, die Infektionskrankheit, der Nobelpreis

**2. Выпишите из текста два предложения, действие которых происходит в настоящее время (Präsens), подчеркните сказуемое и переведите предложения.**

**3. Выпишите из текста два предложения, сказуемое которых стоит в прошедшем времени. Определите время (Imperfekt, Perfekt, Plusquamperfekt), подчеркните в них сказуемое и переведите эти предложения.**

**4. Выпишите те предложения, в которых сказуемое стоит в будущем времени (Futurum I), переведите эти предложения:**

1. Verstehst du die Aufgabe nicht? Dann frage Herrn Fischer noch einmal, er wird sich natürlich nicht ärgern. 2. Im Dezember wird Hubert seinen Geburtstag feiern. 3. Das Wetter wird im Herbst schlecht. 4. Das schlechte Wetter wird nicht lange bleiben. 5. Ich werde müde und gehe früh ins Bett.

**5. Перепишите и переведите на русский язык следующие предложения с модальными глаголами:**

1. Man kann nicht alles über einen Kamm scheren. 2. Ihr sollt auf mich am Eingang warten. 3. Noch gestern hatte er Fieber, er darf noch nicht hinausgehen. 4. Das Kind wollte nicht schlafen. 5. Magst du kein Fisch?

**6. Перепишите и определите степень сравнения прилагательных (Positiv, Komparativ, Superlativ) в следующих словосочетаниях, переведите.**

1. die kürzesten Tage; 2. die nächste Haltestelle; 3. ein besserer Weg; 4. der tiefe See; 5. eine billige Reise; 6. eine schwerere Tasche

**7. Выпишите из текста (№ 9) все числительные и напишите их прописью.**

**8. Образуйте словосочетания с Partizip I и Partizip II, переведите полученные словосочетания на русский язык.**

Образец: **lesen: das Buch, der Mann**

der **lesende** Mann – читающий мужчина (P. I),

das **gelesene** Buch – прочитанная книга (P. II)

1. kontrollieren: die Arbeit, der Mitarbeiter; 2. essen: der Mann, das Brot; 3. operieren: der Arzt, der Kranke

**9. Перепишите текст и переведите его письменно на русский язык.**

**Alexander Fleming**

Sir Alexander Fleming ist ein schottischer Bakteriologe. Er erhielt 1945 als einer der Entdecker des Antibiotikums Penicillin den Nobelpreis. Außerdem entdeckte er das Lysozym, ein Enzym, das starke antibakterielle Eigenschaften aufweist und in verschiedenen Körpersekreten wie Tränen und Speichel vorkommt.

Alexander Fleming wurde 1881 in Schottland (Lochfield bei Darvel) als Sohn eines Farmers geboren. Er besuchte die kleine Dorfschule. Als Alexander Fleming 13 Jahre alt war, verließ er sein Vaterhaus und fuhr nach London. In London studierte er ab 1901 Medizin an der St. Mary's Hospital Medical School. 1906 schloss er sein Studium ab, blieb aber weiterhin am Institut. Ab 1921 war er stellvertretender Leiter und ab 1946 Direktor des Instituts, das 1948 in Wright-Fleming-Institut umbenannt wurde. Von 1928 bis 1948 hatte er an der Londoner Universität den Lehrstuhl für Bakteriologie inne.

In seinen jungen Jahren beschäftigte sich Fleming mit Autovaccinen. 1921 isolierte er das Enzym Lysozym, das im Eiweiß des Hühnereis sowie in zahlreichen menschlichen Körpersekreten vorkommt und in der Lage ist, Bakterien zu zerstören. Er bemerkte zufällig am 28. September 1928 im Labor in eine seiner Staphylokokken-Kulturen hineingeratene Schimmelpilze der Gattung Penicillium, die eine keimtötende Wirkung hatten. Weitere Untersuchungen führten später zum Antibiotikum Penicillin.

Die Entdeckung des Antibiotikums Penicillin beeinflusste die Medizin grundlegend. Für seine Entdeckung wurde Fleming vielfach geehrt. 1944 wurde er geadelt, und 1945 bekam er zusammen mit Howard Walter Florey und Ernst Boris Chain, die seine Untersuchungen weitergeführt hatten, „für die Entdeckung des Penicillins und seiner heilenden Wirkung bei

verschiedenen Infektionskrankheiten“ den Nobelpreis für Physiologie oder Medizin. Weiterhin war er Ehrendoktor von 12 amerikanischen und europäischen Universitäten, Kommandeur der französischen Ehrenlegion und Ehrendirektor der Universität Edinburgh.

Fleming starb am 11. März 1955 in London an einem Herzinfarkt und wurde in der Londoner Saint Paul's Cathedral begraben.

**10. Ответьте на вопросы к тексту (по-немецки).**

1. Wann und wo wurde Alexander Fleming geboren? 2. Wann erhielt er den Nobelpreis? 3. Welche Entdeckung machte Fleming berühmt? 4. Welche Eigenschaften weist das Lysozym auf und wo kommt es vor? 5. Wann starb der berühmte Bakteriologe?

**ВАРИАНТ 4**

**1. Перепишите и переведите сложные существительные. Подчеркните в них основное слово.**

die Feldchirurgie, der Nationalheld, die Fremdsprache, die Forschungstätigkeit, der Knochenbruch

**2. Выпишите из текста предложение, действие которого происходит в настоящее время (Präsens), подчеркните сказуемое и переведите предложение.**

**3. Выпишите из текста два предложения, сказуемое которых стоит в прошедшем времени. Определите время (Imperfekt, Perfekt, Plusquamperfekt), подчеркните в них сказуемое и переведите эти предложения.**

**4. Выпишите те предложения, в которых сказуемое стоит в будущем времени (Futurum I), переведите эти предложения:**

1. Die Aufgabe ist zu schwer, ich werde sie ohne deine Hilfe nicht machen können. 2. Wer wird bei dir zum Geburtstag sein? 3. Es wird schon dunkel. 4. Nach der Schule werde ich an der Universität studieren, danach werde ich Jurist. 5. Man sagt, morgen wird es warm.

**5. Перепишите и переведите на русский язык следующие предложения с модальными глаголами:**

1. Der Arzt meinte, dass der Kranke das Bett hüten sollte. 2. Sie mag Süßigkeiten. 3. Man soll den Tag nicht vor dem Abend loben. 4. Ich will schon heute meine Sachen einpacken. 5. Darf man eine Frage stellen?

**6. Перепишите и определите степень сравнения прилагательных (Positiv, Komparativ, Superlativ) в следующих словосочетаниях, переведите.**

1. der beste Sportler; 2. die neueste Nachricht; 3. ein gutes Sprichwort; 4. ein interessanterer Film; 5. die glückliche Familie; 6. eine ruhigere Gegend

**7. Выпишите из текста (№ 9) все числительные и напишите их прописью.**

**8. Образуйте словосочетания с Partizip I и Partizip II, переведите полученные словосочетания на русский язык.**

Образец: **lesen: das Buch, der Mann**

der **lesende** Mann – читающий мужчина (P. I),

das **gelesene** Buch – прочитанная книга (P. II)

1. brennen: das Haus, das Gesicht; 2. wählen: der Kunde, der Mantel; 3. vergessen: die Handschuhe, die Frau

## **9. Перепишите текст и переведите его письменно на русский язык.**

### **Nikolai Iwanowitsch Pirogow**

Nikolai Iwanowitsch Pirogow ist ein berühmter russischer Chirurg und Pädagoge. Er wird in der Medizingeschichte als Mitbegründer der Feldchirurgie angesehen. 1859 veröffentlichte er einen Anatomie-Atlas, dessen Darstellungen auf gefrorenen Schnitten eines menschlichen Körpers beruhten. Seine Arbeiten trugen wesentlich dazu bei, der Chirurgie eine wissenschaftliche Basis in Form gesicherter anatomischer Erkenntnisse und einer entsprechenden Ausbildung zu geben. Pirogow gilt als einer der bekanntesten Ärzte Russlands und als Nationalheld.

Nikolai Pirogow wurde 1810 in Moskau als Sohn eines Majors geboren und war das 13. Kind seiner Eltern. Er lernte bereits früh lesen und sprach schon als Kind verschiedene Fremdsprachen. Als sein Vater 1824 starb, sollte Pirogow zunächst eine Ausbildung zum Zivilbeamten beginnen. Später studierte er Medizin an der Universität und entschied sich für eine Spezialisierung in Chirurgie. 1828 beendete er sein Studium erfolgreich im Alter von 17 Jahren. 1832 promovierte er, fünf Jahre später wurde er im Alter von 26 Jahren zum Professor für Chirurgie und pathologische Anatomie an der Universität von Dorpat (Tartu) ernannt.

1841 wurde Nikolai Pirogow Professor für Chirurgie am rund 1000 Betten umfassenden Krankenhaus der Akademie für Militärmedizin in Sankt Petersburg. In der Folgezeit gründete er hier ein anatomisches Institut und bildete Studenten aus. Darüber hinaus widmete er sich Forschungstätigkeiten in Anatomie und Pathologie und verbrachte insgesamt drei Jahre im Militärdienst als Armeearzt. 1847 führte er erstmals eine Narkose mit Ether durch, ein Jahr später widmete er sich Untersuchungen zur Cholera.

Im Dezember 1854 begann Pirogow auf eigenen Wunsch, im Rahmen des Krimkrieges erneut als Militärarzt zu arbeiten. Aufgrund seiner Tätigkeit während dieses Krieges gilt er als Begründer der Feldchirurgie. Er führte unter anderem Gipsverbände zur Stabilisierung von Knochenbrüchen in die Chirurgie ein und entwickelte eine Technik zur Amputation eines Fußes. Auch die Narkose wurde von ihm erstmals als Standardbehandlung bei Operationen im Feld eingesetzt.

Am 24. Mai 1881 trat Nikolai Pirogow zum letzten Mal in der Öffentlichkeit auf. Im Dezember des gleichen Jahres starb er an einer Krebserkrankung.

## **10. Ответьте на вопросы к тексту (по-немецки).**

1. Wann und wo wurde Nikolai Pirogow geboren? 2. Was studierte er? 3. Wozu trugen seine Arbeiten bei? 4. Wann führte Pirogow erstmals eine Narkose mit Ether durch? 5. Gilt Pirogow als Begründer der Feldchirurgie?

## **ВАРИАНТ 5**

**1. Перепишите и переведите сложные существительные. Подчеркните в них основное слово.**

der Beifallsturm, das Vaterland, die Naturwissenschaften, der Nobelpreis, die Nerventätigkeit

**2. Выпишите из текста два предложения, действие которых происходит в настоящее время (Präsens), подчеркните сказуемое и переведите предложения.**

**3. Выпишите из текста два предложения, сказуемое которых стоит в прошедшем времени. Определите время (Imperfekt, Perfekt, Plusquamperfekt), подчеркните в них сказуемое и переведите эти предложения.**

**4. Выпишите те предложения, в которых сказуемое стоит в будущем времени (Futurum I), переведите эти предложения:**

1. Die Studenten werden morgen die Ausstellung besichtigen. 2. Wo werden Sie aussteigen? 3. Alle Prüfungen werden wir im Februar ablegen. 4. Es wird kalt, ziehe dich wärmer an. 5. Im nächsten Jahr wird er Ingenieur.

**5. Перепишите и переведите на русский язык следующие предложения с модальными глаголами:**

1. Man muss nicht zu spät kommen. 2. Sie kann mehrere Sprachen fließend sprechen. 3. Die Kinder fragen ihre Eltern, ob sie ins Kino gehen dürfen. 4. Wir sollten die Übersetzung noch gestern abgeben. 5. Er mag nicht, wenn er gestört wird.

**6. Перепишите и определите степень сравнения прилагательных (Positiv, Komparativ, Superlativ) в следующих словосочетаниях, переведите.**

1. der breiteste Fluss; 2. eine längere Besprechung; 3. die komplizierte Aufgabe; 4. das frischste Gemüse; 5. eine größere Verantwortung; 6. der frühe Gast

**7. Выпишите из текста (№ 9) все числительные и напишите их прописью.**

**8. Образуйте словосочетания с Partizip I и Partizip II, переведите полученные словосочетания на русский язык.**

Образец: **lesen: das Buch, der Mann**

der **lesende** Mann – читающий мужчина (P. I),

das **gelesene** Buch – прочитанная книга (P. II)

1. bügeln: die Frau, das Hemd; 2. übersetzen: der Artikel, der Student; 3. gewinnen: das Spiel, der Sportler

**9. Перепишите текст и переведите его письменно на русский язык.**

#### **Iwan Petrowitsch Pawlow**

Iwan Petrowitsch Pawlow ist ein russischer Mediziner und Physiologe. Seine Arbeiten über die Verdauungsdrüsen sind weltbekannt. Pawlow erarbeitete wichtige Grundlagen für die Verhaltensforschung und legte damit einen Grundstein für die behavioristischen Lerntheorien.

1935 fand in Leningrad und Moskau der XV. Internationale Physiologenkongress statt. Etwa 1000 Wissenschaftler aus allen Teilen der Welt waren versammelt. Als I.P. Pawlow, 86-jährig, die Bühne betrat, brach ein minutenlanges Beifallsturm los.

Iwan Petrowitsch wurde 1849 in Rjasan als Sohn eines Geistlichen geboren. In der 13-köpfigen Familie herrschte Not, obgleich der Vater eine angesehene Stellung bekleidete. Obwohl sie unter sehr dürftigen Verhältnissen lebten, sorgte der Vater nicht nur für eine gute körperliche Entwicklung der Kinder, sondern auch für eine entsprechende geistige Ausbildung.

1860 bezog Pawlow das geistliche Seminar in Rjasan. Als 11-jähriger lernte er hier die Werke russischer Literatur kennen. Turgenew, Dostojewski, Nekrassow und Tolstoi weckten in dem jungen Pawlow die Liebe zur schönen Literatur und den Stolz auf sein Vaterland. Seit 1870 studierte er in Petersburg Naturwissenschaften. Erst im 3. Studienjahr wandte er sich der Medizin zu.

Erst nachdem I.P. Pawlow im Jahre 1887 Leiter der physiologischen Abteilung des Instituts für experimentelle Medizin in Petersburg geworden war, konnte er sich ausschließlich seinen Forschungen widmen. 1904 erhielt er den Nobelpreis in besonderer Anerkennung seiner Verdienste auf dem Gebiete der Physiologie.

In seinen berühmten Hundeversuchen ermittelte Pawlow die Funktionen unbedingter und bedingter Reflexe. Diese Ergebnisse beeinflussten die Medizin grundlegend. Pawlow bewies, dass psychischen Tätigkeiten materielle Vorgänge im Gehirn zugrunde liegen.

Die Jahre nach der Großen Oktoberrevolution waren eine Periode der Entwicklung der Arbeiten von Pawlow und seiner Schule. Pawlow bekam nötige finanzielle Mittel für seine Forschungen. Man baute ein modernes Forschungsinstitut und eine biologische Station, wo Pawlow und seine Schüler an den Problemen der höheren Nerventätigkeit erfolgreich arbeiteten. Iwan Petrowitsch Pawlow, dessen Name von aller Welt hochgeachtet ist, starb im Jahre 1936 in Leningrad.

**10. Ответьте на вопросы к тексту (по-немецки).**

1. Wann und wo wurde Pawlow geboren? 2. Wie war die Familie von Pawlow? 3. Was studierte er? 4. Wann erhielt der russische Wissenschaftler den Nobelpreis? 5. Was ermittelte Pawlow in seinen Hundeversuchen?

**Варианты контрольных работ  
Контрольная работа №1 по французскому языку**

**Вариант 1**

**I.** Поставьте в вопросительной форме следующие предложения:

1. Il est étudiant. 2. Les cours commenceront dans cinq minutes. 3. A l'Institut il y a une grande bibliothèque.

**II.** а) Раскройте скобки и в зависимости от смысла поставьте глаголы в présent, passé composé или futur simple в соответствующем лице и числе:

1. Ils (faire) leurs études à la faculté de mécanique par correspondance. 2. Dans trois ans elle (avoir) un diplôme d'ingénieur. 3. Hier mes amis (venir) à Moscou.

б) Образуйте повелительное наклонение от глаголов *étudier, faire*.

**III.** а) В правой колонке замените точки соответствующим прилагательным в мужском роде:

*Образец:* une spécialité renommée – un spécialiste renommé

1. une école supérieure – un établissement ...

2. une étudiante laborieuse – un étudiant ...

3. une spécialiste qualifiée – un ingénieur ...

4. une session semestrelle – un examen ...

б) Слова правой колонки поставьте во множественном числе:

*Образец:* un livre intéressant – des livres intéressants.

**IV.** Поставьте прилагательное первого предложения в сравнительную степень, прилагательное второго предложения – в превосходную степень. Предложения переведите на русский язык.

1. Au mois d'aout il fait (chaud) qu'en juillet. 2. Le 22 décembre est la journée (court) de l'année.

**V.** Переведите следующие предложения. Обратите внимание на многозначность предлогов:

1. J'étudie le français à l'Institut. 2. Je pense à mes camarades. 3. Elle viendra dans un mois. 4. Le dictionnaire est sur la table. 5. Les étudiants ont des questions sur le texte.

**VI.** Замените точки наречием или местоимением *en* или *y*. Переведите предложения на русский язык.

1. Quels spécialistes forme-t-on à votre institut? On ... forme des ingénieurs. 2. Est-il content de ces résultats? Oui, il ... est content. 3. Penses-tu aux examens? Oui, j' ... pense. 4. Revenez-vous de la bibliothèque? Oui, j' ... reviens.

**VII.** Прочитайте и переведите текст.

**Stendhal  
(1783-1842)**

Stendhal (de son vrai nom Henri Beyle) est un grand maître de la prose et un bon nouvelliste. Il écrivait dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, mais à cette époque-là il fut peu connu. Sa gloire ne vint qu'au début du XX<sup>e</sup> siècle où l'on considérait que ne pas le connaître était honteux, parler de lui était un signe d'esprit, l'aimer était un signe de goût. C'est sans doute Stendhal qui influença le plus la littérature moderne.

Ses œuvres les plus connues sont "Le Rouge et le Noir" et "La Chartreuse de Parme" où Stendhal fait une fine analyse des sentiments humains.

Stendhal se définissait lui-même comme "un observateur du cœur humain". Il admirait la force, et ses héros sont souvent des natures énergiques. Stendhal glorifie les hommes forts, pleins de volonté. Les hommes faibles, paresseux éveillaient en lui le mépris.

Stendhal disait qu'il ne pouvait pas vivre au milieu des ceux qui ne savaient pas nuancer leur pensée. Il croyait que tout homme aspire au bonheur et agit en cherchant quelque chose d'utile pour lui-même. Par exemple, dans la nouvelle "Le Lieutenant Louaut" un homme se noie. Un passant se jette dans l'eau bien qu'il soit malade et qu'il fasse froid. Il sauve ce misérable. Dans cet acte l'action utile se voit plus que jamais. Le lieutenant le fait parce qu'autrement on le considérait comme un lâche et, ce qui est pire, c'est qu'il se considérerait lui-même ainsi.

La philosophie de Stendhal est que chaque homme représente pour lui-même une valeur et s'il admet un acte amoral alors il ne pourra pas vivre tranquillement, ne pourra pas s'estimer et sa vie perdra sa beauté.

**VIII.** Выпишите из текста предложение с местоименным глаголом. Переведите его. Укажите время, в котором стоит глагол. Напишите его инфинитив.

**IX.** Выпишите из текста предложение с указательным местоимением. Подчеркните указательное местоимение. Предложение переведите.

**X.** Прочитайте 1-й абзац и вопрос к нему. Из приведенных ниже вариантов ответа укажите номер предложения, содержащего правильный ответ на поставленный вопрос:

Quand Stendhal est devenu célèbre?

1. Stendhal est devenu célèbre dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle.
2. Stendhal est devenu célèbre au début du XX<sup>e</sup> siècle.
3. Stendhal est devenu célèbre à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle.

## Вариант 2

**I.** Поставьте в вопросительной форме следующие предложения:

1. Les étudiants suivent les cours. 2. Ils prennent des notes. 3. A l'Université il y a une cité sportive.

**II.** а) Раскройте скобки и в зависимости от смысла поставьте глаголы в présent, passé composé или futur simple в соответствующем лице и числе:

1. Chaque semestre (s'achever) par des examens. 2. Bientôt vous (avoir) un diplôme d'ingénieur. 3. Hier elle (passer) son dernier examen.

б) Образуйте повелительное наклонение от глаголов *recevoir*, *travailler*.

**III.** а) В правой колонке замените точки соответствующим прилагательным в женском роде:

*Образец:* un livre intéressant – une revue intéressante.

1. un ingénieur qualifié – une spécialiste ...
2. un nouveau local – une ... faculté
3. un établissement supérieur – une école ...
4. un travail créateur – une activité ...

б) Слова левой колонки поставьте во множественном числе:

*Образец:* un journal intéressant – des journaux intéressants.

**IV.** Поставьте прилагательное первого предложения в сравнительную степень, прилагательное второго предложения – в превосходную степень. Предложения переведите на русский язык.

1. Vous êtes (petit) que moi et (fort) que moi. 2. L'été est (beau) saison de l'année.



**V.** Переведите следующие предложения. Обратите внимание на многозначность предлогов:

1. Ils répondent aux questions du professeur. 2. Mes amis sont arrivés à Moscou. 3. Ils reviennent de Kiev. 4. Parlez de votre ville natale. 5. J'ai apporté ces projets pour les étudier ensemble. 6. Nous luttons pour la paix.

**VI.** Замените точки наречием или местоимением *en* или *y*. Переведите предложения на русский язык.

1. Voulez-vous passer vos vacances au chantier? Oui, nous ... voulons passer nos vacances. 2. Combien de cours avez-vous aujourd'hui? Aujourd'hui nous ... avons quatre. 3. Pensez-vous à ma proposition? Oui, j'... pense. 4. Quand reviendrez-vous de l'institut ? J' ... reviendrai à quatre heures.

**VII.** Прочитайте и переведите текст.

**Paul Langevin**  
**(1872-1946)**

Paul Langevin est né le 23 janvier 1872 à Paris dans une famille ouvrière. C'est dans ce milieu laborieux que s'est écoulée sa jeunesse. Il y a connu les joies et les peines du prolétariat parisien.

A la fin de ses études au collège il est entré à l'Ecole de Physique et de Chimie industrielle qui devait jouer un grand rôle dans son existence et où il devait revenir plus tard comme directeur. Il est sorti de l'Ecole en 1891 et a été reçu deux ans après à l'Ecole normale.

A l'Ecole normale il participait aux recherches sur les rayons cathodiques qui devaient démontrer la réalité de l'existence des électrons. Sa thèse soutenue en 1902 était consacrée à l'ionisation des gaz. L'étude de l'ionisation des gaz conduit Langevin à celle de l'atmosphère. Excellent expérimentateur, Langevin était en même temps un théoricien né. Ses recherches sur l'ionisation l'avaient amené à étudier les théories cinétiques et statistiques de la matière.

La période 1905—1914 constitue l'époque la plus riche en découvertes scientifiques dans la vie de Paul Langevin. Ce fait est d'autant plus remarquable que la physique était alors en pleine crise. Pour les néo - positivistes et les empiriocriticismes les principes de la physique n'étaient que les produits de la conscience de l'homme.

Paul Langevin, au contraire, appartenait aux physiciens qui affirmaient la réalité objective de la matière. Il est entré dans l'histoire de la pensée française comme un des premiers savants qui mettaient en évidence l'unité de la nature.

**VIII.** Выпишите из текста предложение с местоименным глаголом. Переведите его. Укажите время, в котором стоит глагол. Напишите его инфинитив.

**IX.** Выпишите из текста предложение с указательным местоимением. Подчеркните указательное местоимение. Предложение переведите.

**X.** Прочитайте 1-й абзац и вопрос к нему. Из приведенных ниже вариантов ответа укажите номер предложения, содержащего правильный ответ на поставленный вопрос:

Où est-ce que s'est écoulée la jeunesse de Paul Langevin?

1. Elle s'est écoulée dans une famille ouvrière.
2. Elle s'est écoulée dans le milieu du prolétariat parisien.
3. Elle s'est écoulée dans le milieu laborieux.

**Вариант 3**

**I.** Поставьте в вопросительной форме следующие предложения:

1. Elle s'intéresse aux nouveaux livres. 2. Les amis viendront dans trois jours. 3. A l'académie il y a beaucoup de facultés.

**II.** а) Раскройте скобки и в зависимости от смысла поставьте глаголы в présent, passé composé или futur simple в соответствующем лице и числе:

1. Notre journée de travail (commencer) à huit heures. 2. Dimanche prochaine nous (aller) à l'Exposition. 3. Il y a deux ans il (travailler) comme mécanicien.

б) Образуйте повелительное наклонение от глаголов *finir, lire*.

III. а) В правой колонке замените точки соответствующим прилагательным в женском роде:

*Образец:* un centre culturel – une vie culturelle.

1. un examen oral – une épreuve ...
2. un mot étranger – une langue ...
3. un texte suivant – une expression ...
4. un enseignement professionnel – une école ...

б) Слова левой колонки поставьте во множественном числе:

*Образец:* un journal intéressant – des journaux intéressants.

IV. Поставьте прилагательное первого предложения в сравнительную степень, прилагательное второго предложения – в превосходную степень. Предложения переведите на русский язык.

1. La salle à manger est (grand) et (claire) que la chambre à coucher. 2. Cet exercice est (difficile).

V. Переведите следующие предложения. Обратите внимание на многозначность предлогов:

1. Je veux entrer à l'Institut de Génie Civil. 2. Mon ami veut entrer à la faculté d'urbanisme. 3. Des étudiants sortent de l'Institut. 4. Ils travaillent du matin au soir. 5. La réunion commencera dans dix minutes. 6. Il a rencontré son ami dans la rue.

VI. Замените точки наречием или местоимением *en* или *y*. Переведите предложения на русский язык.

1. A-t-il des livres français? Oui, il ... a beaucoup. 2. Revient-il tard de l'Université? Oui, il ... revient tard. 3. Réfléchissez-vous à votre réponse? Oui, nous ... réfléchissons. 4. Allez-vous à l'académie? Oui, j'... vais.

VII. Прочитайте и переведите текст.

### **Dmitri Mendéléiev (1834—1907)**

Dmitri Mendéléiev, un des plus éminents savants russes, est né en 1834, en Sibérie. Son père, directeur du gymnase à Tobolsk, devient aveugle et, comme la famille était très nombreuse, l'enfance du futur savant fut bien difficile. Dmitri Mendéléiev faisait ses études d'abord au gymnase de Tobolsk, puis à l'institut pédagogique à Pétersbourg.

A l'âge de 20 ans, quand il était encore étudiant, il a publié sa première oeuvre scientifique sur la minéralogie, celle qui lui a attiré l'attention des savants.

En 1860 il prit part au Congrès Mondial de Chimie en Allemagne où il était en commission scientifique pendant deux années. Après son retour de l'Allemagne Mendéléiev a été nommé professeur à l'Université de Pétersbourg.

En 1869 parut son célèbre ouvrage intitulé «Essai sur la classification des éléments basée sur leur poids atomique et leur similitude chimique». Pour les sciences de la nature non-organique (chimie, physique, etc.) la découverte de la loi périodique des éléments chimiques avait la même importance, que la création par Darwin de sa théorie de l'évolution pour les sciences biologiques. Le développement de ces sciences ne s'effectuait désormais que sous le signe de ces grandes découvertes et la loi périodique devint ainsi une loi générale de la nature.

Les années ont passé. Les physiciens ont appris qu'il y avait dans le noyau des particules chargées, positivement, les protons et celles ne portant aucune charge, les neutrons. Il a été établi que le numéro d'ordre de l'élément dans la table périodique indique directement la quantité de protons dans son noyau. On a appris à transformer un élément en un autre. On s'est habitué à l'existence d'une quantité d'isotopes et on a trouvé facilement leurs places dans les cases de la table de Mendéléiev.

**VIII.** Выпишите из текста предложение с местоименным глаголом. Переведите его. Укажите время, в котором стоит глагол. Напишите его инфинитив.

**IX.** Выпишите из текста предложение с указательным местоимением. Подчеркните указательное местоимение. Предложение переведите.

**X.** Прочитайте 2-й абзац и вопрос к нему. Из приведенных ниже вариантов ответа укажите номер предложения, содержащего правильный ответ на поставленный вопрос:

Mendéléiev, quand a-t-il publié sa première œuvre scientifique?

1. Il l'a publié après son retour de l'Allemagne.
2. Il l'a publié à l'âge de 20 ans.
3. Il l'a publié en 1860.

#### Вариант 4

**I.** Поставьте в вопросительной форме следующие предложения:

1. Elle est professeur. 2. Ma famille habite Moscou. 3. A l'Université il y a beaucoup d'étudiants.

**II.** а) Раскройте скобки и в зависимости от смысла поставьте глаголы в présent, passé composé или futur simple в соответствующем лице и числе:

1. Demain nous (partir) pour Moscou. 2. Il (s'intéresser) aux nouveaux livres. 3. Hier elle (subir) son examen écrit.

б) Образуйте повелительное наклонение от глаголов *écrire*, *aller*.

**III.** а) В правой колонке замените точки соответствующим прилагательным в женском роде:

*Образец:* un livre illustré – une revue illustrée.

1. un examen oral – une épreuve ...
2. un long trajet – une ... expérience
3. un ingénieur qualifié – une spécialiste ...
4. un enseignement professionnel – une école ...

б) Слова левой колонки поставьте во множественном числе:

*Образец:* un journal intéressant – des journaux intéressants.

**IV.** Поставьте прилагательное первого предложения в сравнительную степень, прилагательное второго предложения – в превосходную степень. Предложения переведите на русский язык.

1. Cette avenue-ci est (large) que cette avenue-là. 2. Pierre est (grand) des trois.

**V.** Переведите следующие предложения. Обратите внимание на многозначность предлогов:

1. A quoi pensez – vous? 2. Il ira à l'institut. 3. Marie parle de son ami. 4. Notre groupe est dans la salle trente-six. 5. Il a rencontré son ami dans la rue. 6. A quelle heure reviendra-t-il de l'académie?

**VI.** Замените точки наречием или местоимением *en* или *y*. Переведите предложения на русский язык.

1. Avez-vous des livres français? Oui, j' ... ai. 2. Avez-vous pensé à ma proposition? Oui, j' ... ai pensé. 3. Ce livre est-il dans votre bibliothèque? Oui, il ... est. 4. Venez-vous de l'institut? Oui, j' ... viens.

**VII.** Прочитайте и переведите текст.

#### Guy de Maupassant (1850-1893)

Le grand écrivain français Guy de Maupassant est né le 5 août 1850, il est mort le 6 juillet 1893.

La mère de Maupassant était une femme très éduquée et elle lui a donné un bon goût littéraire. En 1867, Guy de Maupassant entre au lycée de Rouen où il commence à écrire des vers. Il participe à la guerre franco-prussienne et par la suite il exprime ses sentiments patriotiques dans les nouvelles : "Boule de Suif" "Deux amis", "Le père Milon". Pendant une

dizaine d'années Guy de Maupassant travaille aux ministères de la Marine et de l'Instruction publique.

Au début des années 70, Maupassant fait connaissance avec Flaubert qui l'aide à entrer dans le milieu littéraire. Pendant longtemps Flaubert interdit à Maupassant de publier ses œuvres et ce n'est qu'en 1880 qu'il édite sa nouvelle "Boule de Suif", qui remporte un grand succès,

Maupassant se donne entièrement à la littérature et sa célébrité grandit après la publication de chaque livre.

En 1882, il édite "Mademoiselle Fifi", en 1883, le roman "Une Vie", en 1885, le roman "Bel Ami". Maupassant a écrit plus de trois cents nouvelles, six romans et un grand nombre d'articles.

Guy de Maupassant est un conteur remarquable. Il décrit dans son œuvre la vie des différentes couches sociales de la société française. Il sait observer les hommes et les choses et apporter des détails qui nous montrent mieux la réalité.

Le style clair et précis de Maupassant renforce l'impression de naturel qu'on trouve dans son œuvre.

Guy de Maupassant connaissait très bien la littérature russe. Il a étudié les œuvres de Pouchkine, de Lermontov, de Gogol et de Léon Tolstoï. Il était, aussi l'ami du grand écrivain russe Tourgueniev, celui qui a eu une très grande influence sur lui.

**VIII.** Выпишите из текста предложение с местоименным глаголом. Переведите его. Укажите время, в котором стоит глагол. Напишите его инфинитив.

**IX.** Выпишите из текста предложение с указательным местоимением. Подчеркните указательное местоимение. Предложение переведите.

**X.** Прочитайте 3-й абзац и вопрос к нему. Из приведенных ниже вариантов ответа укажите номер предложения, содержащего правильный ответ на поставленный вопрос:

Quand Maupassant est entré dans milieu littéraire?

1. Guy de Maupassant est entré dans le milieu littéraire au début des années soixante-dix.
2. Guy de Maupassant est entré dans le milieu littéraire en 1867.
3. Guy de Maupassant est entré dans le milieu littéraire en 1880.

### Вариант 5

**I.** Поставьте в вопросительной форме следующие предложения:

1. Nous irons à cette exposition. 2. A Moscou il y a beaucoup de places. 3. Le train arrive à midi.

**II.** а) Раскройте скобки и в зависимости от смысла поставьте глаголы в présent, passé composé или futur simple в соответствующем лице и числе:

1. Il (cumuler) les études et le travail. 2. Dans cinq ans mon frère (pouvoir) recevoir l'instruction supérieure et devenir ingénieur. 3. Hier il (rentrer) très tard.

б) Образуйте повелительное наклонение от глаголов *écouter*, *batir*.

**III.** а) В правой колонке замените точки соответствующим прилагательным в женском роде:

*Образец:* un spécialiste renommé – une spécialiste renommée.

1. un livre illustré – une revue ...
2. un travail intéressant – une activité ...
3. un ouvrage spécial – une école ...
4. un passé glorieux – une histoire ...

б) Слова левой колонки поставьте во множественном числе:

*Образец:* un journal intéressant – des journaux intéressants.

**IV.** Поставьте прилагательное первого предложения в сравнительную степень, прилагательное второго предложения – в превосходную степень. Предложения переведите на русский язык.

1. Un kilo de fer est (lourd) qu'un kilo de pommes. 2. Cette étudiante est (sérieux) des étudiants de votre groupe.

**V.** Traduisez les suivantes propositions. Payez attention à la polysémie des prépositions:

1. Lisez le texte à la page 75. 2. Nous terminerons nos études dans cinq ans. 3. Posez une question sur cette phrase. 4. Allez au tableau, s'il vous plaît. 5. Inscrivez votre nom sur la liste. 6. Mon ami est dans une maison de repos.

**VI.** Remplacez les points par prépositions ou pronoms *en* ou *y*. Traduisez les propositions en russe.

1. Avez-vous des journaux? Oui, j' ... ai. 2. Voulez-vous aller à Paris? Oui, nous ... voulons aller. 3. Combien de facultés y a-t-il dans votre institut? Nous ... avons dix-huit. 4. Pensez-ils à leurs vacances? Oui, ils ... pensent.

**VII.** Lisez et traduisez le texte.

### **Alexandre Popov (1859—1906)**

Le savant russe A. Popov, inventeur de la radio, est né le 16 mars 1859. Il était le premier qui avait signalé la possibilité d'utiliser les ondes électromagnétiques pour la transmission sans fil. Le 7 mai 1895 il a présenté son dispositif qui était le premier poste-récepteur du monde.

La France était le premier pays qui avait reconnu la priorité de Popov dans l'invention de la radio. Les appareils de Popov y étaient fabriqués sur une vaste échelle plus tôt que dans les autres pays.

A l'heure actuelle on attend beaucoup de l'utilisation des ondes électromagnétiques de très petites longueurs. Ce n'est que l'utilisation des ondes ultra-courtes qui nous a donné la télévision, le radar, etc. On emploie la radio-électronique surtout pour les machines à calcul électronique. Ces machines qui permettent d'effectuer un très grand nombre d'opérations mathématiques ainsi que des opérations de logique très compliquées, joueront un rôle essentiel dans l'automatisation. Mais les applications de la radio-électronique se développent aussi dans la médecine, la biologie, la géologie, l'astronomie et d'autres branches de la science et de la technique.

Ce à quoi on osait à peine rêver autrefois est devenu une réalité grâce aux efforts des savants, des ingénieurs, constructeurs qui travaillent dans le domaine de la radio-électronique et des branches connexes.

Il ne fait aucun doute que l'avenir nous réserve des réalisations encore plus étonnantes. Mais aussi grand que soient plus tard les progrès de l'électronique, l'humanité n'oubliera pas le nom de celui à qui elle doit l'invention de la radio - le nom du savant russe Alexandre Popov.

**VIII.** Écrivez du texte la proposition avec pronominal verbe. Traduisez-le. Indiquez le temps, dans lequel se trouve le verbe. Écrivez-le infinitif.

**IX.** Écrivez du texte la proposition avec pronominal pronom. Soulignez pronominal pronom. Traduisez-le.

**X.** Lisez 1-й абзац и вопрос к нему. Из приведенных ниже вариантов ответа укажите номер предложения, содержащего правильный ответ на поставленный вопрос:

Popov, quel dispositif a-t-il présenté le 7 mai 1895?

1. Il a présenté son dispositif pour la transmission sans fil.
2. Il a présenté son dispositif utilisant les ondes électromagnétiques.
3. Il a présenté son dispositif qui était le premier poste-récepteur du monde.

## **Варианты контрольных работ Контрольная работа №2 по английскому языку**

### **Вариант 1**

### **I.1 Прочтите текст и ответьте на следующие вопросы:**

1. What is the highest building in Washington?
2. What is the most interesting museum in Washington ?

## **WASHINGTON**

1. Washington, the capital of the United States, is situated on the Potomac River in the District of Columbia. Washington is not the largest city in the United States but in the political sense it is the most important city.

2. Washington has one major business and that business is government. Many people living in Washington work for the federal government. At 1600 Pennsylvania Avenue there is the White House where the President lives and has his office.

3. The Capitol, with its great Hall of Representatives and the Senate, is the highest building in Washington. There is a law against building structures more than 90 feet high in the capital. With its beautiful buildings and its tree-lined avenues Washington attracts a lot of visitors.

4. The capital has world-known art galleries, museums and monuments. One of the most interesting museums in Washington is the National Art and Space Museum. The museum has aircraft and spacecraft that were important in aviation history. There are even rocks that the astronauts brought to the Earth after their Moon landing.

### **2. Переведите в письменной форме абзацы 2, 4.**

**3. а) Назовите номер абзаца, в котором Participle I (причастие I) является определением. Выпишите это предложение и переведите его на русский язык.**

**б) В каких функциях употреблено причастие I в приведенных ниже предложениях? Переведите предложения на русский язык.**

1. The library of Congress contains millions of books and manuscripts, including personal papers of the US presidents.
2. Living in Washington you can meet people of almost all nationalities.
3. Millions of emigrants cross the ocean, hoping to find a better life in the USA.

**4. Назовите номер предложения, глагол-сказуемое которого стоит в Present Continuous Tense (настоящее длительное время), и переведите это предложение на русский язык:**

1. Many people visit the Lincoln Memorial every year.
2. They are visiting the Lincoln Memorial now.
3. We met our friends when they were visiting the Lincoln Memorial.

**5. Назовите номер предложения, в котором Participle II (причастие II) является определением, и переведите это предложение на русский язык:**

1. The Capitol is the highest building in Washington which is known as an American city

**2. Переведите в письменной форме абзацы 2, 4.**

**3. а) Назовите номер абзаца, в котором Participle I (причастие I) является определением. Выпишите это предложение и переведите его на русский язык.**

**б) В каких функциях употреблено причастие I в приведенных ниже предложениях? Переведите предложения на русский язык.**

1. The library of Congress contains millions of books and manuscripts, including personal papers of the US presidents.
2. Living in Washington you can meet people of almost all nationalities.
3. Millions of emigrants cross the ocean, hoping to find a better life in the USA.

**4. Назовите номер предложения, глагол-сказуемое которого стоит в Present Continuous Tense (настоящее длительное время), и переведите это предложение на русский язык:**

1. Many people visit the Lincoln Memorial every year.
2. They are visiting the Lincoln Memorial now.
3. We met our friends when they were visiting the Lincoln Memorial.  
without skyscrapers.
2. Many important events have taken place at the Lincoln Memorial.
3. Washington named after the first American President is situated on the Potomac River.

**6. Назовите номер предложения, глагол-сказуемое которого стоит в Present Perfect Tense (настоящее совершенное время) и переведите это предложение на русский язык:**

1. Many people visited the Lincoln Memorial last year.
2. A group of tourists has just visited the Lincoln Memorial.
3. Millions of people visit the Lincoln Memorial every year.

**7. Назовите номер предложения, эквивалентного данному русскому предложению:**

*Вашингтон стал крупным культурным и научным центром.*

1. Washington is a centre of culture and science.
1. Washington has become a great cultural and scientific centre.
2. Washington became the centre of science and culture in the nineteenth century.

**8. Заполните пропуски прилагательными в соответствующей степени сравнения:**

1. Washington is one of (beautiful, more beautiful, the most beautiful) capitals in the world.
1. The population of New York is (great, greater, the greatest) than the population of Washington.
2. Pennsylvania Avenue is (long, longer, the longest) street in Washington.

**II. 1. Прочтите текст и ответьте на следующие вопросы:**

1. What laws did Newton discover?
2. Can you formulate the Law of Universal Gravitation?

### **ISAAK NEWTON**

1. Isaak Newton was born in 1642 in the family of poor farmer. The boy began his first scientific experiments at school.
2. While studying at Cambridge University, Newton formulated the binomial theorem. In 1662 Cambridge was closed because of the plague and Newton returned to his native village. For the next two years he devoted himself to scientific experimentation.
3. Newton's great discovery was the law of decomposition of light. The scientist proved that the white light of the sun is composed of rays of light of all colours of the rainbow. He also discovered the Law of Universal Gravitation which states that "every particle of matter is attracted by every other particle of matter with a force inversely proportional to the square of their distance apart".
4. Newton applied the principle of gravitation to prove that the power which guides the moon around the earth and the planets around the sun is the force of gravity. Another application of the law of universal gravitation was Newton's exploration of the tides.
5. Newton was highly honoured by his countrymen and in 1703 he was elected President of the Royal Society. Sir Isaak Newton died in 1727 and was buried in Westminster Abbey.

#### **2. Переведите в письменной форме абзацы 3,4.**

#### **3. Заполните пропуски соответствующей активной или пассивной формой глагола и переведите предложения на русский язык:**

1. Newton (was performed, performed) many experiments with light.
2. When Cambridge (was closed, closed) in 1662, Newton returned to his native village.
3. Mass (is measured, measured) in grams or kilograms.

#### **4. Переведите предложения на русский язык, обращая внимание на инфинитивные обороты:**

1. My parents want me to become a chemist.
1. He is believed to be a very talented person.
2. Newton is considered to be one of the greatest English scientists.

#### **5. Определите функции инфинитива и переведите предложения на русский язык:**

1. To carry out this experiment will take you a lot of time.
2. The experiment to be carried out in our laboratory is very important.
3. He forgot to register the results of the experiment.

#### **6. Поставьте глагол-сказуемое предложения в Past Simple Tense (прошедшее простое время), употребляя модальные глаголы can, may, must и их эквиваленты:**

1. He must work hard to finish his experiment.
2. I can devote myself to scientific work.
3. You may repeat your experiment.



**7. Заполните пропуски неопределенными местоимениями *some, any, no*:**

1. The Metric System has (some, any, no) advantages over the English System.
2. Do you remember (some, any, no) facts from Newton's biography?
3. The young engineer had (some, any, no) experience in such work.

**Вариант 2**

**1. Прочтите текст и ответьте на следующие вопросы:**

1. What is the highest building in New York?
2. What is the longest street in New York?

**NEW YORK**

1. New York is one of the largest cities in the world. It is situated on the Hudson River. In 1626 the Dutch Trade Company bought Manhattan Island from the local Indians for twenty-four dollars. At present Manhattan Island is the centre of New York and its business section.
2. New York is the city of skyscrapers. The highest skyscraper is the Empire State Building. It has 102 storeys and its height is 380 metres. Not far from the Empire State Building is Rockefeller Centre. Rockefeller Centre houses all kinds of offices, enterprises, theatres and music halls.
3. Wall Street is the financial heart of the USA. The National Bank and large offices are situated there. Broadway is the longest street in the city. It is 29 kilometers long. Broadway is the street of the best known theatres and cinemas.
4. The Statue of Liberty greets everybody who comes to New York by sea. Millions of emigrants from all parts of the world cross the ocean, hoping to find a better and happier life there.

**2. Переведите в письменной форме абзацы 2, 4.**

**3. а) Назовите номер абзаца, в котором Participle I (причастие I) является определением. Выпишите это предложение и переведите его на русский язык.**

**б) В каких функциях употреблено причастие I в приведенных ниже предложениях? Переведите предложения на русский язык:**

1. Feeling not well she decided not to go to the party.
2. Many people running in Central Park try to get slim.
1. Playing in Central Park children are away from fast cars and busy streets.

**4. Назовите номер предложения, глагол-сказуемое которого стоит в Past Continuous Tense (прошедшее длительное время), и переведите это предложение на русский язык:**

1. The children were playing in Central Park.
2. Many children play in Central Park.
3. The children are playing in Central Park.

**5. Назовите номер предложения, в котором Participle II (причастие II) является определением, и переведите это предложение на русский язык:**

1. Most skyscrapers are situated in the lower part of Manhattan.
2. The Empire State Building constructed in 1931 is the highest building.

3. Many skyscrapers are made almost entirely of glass.

**6. Назовите номер предложения, глагол-сказуемое которого стоит в Present Perfect Tense (настоящее совершенное время) и переведите это предложение на русский язык:**

1. They built a new bridge last year.
2. The workers have built a new bridge this year.
3. The workers are building a new bridge.

**7. Назовите номер предложения, эквивалентного данному русскому предложению:**

*Я никогда не был в Нью-Йорке.*

1. I did not go to New York last year.
2. I have never been to New York.
3. I was not in New York when it happened.

**8. Заполните пропуски прилагательными в соответствующей степени сравнения:**

1. The subway in New York is (cheap, cheaper, the cheapest) means of transport.
2. Wall Street is (important, more important, the most important) banking centre in the world.
3. New York is (large, larger, the largest) than Washington.

**II. 1. Прочтите текст и ответьте на следующие вопросы:**

1. What was the boy interested in?
2. Which of Faraday's discoveries do you know?

### **MICHAEL FARADAY**

1. Michael Faraday, English experimental physicist, was born in 1791 in a poor family. The boy began to work as an apprentice at a bookbinder's shop at an early age. One day a man entered the shop and found the boy studying an article on electricity. The man was surprised to see a boy so interested in such a difficult subject and gave him four tickets for the lectures at the Royal Institutions.
2. The boy went to the lectures and made notes of what he heard. At the end of the lecture he came to Sir Humphry Davy, the great English scientist, and showed him his notes. Davy was surprised. Later he made Faraday his assistant and helped him in his education.
3. Faraday had many important discoveries. Among his works are the concept of the magnetic "lines of force", production of new kinds of optical glass, and research on electrolysis.
4. Faraday produced the first mechanical motion by means of a permanent magnet and an electric current. This is the principle upon which the modern electric motor is based.
5. Faraday was very modest and he loved his work more than honours. He refused to become President of the Royal Society and also refused to be knighted.

**2. Переведите в письменной форме абзацы 1,2, 3.**

**3. Заполните пропуски соответствующей активной или пассивной формой глагола и переведите предложения на русский язык:**

1. The unit of electricity "farad" (was named, named) after M. Faraday.
2. The first lightning rod (was invented, invented) by B. Franklin, the outstanding American scientist.
3. At Cambridge, Newton (was read, read) with great interest the writings of Galileo.

**4. Переведите предложения на русский язык, обращая внимание на инфинитивные обороты:**

1. Faraday is believed to be a great English physicist.
2. We consider Tsiolkovsky to be the father of astronautics.
3. Popov is known to be inventor of radio in Russia.

**5. Определите функции инфинитива и переведите предложения на русский язык:**

1. In 1810 Faraday began to attend lectures on natural philosophy.
2. To study the nature of light and colour Newton carried out many experiments with a prism.
3. The lecture to be delivered by a well-known scientist is devoted to the problems of ecology.

**6. Употребите глагол-сказуемое в будущем времени, используя эквиваленты модальных глаголов:**

1. He must check the temperature three times a day.
2. In this figure you can see a diagram of temperature changes.
3. He may use a barometer to measure the atmospheric pressure.

**7. Заполните пропуски неопределенными местоимениями *some, any, no*:**

1. The book contained (some, any, no) diagrams.
2. Are there (some, any, no) diagrams in the book?
3. We have (some, any, no) information on this problem

**Вариант 3**

**1. Прочитайте текст и ответьте на следующие вопросы:**

1. How many people live in London?
2. What is the East End famous for?

**LONDON**

1. London is the capital of Great Britain. It is situated on the river Thames. It is one of the largest cities in the world. Its population is about 9 million people.
2. In the West End there are many famous museums, theatres, palaces and parks. The British Museum is one of the most famous museums in the world. It contains the most important collection of things from Greece and Egypt, including the famous Egyptian mummies. The West End includes Trafalgar Square, Piccadilly Circus and the main shopping areas of Oxford Street, Regent Street and Bond Street.
3. The Houses of Parliament built in the 19<sup>th</sup> century, are the place where the English Government sits. Big Ben is the name given to the clock and the bell of the clock tower of the Houses of Parliament. The great bell weighs thirteen and a half tons. Buckingham palace is the home of Britain's Kings and Queens. Every day a lot of tourists come to see the ceremony of Changing the Guard in front of Buckingham Palace.
4. The East End grew with the spread of industries to the east of the City, and the growth of the port of London. It is one of those areas of London

**2. Переведите в письменной форме абзацы 2, 4.**

**3. а) Назовите номер абзаца, в котором Participle I (причастие I) является определением. Выпишите это предложение и переведите его на русский язык.**

**б) В каких функциях употреблено причастие I в приведенных ниже предложениях? Переведите предложения на русский язык:**

1. The Houses of Parliament, standing on the left bank of the river Thames, are not very old buildings.

2. Being situated on the river Thames, London is also a large port.
3. All around London there are plaques marking houses where famous people lived.

**4. Назовите номер предложения, глагол-сказуемое которого стоит в Past Continuous Tense (прошедшее длительное время), и переведите это предложение на русский язык:**

1. They went to Hyde Park last Sunday.
2. Crowds of people were listening or asking questions at the "Speaker's Corner" when we came.
3. They are going to visit the British Museum.

**5. Укажите номер предложения, в котором Participle II (причастие II) является определением, и переведите это предложение на русский язык:**

1. The City occupied by many banks and offices is the financial centre of London.
2. Trafalgar Square was made to commemorate the victory of Admiral Nelson at Trafalgar.
3. Many famous people are buried in Westminster Abbey.

**6. Назовите номер предложения, глагол-сказуемое которого стоит в Present Perfect Tense (настоящее совершенное время) и переведите это предложение на русский язык:**

1. Last year I spent two weeks in London.
2. I have just come from London.
3. I was in London two years ago.

**7. Назовите номер предложения, эквивалентного данному русскому предложению:**

*Он только что приехал из Лондона.*

1. He arrived from London a few minutes ago.
2. He had arrived from London by 6 o'clock.
3. He has just arrived from London.

**8. Заполните пропуски прилагательными в соответствующей степени сравнения:**

1. Oxford Street is (popular, more popular, the most popular) shopping centre in London.
2. The City is (old, older, the oldest) part of London.
3. London is (large, larger, the largest) than Liverpool.

**II. 1. Прочтите текст и ответьте на следующие вопросы:**

1. How old was Lomonosov when he left his native village?
2. When was the first Russian University founded?

### **M.V.LOMONOSOV**

1. M.V.Lomonosov was born in 1711 in the village of Denisovka near Arkhangelsk in the family of a fisherman. At the age of 17 he left his native village and made his way to Moscow. In Moscow he entered the Slavonic-Greek-Latin Academy. Lomonosov did not finish his last grade, as he was sent with eleven other pupils to St.Petersburg to study at the Academy of Sciences.
2. Less than a year after he came to Petersburg Lomonosov was sent abroad to study metallurgy and mining. In 1741 Lomonosov returned to Russia and began to teach chemistry and physics at the Academy.
3. Lomonosov established the fundamental law of chemical change of substance which is called the Law of Conservation of Mass.
4. Lomonosov founded a new science that we call today physical chemistry. He also studied electrical phenomena in atmosphere of the Earth, the nature of light, and designed an

improved telescope. Lomonosov considered nature to be in a state of constant change and development. Coal, oil, etc. were all formed as a result of evolution.

5. Lomonosov was a great scientist. His works in poetry had a great influence on Russian literature. Owing to his efforts, the first Russian University was founded in Moscow in 1755. This university bearing his name became the centre of knowledge and science in Russia.

**2. Переведите в письменной форме абзацы 1,2, 4.**

**3. Заполните пропуски соответствующей активной или пассивной формой глагола и переведите предложения на русский язык:**

1. In 1745 Lomonosov (was appointed, appointed) a professor at the Academy of Sciences.
2. The first electric lamp (was invented, invented) in 1873 by A.N.Lodygin.
3. In 1911 Marie Curie (was received, received) the Nobel Prize in Chemistry.

**4. Переведите предложения на русский язык, обращая внимание на инфинитивные обороты:**

1. Lomonosov considered chemistry to be his “main profession”.
2. The air is known to be a mixture of gases.
3. Lomonosov is considered to be a great Russian scientist.

**5. Определите функции инфинитива и переведите предложения на русский язык:**

1. Lomonosov began to work at an early age.
2. Edison founded an electric company to supply electricity to New York and other places.
3. The experiment to be made by this scientist will give us important information.

**6. Употребите глагол-сказуемое в будущем времени, используя эквиваленты модальных глаголов:**

1. They must solve a number of scientific problems.
2. She can do this work in time.
3. You may use this method in your research.

**7. Заполните пропуски неопределенными местоимениями *some, any, no*:**

1. There were (some, any, no) other higher schools at that time in Russia.
2. Can you give me (some, any, no) magazines?
3. They carried out (some, any, no) experiments yesterday.

**Вариант 4**

**1. Прочтите текст и ответьте на следующие вопросы:**

1. Where is the Kremlin situated?
2. What places of interest do you know in Moscow?

**MOSCOW**

1. Moscow is the capital of Russia. It is one of the oldest Russian cities. Moscow was founded in 1147 by prince Yuri Dolgoruky.
2. Moscow became the capital of the young Soviet Republic in 1918. Now it is the largest political, scientific and cultural centre. The population of Moscow is about 10 million people. There are more than 80 institutes of higher education in Moscow. The Moscow State University is the centre of our educational system.
3. There are many places of interest in Moscow. The Kremlin standing on the bank of the Moscow River is the oldest part of the city. It was built under the tsar Ivan III in the fifteenth century. Moscow is famous for its theatres and museums. The Bolshoi and Maly theatres, the Pushkin Museum of Fine Arts, the Tretyakov Gallery, the Andrey Rublev Museum and others are well known all over the world.

4. The Moscow Metro is comfortable and very fast. The first line of the Moscow Metro was constructed in 1935. Since that time Muscovites have built many new lines and terminals.

**2. Переведите в письменной форме абзацы 2, 4.**

**3. а) Назовите номер абзаца, в котором Participle I (причастие I) является определением. Выпишите это предложение и переведите его на русский язык.**

**б) В каких функциях употреблено причастие I в приведенных ниже предложениях? Переведите предложения на русский язык:**

1. The Kremlin standing on the bank of the Moscow River is the oldest part of Moscow.
2. Being a large cultural centre Moscow attracts a lot of tourists.
3. Facing Pushkin Square there is the cinema-house "Pushkinsky" built in 1961.

**4. Назовите номер предложения, глагол-сказуемое которого стоит в Future Continuous Tense (будущее длительное время), и переведите это предложение на русский язык:**

1. They were visiting the Tretyakov Gallery when we met them.
2. They are visiting the Tretyakov Gallery now.
3. They will be visiting the Tretyakov Gallery between two and four o'clock.

**5. Укажите номер предложения, в котором Participle II (причастие II) является определением, и переведите это предложение на русский язык:**

1. They have lived in Moscow since 1985.
2. Moscow founded by Yuri Dolgoruky is one of the oldest Russian cities.
3. The towers along the Kremlin wall were built in the 15<sup>th</sup> century.

**6. Назовите номер предложения, глагол-сказуемое которого стоит в Present Perfect Tense (настоящее совершенное время) и переведите это предложение на русский язык:**

1. They have never been to Moscow.
2. They visited Moscow last summer.
3. They were in Moscow two years ago.

**7. Назовите номер предложения, эквивалентного данному русскому предложению:**

*Они уже побывали в Третьяковской галерее.*

1. They often visit the Tretyakov Gallery.
2. They visited the Tretyakov Gallery last Sunday.
3. They have already visited the Tretyakov Gallery.

**8. Заполните пропуски прилагательными в соответствующей степени сравнения:**

1. The Kremlin is (great, greater, the greatest) monument of Russian culture and art.
2. Moscow is (large, larger, the largest) than Tyumen.
3. The Bolshoi and Maly theatres are (famous, more famous, the most famous) theatres in Moscow.

**II. 1. Прочтите текст и ответьте на следующие вопросы:**

1. What did Mendeleev discover?
2. What fields of science do his works embrace?

**DMITRY MENDELEEV**

1. D.I. Mendeleev was born in 1834 at Tobolsk in the family of the director of the town gymnasium. He received his secondary education at Tobolsk and then entered the Petersburg Pedagogical Institute. After graduation he worked as a teacher for two years.
2. In 1859 he presented his thesis, received his master 's degree and went abroad on a two-year scientific commission. Upon his return to Russia he was elected professor of the Petersburg University, where he carried on his scientific and pedagogical activity for 23 years.
3. In 1906 he issued a book under the title Contribution to the Knowledge of Russia which contained thoughts of the further development of Russian industry and economy. The greatest result of Mendeleev 's creative effort was the discovery of the Periodic Table of Elements.
4. One of Mendeleev's prominent works is his book Principles of Chemistry in which inorganic chemistry was for the first time explained from the standpoint of the Periodic Law.
5. A great scientist, Mendeleev devoted his life and energies to the progress of his country. His works embrace various fields of science - chemistry, physics, physical chemistry, geophysics.

**2. Переведите в письменной форме абзацы 1,2, 4.**

**3. Заполните пропуски соответствующей активной или пассивной формой глагола и переведите предложения на русский язык:**

1. At first, the Periodic Law (was received, received) very coldly by other scientists.
2. In 1893 Mendeleev (was appointed, appointed) Director of the Bureau of Weights and Measures.
3. B.Franklin (was founded, founded) the first public library and the University of Pennsylvania.

**4. Переведите предложения на русский язык, обращая внимание на инфинитивные обороты:**

1. The year 1895 is considered to be the date of the invention of the radio.
2. We consider Mendeleev to be a great Russian scientist.
3. Manchester is known to be the centre of cotton industry.

**5. Определите функции инфинитива и переведите предложения на русский язык:**

1. At that time Newton began to think about construction of an astronomical telescope.
2. They made some experiments to prove their theory.
3. The procedure to be followed is described below.

**6. Употребите глагол-сказуемое в будущем времени, используя эквиваленты модальных глаголов:**

1. He must illustrate this law by several experiments.
2. They may carry out these experiments at the laboratory.
3. She can study chemistry at the university.

**7. Заполните пропуски неопределенными местоимениями *some, any, no*:**

1. You must dissolve (some, any, no) salt in water.
2. Tsiolkovsky had (some, any, no) money to finance his experiments.
3. Did Tsiolkovsky make (some, any, no) experiments with the centrifuge?

## **Вариант 5**

**I. 1. Прочтите текст и ответьте на следующие вопросы:**

1. What is Edinburgh famous for?
2. What is the most interesting building in Edinburgh?

## **EDINBURGH**

1. Edinburgh, the capital of Scotland, is not the largest city in Scotland. Glasgow, which has a population of over one million, is twice as large as Edinburgh.
2. Even so, Edinburgh remains the centre of the life of Scotland. Here are the administrative centres of the Navy, the Army, and the Air Force, the chief banks and offices; and the famous university.
3. Edinburgh, unlike Glasgow, has no large factories. Publishing is its well-known industry. It has been famous for its printers since the early years of the sixteenth century, when the first Scottish printing-press was set up within its walls. The publishing of books is today a very important industry.
4. Edinburgh is a beautiful city. The first thing you see in Edinburgh is Edinburgh Castle standing on the Rock – the very large hill in the middle of the city. From the top of the Castle there is a beautiful view of the hill and the sea.
5. Edinburgh is famous for many things: its festivals (plays and music), its college of medicine, its museums and libraries, and for its writers.

### **2. Переведите в письменной форме абзацы 2, 4.**

**3. а) Назовите номер абзаца, в котором Participle I (причастие I) является определением. Выпишите это предложение и переведите его на русский язык.**

**б) В каких функциях употреблено причастие I в приведенных ниже предложениях? Переведите предложения на русский язык.**

1. People living in Scotland are Scots.
2. Being not the largest city in Scotland Edinburgh remains the centre of life of Scotland.
3. Edinburgh Castle standing on the Rock attracts tourists' attention.
- 4. Назовите номер предложения, глагол-сказуемое которого стоит в Present Continuous Tense (настоящее длительное время), и переведите это**

1. Many people visit Edinburgh Castle every year.
2. They are visiting Edinburgh Castle now.
3. We met our friends when they were visiting Edinburgh Castle.

**предложение на русский язык:**

**5. Назовите номер предложения, в котором Participle II (причастие II) является определением, и переведите это предложение на русский язык:**

1. They have lived in Edinburgh since 1995.
2. It has been famous for its printers since the early years of the sixteenth century, when the first Scottish printing-press was set up within its walls.
3. Publishing founded in the sixteenth century is well-known industry of Edinburgh.
- 6. Назовите номер предложения, глагол-сказуемое которого стоит в Present Perfect Tense (настоящее совершенное время) и переведите это предложение на русский язык:**



1. Many people visited Edinburgh Castle last year.
  2. A group of tourists has just visited Edinburgh Castle.
  3. Thousands of people visit Edinburgh Castle every year.
- 7. Назовите номер предложения, эквивалентного данному русскому предложению:**

*Я никогда не был в Эдинбурге.*

1. I did not go to Edinburgh last year.
  2. I have never been to Edinburgh.
  3. I was not in Edinburgh when it happened.
- 8. Заполните пропуски прилагательными в соответствующей степени сравнения:**
1. Glasgow is (large, larger, the largest) than Edinburgh.
  2. Publishing is (important, more important, the most important) industry in Edinburgh.
  3. Edinburgh Castle is one of (interesting, more interesting, the most interesting) sight of Edinburgh.
- II. 1. Прочтите текст и ответьте на следующие вопросы:**
1. In what country did Charles Darwin live and work?
  2. What is he famous for?

### **CHARLES DARWIN**

1. Charles Darwin was born at Shrewsbury in 1809. As a boy Darwin loved to walk in the countryside, collecting insects, flowers and minerals.
2. His father, a doctor, sent Charles to Edinburgh University to study medicine. Then his father sent him to Cambridge to be trained as a parson. But Darwin wanted to be a biologist.
3. In 1831 he set sail in the Beagle for South America to make maps of the coastline there. On his voyage round the world Darwin looked carefully at living things in the sea and on land and came to very important conclusions.
4. This is what he came to believe. Once there was only simple jelly-like thing living in the sea. Very slowly, taking hundreds millions of years, these have developed to produce all the different kinds of animals and plants we know today. But Darwin waited over twenty years before he let the world know his great ideas. During that time he was carefully collecting more information. It showed how right he was that all living things had developed from simpler creatures.
5. He wrote a famous book "The Origin of Species".

**2. Переведите в письменной форме абзацы 3,4.**

**3. Заполните пропуски соответствующей активной или пассивной формой глагола и переведите предложения на русский язык:**

1. A hundred years ago people thought that all the different sorts of living things (were put, put) in this world by some mysterious power a few thousand years ago.
2. Much information (was collected, collected) by Darwin during that time.
3. These hobbies (were interested, interested) him much more than Greek and Latin.

**4. Переведите предложения на русский язык, обращая внимание на инфинитивные обороты:**

1. His father wanted him to become a doctor.
2. He is believed to be a very talented person.

3. Darwin is considered to be a great scientist.

**5. Определите функции инфинитива и переведите предложения на русский язык:**

1. As a boy Darwin loved to walk in the countryside, collecting insects, flowers and minerals.
2. Darwin went in the ship to see the animals and plants of other lands.
3. The experiment to be carried out in the laboratory is very necessary.

**6. Поставьте глагол-сказуемое предложения в Past Simple Tense (прошедшее простое время), употребляя модальные глаголы can, may, must и их эквиваленты:**

1. He may be in the garden, collecting flowers.
2. I can do this experiment myself.
3. You must study biology at the university.

**7. Заполните пропуски неопределенными местоимениями *some, any, no*:**

1. The students carry out (some, any, no) experiments in our laboratories.
2. Do you know (some, any, no) facts from Darwin's biography?
3. Darwin had (some, any, no) desire to study the medicine.

**Варианты контрольных работ  
Контрольная работа №2 по немецкому языку**

**ВАРИАНТ 1**

**1. Выпишите из текста 5 сложных существительных, подчеркните в них основное слово, переведите.**

**2. Выпишите из текста 5 слабых и 5 сильных глаголов, напишите 3 основные формы (Infinitiv, Imperfekt, Partizip II) этих глаголов.**

**3. Перепишите и переведите письменно предложения. Подчеркните сказуемое и определите его временную форму (Präsens, Imperfekt, Perfekt, Plusquamperfekt, Futurum I).**

1. Die Straßen kreuzen sich am Theater. 2. Im 21. Jahrhundert werden sehr viele Menschen auf der Erde leben. 3. Er ist heute um 7 Uhr erwacht. 4. Ich lernte Deutsch in der Schule. 5. Wir hatten uns von ihm schon verabschiedet.

**4. Перепишите и переведите письменно на русский язык следующие предложения, обратите внимание на многозначность предлогов.**

1. Am Mittwoch haben wir eine Versammlung. 2. Die Stadt liegt an der Wolga. 3. Sie studieren an der Universität. 4. Die ganze Familie saß am Tisch.

**5. Из данных пар предложений составьте сложноподчиненные предложения, употребляя данные в скобках союзы. Подчеркните в придаточных предложениях сказуемое и союз. Предложения переведите на русский язык.**

1. Das Wetter wird besser. Ich gehe dann gern schwimmen. (wenn) 2. Stefan konnte das Buch nicht kaufen. Er hatte nicht genug Geld mit. (weil) 3. Ich weiß. Ich habe noch viel Zeit. (dass) 4. Ich kann dir nicht genau sagen. Ich bin am Abend zu Hause. (ob) 5. Dieter durfte spazieren gehen. Er hatte im Obstgarten gearbeitet. (nachdem)

**6. Из данных предложений выпишите те, где сказуемое стоит в страдательном залоге (Passiv); подчеркните сказуемое и определите его временную форму. Предложения переведите на русский язык.**

1. Ich werde das Buch morgen bringen. 2. Ich werde zum Bahnhof vom Vater mit dem Auto gebracht. 3. Nach dem Studium an der Hochschule werde ich Manager. 4. Die anderen Schüler werden vom Lehrer am nächsten Tag abgefragt werden. 5. Die Ausstellung ist am 1. August eröffnet worden.

**7. Перепишите и переведите предложения, обращая внимание на последовательность перевода отдельных членов инфинитивных групп и оборотов.**

1. Wir haben Möglichkeit, Veterinärmedizin zu studieren. 2. Es war schwer, diese Krankheit zu diagnostizieren. 3. Um ein guter Tierarzt zu sein, muss man sein ganzes Leben tüchtig lernen. 4. Sie hat gestern beschlossen, an der Konferenz teilzunehmen.

**8. Из данных предложений выпишите и переведите те, в которых глаголы haben и sein имеют модальное значение (конструкции: haben+zu+Infinitiv, sein+zu+Infinitiv).**

1. Der Tierarzt hat planmäßig Sanierungsmaßnahmen durchzuführen, um die Verbreitung von Krankheiten vorzubeugen. 2. Der Tierarzt hat die Aufgabe, alle Tiere zu vakzinieren. 3. Dieses Tier ist sofort zu isolieren. 4. Er hat die Tiere schon gefüttert. 5. Dieses Tier ist gesund und munter.

**9. Перепишите текст и переведите его письменно.**

### **Vitamine**

Vitamine sind lebensnotwendige, organische Wirkstoffe, die hoch aktiv sind und die alle höheren Lebewesen mit der Nahrung aufnehmen müssen. Einige Vitamine können von den Mikroorganismen in den Verdauungsorganen aufgebaut werden. Die Menge der zugeführten Vitamine sollte immer dem Optimalbedarf entsprechen, um Hyper-, Hypo- bzw. Avitaminosen zu vermeiden.

Die Vitamine werden nach ihrer Löslichkeit in wasserlösliche und fettlösliche Vitamine eingeteilt. Ein Mangel an einem bestimmten Vitamin führt zu Störungen des normalen Ablaufs der Lebensvorgänge. Das Vitamin A hat grundlegende Funktionen. Sein Mangel führt zu Sehstörungen, Veränderungen an der Außenhaut und an den Schleimhäuten. Das führt zu größerer Krankheitsanfälligkeit. Vitamin A ist auch notwendig für das Knochengewebe. Mangel führt bei wachsenden Tieren zu Knochenverformungen und eventuell zu Skelettmissbildungen. Dauerhafter Mangel an Vitamin A ist tödlich.

Das Vitamin D sorgt für den normalen Stoffwechsel und den Ansatz von Calcium und Phosphor. Es steht dabei in Wechselwirkung zum Parathormon der Nebenschilddrüse. Mangel an Vitamin D hat demnach die gleichen Erscheinungen wie Calcium- und Phosphormangel. Es führt daher beim wachsenden Tier zu Rachitis, beim ausgewachsenen Tier zur Osteomalazie. Zusätzlich beeinträchtigt ein Vitamin-D-Mangel die Fruchtbarkeit.

Das Vitamin E greift in den Zellstoffwechsel ein und wirkt als Antioxidans. Schließlich stärkt es die Abwehrkräfte im Körper gegen Infektionserreger. Ein Vitamin-E-Mangel führt zu Wachstumsstörungen der Herz- und Skelettmuskeln. Beim Schwein und beim Geflügel kommt es zu Fruchtbarkeitsstörungen.

Das Vitamin K ist für die Bildung eines an der Blutgerinnung beteiligten Enzyms notwendig. Ein Vitamin-K-Mangel äußert sich in Form einer erhöhten Blutungsneigung.

Das Vitamin C ist für die Bildung und Stoffwechsel des Bindegewebes von großer Bedeutung. Sämtliche Haustiere (von Ausnahmen in den ersten Lebenswochen abgesehen) vermögen ihren Bedarf an Vitamin C durch Eigensynthese zu decken.

Die Vitamine der B-Gruppe wirken als Bestandteile von Enzymen, so dass Vitamin-B-Mangel zunächst den Stoffwechsel und damit die Leistung beeinträchtigt, was schließlich zu den

verschiedensten Symptomen von Haut- und Gewebsveränderungen bis zu Bewegungsstörungen und Krämpfen führen kann.

**10. Ответьте на вопросы к тексту (по-немецки).**

1. Was sind Vitamine? 2. Wie teilt man die Vitamine ein? 3. Wozu führt ein Mangel an einem bestimmten Vitamin? 4. Welches Vitamin hat grundlegende Funktionen? 5. Welches Vitamin vermögen die Haustiere selbst zu synthetisieren?

**ВАРИАНТ 2**

**1. Выпишите из текста 5 сложных существительных, подчеркните в них основное слово, переведите.**

**2. Выпишите из текста 5 слабых и 5 сильных глаголов, напишите 3 основные формы (Infinitiv, Imperfekt, Partizip II) этих глаголов.**

**3. Перепишите и переведите письменно предложения. Подчеркните сказуемое и определите его временную форму (Präsens, Imperfekt, Perfekt, Plusquamperfekt, Futurum I).**

1. Die Touristen werden sich die alten Ruinen ansehen. 2. Ich wasche mich morgens immer mit kaltem Wasser. 3. Sie haben im Text einige unbekannte Wörter unterstrichen. 4. Wir sahen diesen Mann vor zwei Tagen. 5. Er war nach Hause zu spät gekommen.

**4. Перепишите и переведите письменно на русский язык следующие предложения, обратите внимание на многозначность предлогов.**

1. Im Winter legen die Studenten die Prüfungen ab. 2. Ich arbeite in einem Maschinenbauwerk. 3. Die Versammlung beginnt in 5 Minuten. 4. In Sibirien gibt es viel Erdöl.

**5. Из данных пар предложений составьте сложноподчиненные предложения, употребляя данные в скобках союзы. Подчеркните в придаточных предложениях сказуемое и союз. Предложения переведите на русский язык.**

1. Ich reiste im vorigen Jahr nach Minsk. Dort besuchte ich meine Schullehrerin. (als) 2. Er hat bestimmt schon vergessen. Er hat uns versprochen. (was) 3. Du bist mein Freund. Ich kann dir nicht alles erzählen. (obwohl) 4. Niemand weiß. Die Versammlung findet statt. (ob) 5. Inge hatte der Mutter in der Küche geholfen. Siegingeinbisschenspazieren. (nachdem)

**6. Из данных предложений выпишите те, где сказуемое стоит в страдательном залоге (Passiv); подчеркните сказуемое и определите его временную форму. Предложения переведите на русский язык.**

1. Ihr werdet von der Mutter mit Ungeduld erwartet. 2. In der Deutschstunde werden wir heute die Kontrollarbeit zum Thema „Passiv“ schreiben. 3. Es wird schon dunkel und in den Häusern wird Licht angemacht. 4. Die Festung wurde von allen Seiten angegriffen. 5. Ich werde mit dieser Aufgabe bald fertig.

**7. Перепишите и переведите предложения, обращая внимание на последовательность перевода отдельных членов инфинитивных групп и оборотов.**

1. Statt das kranke Tier zu isolieren, ließ er es mit anderen Tieren weiden. 2. Ich habe den Wunsch, hier zu studieren. 3. Es ist sehr wichtig, die Krankheit richtig zu diagnostizieren. 4. Sie hat vergessen, ihrer Freundin zum Neuen Jahr zu gratulieren.

**8. Из данных предложений выпишите и переведите те, в которых глаголы haben и sein имеют модальное значение (конструкции: haben+zu+Infinitiv, sein+zu+Infinitiv).**

1. Diese Arznei ist in der Apotheke zu kaufen. 2. Der Stall ist desinfiziert. 3. Er hat die Arznei in der Apotheke gekauft. 4. Er hat das Tier konservativ behandelt, statt es zu operieren. 5. Die Viehhaltung hat den Bedarf der Bevölkerung an hochwertigen tierischen Produkten möglichst voll zu decken.

**9. Перепишите текст и переведите его письменно.**

### **Infektionskrankheiten**

Infektionskrankheiten sind alle durch Erreger hervorgerufenen Krankheiten. Erreger sind Viren, Bakterien, Pilze, Parasiten. Auch bei jedem gesunden Organismus lassen sich normalerweise Erreger nachweisen. Zum Ausbruch einer Infektionskrankheit kommt es jedoch erst, wenn entweder die Widerstandskraft des Organismus geschwächt ist oder durch eine plötzliche explosionsartige Ausbreitung der Erreger. Übertragungsmöglichkeiten von Infektionskrankheiten sind meist von Tier zu Tier, aber auch durch andere Tierarten, Ungeziefer, Personal, Stallgeräte. Werden die Infektionskrankheitserreger vom Tier aufgenommen, setzt eine Abwehrreaktion ein, die sich nach außen hin durch Fieber und verstärkte Kreislauf-tätigkeit äußert, meist verbunden mit Fressunlust und Mattigkeit, danach treten dann die für die verschiedenen Infektionskrankheiten typischen Symptome auf. Alle Infektionskrankheiten sollten so früh wie möglich behandelt werden.

Eine Zoonose ist eine Infektionskrankheit, die auf verschiedene Tierarten und auf den Menschen übertragen werden kann. Zoonosen stellen also eine direkte Gefahr für Menschen dar, die mit Tieren umgehen z.B. Landwirte, Melker, Tierärzte, Metzger. Man muss auf größte Stallhygiene sowie persönliche Hygiene, Gesundheit der Tiere und eine strenge Trennung von Stall- und Wohnbereich achten. Zoonosen sind z.B. Milzbrand, Wundstarrkrampf, Tollwut, Botulismus, Leptospirosen, Toxoplasmose, Listeriose, Glatzflechte, Q-Fieber.

Tierseuchen, die sich stark ausbreiten, volkswirtschaftliche Schäden verursachen und die menschliche Gesundheit gefährden, unterliegen der staatlichen Aufsicht und Fürsorge. Tierbesitzer sowie alle Personen, die Tiere beaufsichtigen oder pflegen, sind verpflichtet, jeden Verdacht unverzüglich bei der Polizeibehörde anzuzeigen und möglichst auch das Veterinäramt zu verständigen.

Die Tierseuchenbekämpfung ist eine gemeinschaftliche Aufgabe des Staates und aller Tierhalter. Ganze Gebiete können zu Schutzzonen erklärt und der Personen- und Viehverkehr eingeschränkt oder ganz gesperrt werden.

Neben den anzeigepflichtigen Tierseuchen gibt es noch die meldepflichtigen Krankheiten. In der Regel werden diese Krankheiten nicht staatlich bekämpft, ihr Auftreten jedoch statistisch erfasst.

10. Ответьте на вопросы к тексту (по-немецки).

1. Wodurch werden die Infektionskrankheiten hervorgerufen? 2. Welche Erreger kennen Sie? 3. Was ist eine Zoonose? 4. Worauf muss man bei den Infektionskrankheiten achten? 5. Bei welchen Infektionskrankheiten können ganze Gebiete zu Schutzzonen erklärt werden?

### **ВАРИАНТ 3**

**1. Выпишите из текста 5 сложных существительных, подчеркните в них основное слово, переведите.**

**2. Выпишите из текста 5 слабых и 5 сильных глаголов, напишите 3 основные формы (Infinitiv, Imperfekt, Partizip II) этих глаголов.**

**3. Перепишите и переведите письменно предложения. Подчеркните сказуемое и определите его временную форму (Präsens, Imperfekt, Perfekt, Plusquamperfekt, Futurum I).**

1. Ich hatte die Adresse meiner Tante verloren. 2. Gestern hat sie mit ihrem Freund am Telefon gesprochen. 3. Unser Haus befindet sich nicht weit vom Bahnhof. 4. Im Sommer wird er sich gut an der Ostsee erholen. 5. Wir stiegen an der letzten Haltestelle aus.

**4. Перепишите и переведите письменно на русский язык следующие предложения, обратите внимание на многозначность предлогов.**

1. **Nach** einem Tag bin ich zurückgekommen. 2. Wir arbeiten **nach** dem Plan. 3. **Nach** der Arbeit geht er ins Kino. 4. Er geht **nach** Hause spät am Abend.

**5. Из данных пар предложений составьте сложноподчиненные предложения, употребляя данные в скобках союзы. Подчеркните в придаточных предложениях сказуемое и союз. Предложения переведите на русский язык.**

1. Monika isst kein Weißbrot. Sie will abnehmen. (weil) 2. Wir haben viel zu besprechen. Wir sehen uns. (wenn) 3. Lotta freute sich sehr. Sie bekam einen Brief von ihrer Freundin aus Moskau. (als) 4. Sie stellen sich nicht vor. Diese Arbeit kann schwer sein. (wie) 5. Die Kinder halfen dem Vater bei der Hausarbeit. Die Mutter war krank. (während)

**6. Из данных предложений выпишите те, где сказуемое стоит в страдательном залоге (Passiv); подчеркните сказуемое и определите его временную форму. Предложения переведите на русский язык.**

1. Der Vater wird auf der Dienstreise in Deutschland drei Wochen bleiben. 2. Die Novelle wird mit großem Interesse gelesen. 3. Ihr werdet schon gesund. 4. Wir wurden vom Arzt untersucht. 5. Der Stundenplan ist vor kurzem geändert worden.

**7. Перепишите и переведите предложения, обращая внимание на последовательность перевода отдельных членов инфинитивных групп и оборотов.**

1. Es ist wichtig, die Tierbestände gesund zu erhalten. 2. Um hohe Leistungen zu erzielen, muss man Tiere richtig füttern. 3. Wir haben beschlossen, die kranken und verdächtigen Tiere zu isolieren. 4. Er hat den Wunsch, seine Alma mater noch einmal zu besuchen.

**8. Из данных предложений выпишите и переведите те, в которых глаголы haben и sein имеют модальное значение (конструкции: haben+zu+Infinitiv, sein+zu+Infinitiv).**

1. Im Dünndarm ist die Nahrung durch Fermente zu verdauen. 2. Die Arbeit ist beendet. 3. Es ist nicht leicht, diese Prüfung abzulegen. 4. Der Tierarzt hat die Tiere regelmäßig klinisch zu untersuchen. 5. Der Tierarzt hat das Tier klinisch untersucht.

**9. Перепишите текст и переведите его письменно.**

#### **Tierarzneimittel**

Tierarzneimittel sind Stoffe bzw. Zubereitungen aus Stoffen, die Krankheiten heilen, verhüten sowie Krankheitserreger vernichten. Bei unkontrolliertem Einsatz von Tierarzneimitteln kann jedoch großer Schaden entstehen. Apothekenfreie Arzneimittel sind frei verkäuflich, apothekenpflichtige hingegen können nur in der Apotheke oder vom Tierarzt erworben, verschreibungspflichtige dürfen nur unter tierärztlicher Kontrolle angewendet werden. Zur letztgenannten Gruppe gehören u.a. Antibiotika und Sulfonamide.

Fütterungsarzneimittel sind eine besondere Form der Tierarzneimittel, die anstelle normaler Futtermittel an die Tiere verfüttert werden. Fütterungsarzneimittel werden im Auftrag eines Tierarztes erteilt. Sie sind aber keine Zusatzstoffe.

Bei jedem Einsatz von Tierarzneimitteln müssen die vorgeschriebenen Wartezeiten strengstens eingehalten werden. Die Einhaltung der arzneimittelrechtlichen Vorschriften wird von den zuständigen Behörden überwacht, der Landwirt muss der Überwachungsbehörde jederzeit Belege über den Erwerb apotheken- und verschreibungspflichtiger Tierarzneimittel vorlegen können, d.h. Rechnungen, Verschreibungen des Tierarztes sowie Quittungen der Apotheke bzw. bei Fütterungsarzneimitteln Durchschrift des Herstellungsauftrages oder Verschreibung durch den Tierarzt. Die Belege müssen mindestens 3 Jahre lang aufbewahrt werden. Verstöße werden in schweren Fällen mit Freiheitsstrafen bis zu 10 Jahren oder entsprechenden Geldstrafen geahndet.

Die Tierarzneimittel muss man verschlossen sowie vor Licht, Hitze, Frost und Staub geschützt aufbewahren, nach dem Verfalldatum nicht mehr verwenden und nicht über den Hausmüll entsorgen.

Bei einer aktiven Schutzimpfung werden den Tieren abgetötete oder stark abgeschwächte lebende Erreger (Vakzine) als Impfstoff verabreicht. Dadurch werden die Tiere veranlasst, selbst aktiv Abwehrstoffe (Antikörper) gegen die Erreger zu entwickeln, während bei einer passiven Schutzimpfung jeweils ein Immuns Serum verwendet wird, das aus dem Blut von Tieren stammt, die bereits Antikörper gegen die betreffende Krankheit entwickelt haben. Die passive Schutzimpfung wirkt sofort, die Wirkung lässt aber nach einigen Wochen nach. Die aktive Schutzimpfung wird erst nach der Antikörperbildung wirksam, hält aber länger an (z.B. jährliche Schutzimpfung gegen Maul- und Klauenseuche).

#### **10. Ответьте на вопросы к тексту (по-немецки).**

1. Was sind die Tierarzneimittel? 2. Welche Wirkungen haben die Tierarzneimittel? 3. Wozu führt der unkontrollierte Einsatz von Tierarzneimitteln? 4. Was versteht man unter den Fütterungsarzneimitteln? 5. Welche Unterschiede gibt es zwischen aktive und passive Schutzimpfung?

### **ВАРИАНТ 4**

**1. Выпишите из текста 5 сложных существительных, подчеркните в них основное слово, переведите.**

**2. Выпишите из текста 5 слабых и 5 сильных глаголов, напишите 3 основные формы (Infinitiv, Imperfekt, Partizip II) этих глаголов.**

**3. Перепишите и переведите письменно предложения. Подчеркните сказуемое и определите его временную форму (Präsens, Imperfekt, Perfekt, Plusquamperfekt, Futurum I).**

1. Der Zug aus Berlin ist schon angekommen. 2. Sie hörten dem Redner aufmerksam zu. 3. Er bereitet sich zur Prüfung im Lesesaal vor. 4. Mein Bruder hatte ihn während seiner Studienzeit kennen gelernt. 5. In der nächsten Woche werden wir uns diesen Film ansehen.

**4. Перепишите и переведите письменно на русский язык следующие предложения, обратите внимание на многозначность предлогов.**

1. Wir kämpfen **für** den Frieden. 2. Diese Messe hat **für** die Entwicklung des Handels eine große Bedeutung. 3. Viele Menschen interessieren sich **für** Sport. 4. Der Lehrer gibt uns die Hausaufgabe **für** morgen.

**5. Из данных пар предложений составьте сложноподчиненные предложения, употребляя данные в скобках союзы. Подчеркните в придаточных предложениях сказуемое и союз. Предложения переведите на русский язык.**

1. Ihr seid mit der Aufgabe fertig. Ihr dürft nach Hause gehen. (wenn) 2. Dieser Film ist sehr interessant. Wir haben schon gehört. (dass) 3. Du bist mir so böse. Ich verstehe gar nicht. (warum) 4. Der Wind ist eiskalt. Die Kinder gehen Schi laufen. (obwohl) 5. Wir haben eine größere Wohnung gekauft. Wir wohnen in diesem Stadtviertel. (seitdem)

**6. Из данных предложений выпишите те, где сказуемое стоит в страдательном залоге (Passiv); подчеркните сказуемое и определите его временную форму. Предложения переведите на русский язык.**

1. Die Fahrkarten werden oft im Vorverkauf. 2. Ich werde am Morgen immer von der Mutter aufgeweckt. 3. Ich werde die Mutter am Morgen um 7 Uhr wecken. 4. Vom den Studenten sind gute Beispiele angeführt worden. 5. Das Kind wurde von seiner Mutter gut erzogen.

**7. Перепишите и переведите предложения, обращая внимание на последовательность перевода отдельных членов инфинитивных групп и оборотов.**

1. Sie stellte sich das Ziel, noch in diesem Jahr die Hochschule zu beenden. 2. Es ist notwendig, diese Arbeit noch heute zu machen. 3. Ich bin gezwungen, das kranke Tier zu isolieren. 4. Um die Verbreitung von Krankheiten vorzubeugen, muss der Tierarzt planmäßig Sanierungsmassnahmen durchführen.

**8. Из данных предложений выпишите и переведите те, в которых глаголы haben и sein имеют модальное значение (конструкции: haben+zu+Infinitiv, sein+zu+Infinitiv).**

1. Die Tiere sind gegen Krankheitserreger vakziniert. 2. Die Tiere sind gegen Krankheitserreger zu vakzinieren. 3. Im Dickdarm haben die Bakterien die Nahrung zu zersetzen. 4. Er hat alle notwendigen Massnahmen durchgeführt, um verschiedene Krankheiten vorzubeugen. 5. Die Aufgaben des Tierarztes sind vielseitig.

**9. Перепишите текст и переведите его письменно.**

### **Blut**

Blut ist die zellhaltige Körperflüssigkeit, die dem Stofftransport und den Stoffwechselfunktionen dient. Es macht in seiner Gesamtmenge ca. 1/12-1/14 des Körpergewichts aus. Das Blut transportiert im Körper Gase, Nährstoffe und Hormone zu den Orten des Verbrauchs und die dort anfallenden Abfallstoffe zu den Ausscheidungsorganen, z.B. Lungen und Nieren. Darüberhinaus werden der körpereigene pH-Wert, der osmotische Druck, der Wasser- und Wärmehaushalt vom Blut geregelt sowie eingedrungene Krankheitskeime durch das im Blut enthaltene Abwehrsystem bekämpft. Blut besteht aus Blutplasma und Blutkörperchen. Das Blutplasma besteht zu ca. 90% aus Wasser und enthält Eiweiß und Kohlenhydrate (Blutzucker), Fette, Säuren, Farbstoffe (z.B. Hämoglobin), Vitamine, Salze, Spurenelemente und Hormone. Zu den Blutkörperchen gehören die roten und die weißen Blutkörperchen sowie die Blutplättchen. Erythrozyten enthalten den roten Blutfarbstoff, das Hämoglobin, eine Eisen-Eiweißverbindung, an die der Sauerstoff gebunden und von der Lunge zu den Körperzellen transportiert wird. Leukozyten bilden das Abwehrsystem des Blutes, indem sie eingedrungene Fremdkörper (z.B. Bakterien) umschließen und vernichten bzw. spezielle Antikörper bilden. Thrombozyten dienen der Blutgerinnung. Milz und Leber enthalten eine gewisse Blutreserve für Notfälle oder starke Beanspruchung.

Unter Blutkreislauf versteht man die durch die Herztätigkeit bewirkte Bewegung des Blutes im Blutgefäßsystem (Arterien, Venen, Kapillaren). Das Herz ist das Zentralorgan des Blutkreislaufs, die Pumpe, die das Blut in ständiger Bewegung hält.

Der Blutkreislauf läuft folgendermaßen ab: Das in der Lunge mit Sauerstoff beladene Blut fließt durch den linken Vorhof des Herzens zur linken Herzkammer und wird von dieser in die Hauptschlagader gepumpt. Von ihr zweigen die Arterien ab, die sich immer mehr und immer feiner verzweigen und zuletzt in Haargefäße übergehen, wodurch der ganze Körper mit



Sauerstoff versorgt wird. Im Kapillarbereich findet der Stoffaustausch zwischen Blut und Gewebe statt. Dabei werden Sauerstoff, Nährstoffe, Hormone und Wirkstoffe abgegeben, Kohlendioxid und Schlacken aus dem Körpergewebe aufgenommen. Dieses kohlendioxid- und schlackenhaltige Blut fließt von den Kapillaren aus wieder in größere Gefäße zusammen, die sich in der großen vorderen und hinteren Hohlvene vereinen und in den rechten Vorhof des Herzens münden.

**10. Ответьте на вопросы к тексту (по-немецки).**

1. Was ist Blut? 2. Was transportiert das Blut im Körper? 3. Woraus besteht das Blut? 4. Welche Rolle spielen Erythrozyten, Leukozyten und Thrombozyten? 5. Was ist das Zentralorgan des Blutkreislaufes?

**ВАРИАНТ 5**

**1. Выпишите из текста 5 сложных существительных, подчеркните в них основное слово, переведите.**

**2. Выпишите из текста 5 слабых и 5 сильных глаголов, напишите 3 основные формы (Infinitiv, Imperfekt, Partizip II) этих глаголов.**

**3. Перепишите и переведите письменно предложения. Подчеркните сказуемое и определите его временную форму (Präsens, Imperfekt, Perfekt, Plusquamperfekt, Futurum I).**

1. Die Polizei hat den Dieb verhaftet. 2. Sie erholen sich jedes Jahr in diesem Ort. 3. In einigen Jahren wird sich unsere Stadt stark ändern. 4. Wir flogen nach England mit dem Flugzeug. 5. Die Studenten hatten die Prüfungen im Dezember abgelegt.

**4. Перепишите и переведите письменно на русский язык следующие предложения, обратите внимание на многозначность предлогов.**

1. Ich gehe heute ins Theater **mit** meinem Freund. 2. Die Eltern helfen den Kindern immer **mit** Rat und Tat. 3. Ich schicke Briefe nach Deutschland immer **mit** Luftpost. 4. Ich male gern **mit** dem Pinsel oder **mit** den Filzstiften.

**5. Из данных пар предложений составьте сложноподчиненные предложения, употребляя данные в скобках союзы. Подчеркните в придаточных предложениях сказуемое и союз. Предложения переведите на русский язык.**

1. Der Lehrer spricht langsam und deutlich. Alle Studenten verstehen ihn gut. (damit) 2. Wir hoffen. Das Wetter wird morgen wärmer. (dass) 3. Du kommst zu mir. Ich zeige dir meine Briefmarkensammlung. (wenn) 4. Anna antwortete in der Prüfung nicht besonders gut. Sie hatte sich lange darauf vorbereitet. (obgleich) 5. Ralfs Vater hat bald Geburtstag. Der Junge will ihm ein gutes Geschenk kaufen. (da)

**6. Из данных предложений выпишите те, где сказуемое стоит в страдательном залоге (Passiv); подчеркните сказуемое и определите его временную форму. Предложения переведите на русский язык.**

1. Der Urlaub wird von meiner Familie in diesem Sommer am Meer verbracht werden. 2. Im Winter werden die Tage kürzer und die Nächte länger. 3. Im Zentrum unserer Stadt wird das Puschkin – Denkmal errichtet. 4. Einige Häuser waren während des Krieges zerstört worden. 5. Diese Fragen werden wir morgen in der Versammlung besprechen.

**7. Перепишите и переведите предложения, обращая внимание на последовательность перевода отдельных членов инфинитивных групп и оборотов.**

1. Ohne die Krankheitsursachen zu kennen, können wir diese Krankheit nicht vorbeugen. 2. Wir hatten die Aufgabe, alle Tiere zu vakzinieren. 3. Alle hofften, die Arbeit noch heute zu beenden. 4. Es ist schwer, die richtige Entscheidung zu treffen.

**8. Из данных предложений выпишите и переведите те, в которых глаголы haben и sein имеют модальное значение (конструкции: haben+zu+Infinitiv, sein+zu+Infinitiv).**

1. Bei gesunden Tieren sind die Leistungen höher. 2. Der Tierarzt hat die Qualität des Futters zu kontrollieren. 3. Diese Krankheiten sind in erster Linie vorzubeugen. 4. Er hat die kranken und verdächtigen Tiere isoliert. 5. Er hat die Absicht, die kranken und verdächtigen Tiere zu isolieren.

**9. Перепишите текст и переведите его письменно.**

**Verdauung**

Die Verdauung ist die Verarbeitung der Nährstoffe im Organismus. Bei der Verdauung werden die Futternährstoffe in den Verdauungsorganen mechanisch und chemisch so weit zerlegt, dass sie klein und löslich genug sind, um absorbiert zu werden und in den Stoffwechsel gelangen zu können.

Die Verdauungsorgane umfassen alle Organe eines Organismus, die an der Verdauung der Nährstoffe beteiligt sind. Die Maulhöhle mit Lippen, Zunge und Zahnreihen sowie der Schlundkopf gehören zum Kopfdarm. Zum Vorderdarm gehört die Speiseröhre, die den Futterbrei zum Magen weiterbefördert.

Das Magensystem ist bei den verschiedenen Tierarten unterschiedlich. Tiere mit einhöhligen Magen sind Pferd, Schwein, Hund, Katze; Tiere mit Vormägen sind die Wiederkäuer. Geflügel ist beim Magensystem ein Sonderfall. Im Magen werden in den Sekretzellen der Drüsen Schleimhaut Salzsäure und Enzyme produziert, die Einfluss auf den Verdauungsprozess nehmen.

Wiederkäuer haben einen Labmagen, der dem Drüsenmagen entspricht. Vor dem Labmagen befinden sich drei weitere Magenhöhlen unterschiedlicher Größe: der Pansen, die Haube, der Psalter. In den Vormägen werden nur Speichel und andere Flüssigkeiten, jedoch keine Enzyme und Verdauungssekrete produziert. Im Pansen findet einerseits ein bakterieller Abbau durch Pansenbakterien statt. Andererseits erfolgt durch die Pansenbakterien auch ein Stoffaufbau (Aminosäuren, Vitamine). Vom Pansen aus wird das Futter in Portionen ruckartig in die Maulhöhle gewürgt, wo dann das Wiederkäuen einsetzt. Dieser Vorgang sollte nicht unterbrochen werden. Nach dem Wiederkäuen wird das Futter erneut abgeschluckt und in den Labmagen befördert. Dort läuft die Verdauung ähnlich wie im einhöhligen Magen ab.

Zu dem Dünndarm gehören der Zwölffingerdarm, der Leerdarm und der Hüftdarm. Im Inneren befinden sich viele Drüsen, die Darmsaft absondern. Dieser enthält Enzyme, Schleimstoffe und Mineralsalze. Außer den Darmdrüsen entleeren in den Dünndarm noch Leber und Bauchspeicheldrüse ihre Säfte. Die Verdauung im Dünndarm ist hochaktiv und kann die Magenverdauung ersetzen.

Im Dickdarm, der Blinddarm, Grimmdarm und Mastdarm umfasst und bei dem die Darmzotten fehlen, werden keine Enzyme mehr abgesondert, sondern findet eine bakterielle Verdauung und der Entzug von Wasser mit den darin gelösten Mineralsalzen durch die Darmwand statt. Der Verdauungsbrei wird also eingedickt und die unverdauten Teile am Ende des Mastdarms durch den After ausgeschieden.

**10. Ответьте на вопросы к тексту (по-немецки).**

1. Was versteht man unter Verdauung? 2. Welche Organe gehören zum Verdauungssystem? 3. Wie ist das Magensystem bei den verschiedenen Tierarten? 4. Aus welchen Teilen besteht ein Wiederkäuermagen? 5. Nennen Sie die Teile der Dünn- und der Dickdarm.

**Варианты контрольных работ**  
**Контрольная работа №2 по французскому языку**

**Вариант 1**

**I.** Перепишите следующие предложения; подчеркните одной чертой личные местоимения в функции прямого дополнения и двумя чертами – в функции косвенного дополнения. Предложения переведите:

1. Vous lui donnez votre cahier. 2. Ecrivez-vous cette lettre à votre ami? Oui, je la lui écris. 3. Est-ce que les étudiants répètent leurs mots? Oui, ils les répètent.

**II.** Поставьте глагол в пассивную форму и переведите:

Ampère a fait ces recherches.

**III.** Раскройте скобки, поставив глагол первого предложения в *passé immédiat*, а глагол второго предложения в *futur immédiat*. Переведите оба предложения.

1. On (frapper) à la porte. 2. Ils (se reposer) à la campagne.

**IV.** Переведите следующие предложения, предварительно тщательно разберитесь в роли местоимения *il*. Те предложения, в которых *il* является личным местоимением, напишите под левой рамкой, а те, в которых *il* – безличное местоимение (непереводимое), напишите под правой рамкой:

|         |
|---------|
| il - он |
|---------|

|                            |
|----------------------------|
| il – безличное местоимение |
|----------------------------|

1. Il fait tout ce qu'il peut. 2. Il fait froid cet été. 3. Il a manqué les cours deux fois. Il lui manque toujours de l'argent.

**V.** Перепишите следующие предложения, переведите их, учитывая многозначность слова *causer*:

1. Ils me causent toujours une grande joie. 2. La plus grande partie du temps nous causons ensemble. 3. Cette histoire a causé la guerre entre deux pays. 4. La mère cause de sa vie avec ses enfants.

**VI.** Перепишите предложения. Вставьте вместо точек одну из форм относительных местоимений (*qui*, *que*) и переведите эти предложения:

1. Je ne comprends pas ce ... vous dites. 2. Je connais l'homme ... vient d'entrer.

**VII.** Прочитайте и переведите текст.

**Moscou**

Moscou, capitale de la Russie, est fondée en 1147 par le prince Youri Dolgorouki. Sous Dimitri Donskoï Moscou est déjà une ville importante. Sa situation géographique est bien avantageuse. Située au croisement des voies commerciales Moscou se développe rapidement et sous le règne d'Ivan III devient le centre de toute la Russie. Les Français y pénètrent en 1812, mais les Russes mettent feu à la ville et Napoléon doit s'éloigner. Les Allemands n'ont pas pu s'en emparer en 1941.

En 1712 Moscou perd son rôle de capitale politique au profit de Saint-Petersbourg nouvellement construit. Ce rôle ne lui est rendu qu'en 1918.

Aujourd'hui Moscou est une des plus grandes villes du monde, elle compte 9,5 millions d'habitants. C'est le centre politique, économique et culturel de notre pays. Le président, le parlement, le gouvernement de la Russie siègent à Moscou. Moscou est aussi une grande ville industrielle et un port fluvial important. La ville possède un grand nombre d'établissements d'enseignement, de bibliothèques, de librairies, de musées, de théâtres.

Ces derniers temps Moscou se modifie à vue d'oeil. On admire des avenues larges et droites, de vastes places, des parcs, des jardins, des édifices publics et immeubles à l'architecture très expressive. Des massifs résidentiels, assez bien aménagés, apparaissent dans les jeunes arrondissements, loin du centre.

Moscou est une ville très animée: La circulation y est très intense. Des milliers et des milliers de voitures, d'autobus, de trolleybus circulent à toute vitesse d'un bout à l'autre de l'immense ville. Pour faciliter la circulation et permettre aux piétons de traverser sans danger on aménage des passages souterrains. Le métro de Moscou est le transport le plus pratique et le plus confortable.

Malgré sa croissance rapide et les changements de ces dernières années, le visage de Moscou a conservé ses traits traditionnels. C'est là, la partie centrale de la ville qui a une multitude de monuments de l'histoire et de la culture (la Place Rouge avec la cathédrale de Basile-le Bienheureux, le vieux Krimlin).

La Moscova revêtue de granit traverse Moscou. Des dizaines de ponts jolis les uns que les autres relient les deux rives de la Moskova. Beaucoup de bateaux-mouches sillonnent ses eaux.

**VIII.** Выпишите из текста предложение с глаголом в пассивной форме, назовите время этого глагола. Предложение переведите.

**IX.** Выпишите из текста предложение с усилительным оборотом, подчеркните его и переведите предложение.

**X.** Письменно ответьте на следующие вопросы:

4. Pourquoi peut-on dire que Moscou a une situation géographique avantageuse?
5. Comment peut-on prouver (доказать) que Moscou est le centre politique, économique et culturel de la Russie?
6. Est-ce que la circulation est intense à Moscou? Qu'est-ce qu'on fait pour faciliter la circulation?

## Вариант 2

**I.** Перепишите следующие предложения; подчеркните одной чертой личные местоимения в функции прямого дополнения и двумя чертами – в функции косвенного дополнения. Предложения переведите:

1. Le professeur corrige-t-il vos fautes? Oui, il les corrige. 2. Voici leur tableau. Nous les regardons. 3. Prenez cette revue et donnez-la lui.

**II.** Поставьте глагол в пассивную форму и переведите:

On a construit ces belles maisons il y a deux ans.

**III.** Раскройте скобки, поставив глагол первого предложения в passé immédiat, а глагол второго предложения в futur immédiat. Переведите оба предложения.

1. On (traduire) ce texte. 2. L'enfant (pleurer).

**IV.** Переведите следующие предложения, предварительно тщательно разберитесь в роли местоимения *il*. Те предложения, в которых *il* является личным местоимением, напишите под левой рамкой, а те, в которых *il* – безличное местоимение (непереводимое), напишите под правой рамкой:

|         |
|---------|
| il - он |
|---------|

|                            |
|----------------------------|
| il – безличное местоимение |
|----------------------------|

1. Il reste tout seul dans cette maison. 2. Il nous reste trois minutes avant le départ de notre train. 3. Il arrive qu'il manque les cours. 4. Il arrive à sa place à six heures précises.

**V.** Перепишите следующие предложения, переведите их, учитывая многозначность слова *compter*:

1. Il faut compter les enfants dans cette chambre. 2. À l'hôpital je trouve le temps long, je compte les jours. 3. Je compte bien qu'il viendra. 4. Il faut compter avec son opinion. 5. Dans cette affaire comptez sur moi.

**VI.** Перепишите предложения. Вставьте вместо точек одну из форм относительных местоимений (qui, que) и переведите эти предложения:

1. L'homme ... vous voyez est mon frère. 2. L'homme ... va à cette direction est mon frère.

**VII.** Прочитайте и переведите текст.

### **Paris**

La France compte 29 villes de plus de 200 mille habitants et une quarantaine de villes de plus de 100 mille: Lyon, Marseille, Lille, Bordeaux et Toulouse. Mais c'est évidemment Paris qui vient en tête avec une agglomération de plus de 9 millions d'habitants.

Paris est situé sur la Seine, au coeur du Bassin parisien, au centre duquel converge le réseau hydrographique constitué par Seine et ses affluents, l'Oise et la Marne. Les avantages de sa situation ont permis à Paris de devenir, dès le XIII-ème siècle, le plus important foyer commercial, politique et culturel de la France.

Capitale politique et intellectuelle, Paris est le siège du gouvernement, des grandes administrations, d'un archevêché, des établissements universitaires et de nombreux organismes internationaux. Principal port fluvial, Paris est encore le premier centre commercial et industriel de la France, grâce à l'abondance de la main-d'oeuvre, à l'importance du marché de consommation, à la convergence des voies de communication et la concentration des capitaux.

Paris conserve les traces de son développement concentrique de part et d'autre de la Seine, enjambée par 33 ponts. Le fleuve entoure l'île de la Cité où se dresse Notre-Dame de Paris.

La rive droite est traditionnellement commercante. Le quartier de Halles, principal marché parisien depuis le XII-ème siècle, a connu depuis les années 1950 des modifications importantes: les pavillons ont disparu et le marché a laissé place à un complexe commercial (Forum), des parkings et une gare RER souterrains. Sur le plateau Beaubourg s'élève, depuis 1977, le Centre national Georges Pompidou. Sur la rive droite il y a beaucoup de monuments symboles d'histoire de la France: palais du Louvre, palais et jardin de Tuileries avec l'arc de Carrousel et la Pyramide, place de la Concorde, avenue des Champs-Élysées, place Charles-de-Gaulle-Etoile avec l'Arc de Triomphe, la Grande Arche.

La rive gauche conserve sa vocation intellectuelle née au Moyen Âge. Le Quartier Latin sur les pentes de la montagne Sainte-Geneviève, couronnée depuis 1812 par le Panthéon, est depuis, le XII-ème siècle le secteur privilégié de l'Université. La rive gauche est dotée de nombreux espaces verts: le jardin des Plantes, le parc Montsouris et le jardin de Luxembourg. Le quartier Montparnasse connaît un renouveau avec le centre commercial et administratif Maine-Montparnasse (la tour Montparnasse mesure 200 mètres). Et, bien sûr, on ne peut pas oublier le monument le plus connu de la capitale, la Tour Eiffel, un vrai symbole de Paris.

**VIII.** Выпишите из текста предложение с глаголом в пассивной форме, назовите время этого глагола. Предложение переведите.

**IX.** Выпишите из текста предложение с усилительным оборотом, подчеркните его и переведите предложение.

**X.** Письменно ответьте на следующие вопросы:

1. Qu'est-ce qui a permis à Paris de devenir le foyer commercial, politique, économique et culturel le plus important de la France?
2. Quels monuments symboles de l'histoire de la France existent sur la rive droite?
3. Y a-t-il beaucoup d'espaces verts sur la rive gauche?

### **Вариант 3**

**I.** Перепишите следующие предложения; подчеркните одной чертой личные местоимения в функции прямого дополнения и двумя чертами – в функции косвенного дополнения. Предложения переведите:

1. Qui est-ce qui prépare leur dîner? C'est la mère qui le leur prépare. 2. Prenez mon livre et donnez-le lui. 3. Faut-il fermer la porte? Non, ne la fermez pas!

**II.** Поставьте глагол в пассивную форму и переведите:

On construira cette maison l'année suivante.

**III.** Раскройте скобки, поставив глагол первого предложения в *passé immédiat*, а глагол второго предложения в *futur immédiat*. Переведите оба предложения.

1. Je (accepter) votre condition. 2. Les enfants (jouer) dans la grande pièce.

**IV.** Переведите следующие предложения, предварительно тщательно разберитесь в роли местоимения *il*. Те предложения, в которых *il* является личным местоимением, напишите под левой рамкой, а те, в которых *il* – безличное местоимение (непереводимое), напишите под правой рамкой:

il - он

il – безличное местоимение

1. Il semble préoccupé. 2. Il nous semble que vous êtes malade. 3. Il fait mauvais temps cet été. 4. Il fait tout ce qu'il peut.

**V.** Перепишите следующие предложения, переведите их, учитывая многозначность слова *occuper*:

1. Cette personne occupe mon lieu. 2. Ce pays est occupé par l'armée allemande. 3. Ce taxi est occupé. 4. Ils s'occupent de politique. 5. Il est très occupé.

**VI.** Перепишите предложения. Вставьте вместо точек одну из форм относительных местоимений (*qui*, *que*) и переведите эти предложения:

1. La mère ne peut laisser la petite ... est malade. 2. Ne dites pas ... vous êtes malade.

**VII.** Прочитайте и переведите текст.

### **Saint-Petersbourg**

Saint-Petersbourg est une ville sacrée pour chaque Russe. Son nom est lié aux pages glorieuses de l'histoire et de la culture de notre pays. C'est une ville-monument, une ville-musée. Elle est très belle, cette ville nordique sur la Neva, chantée par les poètes, représentée par les peintres. C'est une ville au ciel sévère de la Baltique, aux "nuits-blanches", aux avenues bien droites, aux parcs verdoyants, aux ponts et canaux innombrables.

Fondée en 1703 par Pierre le Grand qui la considérait comme "une fenêtre de la Russie sur l'Europe", la ville est devenue la capitale de l'empire en 1715. C'est en 1918 que Moscou est redevenue la capitale du pays. Le 26 janvier 1924, cinq jours après la mort de Lénine, la ville a pris le nom de Leningrad. Son premier nom lui est revenu à la suite d'un référendum en 1991.

Pendant la Deuxième Guerre mondiale, la ville encerclée presque totalement par les troupes allemandes a subi 900 jours de siège. Les quartiers extérieurs ont été dévastés, seul le centre de la ville est resté à peu près intact.

Aujourd'hui la ville, appelée parfois la Venise du Nord à cause de ses nombreux canaux et 500 ponts, constitue l'un des plus riches centres touristiques de la Russie.

La place centrale de la ville est la place du Palais. La colonne Alexandre érigée en l'honneur de la victoire sur Napoléon en guerre 1812 - 1815 se dresse au centre de la place.

Saint-Petersbourg est célèbre par ses musées. L'Ermitage possède des pièces des cultures préhistoriques et antiques, de collections d'objets de l'Orient antique. On peut y admirer les toiles de Léonard de Vinci et de Titien, de Rembrandt et de Rubens, de Ribera et de Murillo, de Matisse et de Picasso ainsi que beaucoup d'autres peintres renommés.

Presque tous les tsars russes à commencer par Pierre le Grand sont inhumés dans la cathédrale Pierre-et-Paul qui se dresse dans l'enceinte de la forteresse.

La cathédrale Saint-Isaac est un majestueux monument de l'architecture du XIX<sup>ème</sup> siècle construit d'après le projet de l'architecte Monferrant. C'est l'une des plus grandioses cathédrales du monde entier qui peut contenir près de 15 mille personnes à la fois. A l'intérieur on voit une très riche collection de mosaïques du XIX<sup>ème</sup> siècle.

Pour Saint-Pétersbourg, comme pour toute autre ville possédant un riche héritage architectural formé au cours des siècles, un des problèmes importants qui se pose est la conversation des ensembles architecturaux, de l'esthétique des places, des rues et des édifices.

**VIII.** Выпишите из текста предложение с глаголом в пассивной форме, назовите время этого глагола. Предложение переведите.

**IX.** Выпишите из текста предложение с усилительным оборотом, подчеркните его и переведите предложение.

**X.** Письменно ответьте на следующие вопросы:

1. Pourquoi peut-on dire que Saint-Pétersbourg est une ville sacrée pour chaque Russe?
2. Qu'est-ce que la ville a subi pendant la Deuxième guerre mondiale?
3. Quels problèmes se pose maintenant devant la ville de Saint-Pétersbourg?

#### Вариант 4

**I.** Перепишите следующие предложения; подчеркните одной чертой личные местоимения в функции прямого дополнения и двумя чертами – в функции косвенного дополнения. Предложения переведите:

1. Attendez-vous vos amis? Oui, nous les attendons toute une heure. 3. Je lui demande son adresse. 4. Voici cette revue. Montrez-la lui.

**II.** Поставьте глагол в пассивную форму и переведите:

Le savant russe Popov a inventé la radio.

**III.** Раскройте скобки, поставив глагол первого предложения в passé immédiat, а глагол второго предложения в futur immédiat. Переведите оба предложения.

1. Elle (expédier) ces lettres à la poste. 2. Je (se coucher) au grand air.

**IV.** Переведите следующие предложения, предварительно тщательно разберитесь в роли местоимения *il*. Те предложения, в которых *il* является личным местоимением, напишите под левой рамкой, а те, в которых *il* – безличное местоимение (непереводимое), напишите под правой рамкой:

il - он

il – безличное местоимение

1. Il est certain que vous êtes malade. 2. Il est ouvrier. 3. Il a une heure avant la rencontre. 4. Dans les rues il y a beaucoup de passants.

**V.** Перепишите следующие предложения, переведите их, учитывая многозначность слова *garder*:

1. Ma mère ne travaille pas, elle garde des enfants. 2. Quand je suis malade, je garde la chambre. 3. Le père garde son fils de l'erreur. 4. Il est difficile de garder la viande pendant les grosses chaleurs. 5. Il garde toujours le silence.

**VI.** Перепишите предложения. Вставьте вместо точек одну из форм относительных местоимений (*qui*, *que*) и переведите эти предложения:

1. Montrez-moi les gens ... vous intéressent. 2. Ce sont les cadeaux ... tu me feras.

**VII.** Прочитайте и переведите текст.

#### Strasbourg

En juillet 1979 la première réunion du parlement européen, dans un palais ultramoderne, a mis en vedette cette cité pittoresque et vivante. Orgueilleuse ville libre jadis, alsacienne et française depuis 1681, avec les intermèdes que l'on sait, siège du Conseil de l'Europe depuis 1949. Strasbourg prend officiellement rang de capitale au sein d'une Europe aux nations réconciliées.

Le nom de Strasbourg dérive de *Strateburgum*, c'est-à-dire le "bourg des routes". Les rubans de bétons des autoroutes et des voies rapides doubles maintenant les vieilles routes. Le Rhin, le plus européen de fleuves, permet la navigation de Baie à la mer du Nord. L'aéroport recueille un million de passagers par an, les avions mettent l'Alsace à un court vol d'oiseau de Londres, Bruxelles, Amsterdam, Frankfurt, Milan et Rome.

En 842, les petits-fils de Charlemagne, Charles le Chauve et Louis le Germanique prononcent les Serments de Strasbourg, un serment d'assistance mutuelle contre leur frère Lothaire. C'est le premier texte connu écrit en français.

Les Strasbourgeois d'antan voyaient beaucoup plus loin que leurs murailles. Lié aux républiques marchandes de Suisse et aux Pays-Bas, Strasbourg a rallié architectes germaniques et français pour construire sa cathédrale. La cathédrale ne possède qu'une flèche, elle est ornée d'importantes sculptures gothiques, de vitraux et de tapisseries et abrite une belle horloge astronomique.

Au XV<sup>ème</sup> siècle la ville accueille Gutenberg, participe au mouvement humaniste, si enraciné en Alsace est devenue une base de la Réforme, a ouvert ses écoles aux étudiants de toutes les nationalités, commerce sans souci des frontières.

En 1792, c'est à Strasbourg que Rouget de Lisle chante le "Chant de guerre pour l'armée de Rhin" (La Marseillaise). Assiégée par les Allemands en 1870, la ville capitule après une résistance héroïque; elle reste sous la domination allemande jusqu'en 1918. Elle a beaucoup souffert au cours de la Deuxième Guerre mondiale, et est libérée le 23 novembre 1944.

La cité est aujourd'hui un centre économique et politique de premier plan. La ville s'est dotée d'un palais de Congrès d'avant-garde et d'une université très contemporaine; elle a agrandi et creusé les impressionnants bassins qui font d'elle l'un de grands ports de France. Les Strasbourgeois se sont aussi mis en tête de rajeunir les vieilles pierres fatiguées et offrent à leurs hôtes les surprises d'un véritable musée en plein air d'architectures diverses.

Strasbourg mérite bien son nom de "capitale européenne".

**VIII.** Выпишите из текста предложение с глаголом в пассивной форме, назовите время этого глагола. Предложение переведите.

**IX.** Выпишите из текста предложение с усилительным оборотом, подчеркните его и переведите предложение.

**X.** Письменно ответьте на следующие вопросы:

1. Quand et pourquoi Strasbourg prend officiellement rang de capitale européenne?
2. Pourquoi peut-on dire que les Strasbourgeois "voyaient beaucoup plus loin que leurs murailles"?
3. Qu'est-ce qui caractérise le Strasbourg d'aujourd'hui?

### Вариант 5

**I.** Перепишите следующие предложения; подчеркните одной чертой личные местоимения в функции прямого дополнения и двумя чертами – в функции косвенного дополнения. Предложения переведите:

1. Tu leur donnes ton cahier. 2. Votre camarade, a-t-il passé ses examens? Oui, il les a passés. 3. Comprenez-vous ma question? Non, je ne la comprends pas.

**II.** Поставьте глагол в пассивную форму и переведите:

Beaucoup de touristes ont visité cette ville.

**III.** Раскройте скобки, поставив глагол первого предложения в passé immédiat, а глагол второго предложения в futur immédiat. Переведите оба предложения.

1. Ils (prendre part) à cette conférence. 2. Il (accomplir) ce travail.

**IV.** Переведите следующие предложения, предварительно тщательно разберитесь в роли местоимения *il*. Те предложения, в которых *il* является личным местоимением, напишите под левой рамкой, а те, в которых *il* – безличное местоимение (непереводимое), напишите под правой рамкой:

|         |
|---------|
| il - он |
|---------|

|                            |
|----------------------------|
| il – безличное местоимение |
|----------------------------|

1. Il est possible qu'ils lisent ces textes. 2. Il est écrit par cet écrivain. 3. Il arrive toujours à l'heure exacte. 4. Il arrive que vous êtes en retard.

**V.** Перепишите следующие предложения, переведите их, учитывая многозначность слова *charger*:



1. On le chargera de paquets. 2. On l'a chargé d'organiser cette réunion. 3. Je me charge de tout. 4. Le gouvernement a chargé le peuple d'impôts.

**VI.** Перепишите предложения. Вставьте вместо точек одну из форм относительных местоимений (qui, que) и переведите эти предложения:

1. Il m'avait écrit la lettre ... j'ai reçue il y a une semaine. 2. Ils veulent lire le livre ... est très intéressant.

**VII.** Прочитайте и переведите текст.

### **Marseille**

Marseille, grand port de la Méditerranée, est la deuxième ville de France après Paris.

Les premiers souvenirs historiques concernant Marseille remontent au XI<sup>e</sup> siècle avant notre ère. Comme dit la légende, des commerçants et navigateurs grecs vinrent s'installer sur la côte de la Gaule. Ils y fondèrent une ville, dans une petite baie fermée, abritée par les montagnes. Cette ville est appelée Massilia. La ville se développait rapidement et est devenue bientôt un des principaux ports du bassin occidental de la Méditerranée.

Aujourd'hui, avec ses 35 kilomètres de quais, Marseille est un grand port moderne, le mieux placé pour faire le commerce avec les pays d'Afrique et d'Orient.

Mais Marseille n'est pas seulement un port de commerce, c'est aussi un important centre industriel. Là sont traités les produits alimentaires qui arrivent des pays d'Afrique avec lesquels la France entretient ses traditionnelles relations commerciales. L'industrie chimique et les constructions mécaniques et navales y sont aussi développées.

Bien que très antique, Marseille n'a pas de monuments anciens remarquables. L'artère principale de la ville est la Canebière. Cette rue, il est vrai, n'a pas une très grande longueur, mais elle est large, bordée de grands hôtels, de cafés, de maisons monumentales. Très fiers de leur ville et de la Canebière, les Marseillais prétendent que Marseille est plus beau que Paris. Ils disent, lorsqu'ils veulent plaisanter les Parisiens : "Si Paris avait la Canebière, ça ressemblerait à un petit Marseille".

La Canebière qui débouche sur le Vieux-Port divise la ville en deux parties bien distinctes. C'est tout d'abord le vieux Marseille, aux rues sombres, étroites et montueuses, habité par des ouvriers et des pêcheurs, et le nouveau Marseille, ville moderne aux belles maisons et larges boulevards plantés de palmiers et de platanes.

A gauche du Vieux-Port, en haut d'un rocher se dresse une vieille cathédrale, Notre-Dame-de-la-Garde. De là une belle vue s'ouvre sur la ville, le port et sur la mer où l'on aperçoit le château d'If. Le château d'If est une forteresse bâtie au XVI<sup>e</sup> siècle sur une petite île rocheuse à trois kilomètres de Marseille. Ce château servit longtemps de prison d'Etat. Son architecture n'a rien de remarquable, mais ce qui le rend intéressant ce sont les souvenirs romanesques qui y sont liés. C'est là qu'Alexandre Dumas a placé une des principales scènes du roman "Monte-Cristo".

**VIII.** Выпишите из текста предложение с глаголом в пассивной форме, назовите время этого глагола. Предложение переведите.

**IX.** Выпишите из текста предложение с усилительным оборотом, подчеркните его и переведите предложение.

**X.** Письменно ответьте на следующие вопросы:

1. Pourquoi peut-on dire que Marseille est un grand port moderne?
2. Quelle est l'artère principale de la ville?
3. De quoi est célèbre le chateau d'If?

### **Процедура оценивания контрольных работ**

Контрольные работы выполняются студентами заочной формы обучения. Контрольная работа представляет собой проверку усвоения учебного материала студентом на протяжении семестра и является формой текущего контроля успеваемости. Студент допускается к сдаче зачета или экзамена при положительной оценке контрольной работы.

Студент выполняет один из пяти вариантов в соответствии с последней цифрой номера зачетной книжки (шифр). Студенты, шифр которых оканчивается на 1 или 2, выполняют вариант №1, на 3 или 4 - №2, на 5 или 6 - №3, на 7 или 8 - №4, на 9 или 0 - №5. Контрольная работа выполняется в печатном виде на листах формата А4или письменно в отдельной тетради. На титульном листе пишется название вуза, направление подготовки, название дисциплины, номер контрольной работы, фамилия и инициалы студента, номер группы, шифр, номер варианта.

Общими показателями оценки контрольной работы являются: полнота, логичность, осознанность, культура письменной речи, соответствие требованиям к оформлению. При оценке уровня выполнения контрольной работы могут быть установлены следующие критерии:

- умение работать со справочной литературой и словарями;
- навыки чтения, перевода литературы по направлению подготовки;
- умение анализировать и выполнять задания на основе предложенных грамматических форм и конструкций.

Оценка «зачтено»/«не зачтено» выставляется на титульном листе контрольной работы.

### **Критерии оценки**

Оценка «зачтено» ставится за полное и глубокое владение содержанием учебного материала, научное, логичное изложение, развитую культуру письменной речи. Контрольная работа выполнена студентом по своему варианту в объеме 80-100% и отсутствуют грубые лексико-грамматические ошибки.

Оценка «не зачтено» ставится, если студент обнаруживает непонимание излагаемого учебного материала, искажает его смысл, демонстрирует низкую культуру письменной речи, грубо нарушает требования к оформлению контрольной работы. Работа выполнена не по варианту, либо в объеме менее 50% и допущены грубые лексико-грамматические ошибки. Контрольную работу с оценкой «не зачтено» студент дорабатывает и представляет на проверку с первым вариантом работы и замечаниями преподавателя.

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

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

«Утверждаю»  
И.о. заведующего кафедрой  
 М.В. Виноградова

«01» июня 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Информатика и цифровые технологии**

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, 2021

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 27 мая 2021 г. Протокол № 11.

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена на заседании кафедры математики и информатики от 1 июня 2021 г. Протокол № 10.1.

И.о. заведующего кафедрой  М.В. Виноградова

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от 8 июня 2021 г. Протокол № 7а.

Председатель методической комиссии института  О.А. Мелякова

**Разработчики:**

Каюгина С.М., старший преподаватель кафедры математики и информатики  
Ерёмина Д.В., к.с.-х.н., доцент кафедры математики и информатики  
Отекина Н.Е., старший преподаватель кафедры математики и информатики

Директор института:  Г.А. Дорн

**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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ОПК-1</b>           | Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности | <b>ИД-1опк-1</b><br><br>Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области профессиональной деятельности | <i>знать:</i><br>- основные теоретические положения информатики и цифровых технологий, иметь представление об информационных процессах;<br><i>уметь:</i><br>- использовать возможности вычислительной техники и программного обеспечения в решении типовых задач в области профессиональной деятельности;<br><i>владеть:</i><br>- современными цифровыми технологиями и методами сбора, обработки, накопления, анализа и передачи информации для решения типовых задач в области профессиональной деятельности. |

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

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

Для изучения дисциплины необходимы знания предмета «Информатика» на базе среднего общего образования.

«Информатика и цифровые технологии» 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 108 часов (3 зачетных единицы).

| Вид учебной работы                                 | Форма обучения |            |
|----------------------------------------------------|----------------|------------|
|                                                    | очная          | заочная    |
| <b>Аудиторные занятия (всего)</b>                  | <b>48</b>      | <b>14</b>  |
| <i>В том числе:</i>                                | -              | -          |
| Лекционного типа                                   | 16             | 4          |
| Семинарского типа                                  | 32             | 10         |
| <b>Самостоятельная работа (всего)</b>              | <b>60</b>      | <b>94</b>  |
| <i>В том числе:</i>                                | -              | -          |
| Проработка материала лекций, подготовка к занятиям | 30             | 70         |
| Самостоятельное изучение тем                       | 4              |            |
| Курсовой проект (работа)                           | -              | -          |
| Расчетно-графические работы                        | -              | -          |
| Контрольная работа                                 | -              | 24         |
| Реферат                                            | -              | -          |
| Индивидуальные задания                             | 26             | -          |
| Вид промежуточной аттестации:                      | зачет          | зачет      |
| <b>Общая трудоемкость:</b>                         |                |            |
| часов                                              | <b>108</b>     | <b>108</b> |
| зачетных единиц                                    | <b>3</b>       | <b>3</b>   |

### 4. Содержание дисциплины

#### 4.1. Содержание разделов дисциплины

| № п/п | Наименование раздела дисциплины                                      | Содержание раздела                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.    | Основные понятия и методы теории информатики                         | Введение, цель и задачи дисциплины. Сообщения, данные, сигнал, свойства информации. Меры и единицы количества и объема информации.                                                                                                                                                                                                                                         |
| 2.    | Цифровые технологии                                                  | История развития цифровой техники. Цифровые устройства (логические основы ЭВМ; принципы работы цифровой электроники, базовые элементы цифровых схем). Состав и назначение основных элементов ПК. Периферийные устройства. Возможности и перспективы развития цифровых технологий.                                                                                          |
| 3.    | Программные средства реализации информационных и цифровых технологий | Понятие системного и служебного (сервисного) программного обеспечения. Операционные системы. Файловая структура операционных систем. Технологии обработки текстовой информации. Электронные таблицы. Средства электронных презентаций. Технологии обработки графической информации. Системы управления базами данных. Цифровые технологии в профессиональной деятельности. |
| 4.    | Алгоритмизация и программирование                                    | Понятие алгоритма и его свойства. Основные алгоритмические конструкции. Эволюция и классификация языков программирования. Трансляция, компиляция и интерпретация. Этапы решения задач на компьютерах.                                                                                                                                                                      |
| 5.    | Локальные и глобальные сети                                          | Сетевой сервис и сетевые стандарты. Программы для работы в сети Интернет. Защита информации в локальных и глобальных компьютерных сетях. Облачные технологии.                                                                                                                                                                                                              |

## 4.2. Разделы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

| № п/п | Наименование раздела дисциплины                                      | Лекционного типа | Семинарского типа | СР | Всего, часов |
|-------|----------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------|----|--------------|
| 1.    | Основные понятия и методы теории информатики                         | 2                | 2                 | 4  | 8            |
| 2.    | Цифровые технологии                                                  | 2                | 2                 | 8  | 12           |
| 3.    | Программные средства реализации информационных и цифровых технологий | 6                | 22                | 36 | 64           |
| 4.    | Алгоритмизация и программирование                                    | 4                | 4                 | 8  | 16           |
| 5.    | Локальные и глобальные сети                                          | 2                | 2                 | 4  | 8            |
|       | Итого:                                                               | 16               | 32                | 60 | 108          |

заочная форма обучения

| № п/п | Наименование раздела дисциплины                                      | Лекционного типа | Семинарского типа | СР | Всего, часов |
|-------|----------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------|----|--------------|
| 1.    | Основные понятия и методы теории информатики                         | 2                | -                 | 6  | 8            |
| 2.    | Цифровые технологии                                                  | 2                | -                 | 10 | 12           |
| 3.    | Программные средства реализации информационных и цифровых технологий | -                | 10                | 54 | 64           |
| 4.    | Алгоритмизация и программирование                                    | -                | -                 | 16 | 16           |
| 5.    | Локальные и глобальные сети                                          | -                | -                 | 8  | 8            |
|       | Итого:                                                               | 4                | 10                | 94 | 108          |

## 4.3. Занятия семинарского типа

| № п/п | № раздела дисциплины | Тема                                                                                                           | Трудоемкость (час) |         |
|-------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------|
|       |                      |                                                                                                                | очная              | заочная |
| 1.    | 1                    | Системы счисления и кодирование информации.                                                                    | 2                  | -       |
| 2.    | 2                    | Базовые логические элементы цифровых схем, составление таблиц истинности.                                      | 2                  | -       |
| 3.    | 3                    | Microsoft Word. Создание документа. Форматирование и редактирование текста.                                    | 2                  | 2       |
| 4.    | 3                    | Microsoft Word. Работа с графическими объектами, редактором формул, таблицами и диаграммами.                   | 2                  | 2       |
| 5.    | 3                    | Microsoft Word. Автоматизация работы в текстовом редакторе.                                                    | 2                  | -       |
| 6.    | 3                    | Microsoft Excel. Работа с ячейками, диапазонами, листами. Создание и оформление таблиц. Выполнение вычислений. | 2                  | 2       |
| 7.    | 3                    | Microsoft Excel. Применение встроенных функций и автоматизация расчетов. Построение диаграмм.                  | 2                  | 2       |

| № п/п | № раздела дисциплины | Тема                                                                                                | Трудоемкость (час) |         |
|-------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------|
|       |                      |                                                                                                     | очная              | заочная |
| 8.    | 3                    | Microsoft Excel. Создание функций пользователя и простейших элементов пользовательского интерфейса. | 2                  | -       |
| 9.    | 3                    | Microsoft Excel. Работа с базами данных.                                                            | 2                  | -       |
| 10.   | 3                    | Microsoft PowerPoint. Создание электронной презентации                                              | 2                  | 2       |
| 11.   | 3                    | СУБД Microsoft Access. Создание таблиц и логических связей между ними.                              | 2                  | -       |
| 12.   | 3                    | СУБД Microsoft Access. Создание и редактирование запросов и отчетов.                                | 2                  | -       |
| 13.   | 3                    | СУБД Microsoft Access. Создание и редактирование форм, главная кнопочная форма.                     | 2                  | -       |
| 14.   | 4                    | Создание алгоритмов с помощью блок-схем.                                                            | 2                  | -       |
| 15.   | 4                    | Создание компьютерных программ.                                                                     | 2                  | -       |
| 16.   | 5                    | Облачные сервисы.                                                                                   | 2                  | -       |
|       |                      | Итого:                                                                                              | 32                 | 10      |

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

| № п/п | Номер темы (раздела) | Метод обучения                         | Описание метода обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------|----------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | 3                    | Групповые творческие задания (проекты) | <p>Работа над проектом (разработка базы данных по какой-либо предметной области) выполняется в малых группах (2-3 человека).</p> <p>Непременным условием проектной деятельности является наличие заранее выработанных представлений о конечном продукте деятельности, этапов проектирования и реализации проекта, включая его осмысление и рефлексии результатов деятельности. Результат проектной деятельности имеет прикладное значение.</p> <p>Проектный метод является одной из технологий, обеспечивающих личностно-ориентированное воспитание и обучение. В процессе проектной деятельности формируются ряд умений и навыков работы в сотрудничестве и коммуникативные умения.</p> <p>Умения и навыки работы в сотрудничестве: умение коллективного планирования, взаимодействие с любым партнёром, решение общих задач, умение находить и исправлять ошибки в работе других участников группы.</p> <p>Коммуникативные умения: умение инициировать учебное взаимодействие - вступать в диалог, задавать вопросы, умение вести дискуссию, отстаивать свою точку зрения, находить компромисс.</p> |



|   |   |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---|---|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 | 5 | Проблемная дискуссия | <p>Дискуссия на тему «Интернет: польза и вред» — это совместное обсуждение поставленной проблемы, позволяющее прояснить мнения, позиции и установки участников группы в процессе непосредственного общения.</p> <p>Обучающиеся делятся на две команды, заранее прорабатывают тему и приводят аргументы «за» или «против» Интернета. Аргументы должны сопровождаться свидетельствами (цитаты, факты, статистические данные).</p> |
|---|---|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### 4.5. Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрено ОПОП.

### 5. Организация самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

#### 5.1. Типы самостоятельной работы и её контроль

| Тип самостоятельной работы                         | Форма обучения |         | Текущий контроль               |
|----------------------------------------------------|----------------|---------|--------------------------------|
|                                                    | очная          | заочная |                                |
| Проработка материала лекций, подготовка к занятиям | 30             | 70      | Тестирование                   |
| Самостоятельное изучение тем                       | 4              |         | Тестирование                   |
| Контрольная работа                                 | -              | 24      | Защита контрольной работы      |
| Индивидуальные задания                             | 26             | -       | Защита индивидуального задания |
| Всего часов:                                       | 60             | 94      |                                |

#### 5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы

1. Информатика и цифровые технологии [Электронный ресурс]: Методические указания к выполнению самостоятельной работы для направлений подготовки, реализуемых в ГАУ Северного Зауралья / Автор-сост. Н.Е. Отекина. – Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2020. – 12 с.

2. Информатика и цифровые технологии [Электронный ресурс]: Методические указания для выполнения контрольной работы обучающимися заочной формы для направлений подготовки, реализуемых в ГАУ Северного Зауралья / Автор-сост. Д.В. Ерёмкина. – Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2020. – 12 с.

3. Зинюк, О. В. Информатика: учебное пособие / О. В. Зинюк, И. И. Никитченко. — Москва: Российская таможенная академия, 2013. — 176 с. — ISBN 978-5-9590-0717-1. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/69718.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. Информатика: учебное пособие для студентов первого курса очной и заочной форм обучения / составители Е. А. Ракитина [и др.]. — Тамбов: Тамбовский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2015. — 158 с. — ISBN 978-5-8265-1490-0. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/64094.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

### 5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

Раздел 2. Цифровые технологии.

1. Состав и назначение основных элементов базовой конфигурации персонального компьютера, их характеристики.
2. Запоминающие устройства: классификация, принцип работы, основные характеристики.
3. Устройства ввода данных, их разновидности и основные характеристики.
4. Устройства вывода данных, их разновидности и основные характеристики.

## 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-1опк-1<br>Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области профессиональной деятельности | <i>знать:</i><br>- основные теоретические положения информатики и цифровых технологий, иметь представление об информационных процессах;<br><i>уметь:</i><br>- использовать возможности вычислительной техники и программного обеспечения в решении типовых задач в области профессиональной деятельности;<br><i>владеть:</i><br>- современными цифровыми технологиями и методами сбора, обработки, накопления, анализа и передачи информации для решения типовых задач в области профессиональной деятельности. | 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. Зинюк, О. В. Информатика: учебное пособие / О. В. Зинюк, И. И. Никитченко. — Москва: Российская таможенная академия, 2013. — 176 с. — ISBN 978-5-9590-0717-1. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/69718.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей
2. Кулеева, Е. В. Информатика. Базовый курс: учебное пособие / Е. В. Кулеева. — Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный университет промышленных технологий и дизайна, 2019. — 174 с. — ISBN 978-5-7937-1769-4. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/102423.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

### **б) дополнительная литература**

3. Башмакова, Е. И. Информатика и информационные технологии. Технология работы в MS WORD 2016: учебное пособие / Е. И. Башмакова. — Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 90 с. — ISBN 978-5-4497-0515-0. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/94204.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей
4. Воробьева, Ф. И. Информатика. MS Excel 2010: учебное пособие / Ф. И. Воробьева, Е. С. Воробьев. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2014. — 100 с. — ISBN 978-5-7882-1657-7. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/62175.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей
5. Информатика: учебное пособие для студентов первого курса очной и заочной форм обучения / составители Е. А. Ракитина [и др.]. — Тамбов: Тамбовский государственный технический университет, ЭБС АСБ, 2015. — 158 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/64094.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей
6. Информатика. Алгоритмы и программы на языке VBA: учебно-методическое пособие / О. А. Хантимирова, Н. Ю. Росторгуева, И. В. Родыгина, Я. Д. Лейзерович. — Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 103 с. — ISBN 978-5-4497-0749-9. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/99092.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей
7. Селина, Е. Г. Создание реляционных баз данных средствами СУБД Microsoft Access: учебно-методическое пособие / Е. Г. Селина. — Санкт-Петербург: Университет ИТМО, 2016. — 46 с. — ISBN 2227-8397. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/68137.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

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

<http://www.intuit.ru/> - Национальный открытый университет «Интуит»  
<http://www.planetaexcel.ru> – сайт о возможностях Excel  
<http://office.microsoft.com/ru-ru> - сайт фирмы Microsoft

## **9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

1. Информатика и цифровые технологии [Электронный ресурс]: Методические указания к лабораторным работам для направлений подготовки, реализуемых в ГАУ Северного Зауралья / Автор-сост. С.М. Каюгина. – Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2020. – 120 с.

2. Информатика и цифровые технологии [Электронный ресурс]: Методические указания к лабораторным работам для направлений подготовки, реализуемых в ГАУ Северного Зауралья / Автор-сост. Д.В. Ерёмкина. – Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2020. - 100 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**

Для проведения лабораторных занятий по дисциплине «Информатика и цифровые технологии» используется компьютерный класс (14-15 компьютеров) с установленным программным обеспечением.

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 «Информатика и цифровые технологии»

для направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

профиль *Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий*

Уровень высшего образования – бакалавриат

Разработчики:

Каюгина С.М., старший преподаватель кафедры математики и информатики

Ерёмина Д.В., к.с.-х.н., доцент кафедры математики и информатики

Отекина Н.Е., старший преподаватель кафедры математики и информатики

Утверждено на заседании кафедры

протокол № 10.1 от 1 июня 2021 г.

И.о. заведующего кафедрой  М.В. Виноградова

Тюмень, 2021

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

**1. Вопросы к зачёту**

| Компетенция                                                                                                                                               | Вопросы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ОПК-1</b><br>Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определение «информатика».</li> <li>2. Определение «сигнал».</li> <li>3. Параметры сигнала.</li> <li>4. Определения «данные» и «информация».</li> <li>5. Определение «информационный процесс».</li> <li>6. Формы представления информация.</li> <li>7. Свойства информации.</li> <li>8. Подходы к измерению количества информации.</li> <li>9. Единицы измерения информации.</li> <li>10. Понятие «энтропия».</li> <li>11. Формула Хартли.</li> <li>12. Формула Шеннона.</li> <li>13. Определение «информатизация общества».</li> <li>14. Определение «информационная технология».</li> <li>15. Определение «информационные ресурсы».</li> <li>16. Понятие, признаки информационного общества.</li> <li>17. Метод кодирования цвета RGB.</li> <li>18. Метод кодирования цвета CMYK.</li> <li>19. Кодовая таблица Unicod.</li> <li>20. Таблица кодов ASCII.</li> <li>21. Кодирование растровой графики.</li> <li>22. Кодирование звука.</li> <li>23. Система счисления. Отличие позиционной от непозиционной системы счисления.</li> <li>24. Достоинства двоичной системы счисления.</li> <li>25. Алгебра логики. Основоположник.</li> <li>26. Логическое высказывание.</li> <li>27. Логические операции. Логические формулы.</li> <li>28. Элементы электронных логических схем, реализующие элементарную логическую функцию.</li> <li>29. Принципы фон Неймана</li> <li>30. Поколения ЭВМ.</li> <li>31. Суперкомпьютер.</li> <li>32. Состав микропроцессора. Характеристики.</li> <li>33. Виды памяти. Характеристики.</li> <li>34. Устройства ввода-вывода информации.</li> <li>35. Системное программное обеспечение.</li> <li>36. Утилиты.</li> <li>37. Классификация прикладных программ.</li> <li>38. Программы-архиваторы.</li> <li>39. Понятие «алгоритм».</li> <li>40. Построение блок-схемы алгоритма.</li> <li>41. Линейный алгоритм.</li> </ol> |

|  |                                                                                         |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 42. Циклический алгоритм.                                                               |
|  | 43. Алгоритм с ветвлением.                                                              |
|  | 44. Свойствами алгоритма.                                                               |
|  | 45. Понятие «языки программирования». Языки программирования высокого и низкого уровня. |
|  | 46. Трансляторы (компиляторы и интерпретаторы).                                         |
|  | 47. Определение «программа».                                                            |
|  | 48. Интегрированная система программирования. Состав.                                   |
|  | 49. Определение «компьютерная сеть». Виды сетей.                                        |
|  | 50. Сетевые топологии.                                                                  |
|  | 51. IP-адрес. URL-адрес.                                                                |
|  | 52. Сервер.                                                                             |
|  | 53. Браузер.                                                                            |
|  | 54. Поисковые системы.                                                                  |
|  | 55. Определение «провайдер».                                                            |
|  | 56. Функционал MS Word.                                                                 |
|  | 57. Операции форматирования текста.                                                     |
|  | 58. Операции редактирования текста.                                                     |
|  | 59. Функционал MS Excel.                                                                |
|  | 60. Адресация ячеек. Виды адресации.                                                    |
|  | 61. Формулы. Мастер функций.                                                            |
|  | 62. Автозаполнение. Автозавершение.                                                     |
|  | 63. Функционал MS Power Point.                                                          |
|  | 64. Понятия «презентация», «слайд», «выдачи».                                           |
|  | 65. Понятие «база данных». СУБД.                                                        |
|  | 66. Реляционные базы данных.                                                            |
|  | 67. Объекты СУБД MS Access.                                                             |
|  | 68. Запрос. Виды запросов.                                                              |
|  | 69. Отчет. Форма.                                                                       |
|  | 70. Связи между полями таблиц базы данных. Ключевое поле.                               |
|  | 71. Угрозы информационной безопасности.                                                 |
|  | 72. Электронно-цифровая подпись документа.                                              |
|  | 73. Криптографическое преобразование информации.                                        |
|  | 74. Компьютерные вирусы.                                                                |

Обучающийся допускается к промежуточной аттестации по дисциплине при условии выполнения всех лабораторных работ, защиты индивидуальных заданий (очная форма), защиты контрольной работы (заочная форма), выполнения на положительные оценки тестов по лекционному материалу и теме, вынесенной на самостоятельное обучение.

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.

### **Критерии оценки:**

- «зачтено» выставляется обучающемуся, если итоговое тестирование в системе электронного обучения Moodle выполнено с результатом 50% и выше;
- «не зачтено» выставляется обучающемуся, если итоговое тестирование в системе электронного обучения Moodle выполнено с результатом 49% и ниже.

## **2. Комплект заданий для контрольной работы**

### **Вариант № 1**

1. Информатика. Определение. Цели и задачи дисциплины.
2. Различные подходы к определению количества информации.
3. Строгая дизъюнкция или неравнозначность (с таблицей истинности).
4. Приведите примеры текстовых редакторов (кроме MS Word).
5. Что такое линия тренда? Как ее добавить? (MS Excel).
6. Создать рисунок SmartArt, соответствующий одному из теоретических вопросов.

### **Вариант №2**

1. Основные формы логических высказываний. Простые и составные высказывания.
2. Характерные черты I поколения ЭВМ.
3. Охарактеризуйте служебные приложения Windows.
4. Что такое презентация? Приведите форматы презентаций.
5. Что такое RGB?
6. Создать рисунок SmartArt, соответствующий одному из теоретических вопросов.

### **Вариант №3**

1. Энтропия как мера неопределённости ситуации.
2. Оперативная память.
3. Классификация и описание вирусов.
4. Каким образом можно осуществить проверку орфографии и расстановку переносов в текстовом документе?
5. В чем состоят основные различия между форматами растровых графических файлов?
6. Создать рисунок SmartArt, соответствующий одному из теоретических вопросов.

### **Вариант №4**

1. Истоки и предпосылки развития информатики.
2. Позиционные системы счисления.
3. Что такое гиперссылка? Как её можно добавить в текстовый документ?
4. Типы листов рабочей книги (MS Excel).
5. Антивирусные программы.
6. Создать рисунок SmartArt, соответствующий одному из теоретических вопросов.

### **Вариант №5**

1. Назовите основные единицы измерения информации.
2. Конъюнкция, или логическое умножение (с таблицей истинности).
3. Характерные черты II поколения ЭВМ.
4. Средства мультимедиа и их назначение.
5. Приведите примеры использования статистических функций (MS Excel).
6. Создать рисунок SmartArt, соответствующий одному из теоретических вопросов.

### **Вариант №6**

1. Приведите основные формы представления информации.
2. Вклад Блеза Паскаля в развитие вычислительной техники.
3. Функции вспомогательных программ (утилит).
4. Какие средства имеет Word для вычислений?
5. Как добавляется звук на слайд? Поясните, как настраивается звук (например, воспроизведение звука (mp3) с 1 по 15 слайд).
6. Создать рисунок SmartArt, соответствующий одному из теоретических вопросов.

### **Вариант №7**

1. Информационная культура.
2. Супер-ЭВМ и их разновидности.
3. Файл. Как задается имя файла?
4. Что такое шаблон? Каково назначение шаблонов Word?
5. Каким способом можно присвоить имя ячейке MS Excel?



6. Создать рисунок SmartArt, соответствующий одному из теоретических вопросов.

#### **Вариант №8**

1. Чем отличаются между собой мобильные телефоны, смартфоны, коммуникаторы и КПК?
2. Формула Шеннона.
3. Классификация программного обеспечения.
4. Есть ли существенные отличия между понятиями текстовый редактор и текстовый процессор?
5. Для чего используется команда Excel Подбор параметра?
6. Создать рисунок SmartArt, соответствующий одному из теоретических вопросов.

#### **Вариант №9**

1. Пути и проблемы создания информационного общества.
2. Вклад Лебедева Сергея Алексеевича в развитие отечественной вычислительной техники.
3. Назначение, функции операционной системы.
4. Как настроить автоматический показ слайдов в PowerPoint?
5. Почему при уменьшении и увеличении растрового изображения ухудшается его качество?
6. Создать рисунок SmartArt, соответствующий одному из теоретических вопросов.

#### **Вариант №10**

1. Информационная картина мира.
2. Формула Хартли.
3. Дайте определение терминов: организация файлов, папка, иерархическая система папок.
4. Что такое тезаурус? Как его можно использовать? (MSWord)
5. Что такое сводная таблица в Excel?
6. Создать рисунок SmartArt, соответствующий одному из теоретических вопросов.

#### **Вариант №11**

1. Ручной (домеханический) этап развития вычислительной техники.
2. Перечислите основные принципы компьютера фон-неймановской архитектуры и разъясните их содержание.
3. Дайте определение утилиты. Приведите примеры.
4. Что такое Список. Типы списков с примерами (MS Word).
5. Ошибочные значения? Приведите примеры (MS Excel).
6. Создать рисунок SmartArt, соответствующий одному из теоретических вопросов.

#### **Вариант №12**

1. Информация. Свойства информации.
2. Основные характеристики микропроцессора.
3. Двоичное кодирование звуковой информации.
4. Программы упаковщики (архиваторы).
5. Приведите пример и инструменты вычисления промежуточных итогов в Excel.
6. Создать рисунок SmartArt, соответствующий одному из теоретических вопросов.

#### **Вариант №13**

1. Влияние информационных революций на развитие цивилизации.
2. Единицы измерения количества информации.
3. Назначение, функции прикладного программного обеспечения.
4. Приведите все способы создания таблиц в MS Word.
5. Основные достоинства векторной графики.
6. Создать рисунок SmartArt, соответствующий одному из теоретических вопросов.

#### **Вариант №14**

1. Информатизация как процесс преобразования индустриального общества в информационное.

2. Уровни доступа справочной системы Windows.
3. Основные принципы классификации компьютеров.
4. В чем существенные отличия между понятиями форматирование и редактирование текста?
5. Виды сортировки данных списка в Excel.
6. Создать рисунок SmartArt, соответствующий одному из теоретических вопросов.

#### **Вариант №15**

1. Системы передачи информации.
2. Двоичное кодирование текстовой информации.
3. Определение Рабочего стола и его элементов.
4. Назначение MS Excel.
5. Что такое стиль в Word?
6. Создать рисунок SmartArt, соответствующий одному из теоретических вопросов.

#### **Вариант №16**

1. Атрибутивные свойства информации.
2. Основные логические операции.
3. Направление исследований информатики по искусственному интеллекту.
4. Как в ЭТ осуществляется объединение ячеек и перенос информации внутри ячейки?
5. Что означает термин список в Excel?
6. Создать рисунок SmartArt, соответствующий одному из теоретических вопросов.

#### **Вариант №17**

1. Информационные ресурсы.
2. Характерные черты III поколения ЭВМ.
3. Связь информатики с другими науками.
4. История появления ЭТ.
5. С какой целью к объектам слайда может добавляться гиперссылка? Как ее добавить?
6. Создать рисунок SmartArt, соответствующий одному из теоретических вопросов.

#### **Вариант №18**

1. Понятие сигнала, как средства передачи информации.
2. Дизъюнкция, или логическое сложение (с таблицей истинности).
3. Место информатики в системе наук.
4. Приведите примеры использования математических функций (MS Excel).
5. Что такое анимация? Каким образом можно добавить анимацию к объектам слайдов?
6. Создать рисунок SmartArt, соответствующий одному из теоретических вопросов.

#### **Вариант №19**

1. Логический элемент. Технические обозначения логических элементов.
2. Классификация ЭВМ по совместимости.
3. Что такое прогрессия? Приведите примеры (MS Excel).
4. Способы добавления графиков и диаграмм на слайд.
5. Назначение векторной графики.
6. Создать рисунок SmartArt, соответствующий одному из теоретических вопросов.

#### **Вариант №20**

1. Двоичное кодирование информации.
2. MSAccess. Что такое поле, запись, структура записи.
3. Операционная система MS DOS.
4. Можно ли текст, отформатированный в редакторе Word 2016 прочитать в редакторе Word 2003? Как это сделать?
5. Дайте пример фильтрации данных списка в Excel.
6. Создать рисунок SmartArt, соответствующий одному из теоретических вопросов.

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, допущено по каждому заданию по одной несущественной ошибке и в одном задании допущена одна существенная ошибка, приведены схемы, таблицы и рисунки, требующие эти пояснения по работе.
- оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если контрольная работа выполнена не по своему варианту, допущено по половине заданий по одной существенной ошибке, не приведены схемы, таблицы и рисунки, требующие эти пояснения по работе.

## **3. Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий / проектов**

### **3.1. Групповые творческие задания (проекты):**

#### **Разработка базы данных средствами СУБД Access**

1. Сначала разрабатывается схема модели базы данных производственного предприятия или некоммерческой организации (мебельная мастерская, пекарня, кондитерская, ветклиника, автосервис, клуб собаководов, агрофирма и т.п.) (не менее 3-4 связанных таблиц).
2. Затем создаются и заполняются таблицы базы данных (не менее 15 записей на основную таблицу и не менее 5 записей на подчиненные таблицы). Обязательно использование подстановок фиксированных значений, либо из полей справочных таблиц.
3. Разрабатываются формы для ввода и просмотра данных.
4. Создаются несколько запросов и отчетов.
5. Создается кнопочная форма.

Групповое творческое задание (проект) выполняется в малых группах (2-3 чел.). Обучающиеся разрабатывают в MS Access базу данных. Представляют преподавателю на проверку файл базы данных на электронном носителе и отвечают на вопросы, касающиеся создания объектов базы данных и работы с ними.

#### **Вопросы к защите индивидуального задания:**

1. Понятия «поле», «запись» таблицы базы данных.
2. Порядок создания и типы связей в реляционной базе данных.
3. Ключевое поле.
4. Назначение таблиц.
5. Назначение форм. Виды форм. Создание кнопочной формы.
6. Назначение запросов. Виды запросов.
7. Вычисляемые поля.
8. Назначение отчетов.

### **Критерии оценки:**

- оценка «зачтено» выставляется группе обучающихся, если база данных в СУБД Access состоит не менее чем из трех таблиц, связанных между собой, созданы как минимум два запроса, две формы, отчет и кнопочная форма;

- оценка «не зачтено» выставляется группе обучающихся, если в базе данных созданы и заполнены таблицы, но не связаны между собой или не указан тип связи, не созданы или не работают запросы, не создан отчет или кнопочная форма.

### 3.2. Индивидуальные творческие задания (проекты):

#### Индивидуальное задание «Облачные технологии»

1. Зарегистрируйте аккаунт **Google** или войдите в существующий.
2. Используя сервис **Google Документы**, создайте текстовый документ. Наберите текст (скопируйте из интернета, но без нарушения законодательства РФ), объем текста - одна страница. Отредактируйте текст всеми способами, представленными инструментами **Google Документы**. Загрузите документ на свой компьютер в виде файла Word. Предоставьте совместный доступ к документу для преподавателя.
3. Создайте таблицу, используя сервис **Google Таблицы**. Заполните ячейки какими-либо данными. Используйте формулы для вычислений. Вставьте график или диаграмму. Экспортируйте таблицу в формате Excel на свой компьютер. Предоставьте совместный доступ для преподавателя.
4. Создайте презентацию, используя сервис **Google Презентации**. На слайдах должны быть текст, таблица, рисунок, диаграмма, видео. Экспортируйте презентацию в формате PPT на свой компьютер. Предоставьте совместный доступ к презентации для преподавателя.
5. Создайте форму-опросник на основе любого шаблона, представленного в **Google Формы**, на тему, связанную с вашей будущей профессией. Используйте разные типы ответов (один вариант, несколько вариантов, ввод ответа с клавиатуры). Разошлите ссылку на форму одноклассникам и преподавателю. Посмотрите результаты ответов в виде диаграмм и таблицы.

Для защиты индивидуального задания обучающийся показывает преподавателю выполненные задания в электронном виде и, при необходимости, поясняет, как выполнял.

#### Вопросы к защите индивидуального задания:

1. Определение «облачные технологии».
2. Функционал Google Документы.
3. Функционал Google Таблицы.
4. Функционал Google Презентации.
5. Функционал Google Формы.
6. Функционал Google Диск.

#### Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если выполнены все требования задания и даны ответы на вопросы преподавателя;
- оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если задание выполнено менее чем на половину, обучающийся затруднялся с ответами на вопросы преподавателя.

#### Создание сайта с помощью сервиса Google Sites

1. Откройте сервис <https://sites.google.com/new>. Войдите в свой аккаунт Google.
2. Создайте сайт-визитку производственного предприятия или некоммерческой организации (пекарня, кондитерская, мебельная мастерская, ветклиника, клуб собаководов, автосервис, агрофирма и т.п.). Сайт должен содержать страницы: **Главная** (информация о предприятии, его истории), **Ассортимент**, **Контакты**, **Обратная связь** и другие (на усмотрение автора сайта). Рекомендуются для страницы **Ассортимент** использовать карусель изображений и таблицу с прайс-листом (таблица

заранее должна быть размещена на Google-диске). На страницу **Контакты** добавьте карту, e-mail и телефон, укажите режим работы, добавьте ФИО, должности и фото сотрудников. На странице **Обратная связь** следует вставить форму для опроса посетителей, которую предварительно нужно создать с помощью сервиса Google-формы. Необходимо добавить кнопки навигации между страницами сайта. Опубликуйте сайт. Отправьте ссылку на проверку преподавателю.

#### **Вопросы к защите индивидуального задания:**

1. Добавление страницы на сайт в сервисе Google Sites.
2. Добавление рисунка на странице сайта в сервисе Google Sites. Карусель изображений.
3. Добавление различных элементов на страницу сайта в сервисе Google Sites.
4. Создание ссылок на страницы сайта в сервисе Google Sites.
5. Предварительный просмотр внешнего вида сайта на различных устройствах.
6. Публикация сайта.

Обучающийся демонстрирует преподавателю готовый сайт и отвечает на вопросы, касающиеся создания элементов дизайна сайта, гипертекстовых связей между страницами.

#### **Критерии оценки:**

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если выполнены требования по структуре, дизайну и наполнению сайта, гиперссылки работают;
- оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если сайт состоит менее чем из 3 страниц, отсутствуют или не работают гиперссылки, не использованы все требуемые элементы оформления, не добавлены картинки, таблицы, не создана форма анкеты на странице обратной связи.

Министерство сельского хозяйства РФ  
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья  
АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ  
Кафедра философии и социально-гуманитарных наук

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

«Утверждаю»  
Заведующий кафедрой

  
С.Н. Семенкова  
« 21 » « июня » 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

***ИСТОРИЯ (история России, всеобщая история)***

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, 2021

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 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «27» мая 2021 г. Протокол № 11.

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена на заседании кафедры философии и социально-гуманитарных наук АТИ ГАУ Северного Зауралья от «10» июня 2021 г. Протокол № 9.

Заведующий кафедрой Философии

и социально-гуманитарных наук, к.п.н, доцент  С.Н. Семенкова

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена методической комиссией Агротехнологического института ГАУ Северного Зауралья от «16» июня 2021 г. Протокол № 10.

Председатель методической комиссии института  О.В. Ковалева

**Разработчик:**

Березуев Е.А., доцент кафедры философии и социально-гуманитарных наук, к.ф.н.  
Гончаренко О.Н. доцент кафедры философии и социально-гуманитарных наук, к.и.н., доцент

Директор института:

 Г.А. Дорн

**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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>УК-5</b>     | Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | <b>ИД-1<sub>ук-5</sub></b><br>Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира, включая мировые религии, философские и этические учения | <b>знать:</b><br>-закономерности и этапы исторического процесса, основные исторические факты, даты, события и имена исторических деятелей России; основные события и процессы отечественной истории в контексте мировой истории;<br><b>уметь:</b><br>- толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия, исходя из исторического прошлого обществ и народов;<br><b>владеть:</b><br>- готовностью письменного аргументированного изложения собственной точки зрения, опирающегося на историческую литературу и источники, навыками публичной речи. |
|                 |                                                                                                                        | <b>ИД-2<sub>ук-5</sub></b><br>Недискриминационно и конструктивно взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции                                                                                                                                                                        | <b>знать:</b><br>- закономерности формирования социальных общностей; особенности протекания интеграционных процессов в сообществе мировых цивилизаций;<br><b>уметь:</b><br>- критически воспринимать, анализировать и оценивать историческую информацию, использовать полученные знания в профессиональной деятельности, проявляя гражданскую позицию.<br><b>владеть:</b><br>- способностью использования базовых знаний, методами анализа фактов и явлений, необходимых для работы в профессиональной сфере.                                                                           |

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

Данная дисциплина относится к Блоку 1 обязательной части образовательной программы.



Знания основных этапов исторического развития Российского государства, а также фактов по истории России и истории других государств будут способствовать творческому осмыслению реалий прошлого и современности, и лучшему усвоению дисциплины «История (история России, всеобщая история)».

История (история России, всеобщая история) является предшествующей дисциплиной для дисциплин: «Философия», «Социология».

Дисциплина изучается на 1 курсе в 2 семестре по очной и заочной формам обучения.

### 3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов (3 зачетные единицы)

| Вид учебной работы                                 | Формы обучения |         |
|----------------------------------------------------|----------------|---------|
|                                                    | очная          | заочная |
| Аудиторные занятия (всего)                         | 48             | 14      |
| В том числе:                                       | -              | -       |
| Лекционного типа                                   | 32             | 10      |
| Семинарского типа                                  | 16             | 4       |
| Самостоятельная работа (всего)                     | 42             | 76      |
| В том числе:                                       | -              | -       |
| Проработка материала лекций, подготовка к занятиям | 21             | 57      |
| Самостоятельное изучение тем                       | 8              |         |
| Реферат                                            | 13             | -       |
| Контрольная работа                                 | -              | 19      |
| Вид промежуточной аттестации                       |                |         |
| экзамен                                            | 18             | 18      |
| 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.    | История в системе социально-гуманитарных наук             | Тема 1.1. Место истории в системе наук<br>Объект и предмет исторической науки. Место истории в системе наук. Теория и методология исторической науки. Сущность, формы, функции исторического знания. Методы изучения истории. Источники изучения истории, их классификация. История России - неотъемлемая часть всемирной истории. Отечественная историография в прошлом. Выдающиеся представители российской исторической науки. Основные направления современной исторической науки. |
| 2.    | Особенности становления государственности в России и мире | Тема 2.1. Пути политогенеза и этапы образования государства в свете современных научных данных<br>а. Разные типы общностей в догосударственный период. Проблемы этногенеза и роль миграций в становлении народов. Специфика цивилизаций (государство, общество, культура) Древнего Востока и античности. Территория России в системе древнего мира.                                                                                                                                    |

|    |                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                                      | <p>Тема 2.2. Этнокультурные и социально-политические процессы становления русской государственности</p> <p>Традиционные формы социальной организации европейских народов в догосударственный период. Особенности социально-политического развития. Проблема формирования элиты Древней Руси. Роль вече. Эволюция древнерусской государственности в XI-XII веках. Эволюция древнерусской государственности в XI-XII веках. Новгородская земля, Галицко-Волынское, Владимиро-Суздальское княжества: формирование различных моделей развития древнерусского общества и государства Соседи Древней Руси в IX-XII веках.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 3. | Русские земли в XIII-XV веках и европейское средневековье            | <p>Тема 3.1. XIII век в мировой истории</p> <p>Западная Европа, Восток и Россия: технологии, производственные отношения и способы эксплуатации, политические системы, идеология и социальная психология. Образование монгольской державы. Причины и направления монгольской экспансии. Ордынское нашествие на русские земли. Экспансия Запада. Александр Невский. Взаимоотношения русских княжеств и Золотой Орды.</p> <p>Тема 3.2. Образование русского централизованного государства</p> <p>Объединение русских земель вокруг Москвы. Отношения Москвы с русскими княжествами и землями. Дмитрий Донской. Альтернативные варианты объединения русских земель: Тверское княжество; Великое княжество Литовское как претенденты на роль политического центра. Иван III. Окончание ига. Процесс централизации в законодательном оформлении.</p> <p>Судебник 1497 г. Начало формирования служилой системы. Дворянство как опора центральной власти. Общественно-политическая мысль на рубеже столетий. Иго и дискуссия о его роли в становлении русского государства.</p> |
| 4. | Россия в XVI-XVII веках в контексте развития европейской цивилизации | <p>Тема 4.1. XVI-XVII века в мировой истории. Иван IV XVI-XVII века в мировой истории. Великие географические открытия и начало Нового времени в Западной Европе. Эпоха Возрождения. Европейская Реформация: ее причины и значение. Развитие капиталистических отношений. Иван Грозный: поиск альтернативных путей социально-политического развития России. Реформы 50-х гг. и складывание сословно-представительной монархии. Избранная рада. «Казанская война». Ливонская война. Опричнина. Укрепление самодержавия. Социально-экономический и политический кризис второй половины XVI века. Изменения в социальной структуре и экономике страны. Начало присоединения Сибири.</p> <p>Тема 4.2. Россия в XVII веке</p> <p>«Смутное время»: ослабление государственных начал, попытки возрождения «домонгольских» норм отношений между властью и обществом, феномен самозванчества, усиление шляхетско-католической экспансии на Восток. Роль ополчения в освобождении Москвы и изгнании чужеземцев. К. Минин и Д. Пожарский.</p>                                      |

|    |                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                                               | <p>Тема 4.3. Воцарение династии Романовых</p> <p>Земский собор 1613 г. и воцарение династии Романовых. Боярская Дума. Земские соборы в Московском государстве. Церковь и государство. Церковный раскол: его социально-политическая сущность и последствия. Особенности сословно-представительной монархии в России. Социально-экономические процессы в Московском государстве. Новые явления в хозяйственной жизни. Закрепощение крестьян. Усиление позиций дворянства. «Соборное Уложение» 1649 г.: юридическое закрепление крепостного права, сословных функций и самодержавия. Дискуссии о генезисе самодержавия в России. Развитие русской культуры в Московском государстве.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 5. | Россия и мир в XVIII-XIX веках: попытки модернизации и промышленный переворот | <p>Тема 5.1. XVIII век в европейской и мировой истории XVIII–XIX века в европейской и мировой истории</p> <p>Формирование колониальной системы и капиталистического хозяйства. «Европейское Просвещение» и влияние его идей на мировое развитие. «Просвещенный абсолютизм». Французская революция и ее влияние на политическое и социокультурное развитие стран Европы. Петр I: борьба за преобразование традиционного общества в России. Основные направления «европеизации» страны. Скачок в развитии промышленности. Создание военно-морского флота и регулярной армии. Церковная реформа. Эволюция сословной структуры общества. Утверждение абсолютизма. Провозглашение России империей. Упрочение международного авторитета страны. Особенности петровской модернизации. Дворцовые перевороты XVIII века.</p> <p>Тема 5.2. Внутренняя и внешняя политика Екатерины II. Политика «просвещенного абсолютизма» Екатерины II. Жалованные грамоты дворянству и городам. Укрепление сословного строя и абсолютизма. Введение свободы предпринимательства. Усиление крепостничества и социальные конфликты во второй половине XVIII века. Расширение границ империи. Русская культура XVIII века: от петровских инициатив к «веку просвещения».</p> <p>Тема 5.3. Попытки реформирования политической системы в XIX веке</p> <p>Попытки реформирования политической системы России при Александре I: проекты М.М. Сперанского и Н.Н. Новосильцева. Изменение политического курса в 20-х гг. XIX века: причины и последствия. Победа России в войне против Наполеона и ее значение. Внутренняя и внешняя политика Николая I. Россия и Кавказ. Крестьянский вопрос в XIX веке: этапы решения. Подступы к решению в первой половине XIX века. Предпосылки и причины отмены крепостного права. Итоги и значение крестьянской реформы. Политические преобразования 60-70-х гг. Формирование «индустриальной реальности». Особенности промышленного переворота в России. Присоединение Средней Азии. Общественно-политическое движение в России в XIX в. Русская культура в XIX в.: общие достижения и противоречия. Создание первых высших учебных заведений в Азиатской части России.</p> |

|    |                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6. | Россия и мир в XX веке | <p>Тема 6.1. Россия и мир в начале XX века</p> <p>Мир в начале XX века. Войны конца XIX-начала XX веков. Завершение раздела мира и борьба за колонии. Особенности становления капитализма в колониальных странах. «Пробуждение Азии» – первая волна буржуазных антиколониальных революций. Первая мировая война. Российская экономика конца XIX–начала XX вв., подъемы и кризисы. Русская деревня в начале века. Обострение споров вокруг решения аграрного вопроса. Первая российская революция, изменения в политической системе. Столыпинская аграрная реформа, экономическая, политическая и социальная сущность, итоги, последствия. Участие России в Первой мировой войне. Общенациональный кризис в стране и его истоки. Февральская революция. Альтернативы развития России после революции. Временное правительство.</p> <p>Тема 6.2. СССР в 1917-1945 годы</p> <p>Октябрь 1917 г., приход к власти большевиков. Экономическая программа большевиков. Начало формирования однопартийной политической системы. Гражданская война и интервенция. Первая волна русской эмиграции. Современная отечественная и зарубежная историография о причинах, содержании и последствиях общенационального кризиса в России и революции в России в 1917 г. Мир между мировыми войнами. Политический кризис в Советском государстве в начале 1920-х гг. Переход от военного коммунизма к нэпу. Образование СССР. Особенности советской национальной политики и модели национально-государственного устройства. Борьба в руководстве партии по вопросам развития страны. Возвышение И.В. Сталина. Курс на строительство социализма в одной стране. Форсированная индустриализация: предпосылки, источники накопления, методы, темпы, итоги. Политика сплошной коллективизации сельского хозяйства, ее социальные и политические последствия. Утверждение тоталитарного политического режима. Экономические основы советского политического режима. Культурная революция в Советском государстве. Конституция СССР 1936 г. Советская внешняя политика в 1920–1930-х гг. Современные споры о международном кризисе 1939–1941 гг. Предпосылки Второй мировой войны. СССР во Второй мировой войне. Основные этапы и события Великой Отечественной войны. Создание антигитлеровской коалиции. Решающий вклад СССР в разгром фашизма. Причины и цена победы. Консолидация советского общества в годы войны.</p> <p>Тема 6.3. Советский Союз в условиях холодной войны</p> <p>Мир после Второй мировой войны. Распад антигитлеровской коалиции. Раскол мира на два лагеря. Начало холодной войны. Гонка вооружений. Научно-техническая революция и ее влияние на ход мирового общественного развития. Интеграционные процессы в послевоенной Европе и мире. Социально-экономическое развитие, общественно-политическая жизнь, культура СССР в послевоенный период. Реформаторские поиски в советском руководстве. Н.С.</p> |
|----|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|    |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                         | <p>Хрущев: начало либерализации во внутренней и внешней политике. «Оттепель» в духовной сфере. Изменение в теории и практике советской внешней политике.</p> <p>Тема 6.4. Развитие СССР в 70-х – 80-х годы</p> <p>СССР 1970-х-начале 1980-х гг.: курс руководства страны на консервацию советской системы. Стагнация в экономике и нарастание кризисных явлений во всех сферах общественной жизни. Ввод советских войск в Афганистан. Диссидентское движение в СССР: предпосылки, сущность, основные этапы развития. 1985-1991 гг.: попытки всестороннего реформирования советской системы. Основные этапы перестройки. Внешняя политика СССР. «Новое политическое мышление». Конец холодной войны. Крах мировой социалистической системы. Обострение межнациональных отношений в СССР в период перестройки. Борьба общественно-политических сил. Углубление социально-экономического кризиса. ГКЧП и крах социалистического реформаторства в СССР. Распад СССР и его предпосылки. Образование СНГ.</p> <p>Тема 6.5. Россия в 90-е годы</p> <p>Россия в 1990-е гг. Радикальные изменения экономического и политического строя в России. Либеральная концепция российских реформ: переход к рынку, формирование гражданского общества и правового государства. «Шоковая терапия» экономических реформ в начале 90-х гг. XX века: либерализация цен, ваучерная приватизация. Резкая поляризация общества. Ухудшение экономического положения значительной части населения. Конституционный кризис в России в 1993 г. и демонтаж системы власти советов. Конституция РФ 1993 г. Становление и развитие российского федерализма, его особенности. Военно-политический кризис в Чечне. Наука, культура, образование в рыночных условиях. Социальная цена и первые результаты реформ. Внешняя политика РФ в 1991–1999 гг. Политические партии и общественные движения России. Россия и СНГ. Россия в системе мировой экономики и международных связей.</p> |
| 7. | Россия и мир в XXI веке | <p>Тема 7.1. Российская Федерация в современном мировом сообществе</p> <p>Глобализация мирового экономического, политического и культурного пространства. Региональные и глобальные интересы России. Конец однополярного мира. Повышение роли КНР в мировой экономике и политике. Расширение ЕС на восток. Современные проблемы человечества и роль России в их решении.</p> <p>Тема 7.2. Россия в начале XXI века</p> <p>Россия в начале XXI века. Модернизация общественно-политических отношений. Социально-экономическое развитие РФ в период 2001-2017 гг. Внешняя политика РФ. Роль РФ в современном мировом сообществе.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

#### 4.2. Разделы дисциплины и виды занятий

##### очная форма обучения

| № п/п | Наименование раздела дисциплины                                               | Лекционного типа | Семинарского типа | СР        | Всего час. |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------|-----------|------------|
| 1     | 2                                                                             | 3                | 4                 | 5         | 6          |
| 1.    | История в системе социально-гуманитарных наук                                 | 2                | 2                 | 2         | 6          |
| 2.    | Особенности становления государственности в России и мире                     | 2                | 2                 | 6         | 10         |
| 3.    | Русские земли в XIII-XV веках и европейское средневековье                     | 4                | 2                 | 4         | 10         |
| 4.    | Россия в XVI-XVII веках в контексте развития европейской цивилизации          | 6                | 2                 | 6         | 14         |
| 5.    | Россия и мир в XVIII-XIX веках: попытки модернизации и промышленный переворот | 4                | 2                 | 6         | 12         |
| 6.    | Россия и мир в XX веке                                                        | 10               | 4                 | 14        | 28         |
| 7.    | Россия и мир в XXI веке                                                       | 4                | 2                 | 4         | 10         |
|       | Экзамен                                                                       |                  |                   |           | 18         |
|       | <b>Всего</b>                                                                  | <b>32</b>        | <b>16</b>         | <b>42</b> | <b>108</b> |

##### заочная форма обучения

| № п/п | Наименование раздела дисциплины                                               | Лекционного типа | Семинарского типа | СР        | Всего час. |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------|-----------|------------|
| 1     | 2                                                                             | 3                | 4                 | 5         | 6          |
| 1.    | История в системе социально-гуманитарных наук                                 | 2                | -                 | 10        | 12         |
| 2.    | Особенности становления государственности в России и мире                     | -                | 2                 | 10        | 12         |
| 3.    | Русские земли в XIII-XV веках и европейское средневековье                     | -                | -                 | 10        | 10         |
| 4.    | Россия в XVI-XVII веках в контексте развития европейской цивилизации          | 2                | -                 | 12        | 14         |
| 5.    | Россия и мир в XVIII-XIX веках: попытки модернизации и промышленный переворот | -                | -                 | 12        | 12         |
| 6.    | Россия и мир в XX веке                                                        | 4                | -                 | 12        | 16         |
| 7.    | Россия и мир в XXI веке                                                       | 2                | 2                 | 10        | 14         |
|       | Экзамен                                                                       |                  |                   |           | 18         |
|       | <b>Всего</b>                                                                  | <b>10</b>        | <b>4</b>          | <b>76</b> | <b>108</b> |

#### 4.3. Занятия семинарского типа

| № п/п | № раздела дисциплины | Тема                                                                                              | Трудоемкость (час.) |         |
|-------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------|
|       |                      |                                                                                                   | очная               | заочная |
| 1     | 2                    | 3                                                                                                 | 4                   | 5       |
| 1.    | 1                    | Тема 1.1. Место истории в системе наук                                                            | 2                   | -       |
| 2.    | 2                    | Тема 2.2. Этнокультурные и социально-политические процессы становления русской государственности. | 2                   | 2       |

|    |       |                                                                 |    |   |
|----|-------|-----------------------------------------------------------------|----|---|
| 3. | 3     | Тема 3.1. XIII век в мировой истории                            | 2  | - |
| 4. | 4     | Тема 4.1. XVI-XVII вв. в России и мировой истории. Иван VI.     | 2  | - |
| 5. | 5     | Тема 5.3. Попытки реформирования политической системы в XIX в.  | 2  | - |
| 6. | 6     | Тема 6.2. СССР в 1917-1945 гг.                                  | 4  | - |
| 7. | 7     | Тема 7.1. Российская Федерация в современном мировом сообществе | 2  | 2 |
|    | Всего |                                                                 | 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 ее контроль

| Тип самостоятельной работы                         | Форма обучения |         | Текущий контроль          |
|----------------------------------------------------|----------------|---------|---------------------------|
|                                                    | очная          | заочная |                           |
| Проработка материала лекций, подготовка к занятиям | 21             | 57      | дискуссия<br>тестирование |
| Самостоятельное изучение тем                       | 8              |         | собеседование             |
| Реферат                                            | 13             | -       | защита                    |
| Контрольная работа                                 | -              | 19      | защита                    |
| всего часов:                                       | 42             | 76      |                           |

#### 5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Кущенко, С. В. История России. Всеобщая история (IX–XIX вв.): учебное пособие / С. В. Кущенко. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2019. — 257 с. — ISBN 978-5-7782-4068-1. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/99348.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

#### 5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение

Раздел 2. Особенности становления государственности в России и в мире.

Тема № 2.2. Пути политогенеза и этапы образования государства в свете современных научных данных.

Раздел 4. Россия в XVI-XVII веках в контексте развития европейской цивилизации.

Тема № 4.3. Воцарение династии Романовых.

Раздел 5. Россия и мир в XVIII-XIX веках: попытки модернизации и промышленный переворот.

Тема № 5.3. Попытки реформирования политической системы в XIX веке.

Раздел 6. Россия и мир в XX веке.

Тема № 6.1. Россия и мир в начале XX Россия и мир в начале XX века.

#### 5.4. Темы рефератов

1. Племена, населявшие Тюменский край в эпоху первобытного общества.
2. Тюменская область в XVI-XVII вв.
3. Ермак и Тюменский край.
4. Основание первых сибирских городов – Тюмени и Тобольска.
5. Тюменский край – территория политической ссылки.
6. Начало сельскохозяйственного освоения Зауралья.
7. Тобольск – административно-культурный центр Сибири.
8. Влияние декабристов на развитие культуры в Тобольской губернии.

9. Влияние декабристов на развитие сельского хозяйства в Тобольской губернии
10. П. Ершов – сибирский сказочник.
11. Экономическое развитие Тобольской губернии в конце 19 -начале 20 века.
12. Культурная жизнь Тобольской губернии в конце 19-начале 20 века.
13. Тобольская губерния в период первой мировой войны.
14. История старообрядчества в Тобольской губернии.
15. Отношение к труду в дореволюционной России.
16. Н.Л. Скалозубов – главный агроном Тобольской губернии.
17. Отношение жителей Тобольской губернии к социалистической революции 1917 г.
18. Крестьянство Тюменской губернии в период гражданской войны.
19. Западносибирское крестьянское восстание 1921 г.
20. Тюменский край в годы НЭПа.
21. Коллективизация в Тюменском крае.
22. Сельское хозяйство Тюменского края в 1920-1930-е годы.
23. Тюмень в годы Великой отечественной войны.
24. Сельское хозяйство Тюменского края в годы Великой отечественной войны
25. Ханты-мансийский округ в годы Великой отечественной войны.
26. Ямало-ненецкий округ в годы Великой Отечественной войны.
27. Сельское хозяйство Тюменской области в послевоенный период.
28. Освоение целинных и залежных земель в Тюменской области в 1953-1965 гг.
29. Повседневная жизнь горожан в 1950-1970-е гг.
30. Тюменское село: история и современность (на примере...)
31. Тюменские театры: становление и современное состояние.
32. История развития нефтегазового комплекса 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 |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| УК-5            | <b>ИД-1<sub>ук-5</sub></b><br>Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира, включая мировые религии, философские и этические учения | <b>знать:</b><br>-закономерности и этапы исторического процесса, основные исторические факты, даты, события и имена исторических деятелей России; основные события и процессы отечественной истории в контексте мировой истории;<br><b>уметь:</b><br>- толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия, исходя из исторического прошлого обществ и народов;<br><b>владеть:</b><br>- готовностью письменного аргументированного изложения собственной точки зрения, опирающегося на историческую литературу и источники, навыками публичной речи. | Экзаменационный билет, тест      |
|                 | <b>ИД-2<sub>ук-5</sub></b><br>Недискриминационно и конструктивно взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции                                                                                                                                                                        | <b>знать:</b><br>- закономерности формирования социальных общностей; особенности протекания интеграционных процессов в сообществе мировых цивилизаций;<br><b>уметь:</b><br>- критически воспринимать, анализировать и оценивать историческую информацию, использовать полученные знания в профессиональной деятельности, проявляя гражданскую позицию.<br><b>владеть:</b><br>- способностью использования базовых знаний, методами анализа фактов и явлений, необходимых для работы в профессиональной сфере.                                                                           | Экзаменационный билет, тест      |

## 6.2. Шкалы оценивания

### Пятибалльная шкала оценивания устного экзамена

| Оценка              | Описание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| «отлично»           | обучающийся обладает глубокими и прочными знаниями закономерностей и этапов исторического процесса, основных исторических фактов, дат, событий и имен исторических деятелей России; а также закономерностей формирования социальных общностей; особенностей протекания интеграционных процессов в сообществе мировых цивилизаций; при ответе на все вопросы продемонстрировал исчерпывающее, последовательное и логически стройное изложение основных событий и процессов отечественной истории в контексте мировой истории; сделал выводы по излагаемому материалу; продемонстрировал не только толерантное восприятие социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий, исходя из исторического прошлого обществ и народов, но и навыки критического восприятия, анализа и оценки исторической информации, проявив тем самым гражданскую позицию.                         |
| «хорошо»            | обучающийся обладает достаточно полным знанием закономерностей и этапов исторического процесса, основных исторических фактов, дат, событий и имен исторических деятелей России; а также закономерностей формирования социальных общностей; особенностей протекания интеграционных процессов в сообществе мировых цивилизаций; при ответе на вопросы продемонстрировал последовательное и в целом логически стройное изложение основных событий и процессов отечественной истории в контексте мировой истории; при наводящих вопросах преподавателя сделал выводы по излагаемому материалу; продемонстрировал толерантное восприятие социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий, исходя из исторического прошлого обществ и народов, а также частично навыки критического восприятия, анализа и оценки исторической информации, проявив тем самым гражданскую позицию. |
| «удовлетворительно» | обучающийся имеет общие знания закономерностей и этапов исторического процесса, основных исторических фактов, дат, событий и имен исторических деятелей России; а также закономерностей формирования социальных общностей; особенностей протекания интеграционных процессов в сообществе мировых цивилизаций; при ответе на вопросы затрудняется последовательно и логически стройно излагать основные события и процессы отечественной истории в контексте мировой истории; при наводящих вопросах преподавателя делает выводы по излагаемому материалу; демонстрирует толерантное восприятие социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий,                                                                                                                                                                                                                            |

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                       | исходя из исторического прошлого обществ и народов; демонстрируется гражданская позиция.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| «неудовлетворительно» | обучающийся не знает значительную часть закономерностей и этапов исторического процесса, основных исторических фактов, дат, событий и имен исторических деятелей России; а также закономерностей формирования социальных общностей; особенностей протекания интеграционных процессов в сообществе мировых цивилизаций; при ответе на вопросы отсутствует последовательное изложение основных событий и процессов отечественной истории в контексте мировой истории; при наводящих вопросах преподавателя затрудняется делать выводы по излагаемому материалу; в целом демонстрирует толерантное восприятие социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий, гражданскую позицию проявляет слабо. |

#### Шкала оценивания тестирования на экзамене

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

#### 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. Кущенко, С. В. История России. Всеобщая история (IX–XIX вв.): учебное пособие / С. В. Кущенко. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2019. — 257 с. — ISBN 978-5-7782-4068-1. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/99348.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

##### б) дополнительная литература:

1. Савин, А. П. Всеобщая история: учебное пособие / А.П. Савин, С.П. Чёрный. — Железногорск: Сибирская пожарно-спасательная академия ГПС МЧС России, 2021. — 303 с. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119068.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. История России: учебное пособие для вузов / И.И. Широкопад [и др.] — Москва, Саратов: ПЕР СЭ, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 496 с. — ISBN 978-5-4486-0783-7. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/88166.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

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

(базы данных, информационно-справочные и поисковые системы, интернет ресурсы)

1. <http://www.emanual.ru>— учебники в электронном виде.
2. <http://www.e.lanbook.com>— электронно-библиотечная система издательства «Лань»
3. <http://www.iprbookshop.ru>— электронно-библиотечная система «IPRbooks».
4. <http://www.prlib.ru> - президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина, соглашение о сотрудничестве от 15.10.2013.

#### **9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

История: учебное пособие / А.Б. Бирюкова, В.Н. Курятников, Е.П. Макаров [и др.]. — Самара: Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2021. — 459 с. — ISBN 978-5-7964-2330-1. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/122183.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

#### **10. Перечень информационных технологий-не требуется**

#### **11. Материально-техническое обеспечение дисциплины:**

оснащение переносным мультимедийным оборудованием.

#### **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  
АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ  
Кафедра философии и социально-гуманитарных наук

### **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по учебной дисциплине ***ИСТОРИЯ (история России, всеобщая история)***

для направления подготовки **19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО  
СЫРЬЯ**

*профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий*

Уровень высшего образования – бакалавриат

Разработчики:

Березуев Е.А., доцент кафедры философии и социально-гуманитарных наук, к.ф.н.

Гончаренко О.Н. доцент кафедры философии и социально-гуманитарных наук, к.и.н., доцент

Утверждено на заседании кафедры  
протокол № 9 от «10» июня 2021 г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  С.Н. Семенкова

Тюмень, 2021

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

**1. Тестовые задания для промежуточной аттестации  
(экзамен в форме тестирования)**

1. «Отцом истории» называют древнегреческого историка...
2. Русским историком, жившим в начале XX века, являлся...
3. Историзм – это...
4. Создателем Российской академии наук являлся...
5. Автором «Повести временных лет» считают монаха...
6. Среди подходов к изучению истории отсутствует...
7. В наибольшей степени насыщенными информацией об историческом прошлом являются источники...
8. Одним из основоположников антинорманской теории основания государства у восточных славян являлся...
9. Основным занятием восточных славян в VI – IX вв. являлось...
10. Не являлись восточнославянским племенем...
11. Не входил в славянский пантеон бог...
12. Согласно Норманнской теории название государства – «Русь» происходит...
13. Основатель Древнерусского государства – князь...
14. Полюдь – это...
15. Одной из основных целей составления свода законов «Русская Правда» являлась...
16. Разгромил печенегов, после чего они исчезли со страниц русских летописей, князь...
17. Категорией лично свободного, но поземельно зависимого от князя населения Киевской Руси по «Русской правде» являлись...
18. Причиной начала феодальной раздробленности Киевской Руси являлось...
19. Основателем Москвы являлся князь...
20. Система власти в Новгороде Великом в XII-XV вв. называется...
21. Раньше остальных произошло...
22. Золотоордынское иго на Руси характеризовалось...
23. Поход татаро-монгол на Русь в XIII веке возглавил...
24. Выход – это...
25. В 1223 г. состоялось сражение русско-половецких войск против татаро-монгол на реке...
26. Дмитрий Донской командовал русскими войсками...
27. Московский князь впервые собравший для монгол дань со всех русских земель...
28. Закончил объединение русских земель вокруг Москвы князь...
29. Освобождение Руси от татаро-монгольского ига произошло во время...
30. Крепостное право в России окончательно было установлено...
31. Вотчина – это...
32. Система кормлений – это...
33. Юрьев день как время перехода крестьян от одного хозяина к другому было введено...
34. Местничество – это...
35. Урочные лета – это...
36. Система власти в России в XV-XVII вв. ...
37. Тягло – это...
38. 25-летняя война, проходившая в годы царствования Ивана Грозного, получила название...
39. Кучум – это...

40. Поводом отмены опричнины Иваном Грозным стало...
41. Опричнина—это...
42. Город - центр организации первого земского ополчения в период Смутного времени...
43. Первое Земское ополчение в годы Смуты возглавлял...
44. Основным вопросом Земского собора 1613 г. было...
45. Семибоярщина – это...
46. Лидером украинского национально-освободительного движения в XVII в. являлся...
47. Причина раскола Русской православной церкви в XVII веке...
48. Земский собор 1649 г. был созван для...
49. Причиной восстания под руководством С.Т. Разина не являлось...
50. Законодательный акт, уравнивший дворян и бояр в правах владения землёй...
51. Абсолютная монархия в России была установлена при царе...
52. Органы исполнительной власти, созданные Петром I...
53. Высший законосовещательный орган власти, созданный Петром I в 1711 г. ...
54. Полтавская битва стала главным сухопутным сражением...
55. Бироновщина – это...
56. Разорвала «Кондиции» - документ, ограничивающий абсолютную власть императора...
57. Противник России в Семилетней войне...
58. Подписал(а) «Манифест о вольности дворянства» ...
59. Причиной дворцовых переворотов в России являлось...
60. В Семилетней войне хорошо проявил себя русский полководец...
61. «Кондиции» - это...
62. В разделах Речи Посполитой (Польши) XVIII века участвовали страны...
63. «Просвещенный абсолютизм» - это эпоха...
64. Секуляризация земель – это...
65. Главной движущей силой на первом этапе восстания Е. Пугачева являлись...
66. Взятием турецкой крепости Измаил в 1790 г. руководил...
67. Устроителем и начальником «военных поселений» в России был...
68. Законосовещательный орган власти, созданный в России по реформе 1810 г.:
69. Н.Н. Раевский, А.П. Ермолов, П.И. Багратион, А.П. Тормасов – это ...
70. Суть указа «о вольных хлебопашцах» ...
71. Особые полномочия по борьбе с революционным движением получил государственный орган, созданный в период правления Николая I...
72. Причины отступления русской армии в начале войны 1812 г. ...
73. Союзница России во время Отечественной войны 1812 г. ...
74. Венский мирный конгресс закончил...
75. 1 сентября 1812 г. состоялся военный совет, определивший дальнейшее ведение отечественной войны в ...:
76. Раньше всего состоялось...
77. Газават - это...
78. Подняла восстание 14 декабря 1825 г. в Санкт-Петербурге тайная организация:
79. Автор «Русской правды» ...
80. Автор проекта «Конституции» ...
81. Тайная организация, поднявшая восстание Черниговского полка на Украине...
82. Общий контроль над системой правосудия в России по судебной реформе 1864 г. осуществлял(а) ...
83. Не вводилось по крестьянской реформе 1861 г. ...
84. Циркуляр «о кухаркиных детях» ...
85. Временно обязанными в XIX в. называли крестьян...
86. Укажите одну из мер, предпринятых по военной реформе 1874 г. ...
87. Во время правления Александра III не произошло событие...
88. Вводилась по судебной реформе 1864 г. ...

89. Право полученное крестьянами по крестьянской реформе середины 1861 г. ...
90. После крестьянской реформы 1861 г. называли «отрезками» ...
91. 19 февраля 1861 г. Александр II подписал манифест...
92. Парижский мирный договор завершил...
93. Оборона русскими войсками Шипкинского перевала произошла в период...
94. В.А. Корнилов, В.И. Истомин, П.С. Нахимов – это...
95. 11-месячная оборона русскими войсками Севастополя произошла в период...
96. Либеральных взглядов придерживался...
97. Радикал-демократы считали, что...
98. Автор «теории официальной народности» ...
99. Славянофилы считали, что...
100. Убит революционерами-народовольцами был император...
101. В ходе революции 1905 – 1907 гг. произошло...
102. К числу преобразований, проводившихся П.А. Столыпиным, относится...
103. Главным событием Русско-японской войны 1904-1905 гг., определившим её ход, являлось...
104. Верховным главнокомандующим русской армии в начале первой мировой войны
105. Первым событием революции 1905-1907 гг. в России стало...
106. В первой мировой войне воевали...
107. Столыпинская аграрная реформа имела своей целью...
108. «Черносотенцами» в России начала XX века называли...
109. Партия, принявшая в 1903 г. на II съезде программу, ставившую целью установление диктатуры пролетариата, называлась...
110. «Кадетами» в начале XX века в России называли...
111. Созыв Государственной Думы который смог проработать полный срок до революции 1917 г. ...
112. Провозгласил необходимость созыва Учредительного собрания...
113. Военным министром первого состава временного правительства был...
114. В первое советское правительство вошли представители партий...
115. Не являлся лидером «белого движения» в России во время Гражданской войны...
116. Событие, произошедшее раньше остальных...
117. Июльский кризис (1917) Временного правительства был вызван ...
118. Брестский мир был подписан с...
119. План ГОЭЛРО предусматривал...
120. Коллективизацию в СССР характеризует...
121. Причины острого кризиса 1920-начала 1921 гг. ...
122. «Культурная революция» 1920-1930-х гг. характеризуется...
123. Следствием победы И.В. Сталина во внутрипартийной борьбе явилось...
124. Событие, произошедшее в 1921 г. заставившее большевиков перейти от «военного коммунизма» к «новой экономической политике» ...
125. НЭП характеризуется...
126. Повод к проведению массовых репрессий в СССР послужило...
127. Советский военачальник, обвиненный в подготовке военного переворота и расстрелянный в 1937 г. ...
128. СССР был исключен из Лиги наций после...
129. По делу так называемого «Антисоветского правотроцкистского блока» в 1938 г. был расстрелян...
130. На Совещании глав правительств Великобритании, Франции, Германии и Италии (Мюнхен, сентябрь 1938 г.) было принято решение о...
131. Первая успешная наступательная операция Красной Армии в Великой Отечественной войне произошла...



132. Принципиальное решение о создании Организации Объединенных Наций после окончания Второй Мировой войны было принято...
133. Основные принципы и цели Антигитлеровской коалиции были изложены...
134. Самое крупное в истории второй мировой войны встречное танковое сражение состоялось...
135. Значение Сталинградской битвы...
136. Планы Японии по ведению войны заключались в следующем...
137. Одним из основных положений плана «Барбаросса» являлось...
138. Курировал со стороны высшего руководства СССР создание советской атомной бомбы...
139. Репрессии, проведенные по так называемому «ленинградскому делу» в конце 1940-х – начале 1950-х гг., затронули ...
140. Экономические реформы в СССР во второй половине 1960-х гг. связаны с именем...
141. Новое положение Конституции СССР, принятой в 1977 г. ...
142. Какой документ установил официальные пределы критики культа личности Сталина...
143. Условная дата начала «холодной войны» ...
144. «Организация варшавского договора» объединяла...
145. Отраслью экономики СССР, дающей наибольшие доходы бюджету, во время правления Л.И. Брежнева становится...
146. Внешнеполитическое событие, произошедшее в 1992- 1999 гг. ...
147. К периоду перестройки в СССР не относится...
148. Общественно-политическая жизнь в России 90-х гг. XX века характеризовалась...
149. Экономические реформы, происходившие в России в 90-х гг. XX века, включали в себя...
150. Первыми странами, образовавшими СНГ, были...

### **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 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.

### **Критерии оценки:**

#### **Шкала оценивания тестирования на экзамене**

| <b>% выполнения задания</b> | <b>Балл по 5-балльной системе</b> |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| 86 – 100                    | 5                                 |
| 71 – 85                     | 4                                 |
| 50 – 70                     | 3                                 |
| менее 50                    | 2                                 |

## **2. Темы дискуссий**

### **(основанные на анализе исторических источников)**

Раздел 2. Русские земли в XIII-XV веках

Тема 2.2. Этнокультурные и социально-политические процессы становления русской государственности

Дискуссия: Кто прав? Норманнская и антинорманская теории.

Исторические источники:

Повесть временных лет (извлечения).

Пять основных гипотез о происхождении Руси. Часть 2. Теория Ломоносова.

Раздел 3. Россия в XVI-XVII веках в контексте развития европейской цивилизации

Тема 3.1. XIII век в мировой истории

Дискуссия: Монголо-татарское иго: благо или зло для Руси?

Исторические источники:

О происхождении монголо-татар.

Первое появление монголо-татар на Руси и битва на Калке (1223 г.).

О Куликовской битве 1380 года.

Раздел 4. Россия в XVI-XVII веках в контексте развития европейской цивилизации

Тема 4.1. XVI-XVII века в России и мировой истории

Дискуссия: Почему в России XVI в. усилилось крепостное право?

Исторические источники:

Из Судебника Ивана III (1497 года).

Из Судебника Ивана IV Грозного (1550 года).

Указ 1597 г. О пятилетнем сыске беглых крестьян.

Раздел 5. Россия и мир в XVIII-XIX веках: попытки модернизации и промышленный переворот

Тема 5.1. XVIII век в европейской и мировой истории

Дискуссия: «Кому на Руси жить хорошо?» (сословия российского общества во время правления Петра I)

Исторические источники:

Социальные изменения при Петре I.

Из «Табеля о рангах» Петра I.

Устав о наследии престола Петра I.

5.2. Внутренняя политика Екатерины II

Дискуссия: Крестьянская война под предводительством Емельяна Пугачева.

Грамота на права, вольности и преимущества благородного российского дворянства.

Манифест Пугачева.

5.3. Попытки реформирования политической системы в XIX веке

Дискуссия: Возможна ли была смена политической системы в случае победы декабристов на Сенатской площади?

Исторические источники:

«Русская правда» П. Пестеля.

«Конституция» Н. М. Муравьева.

Раздел 6. Россия и мир в XX веке

Тема 6.2. СССР в 1917-1945 гг.

Дискуссия: Противоречия Гражданской войны

Исторические источники:

Декрет о земле

Декрет о мире

Интервенция и гражданская война: сборник документов.

Раздел 7. Россия и мир в XXI веке

Тема 7.2. Россия в начале XXI века

1. Дискуссия: Российская государственность в системе современной геополитики (конец XX – начало XXI вв.)

Исторические источники:

Конституция 1993 г. (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с

изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020)

Вок Г.Б. Современная геополитика России: концептуальные основы

### **Критерии оценки:**

Оценка «отлично» выставляется в случае, если обучающийся активно участвует в дискуссии, раскрывает в ответе суть поставленной проблемы с обязательным использованием фрагментов исторического источника и учетом мнений известных историков, демонстрирует умение анализа документа, выражает собственную авторскую позицию.

Оценка «хорошо» выставляется в случае, если обучающийся участвует в дискуссии, раскрывает в ответе суть поставленной проблемы с обязательным использованием фрагментов исторического источника и учетом мнений известных историков, демонстрирует умение анализа документа, выражает собственную авторскую позицию, но возможны не существенные ошибки некорректного хронологического или фактологического плана.

Оценка «удовлетворительно» выставляется в случае, если обучающийся пассивно участвует в дискуссии, частично раскрывает в ответе суть поставленной проблемы, не всегда верно использует фрагменты исторического источника, не дает представление об авторской позиции.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется в случае, если обучающийся пассивно участвует в дискуссии, не использует исторический источник, не может раскрыть суть проблемы.

### **3. Темы рефератов**

1. Племена, населявшие Тюменский край в эпоху первобытного общества.
2. Тюменская область в XVI-XVII вв.
3. Ермак и Тюменский край.
4. Основание первых сибирских городов – Тюмени и Тобольска.
5. Тюменский край – территория политической ссылки.
6. Начало сельскохозяйственного освоения Зауралья.
7. Тобольск – административно-культурный центр Сибири.
8. Влияние декабристов на развитие культуры в Тобольской губернии.
9. Влияние декабристов на развитие сельского хозяйства в Тобольской губернии
10. П. Ершов – сибирский сказочник.
11. Экономическое развитие Тобольской губернии в конце 19 -начале 20 века.
12. Культурная жизнь Тобольской губернии в конце 19-начале 20 века.
13. Тобольская губерния в период первой мировой войны.
14. История старообрядчества в Тобольской губернии.
15. Отношение к труду в дореволюционной России.
16. Н.Л. Скалозубов – главный агроном Тобольской губернии.
17. Отношение жителей Тобольской губернии к социалистической революции 1917 г.
18. Крестьянство Тюменской губернии в период гражданской войны.
19. Западносибирское крестьянское восстание 1921 г.
20. Тюменский край в годы НЭПа.
21. Коллективизация в Тюменском крае.
22. Сельское хозяйство Тюменского края в 1920-1930-е годы.
23. Тюмень в годы Великой отечественной войны.
24. Сельское хозяйство Тюменского края в годы Великой отечественной войны
25. Ханты-мансийский округ в годы Великой отечественной войны.
26. Ямало-ненецкий округ в годы Великой Отечественной войны.
27. Сельское хозяйство Тюменской области в послевоенный период.
28. Освоение целинных и залежных земель в Тюменской области в 1953-1965 гг.
29. Повседневная жизнь горожан в 1950-1970-е гг.
30. Тюменское село: история и современность (на примере...)

31. Тюменские театры: становление и современное состояние.
32. История развития нефтегазового комплекса в Тюменской области.

#### **Критерии оценки:**

Оценка «отлично» выставляется в случае, если работа имеет соответствующую структуру, обучающийся полностью достигает поставленной цели, демонстрирует умение использования философских, общенаучных и/или исторических методов исследования, учитывает при изложении мнения известных историков, демонстрирует умение анализа исторического источника, выражает собственную авторскую позицию.

Оценка «хорошо» выставляется в случае, если работа имеет соответствующую структуру, обучающийся достигает поставленной цели, демонстрирует умение использования философских, общенаучных и/или исторических методов исследования, учитывает при изложении мнения известных историков, демонстрирует умение анализа исторического источника, выражает собственную авторскую позицию, но возможны не существенные ошибки некорректного хронологического или фактологического плана.

Оценка «удовлетворительно» выставляется в случае, если работа имеет соответствующую структуру, обучающийся частично достигает поставленной цели, демонстрирует умение использования общенаучных методов исследования, учитывает при изложении мнения известных историков, но не всегда верно использует фрагменты исторического источника, не дает представление об авторской позиции.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется в случае, если работа не имеет соответствующей структуры, обучающийся не достиг поставленной цели; либо если работа скопирована с сайтов Интернет.

#### **4. Комплект заданий для контрольной работы**

##### **Вариант 1.**

1. Племена, населявшие Тюменский край в эпоху первобытного общества.
2. Восточные славяне в древности

##### **Вариант 2.**

1. Особенности западноевропейского Средневековья
2. Основание первых сибирских городов – Тюмени и Тобольска.

##### **Вариант 3.**

1. Государство Русь в IX – начале XII вв. норманнская и антинорманнская теории
2. Начало сельскохозяйственного освоения Зауралья.

##### **Вариант 4.**

1. Русские земли после распада Руси (XII – XIII вв.)
2. Ордынское нашествие на русские земли. Экспансия Запада. Александр Невский. Взаимоотношения русских княжеств и Золотой Орды.

##### **Вариант 5.**

1. Политическое и социокультурное развитие русских земель в XIV – XVI вв.
2. Ермак и начало освоения Сибири

##### **Вариант 6.**

1. Основные тенденции в развитии Европы в XVI - XVII вв.
2. Специфика исторического развития России в XVII в. Развитие русской культуры

##### **Вариант 7.**

1. Первая попытка модернизации России в начале XVIII в. и ее последствия. Петр I
2. Развитие культуры России в XVIII в.

##### **Вариант 8.**

1. Основные тенденции развития всемирной истории в XIX в.
2. Н.Л. Скалозубов – главный агроном Тобольской губернии.

##### **Вариант 9.**

1. Россия и мир в первой четверти XIX в. Александр I. Движение декабристов
2. Влияние декабристов на развитие сельского хозяйства в Тобольской губернии

**Вариант 10.**

1. Реформы Александра II. Социально-экономическое развитие пореформенной России.
2. Экономическое развитие Тобольской губернии в конце XIX -начале XX века.

**Вариант 11.**

1. Культура России в конце XIX- начале XX вв.
2. Культурная жизнь Тобольской губернии в конце XIX-начале XX века.

**Вариант 12.**

1. Россия в начале XX века. Первая мировая война
2. Тобольская губерния в период Первой мировой войны

**Вариант 13.**

1. Революция 1917 г. и Гражданская война в России.
2. Западносибирское крестьянское восстание 1921 г.

**Вариант 14.**

1. Социально-экономические преобразования в стране в конце 1920-х – 1930-е гг.
2. Сельское хозяйство Тюменского края в 1920-1930-е годы.

**Вариант 15.**

1. Великая Отечественная война Советского Союза. 1941 – 1945 гг.
2. Тюмень в годы Великой Отечественной войны

**Вариант 16.**

1. Советский Союз в 1965-1991 гг.
2. Освоение целинных и залежных земель в Тюменской области.

**Вариант 17.**

1. Российская государственность в системе современной геополитики (конец XX – начало XXI вв.)
2. История развития нефтегазового комплекса в Тюменской области.

**Вариант 18.**

1. Социокультурное развитие СССР / России в конце XX – начале XXI вв.
2. Тюменские театры: становление и современное состояние.

**Критерии оценки:**

«Зачтено» выставляется в случае, если вопросы контрольной работы раскрыты полностью, текст самостоятельный, логичный, с использованием одного или двух принципов и методов истории, в тексте прослеживается использование исторического источника, присутствует авторская позиция, выводы точны, технически оформлен верно.

«Не зачтено» выставляется в случае, если вопросы раскрыты частично, не использован метод исторического сравнения, отсутствует авторская позиция в выводах, отсутствуют источники информации; контрольная работа представляет собой текст, найденный в интернете.

**5. Вопросы для промежуточной аттестации (в форме устного экзамена)**

| Компетенция                                                                                        | Вопросы к экзамену                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>УК-5</b><br>Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Предмет и методы изучения всеобщей и национальной истории. Периодизация исторического процесса</li> <li>2. Основные концептуальные подходы к изучению истории.</li> <li>3. Антропогенез и антропосоциогенез</li> <li>4. Специфика цивилизаций (государство, общество, культура) Древнего Востока и античности.</li> <li>5. Этногенез. Восточные славяне в древности</li> <li>6. Особенности западноевропейского Средневековья</li> </ol> |

|                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>этическом и философском контекстах</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>7. Государство Русь в IX – начале XII вв. Норманнская и антинорманнская теории</li> <li>8. Русские земли после распада Руси (XII – XIII вв.)</li> <li>9. Политическое и социокультурное развитие русских земель в XIV – XVI вв.</li> <li>10. Основные тенденции в развитии Европы в XVI - XVII вв.</li> <li>11. Специфика исторического развития России в XVII в.</li> <li>Развитие русской культуры</li> <li>12. Россия в системе международных отношений в XVII – начале XVIII вв.</li> <li>13. Первая попытка модернизации России в начале XVIII в. и ее последствия. Петр I</li> <li>14. Эпоха дворцовых переворотов</li> <li>15. Тенденции развития народов и стран в эпоху Просвещения</li> <li>16. Внутренняя и внешняя политика Российской империи во второй половине XVIII в.</li> <li>17. Развитие культуры России в XVIII в.</li> <li>18. Основные тенденции развития всемирной истории в XIX в.</li> <li>19. Россия и мир в первой четверти XIX в. Александр I.</li> <li>Движение декабристов</li> <li>20. Внутренняя и внешняя политика Николая I</li> <li>21. Реформы Александра II. Социально-экономическое развитие пореформенной России. Внешняя политика России в 1860-х – 1880-х гг.</li> <li>22. Внутренняя политика российского самодержавия в 1880-е – начале 1890-х гг. Контрреформы Александра III</li> <li>23. Общественно-политическое движение в России во второй половине XIX – начале XX вв. Революция 1905 – 1907 гг.</li> <li>24. Культура России (XIX – начало XX вв.)</li> <li>25. Новейшая история: основные характеристики эпохи. Россия в начале XX века. Первая мировая война</li> <li>26. Революция 1917 г. в России</li> <li>27. Создание Советского государства. Гражданская война в России. «Военный коммунизм»</li> <li>28. Социально-экономическое и политическое развитие СССР в 1920-х гг.</li> <li>29. Формирование тоталитарного режима и социально-экономические преобразования в стране в конце 1920-х – 1930-е годы. Советская культура в 1920 – 1930 гг.</li> <li>30. СССР в мировом сообществе в 1920 – 1930 гг.</li> <li>31. Участие СССР во Второй мировой войне. Великая Отечественная война Советского Союза. 1941 – 1945 гг.</li> <li>32. СССР во второй половине 1940-х гг.</li> <li>33. Развитие советского общества в эпоху Оттепели (1953 – 1964 гг.)</li> <li>34. Советский Союз в 1964 – 1985 гг.</li> <li>35. Перестройка в СССР. 1985 – 1991 гг. Распад Советского Союза</li> <li>36. Современная история России. 1990-е – начало 2000-х гг.</li> <li>37. Российская государственность в системе современной геополитики (конец XX – начало XXI вв.)</li> </ol> |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>38. Социокультурное развитие СССР / России в конце XX – начале XXI вв.</p> <p>Задание:</p> <p>1. Охарактеризовать периоды модернизации при С.Ю. Витте и П.А. Столыпине и дать им оценку</p> |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Пример экзаменационного билета  
 ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья  
 Агротехнологический институт  
 Кафедра философии и социально-гуманитарных наук  
 Учебная дисциплина: История (история России, всеобщая история).  
 Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

#### БИЛЕТ № 1.

1. Эпоха дворцовых переворотов.
2. Современная история России. 1990-е – начало 2000-х гг.

Составил: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

#### **Критерии оценки:**

- отлично, если обучающийся обладает глубокими и прочными знаниями закономерностей и этапов исторического процесса, основных исторических фактов, дат, событий и имен исторических деятелей России; а также закономерностей формирования социальных общностей; особенностей протекания интеграционных процессов в сообществе мировых цивилизаций; при ответе на все вопросы продемонстрировал исчерпывающее, последовательное и логически стройное изложение основных событий и процессов отечественной истории в контексте мировой истории; сделал выводы по излагаемому материалу; продемонстрировал не только толерантное восприятие социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий, исходя из исторического прошлого обществ и народов, но и навыки критического восприятия, анализа и оценки исторической информации, проявив тем самым гражданскую позицию.

- хорошо, если обучающийся обладает достаточно полным знанием закономерностей и этапов исторического процесса, основных исторических фактов, дат, событий и имен исторических деятелей России; а также закономерностей формирования социальных общностей; особенностей протекания интеграционных процессов в сообществе мировых цивилизаций; при ответе на вопросы продемонстрировал последовательное и в целом логически стройное изложение основных событий и процессов отечественной истории в контексте мировой истории; при наводящих вопросах преподавателя сделал выводы по излагаемому материалу; продемонстрировал толерантное восприятие социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий, исходя из исторического прошлого обществ и народов, а также частично навыки критического восприятия, анализа и оценки исторической информации, проявив тем самым гражданскую позицию.

- удовлетворительно, если обучающийся имеет общие знания закономерностей и этапов исторического процесса, основных исторических фактов, дат, событий и имен исторических деятелей России; а также закономерностей формирования социальных

общностей; особенностей протекания интеграционных процессов в сообществе мировых цивилизаций; при ответе на вопросы затрудняется последовательно и логически стройно излагать основные события и процессы отечественной истории в контексте мировой истории; при наводящих вопросах преподавателя делает выводы по излагаемому материалу; демонстрирует толерантное восприятие социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий, исходя из исторического прошлого обществ и народов; демонстрируется гражданская позиция.

- неудовлетворительно, если обучающийся не знает значительную часть закономерностей и этапов исторического процесса, основных исторических фактов, дат, событий и имен исторических деятелей России; а также закономерностей формирования социальных общностей; особенностей протекания интеграционных процессов в сообществе мировых цивилизаций; при ответе на вопросы отсутствует последовательное изложение основных событий и процессов отечественной истории в контексте мировой истории; при наводящих вопросах преподавателя затрудняется делать выводы по излагаемому материалу; в целом демонстрирует толерантное восприятие социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий, гражданскую позицию проявляет слабо.



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

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

«Утверждаю»  
Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

« 03 » июня 2021 г.

**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, 2021

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 «27» мая 2021 г. Протокол № 11

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена на заседании кафедры Технологии продуктов питания от «03» июня 2021 г. Протокол № 6

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от «08» июня 2021 г. Протокол № 7<sup>а</sup>

Председатель методической комиссии института



О.А. Мелякова

**Разработчик:**

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

Директор института:



Г.А. Дорн

**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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПК-6</b>            | 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 <sub>пкб</sub><br>Проводит испытания безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции | <b>Знать:</b><br>- теоретические основы качества продукции из растительного сырья, стандарты и нормативы, методы оценки;<br>- факторы конкурентоспособности.<br><b>Уметь:</b><br>- проводить комплексную оценку качества;<br>- анализировать конкурентоспособность;<br>- разрабатывать системы контроля;<br>- разрабатывать рекомендации по улучшению.<br><b>Владеть:</b><br>- практическими навыками экспертизы;<br>- методами анализа и управления качеством;<br>- 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    |
| <b>Аудиторные занятия (всего)</b>                  | <b>48</b>      | <b>12</b>  |
| <i>В том числе:</i>                                | -              | -          |
| Лекционного типа                                   | 24             | 6          |
| Семинарского типа                                  | 24             | 6          |
| <b>Самостоятельная работа (всего)</b>              | <b>60</b>      | <b>96</b>  |
| <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             |            |
| <b>Вид промежуточной аттестации:</b>               | зачет          | зачет      |
| <b>Общая трудоемкость:</b>                         |                |            |
| часов                                              | <b>108</b>     | <b>108</b> |
| зачетных единиц                                    | <b>3</b>       | <b>3</b>   |

#### 4. Содержание дисциплины

##### 4.1. Содержание разделов дисциплины

| № п/п | Наименование раздела дисциплины              | Содержание раздела                                                                                                            |
|-------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | 2                                            | 3                                                                                                                             |
| 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. Евгенийев М.И. Контроль качества и безопасности продуктов питания : учебно-методическое пособие / Евгенийев 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 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.

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

|  |  |                                                                                                                                                           |                        |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|  |  | <b>Владеть:</b><br>- практическими навыками экспертизы;<br>- методами анализа и управления качеством;<br>- инструментами повышения конкурентоспособности. | Тест<br>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

- 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>
- 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 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 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 № 6 от « 03 » июня 2021 г.

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Тюмень, 2021

## 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<br>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 | <p style="text-align: center;"><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- теоретические основы качества продукции из растительного сырья, стандарты и нормативы, методы оценки;</li> <li>- факторы конкурентоспособности.</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Охарактеризовать понятие «Качество пищевых продуктов» и факторы влияния.</li> <li>2. Показатели качества и безопасности пищевых продуктов.</li> <li>3. Требования к упаковке и маркировке пищевых продуктов.</li> <li>4. Факторы, определяющие качество пищевых продуктов.</li> <li>5. Системы управления качеством пищевых продуктов. Сертификация систем качества и производственных процессов.</li> <li>6. Организация контроля качества пищевых продуктов.</li> <li>7. Методы внешней оценки качества и безопасности.</li> <li>8. Национальные стандарты, технологические регламенты и нормативы деятельности предприятий пищевой отрасли по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов.</li> <li>9. Характеристика методов оценки качества.</li> <li>11. Организация контроля качества пищевых продуктов на предприятиях пищевой отрасли.</li> </ol> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p style="text-align: center;"><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить комплексную оценку качества; - анализировать конкурентоспособность; - разрабатывать системы контроля; - разрабатывать рекомендации по улучшению.</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>12. Разработка систем качества и безопасности пищевых продуктов.</li> <li>13. Оценка рисков в области обеспечения качества и безопасности.</li> <li>14. Расчет эффективности функционирования системы качества и безопасности пищевых продуктов.</li> <li>15. Управление качеством на всех этапах жизненного цикла пищевых продуктов (петля качества).</li> <li>16. Принципы создания комплексной системы управления качеством.</li> <li>17. Нормативно-правовое обеспечение комплексной системы управления качеством.</li> <li>18. Технический и технико-экономический уровень продукции. Повышение технического уровня.</li> <li>19. Международная Стандартизация. Состав стандартов.</li> <li>20. Определение сертификации. Роль сертификации на мировом рынке</li> <li>21. Понятие о всеобщем менеджменте качества</li> </ol>                            |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>22. Характеристика видов конкуренции.<br/> 23. Основные подходы к определению конкуренции.<br/> 24. Субъекты рыночной конкуренции.<br/> 25. Виды рынков.<br/> 26. Конкуренция и антимонопольное законодательство.<br/> 27. Формы и методы конкуренции.</p> <p><b>владеть:</b></p> <p>- практическими навыками экспертизы; - методами анализа и управления качеством; - инструментами повышения конкурентоспособности.</p> <p>28. Понятие пищевого статуса и качества питания. Рекомендуемые нормы потребления пищевых продуктов в России, качество рационов питания населения.<br/> 29. Подход к разработке и внедрению СМК.<br/> 30. Сущность процессного и системного подходов при создании СМК.<br/> 31. Требования к приемке пищевых продуктов, порядок ее реализации, документальное сопровождение.<br/> 32. Этапы процесса контроля качества. Назначение контрольных графиков в процессе контроля качества пищевых продуктов.<br/> 33. Виды контроля качества. Государственный контроль и надзор, производственный контроль; ведомственный и вневедомственный контроль.<br/> 34. Роль международных стандартов ИСО 9000 в управление качеством и безопасностью пищевых продуктов.<br/> 35. Доктрина продовольственной безопасности РФ: сущность, основные положения.<br/> 36. Аналоговые, искусственные, имитационные пищевые продукты в обеспечение продовольственной безопасности.<br/> 37. Подходы к измерению продовольственной безопасности.<br/> 38. Фальсификация пищевых продуктов и ее причины, методы идентификации, валидация.<br/> 39. Принципы ХАССП, порядок внедрение мероприятий НАССР.<br/> 40. Принципы оценки конкурентоспособности товаров.<br/> 41. Классификация методов оценки конкурентоспособности товаров.<br/> 42. Алгоритм оценки конкурентоспособности товаров.<br/> 43. Анализ рынка для оценки конкурентоспособности товаров. 3<br/> 44. Анализ значимости параметров конкурентоспособности товаров. 3<br/> 45. Анализ технических параметров конкурентоспособности товаров.</p> |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### 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**

| <b>% выполнения задания</b> | <b>Результат</b> |
|-----------------------------|------------------|
| 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

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

«Утверждаю»  
Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

« 03 » июня 2021 г.

**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, 2021

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 «27» мая 2021 г. Протокол № 11

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена на заседании кафедры Технологии продуктов питания от «03» июня 2021 г. Протокол № 6

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от «08» июня 2021 г. Протокол № 7<sup>а</sup>

Председатель методической комиссии института



О.А. Мелякова

**Разработчик:**

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

**Директор института:**



Г.А. Дорн

**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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПК-6</b>            | 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 <sub>ПК6</sub><br>Проводит испытания безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции | <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продуктов;</li> <li>- методы контроля качества при хранении;</li> <li>- правила организации складского хозяйства;</li> <li>- виды сопроводительной документации;</li> <li>- требования к складским помещениям и оборудованию;</li> <li>- правила проведения инвентаризации.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать условия хранения и состояние продуктов;</li> <li>- организовывать процессы контроля расхода и хранения продуктов;</li> <li>- работать с программным обеспечением для контроля движения продуктов.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками оформления технологической и сопроводительной документации;</li> <li>- проведения контроля качества пищевых продуктов при хранении и транспортировке.</li> </ul> |

**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      |
| <b>Аудиторные занятия (всего)</b>                  | <b>48</b>      | <b>12</b>    |
| <i>В том числе:</i>                                | -              | -            |
| Лекционного типа                                   | 24             | 6            |
| Семинарского типа                                  | 24             | 6            |
| <b>Самостоятельная работа (всего)</b>              | <b>60</b>      | <b>96</b>    |
| <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             |              |
| <b>Вид промежуточной аттестации:</b>               | <b>зачет</b>   | <b>зачет</b> |
| <b>Общая трудоемкость:</b>                         |                |              |
| часов                                              | <b>108</b>     | <b>108</b>   |
| зачетных единиц                                    | <b>3</b>       | <b>3</b>     |

### 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)<br>Использование функциональных емкостей, контейнеров.                                                      | 4                  | 2       |
| 4.    | 2                    | Источники снабжения и поставщики предприятий хлебопекарной отрасли.<br>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 |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| <b>ПК-6</b>            | ИД-4 <sub>ПК6</sub><br>Проводит испытания безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции | <b>Знать:</b><br>- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продуктов;<br>- методы контроля качества при хранении;<br>- правила организации складского хозяйства;<br>- виды сопроводительной документации;<br>- требования к складским помещениям и оборудованию;<br>- правила проведения инвентаризации. | Тест<br>Зачетный билет           |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                    |                                                     |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
|  |  | <b>Уметь:</b><br>- оценивать условия хранения и состояние продуктов;<br>- организовывать процессы контроля расхода и хранения продуктов;<br>- работать с программным обеспечением для контроля движения продуктов. | Тест<br>Зачетный билет<br>Вопросы к защите реферата |
|  |  | <b>Владеть:</b><br>- навыками оформления технологической и сопроводительной документации;<br>- проведения контроля качества пищевых продуктов при хранении и транспортировке.                                      | Тест<br>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 № 6 от « 03 » июня 2021 г.

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Тюмень, 2021

## 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<br>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 | <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 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.</li></ul> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента</li><li>2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров.</li><li>3. Маркировка потребительских товаров</li><li>4. Методы определения качества и безопасности.</li><li>5. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов</li><li>6. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий</li><li>7. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий</li><li>8. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров</li></ol> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- оценивать условия хранения и состояние продуктов; - организовывать процессы контроля расхода и хранения продуктов; - работать с программным обеспечением для контроля движения продуктов.</li></ul> <p>9. Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |



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

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

### 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

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

«Утверждаю»  
Заведующий кафедрой

 Ю.З. Богданова

« 10 » июня 2021 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, 2021



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 «27» мая 2021г. Протокол № 11

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена на заседании кафедры иностранных языков от «3» июня 2021г. Протокол № 7

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  Ю.З. Богданова

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от «10» июня 2021г. Протокол № 7

Председатель методической комиссии института \_\_\_\_\_  Л.Н. Скосырских

**Разработчик:**

Касумова Г. А., старший преподаватель кафедры иностранных языков

Директор института: \_\_\_\_\_  Г.А. Дорн

**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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>УК-4</b>            | Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке(ах) | ИД-1 <sub>УК-4</sub><br><br>Выбирает коммуникативно приемлемые стили делового и академического общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия на государственном языке;      | <b>знать:</b><br>- базовые теоретические понятия общения, культуры речи, риторики, вербальные и невербальные средства делового общения<br><b>уметь:</b><br>- оперировать базовыми понятиями культуры речи и риторики, используя вербальные и невербальные средства делового общения<br><b>владеть</b><br>- приемами и навыками вербального и невербального делового и академического общения |
|                        |                                                                                                                                                    | ИД-2 <sub>УК-4</sub><br><br>Ведет деловую переписку, используя современные информационно-коммуникационные технологии, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем; | <b>знать:</b><br>- стилистику и социокультурные различия в формате деловой переписки<br><b>уметь:</b><br>-применять информационно-коммуникационные технологии для решения коммуникативных задач<br><b>владеть:</b><br>- навыками использования информационно-коммуникационных технологий в деловой переписке                                                                                 |
|                        |                                                                                                                                                    | ИД-3 <sub>УК-4</sub><br><br>Представляет результаты научной деятельности, участвует в академических дискуссиях; анализирует, создает и редактирует научные тексты.                       | <b>знать:</b><br>- способы представления результатов своей исследовательской и проектной деятельности<br><b>уметь:</b><br>- создавать и редактировать научные тексты<br><b>владеть:</b><br>- 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    |
| <b>Аудиторные занятия (всего)</b>                   | <b>48</b>      | <b>14</b>  |
| <i>В том числе:</i>                                 | -              | -          |
| Лекционного типа                                    | 16             | 4          |
| Семинарского типа                                   | 32             | 10         |
| <b>Самостоятельная работа (всего)</b>               | <b>60</b>      | <b>94</b>  |
| <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      |
| <b>Общая трудоемкость:</b>                          |                |            |
| часов                                               | <b>108</b>     | <b>108</b> |
| зачетных единиц                                     | <b>3</b>       | <b>3</b>   |

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

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

## 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**

| <b>% выполнения задания</b> | <b>Результат</b> |
|-----------------------------|------------------|
| 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"**

| <b>№ п/п</b> | <b>Ссылка на информационный ресурс</b>                                                                                 | <b>Наименование разработки в электронной форме</b> |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 1            | <a href="http://www.e.lanbook.com">www.e.lanbook.com</a><br><a href="http://www.iprbookshop.ru">www.iprbookshop.ru</a> | Электронно-библиотечная система                    |
| 2            | <a href="http://www.e-library.ru">www.e-library.ru</a>                                                                 | 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 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 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 № 7 от «3» июня 2021г.

Заведующий кафедрой  Ю.З. Богданова

Тюмень, 2021

**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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>УК-4</b><br/>Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке(ах)</p> <p>ИД-1<sub>УК-4</sub></p> <p>Выбирает коммуникативно приемлемые стили делового и академического общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия на государственном языке;</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Язык - знаковая система передачи информации. Язык и речь.</li> <li>2. Формы и функции языка и речи.</li> <li>3. Гипотезы происхождения языка.</li> <li>4. Периодизация русского литературного языка.</li> <li>5. Соотношение языка и речи. Понятие о культуре речи.</li> <li>6. Коммуникативная целесообразность нормы. Признак нормы: системность, стабильность, историческая и социальная обусловленность, обязательность.</li> <li>7. Невербальные средства общения.</li> <li>8. Эффективность речевой коммуникации. Доказательность и убедительность речи. Основные виды аргументов.</li> <li>9. Этические нормы речевой культуры (речевой этикет).</li> <li>10. Критерии литературной нормы. Норма и вариантность языковых единиц.</li> <li>11. Основные орфоэпические нормы современного русского литературного языка.</li> <li>12. Норма в лексике. Лексическая норма и качества речи (правильность, смысловая точность, богатство речи).</li> <li>13. Грамматические нормы. Правила словоупотребления.</li> <li>14. Синтаксические нормы.</li> <li>15. Стилистические нормы как нормы выбора языковых средств в соответствии с целью, условиями общения и требованиями жанра.</li> <li>16. Коммуникативные качества хорошей речи. Аспекты культуры речи. Организация вербального взаимодействия.</li> <li>17. Понятие языковой нормы. Соблюдение норм как признак речевой культуры личности и общества.</li> </ol> |
| <p>ИД-2<sub>УК-4</sub></p> <p>Ведет деловую переписку, используя современные информационно-коммуникационные технологии, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем;</p>                                                                                                                                                                      | <ol style="list-style-type: none"> <li>18. Система функциональных стилей русского языка.</li> <li>19. Устная деловая речь. Деловая беседа. Деловые переговоры.</li> <li>20. Коммуникативно-речевой портрет делового человека.</li> <li>21. Особенности делового стиля. Официально-деловая письменная речь. Личная документация. Понятие о деловых бумагах.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ИД-3ук-4</p> <p>Представляет результаты научной деятельности, участвует в академических дискуссиях; анализирует, создает и редактирует научные тексты.</p> | <p>22. Особенности научного стиля речи. Качества письменной научной речи и её языковые особенности.</p> <p>23. Основы ораторского искусства.</p> <p>24. История риторики. Разделы риторики.</p> <p>25. Устная публицистическая речь. Убеждающие жанры. Типы аргументов. Культура выражения несогласия.</p> <p>26. Ораторская речь, её особенности. Культура общения с аудиторией.</p> <p>27. Спор как коммуникативный вид. Различные виды споров.</p> <p>28. Научная статья, монография и их структурно-смысловые компоненты. Конспект, аннотация, реферат как вторичные научные тексты и их разновидности.</p> <p>29. Правила оформления отдельных видов текстового материала (цитаты, библиография, сокращённые слова).</p> <p>30. Устная научная речь. Информативные жанры (лекция, научный доклад, сообщение).</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### 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. /  / «3» июня 2021 г.

Заведующий кафедрой: Богданова Ю.З. /  / «3» июня 2021 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>УК-4</b><br/>Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке(ах)</p> <p>ИД-1<sub>УК-4</sub></p> <p>Выбирает коммуникативно приемлемые стили делового и академического общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия на государственном языке;</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Язык – это ...</li> <li>2. Речь – это ...</li> <li>3. Коммуникативной единицей языка называют</li> <li>4. Русский литературный язык – это _____:</li> <li>5. Мотивированный живой процесс взаимодействия между участниками коммуникации – это ...</li> <li>6. Результат речевой деятельности человека – это _____.</li> <li>7. Языковые нормы — это...</li> <li>8. К источникам норм современного литературного языка относятся:</li> <li>9. Правила построения словосочетаний и предложений – это ...</li> <li>10. Литературный язык — это:</li> <li>11. Разновидность национального языка, обслуживающая социальные и профессиональные группы людей, объединенные общностью занятий, интересов, социального положения, — это:</li> <li>12. Разновидность национального языка, не имеющая собственных признаков системной организации и характеризующаяся набором языковых форм, нарушающих нормы литературного языка, — это:</li> <li>13. Устная речь подчиняется нормам:</li> <li>14. Письменная речь подчиняется нормам:</li> <li>15. Стил, в котором используются все языковые средства — это</li> <li>16. Для публицистической речи характерно использование оценочной лексики. В одном из вариантов представлено слово, которое не несёт эмоциональной окраски</li> <li>17. Ораторское искусство предполагает ...</li> <li>18. К основным законам риторики не относится закон:</li> <li>19. Элементы риторического канона располагаются в следующей последовательности:</li> <li>20. В Средневековье наиболее распространена была риторика для:</li> <li>21. Инвенция – это раздел риторического канона, в котором осуществляется _____ речи:</li> <li>22. Этапу риторического канона, которому соответствуют следующие виды деятельности: выбор</li> </ol> |

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

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

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



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

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>141. Сжатая, краткая характеристика книги (статьи или сборника), её содержания и назначения называется</p> <p>142. Аргументация – это ...</p> <p>143. Логический аргумент — это</p> <p>144. Наилучшим способом выступления признается:</p> <p>145. Тепло, скорость, колёса – это:</p> <p>146. В одном из вариантов представлен список общенаучных слов:</p> <p>147. Один из предложенных вариантов относится к аргументированному типу текста</p> <p>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:</p> <p>149. Несоответствие между названием риторического приёма и его описанием содержится в следующем варианте:</p> <p>150. Терминологические словосочетания – это</p> <p>151. Данный текст относится к следующему жанру научного стиля речи</p> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### 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 [о]. После твердых согласных в первом предударном слоге, а также в начале слова вместо буквы о произносится [а]: к [а] зА – к [О] 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, бронировать (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, привлечшей 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 крову, 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 1990-2020 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

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

«Утверждаю»

И.о. заведующего кафедрой



М.В. Виноградова

«01» июня 2021 г.

**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

Тюмень, 2021



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 Пожарная безопасность одобрен Ученым советом ФГБОУВО ГАУ Северного Зауралья от «27» мая 2021 г. Протокол №11

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена на заседании кафедры математики и информатики от «01» июня 2021 г. Протокол № 10.1

И.о. заведующего кафедрой  М.В. Виноградова

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена методической комиссией института от «08» июня 2021 г. Протокол № 7а

Председатель методической комиссии института  О.А. Мелякова

**Разработчики:**

Виноградова М.В. старший преподаватель кафедры математики и информатики

И.О. Директор института:  Г.А. Дорн

**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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ОПК-2</b>           | Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности | <b>ИД-2<sub>опк2</sub></b><br>Использует знания основных законов математики для решения типовых задач в области профессиональной деятельности. | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— основные понятия и методы линейной и аналитической геометрии;</li> <li>— основные понятия и методы математического анализа, дифференциального и интегрального исчисления;</li> <li>— основные понятия и формулы теории вероятностей;</li> <li>— методы обработки статистических данных.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— вычислять определители, решать системы линейных уравнений методами линейной алгебры;</li> <li>— уметь определять вид уравнений кривых второго порядка;</li> <li>— вычислять пределы, производную функции и неопределенные интегралы;</li> <li>— вычислять вероятности случайных событий;</li> <li>— обрабатывать статистическую информацию для оценки значений параметров распределения</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— навыками использования дифференциального и интегрального исчисления для решения задач;</li> <li>— навыками анализа и обработки данных, необходимых для решения профессиональных задач.</li> </ul> |

## 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     |
| <b>Аудиторные занятия (всего)</b>                  | 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    |
| <b>Самостоятельная работа (всего)</b>              | 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      | -     |
| <b>Общая трудоемкость:</b>                         |             |         |       |               |         |       |
| часов                                              | <b>180</b>  | 108     | 72    | <b>180</b>    | 108     | 72    |
| зачетных единиц                                    | <b>5</b>    | 3       | 2     | <b>5</b>      | 3       | 2     |

#### 4. Содержание дисциплины

##### 4.1. Содержание разделов дисциплины

| №<br>п/п | Наименование<br>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 Разделы дисциплины и виды занятий**  
**очная форма обучения**

| №<br>п/п         | Наименование раздела дисциплины                         | Лекц.<br>типа | Семин.<br>типа | СР        | Всего<br>часов |
|------------------|---------------------------------------------------------|---------------|----------------|-----------|----------------|
| <i>1</i>         | <i>2</i>                                                | <i>3</i>      | <i>4</i>       | <i>5</i>  | <i>6</i>       |
| <b>1 семестр</b> |                                                         |               |                |           |                |
| 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<br>исчисление функции одной переменной | 4             | 8              | 17        | 29             |
| 5                | Интегральное исчисление функции                         | 4             | 8              | 6         | 18             |
|                  | Экзамен                                                 | -             | -              | -         | 18             |
| <b>Итого:</b>    |                                                         | <b>16</b>     | <b>32</b>      | <b>42</b> | <b>108</b>     |
| <b>2 семестр</b> |                                                         |               |                |           |                |
| 6                | Случайные события                                       | 6             | 6              | 8         | 20             |
| 7                | Случайные величины                                      | 4             | 4              | 8         | 16             |
| 8                | Выборочный метод                                        | 4             | 4              | 8         | 16             |
|                  | Статистическая проверка статистических<br>гипотез       | -             | -              | 8         | 8              |
|                  | Элементы теории корреляции                              | 2             | 2              | 8         | 12             |
| <b>Итого:</b>    |                                                         | <b>16</b>     | <b>16</b>      | <b>40</b> | <b>72</b>      |
| <b>Всего:</b>    |                                                         | <b>32</b>     | <b>48</b>      | <b>82</b> | <b>180</b>     |

**Заочная форма обучения**

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

| №<br>п/п      | Наименование раздела дисциплины | Лекц.<br>типа | Семин.<br>типа | СР         | Всего<br>часов |
|---------------|---------------------------------|---------------|----------------|------------|----------------|
| <b>Всего:</b> |                                 | <b>8</b>      | <b>20</b>      | <b>134</b> | <b>180</b>     |

#### 4.3 Занятия семинарского типа

| №<br>п/п                   | №<br>раздела<br>дисциплины | Тема                                                 | Трудоемкость<br>(час.) |           |
|----------------------------|----------------------------|------------------------------------------------------|------------------------|-----------|
|                            |                            |                                                      | очная                  | заочная   |
| <i>1</i>                   | <i>2</i>                   | <i>3</i>                                             | <i>4</i>               | <i>5</i>  |
| 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         |
| <b>Итого за 1 семестр</b>  |                            |                                                      | <b>32</b>              | <b>10</b> |
| 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         |
| <b>Итого в 2 семестре:</b> |                            |                                                      | <b>16</b>              | <b>10</b> |

#### 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 | 41             | 102        | тестирование или собеседование |
| Самостоятельное изучение тем                       | 8              |            | тестирование или собеседование |
| Расчетно-графические работы                        | 33             |            | защита                         |
| Контрольные работы                                 |                | 32         | защита                         |
| <b>Всего часов:</b>                                | <b>82</b>      | <b>134</b> |                                |

##### 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           | <b>ИД-2</b> <small>опк2</small><br>Использует знания основных законов математики для решения типовых задач в области профессиональной деятельности. | Знать:<br>– основные понятия и методы линейной и аналитической геометрии;<br>– основные понятия и методы математического анализа, дифференциального и интегрального исчисления;<br>– основные понятия и формулы теории вероятностей;<br>– методы обработки статистических данных.<br>Уметь:<br>– вычислять определители, решать системы линейных уравнений методами линейной алгебры;<br>– уметь определять вид уравнений кривых второго порядка;<br>– вычислять пределы, производную функции и неопределенные интегралы;<br>– вычислять вероятности случайных событий;<br>– обрабатывать статистическую информацию для оценки значений параметров распределения<br>Владеть:<br>– навыками использования дифференциального и интегрального исчисления для решения задач; навыками анализа и обработки данных, необходимых для решения профессиональных задач. | Тест<br>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. Ледащева. — 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](http://www.teorver-online.narod.ru));
- Видеокурсы «Теория вероятностей и математическая статистика», «Основы теории вероятностей», «Основы математической статистики» ([www.intuit.ru](http://www.intuit.ru))

#### 9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Математика / Автор-составитель Л.И. Якобук: 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

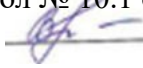
## **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

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 № 10.1 от «01» июня 2021 г.  
И.о. заведующего кафедрой  М.В. Виноградова

Тюмень, 2021

**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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ОПК-2</b><br><br>Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности | 1. Матрицы. Виды матриц. Действия над матрицами.<br>2. Определители и их свойства. Вычисление определителей.<br>3. Решение систем линейных уравнений методом Крамера Гаусса.<br>4. Различные уравнения прямой линии на плоскости.<br>5. Условия параллельности и перпендикулярности двух прямых на плоскости.<br>6. Понятие множества. Виды множеств. Примеры.<br>7. Понятие функции с одной переменной. Область определения и область изменения функций. Способы задания функции. График функции.<br>8. Основные элементарные функции, их свойства и графики.<br>9. Предел функции одной переменной в точке. Бесконечно малые и бесконечно большие функции.<br>10. Вычисление предела функции. Раскрытие неопределенностей вида: $\frac{0}{0}$ ; $\frac{\infty}{\infty}$ ; $1^\infty$ .<br>11. Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной. Виды обозначений.<br>12. Геометрический, физический, и экономический смысл производной.<br>13. Правила дифференцирования. Производные основных элементарных функций. Таблица производных.<br>14. Сложная функция. Правило дифференцирования сложной функции. Производные сложных функций.<br>15. Производные высших порядков.<br>16. Дифференциал функции одной переменной. Применение дифференциала в приближенных вычислениях.<br>17. Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла.<br>18. Понятие первообразной функции и неопределенного интеграла.<br>19. Свойства неопределенного интеграла. Таблица простейших интегралов.<br>20. Простейшие приемы интегрирования.<br>21. Интегрирование по частям.<br>22. Интегрирование методом замены переменной<br>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 исказившие 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.<br>28. Задачи корреляционного анализа. Парная линейная корреляция.<br>29. Коэффициент линейной корреляции и его свойства. Проверка на значимость.<br>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?

$$\frac{t \cdot \sigma_{\sigma}}{\sqrt{n}}$$

31. Как ведет себя предельная ошибка (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 непонимание обучающимся большей или наиболее важной части учебного материала;
- 3) допущены ошибки в определении понятий, 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  $a_{12}$ ,  $a_{33}$ .

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

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

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

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

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

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**

1. Изобразить на комплексной плоскости числа  $z_1 = 5 - 2i$ ;  $z_2 = -3,5 + 2,5i$ .

2. Дано:  $z_1 = 5 - 2i$ ;  $z_2 = -1 + i$ . Вычислить в алгебраической форме:  $z_1 - 3z_2$ ;  $z_2 \cdot z_1$ .

3. Вычислить  $i^{36} + i^{154}$ .

4. Записать комплексное число  $z = 3 + \sqrt{3}i$  в тригонометрической и показательной формах.

5. Дано:  $z_1 = 2 + 2i$ ;  $z_2 = -1 + i$ . Вычислить в тригонометрической и показательной формах:  $(z_1 z_2)^4$ ;  $\sqrt[3]{z_1 \cdot z_2^2}$ .

6. Решите уравнение  $2x^2 + 32 = 0$ .

### Вариант 2

1. Изобразить на комплексной плоскости числа  $z_1 = -7i$ ;  $z_2 = \frac{1}{3} - 5i$ .

2. Дано:  $z_1 = 4 - i$ ;  $z_2 = 1 + 3i$ . Вычислить в алгебраической форме:  $z_1 + z_2$ ;  $\frac{z_2}{z_1}$ .

3. Вычислить  $i^{219} - i^{53}$ .

4. 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:

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

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

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

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

## 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)  $y = \frac{\log_5(3x-7)}{\operatorname{ctg} 7x^3}$ .

2. Найти производные неявных функций: а)  $2y \ln y = x$ ; 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)  $y = (\sqrt{x^3})^{\ln x}$
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  $\int_0^{+\infty} \frac{dx}{2x^2 - 2x + 1}$   $\int_0^{+\infty} \frac{dx}{2x^2 - 2x + 1}$ .
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  $\int_{1/4}^1 \frac{dx}{20x^2 - 9x + 1}$   $\int_{1/4}^1 \frac{dx}{20x^2 - 9x + 1}$
4. Вычислить площадь фигуры, ограниченной линиями  $y^2 = 9x$ ;  $y = 3x$   
 $y^2 = 9x$ ;  $y = 3x$

### 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:

- вероятность того, что с. в.  $X$  примет значение, принадлежащее промежутку (3; 7);
- вероятность того, что абсолютная величина отклонения « $X$ -а» окажется меньше 2

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

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

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

### 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  $\overrightarrow{AB}, \overrightarrow{AC}, \overrightarrow{AD}$  в системе орт и найти модули этих векторов; 2). Найти угол между векторами  $\overrightarrow{AB}, \overrightarrow{AC}$ ; 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.

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

**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:

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

**Задание № 2.** Вычислить площадь, ограниченную заданными параболой.

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

**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.

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

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

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

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

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

« Утверждаю »  
Заведующий кафедрой  
 Ю.В. Зубарева

« 04 » 06 2021 г.

**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, 2021

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 2020г., приказ № 1041

2) Учебный план основной образовательной программы «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «27» 05 2021г. Протокол № 11

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена на заседании кафедры «экономики, организации и управления АПК» от «04» 06 2021 г. Протокол № 5а

Заведующего кафедрой



Ю.В. Зубарева

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от «08» 06 2021 г. Протокол № 7а

Председатель методической комиссии института



О.А. Мелякова

**Разработчик:**

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

Директор института:



Г.А. Дорн

**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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>УК-1</b>            | Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | <b>ИД-1<sub>УК-1</sub></b> Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи | <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы нахождения и критического анализа информации, необходимой для решения поставленной задачи;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- находить и критически анализировать информацию для решения поставленной задачи;</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами нахождения и критического анализа информации необходимой для решения поставленной задачи;</li> </ul> |
|                        |                                                                                                                                | <b>ИД-2<sub>УК-1</sub></b> Применяет системный подход и критическое мышление для решения поставленных задач         | <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методику применения системного подхода и критического мышления для решения поставленных задач</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять системный подход и критическое мышление для решения поставленных задач</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами применения системного подхода и критического мышления для решения поставленных задач</li> </ul>         |

**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    |
| <b>Аудиторные занятия (всего)</b>                  | <b>48</b>      | <b>12</b>  |
| <i>В том числе:</i>                                | -              | -          |
| Лекционного типа                                   | 24             | 6          |
| Семинарского типа                                  | 24             | 6          |
| <b>Самостоятельная работа (всего)</b>              | <b>60</b>      | <b>96</b>  |
| <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*     |
| <b>Общая трудоемкость:</b>                         |                |            |
| часов                                              | <b>108</b>     | <b>108</b> |
| зачетных единиц                                    | <b>3</b>       | <b>3</b>   |

#### 4. Содержание дисциплины

##### 4.1. Содержание разделов дисциплины

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Содержание раздела                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | 2                               | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 1.    | Менеджмент                      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Теоретические основы менеджмента.</li> <li>2. Технология менеджмента</li> <li>3. Управление организациями АПК</li> <li>4. Корпоративная культура и организация труда работников управления.</li> <li>5. Управление персоналом и конфликтами в организации.</li> <li>6. Риск-менеджмент и система антикризисного управления</li> <li>7. Эффективность менеджмента организации.</li> </ol>                        |
| 2.    | Маркетинг                       | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Теоретические основы маркетинга</li> <li>2. Система маркетинговых исследований</li> <li>3. Рынок и товар в системе маркетинга</li> <li>4. Поведение потребителей в маркетинге</li> <li>5. Цена и ценовая политика</li> <li>6. Организация товародвижения в системе маркетинга</li> <li>7. Маркетинговые коммуникации</li> <li>8. Стратегическое планирование и организация маркетинга на предприятии</li> </ol> |

##### 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           |
|       | <b>Итого:</b>                   | <b>24</b>        | <b>24</b>         | <b>60</b> | <b>108</b>   |

**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           |
|       | <b>Итого:</b>                   | <b>6</b>         | <b>6</b>          | <b>96</b> | <b>108</b>   |

**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        |
| <b>итого</b> |                      |                                                      | <b>24</b>          | <b>6</b> |

**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 мышления 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 |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| <b>УК-1</b>     | <b>ИД-1<sub>УК-1</sub></b> Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи | <b>знать:</b><br>- методы критического анализа информации, необходимой для решения поставленной задачи;<br><b>уметь:</b><br>- использовать методы критического анализа информации, необходимой для решения поставленной задачи;<br><b>владеть:</b><br>- приемами и методами критического анализа информации, необходимой для решения поставленной задачи; | Тест                             |
|                 | <b>ИД-2<sub>УК-1</sub></b> Применяет системный подход и                                                             | <b>знать:</b><br>- методику применения системного подхода и                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Тест                             |

|  |                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
|--|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | критическое мышление для решения поставленных задач | критического мышления для решения поставленных задач<br><b>уметь:</b><br>- применять системный подход и критическое мышление для решения поставленных задач<br><b>владеть:</b><br>- методами применения системного подхода и критического мышления для решения поставленных задач |  |
|--|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

## 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.mcsx.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 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 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 № 5а от «04» 06 2021 г.

заведующего кафедрой  Ю.В.Зубарева

Тюмень, 2021



# **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 инженера-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.<sup>4</sup>

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

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>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</p> <p>Сущность регионального маркетинга и объективная необходимость его распространения в России.</p> <p>Основные функции регионального маркетинга.</p> <p>Комплекс регионального маркетинга.</p> <p>Сущность и цели международного маркетинга; структура и содержание международного маркетинга.</p> <p>Этапы перехода к международному маркетингу.</p> <p>Особенности маркетинга на зарубежных рынках</p> <p>Роль службы маркетинга на предприятии.</p> <p>Функции подразделений служб маркетинга и специалистов по маркетингу.</p> <p>Методы финансирования и формирования бюджета маркетинга для предприятий различных форм собственности и видов деятельности.</p> <p>Теории управления в России.</p> <p>Основные законы научной организации труда и НОТ.</p> <p>Типологические признаки российского менеджмента.</p> <p>Факторы, определяющие особенности российского менеджмента.</p> <p>Система управления как иерархия связей и звеньев. Функции управления. Звено системы управления, виды звеньев. Связи в системе управления: управление и обратная связь.</p> <p>Типы систем управления. Функции и полномочия в построении системы управления. Реализация функций управления посредством принятия решений.</p> <p>Содержание процесса управления, основные свойства.</p> <p>Закономерности осуществления процесса управления. Типология процесса управления. Критерии эффективности.</p> <p>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.</p> <p>Разделение деятельности в системе и процессах управления.</p> <p>Понятие интеграции и интеграционного потенциала управления.</p> <p>Факторы интеграции управления: цель, согласованность и результат совместной деятельности. Роль функций в интеграции. Влияние менеджмента на интеграцию. Коммуникации и информация как интегрирующие инструменты менеджмента.</p> <p>Понятие и классификация информации. Уровни информационного обеспечения менеджмента и типы информации. Внутренняя система информации. Технология информационной деятельности.</p> <p>Понятие коммуникаций. Роль коммуникаций в управлении. Виды и средства коммуникаций, коммуникационные стили.</p> <p>Использование коммуникационных средств для повышения эффективности управления. Влияние формальных и неформальных коммуникаций на управление.</p> |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |
|--|--|
|  |  |
|--|--|

### 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  $P_{1\text{п ч}}$  ( $Q_{1\text{п.ч}}$ ) 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)<br>Студент успешно решил контрольную работу или реферат<br>Наилучший результат тестирования: не менее 50% |
| Не зачтено | (условие ИЛИ)<br>Студент не решил контрольную работу и реферат<br>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 объем 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. Стиль 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        |

|   |              |              |              |              |              |              |              |              |              |              |
|---|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
|   | 1            | 2            | 3            | 4            | 5            | 6            | 7            | 8            | 9            | 10           |
| 9 | 11,26,<br>42 | 12,27,<br>43 | 13,28,<br>41 | 14,29,<br>44 | 15,30,<br>45 | 16,31,<br>46 | 17,32,<br>47 | 18,33,<br>48 | 19,34,<br>49 | 20,35,<br>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

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

«Утверждаю»  
и.о. заведующего кафедрой



Г.А. Дорн

«03» июня 2021 г.

**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, 2021

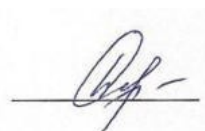
При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

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 «27» мая 2021 г. Протокол № 11.

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена на заседании кафедры Технологии продуктов питания от «03» июня 2021 г. Протокол № 6.

и.о. заведующего кафедрой



Г.А. Дорн

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от «08» июня 2021 г. Протокол № 7а.

Председатель методической комиссии института



О.А. Мелякова

**Разработчик:**

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

Директор института:



Г.А. Дорн

**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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПК-5</b>            | 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 <sub>ПК-5</sub> Использует знания входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах производства продуктов питания из растительного сырья | <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные документы по вопросам пищевой промышленности;</li> <li>- современные методы лабораторного анализа;</li> <li>- нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства;</li> <li>- методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-работать с нормативными документами по вопросам пищевой промышленности;</li> <li>- проводить входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- проводить контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбором методов контроля и оценки качества продукции растениеводства;</li> <li>-проведения технического контроля и испытания сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</li> </ul> |

## 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 |
| <b>Аудиторные занятия (всего)</b>                  | 48             | 12      |
| <i>В том числе:</i>                                | -              | -       |
| Лекционного типа                                   | 24             | 6       |
| Семинарского типа                                  | 24             | 6       |
| <b>Самостоятельная работа (всего)</b>              | 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             |         |
| <b>Вид промежуточной аттестации:</b>               | зачет          | зачет   |
| <b>Общая трудоемкость:</b>                         |                |         |
| 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<br>Рефрактометрия и поляриметрия<br>Хроматография<br>Реологические методы исследования                                                                                                                                                                                                                                |
| 3. | Раздел 3. Прикладное использование методов исследований | Органолептические методы оценки качества сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов.<br>Инструментальные методы исследования реологических свойств пищевых продуктов.<br>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.<br>Дать краткое описание метода определения титруемой кислотности пищевых продуктов.<br>Привести примеры. | 4  | - |
| 7.    | 2 | Методы определения массовой доли жира.<br>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                    |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| <b>ПК-5</b>            | ИД-4 <sub>ПК-5</sub> Использует знания входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах производства продуктов питания из растительного сырья | <b>Знать:</b><br>- нормативные документы по вопросам пищевой промышленности;<br>- современные методы лабораторного анализа;<br>- нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства;<br>- методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья.                                                                                  | Тест<br>Зачетный билет                              |
|                        |                                                                                                                                                                                                     | <b>Уметь:</b><br>-работать с нормативными документами по вопросам пищевой промышленности;<br>- проводить входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;<br>- проводить контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации. | Тест<br>Зачетный билет<br>Вопросы к защите реферата |
|                        |                                                                                                                                                                                                     | <b>Владеть:</b><br>- выбором методов контроля и оценки качества продукции растениеводства;<br>-проведения технического контроля и испытания сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.                                                                                                                                         | Тест<br>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 № 6 от « 03 » июня 2021 г.

и.о. заведующего кафедрой



А.А. Дорн

Тюмень, 2021

## 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 | <p style="text-align: center;"><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-нормативные документы по вопросам пищевой промышленности;</li> <li>- современные методы лабораторного анализа;</li> <li>- нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства;</li> <li>- методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определение пищевой, биологической и энергетической ценности продуктов.</li> <li>2. Дать определение качества и свойства продукции.</li> <li>3. Измерительные методы определения.</li> <li>4. Что такое экспертный метод. Привести примеры.</li> <li>5. Какие методы называются биологическими.</li> <li>6. Какие свойства продукции определяют органолептическими методами.</li> <li>7. Основные правила отбора проб и подготовка их к анализу.</li> <li>8. Химические, физические и физико-химические методы исследования.</li> </ol>                                                                                           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                   | <p style="text-align: center;"><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-работать с нормативными документами по вопросам пищевой промышленности;</li> <li>- проводить входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- проводить контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Плотность продукта, какие методы используют для определения плотности.</li> <li>2. Сущность и классификация спектральных методов анализа.</li> <li>3. Методы рефрактометрии и поляриметрии. Приборы, используемые при исследовании данными методами.</li> <li>4. Хроматографические методы определения, сущность и классификация.</li> <li>5. Какие методы используют для определения содержания влаги и массовой доли сухих веществ.</li> <li>6. Методы исследования белка и биологической ценности, их сущность.</li> </ol> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выбором методов контроля и оценки качества продукции растениеводства;</li> <li>-проведения технического контроля и испытания сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация углеводов. Методы определения, их сущность.</li> <li>2. Безопасность пищевых продуктов. Определение основных веществ.</li> <li>3. Какие минеральные вещества относятся к макро - и микроэлементам. Методы их определения.</li> <li>4. Классификация витаминов. Основные методы, применяемые при их определении.</li> <li>5. Организация лабораторного контроля.</li> </ol> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### 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**

| <b>% выполнения задания</b> | <b>Результат</b> |
|-----------------------------|------------------|
| 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. |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|