

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ИЖЕВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»

Рег. № Б-50-ТП



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
П.Б. Акмаров
2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Введение в специальность и КСА

Направление подготовки *«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»*

Профили подготовки

«Технология производства и переработки продукции растениеводства»

«Технология производства и переработки продукции животноводства»

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Ижевск, 2016

СОДЕРЖАНИЕ

1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП.....	5
3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
5 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	13
6 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ.....	13
7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	23
8 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ...	26
ПРИЛОЖЕНИЕ.....	27

1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ И КСА»

Дисциплина «Введение в специальность и КСА» является ознакомительной и вводной дисциплиной, предназначена для студентов 1 курса зооинженерного факультета.

Целью освоения дисциплины «Введение в специальность и КСА» является ознакомление студентов с нормативной документацией по специальности и внутренними документами, обучение студентов общим вопросам организации учебного процесса на факультете и задачам профессиональной деятельности по выбранной специальности и ее значимости для народного хозяйства.

Задачи изучения дисциплины:

- Ознакомление студентов с направлением подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»;
- Ознакомление студентов с общей структурой академии;
- Ознакомление с организацией учебного процесса на зооинженерном факультете
- Ознакомление с задачами профессиональной деятельности по направлению подготовки.
- Ознакомление студентов с библиотекой, расположение кабинетов и лабораторий;
- Помочь организовать личный режим труда и отдыха.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть основными требованиями, характеризующими профессиональную деятельность бакалавров.

Область профессиональной деятельности бакалавров включает:

исследования и технологические разработки, направленные на решение комплексных задач по организации производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются: сельскохозяйственные культуры и животные, технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, оборудование перерабатывающих производств, сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

Бакалавр по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» готовится к следующим видам профессиональной деятельности: производственно-технологическая; организационно-управленческая; научно-исследовательская.

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Дисциплина «Введение в специальность и КСА» включена в Гуманитарный, социальный и экономический цикл, дисциплины по выбору. Эта дисциплина «входная» к освоению образовательной программы по направлению подготовки, разъясняющая особенности выбранной профессии, значение выпускника данного направления в решении задач АПК.

Организация изучения дисциплины предусматривает чтение лекций, проведение практических занятий, самостоятельную работу студентов по темам дисциплины.

Для изучения дисциплины «Введение в специальность и КСА» необходимы следующие знания, умения и навыки:

Знания: Основ биологии, химии. Основных понятий о наследственности и изменчивости, основные химические понятия и законы в рамках школьной программы.

Умение: самостоятельно анализировать, выбирать способы и методы решения определенных задач в области деятельности человека.

Навыки: ставить цель и организовывать ее достижение, уметь пояснять свою цель.

Содержательно-логические связи дисциплины отражены в таблице 2.1

2.1 Содержательно-логические связи дисциплины.

Содержательно-логические связи	
название учебных дисциплин, практик	
на которые опирается содержание данной учебной дисциплины	для которых содержание данной учебной дисциплины выступает опорой
Биология (школьный курс) Химия (школьный курс) Информатика (школьный курс)	Профессиональные дисциплины

**3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ
В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
«ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ И КСА»**

3.1 Перечень общекультурных (ОК) компетенций

Но- мер/инде- кс ком- петен- ции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучаю- щиеся должны:		
		Знать	Уметь	Владеть
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	основные приемы психологии общения и управления	выстраивать коммуникационные связи с коллегами, подчиненными и руководителем	навыками сплочения коллектива, решения конфликтных ситуаций
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	закономерности повышения квалификации и самостоятельной работы	анализировать во взаимосвязи биологические явления и процессы	методологией самостоятельной работы, навыками выстраивания своей карьеры
ПК-4	готовностью реализовать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	способы и системы содержания животных, оборудование для различных процессов получения продукции животноводства	определять потребность в производственных помещениях, необходимом оборудовании, рассчитывать оборот стада	информацией по современным технологиям содержания животных и умением применять практические навыки

4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ И КСА»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

4.1 Структура дисциплины (очное отделение)

Семестр	Количество часов					Всего
	Ауд.	СРС	Лекции	Практические занятия	Промежуточная аттестация	
1	32	40	14	18	зачет	72
Итого	32	40	14	18		72

№ п/п	Семестр	Недели семестра	Раздел дисциплины, темы раздела	Виды учебной работы, включая СРС и трудоемкость (в часах)						Форма: -текущего контроля успеваемости, СРС (по неделям семестра); промежуточной аттестации (по семестрам) КРС
				всего	лекция	практические занятия	лаб. занятия	семинары	СРС	
1	1	1	Организация учебного процесса	4	2	2				
2	1	2,3	Нормативные документы	6	2	2			2	Экспресс-опрос на лекции
3	1	4	История Ижевской ГСХА, факультета	6	2	2			2	Экспресс-опрос
4	1	5,6	Библиотека академии	6	2	2			2	Экспресс-опрос на лекции
5	1	7,8	Воспитательная работа	24		4			20	Тест, зачет
6	1	9,10	ФГОС ВО 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	6	2	2			2	
7	1	11,12	Особенности профильного направления подготовки	8	2	2			4	Экспресс-опрос
8	1	13,14	Некоторые актуальные проблемы в технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции на современном этапе	12	2	2			8	Реферат
Итого				72	14	18			40	

Структура дисциплины (заочное отделение)

Семестр	Количество часов					
	Ауд.	СРС	Лекции	Практические занятия	Промежуточная аттестация	Всего
1	8	60	4	4	4 - зачет	72
Итого	8	60	4	4	4	72

№ п/п	Раздел дисциплины, темы раздела	Виды учебной работы, включая СРС и трудоемкость (в часах)					
		всего	лекция	практические занятия	лаб. занятия	семинары	СРС
1	ФГОС ВО 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	4	2	2			
2	Нормативные документы	6					6
3	История Ижевской ГСХА, факультета	12	2				10
4	Библиотека академии	6					6
5	Особенности профильного направления подготовки	32		2			30
6	Некоторые актуальные проблемы в технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции на современном этапе	8					8
7	Промежуточная аттестация	4					зачет
Итого		72	4	4			60

4.2 Матрица формируемых дисциплиной компетенций

Разделы и темы дисциплины	Кол-во часов	Компетенции (вместо цифр – шифр и номер компетенции из ФГОС ВПО)			
		ОК-6	ОК-7	ПК-4	общее количество компетенций
Организация учебного процесса	4	+	+		2
Нормативные документы	6	+	+		2
История Ижевской ГСХА, факультета	6	+	+		2
Библиотека академии	6	+	+		2
Воспитательная работа	24	+	+		2
ФГОС ВО 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	6	+	+		2
Особенности профильного направления подготовки	8	+	+	+	3
Некоторые актуальные проблемы в технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции на современном этапе	12	+	+	+	3
	72	+	+	+	3

4.3 Содержание разделов дисциплины (очное отделение)

№	Название раздела	Содержание раздела в дидактических единицах
1	Организация учебного процесса	Организация учебного процесса в академии. Рабочие учебные планы. Учебные семестры. Расписание занятий. Организация экзаменационных сессий.
2	Нормативные документы	Нормативные документы, регламентирующие деятельность академии: Устав академии. Положения: о факультете; о кафедре. Правила внутреннего трудового и учебного распорядка в ФГБОУ ВО Ижевской ГСХА. Положения: о курсовых экзаменах и зачетах, о курсовом и дипломном проектировании; о стипендиальном обеспечении и других формах социальной поддержки студентов Академии; о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.
3	История Ижевской ГСХА, факультета	История становления и развития Ижевской ГСХА. Структура Ижевской ГСХА. Органы управления. История становления и развития факультета. Выдающиеся ученые факультета. Выпускники факультета.
4	Библиотека академии	Библиотека академии. Учебный абонемент, научный абонемент, читальные залы. Поиск книг по каталогам библиотеки. Классификация УДК. Поиск по алфавитному и систематическому каталогу. Электронные ресурсы библиотеки. Правила составления библиографического описания.
5	Воспитательная работа	Воспитательная работа со студентами. Психологическая адаптация студента. Формы организации воспитательной работы. Культурно-массовая работа студентов. Спортивно-массовая работа.
6	ФГОС ВО 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	Ознакомление с требованиями ФГОС, примерные программы дисциплин.
7	Особенности профильного направления подготовки	Бакалавр – технолог производства и переработки продукции растениеводства. Бакалавр – технолог производства и переработки продукции животноводства.
8	Некоторые актуальные проблемы в технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции на современном этапе	Современные технологии производства и переработки молочной и мясной продукции. Современные технологии производства и переработки продукции растениеводства. Проблемы производства экологически чистого сырья и продуктов питания.

Содержание разделов дисциплины (заочное отделение)

№	Название раздела	Содержание раздела в дидактических единицах
1	ФГОС ВО 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	Ознакомление с требованиями ФГОС, примерные программы дисциплин.
2	Нормативные документы	Нормативные документы, регламентирующие деятельность академии: Устав академии. Положения: о факультете; о кафедре. Правила внутреннего трудового и учебного распорядка в ФГБОУ ВО Ижевской ГСХА. Положения: о курсовых экзаменах и зачетах, о курсовом и дипломном проектировании; о стипендиальном обеспечении и других формах социальной поддержки студентов Академии; о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.
3	История Ижевской ГСХА, факультета	История становления и развития Ижевской ГСХА. Структура Ижевской ГСХА. Органы управления. История становления и развития факультета. Выдающиеся ученые факультета. Выпускники факультета.
4	Библиотека академии	Библиотека академии. Учебный абонемент, научный абонемент, читальные залы. Поиск книг по каталогам библиотеки. Классификация УДК. Поиск по алфавитному и систематическому каталогу. Электронные ресурсы библиотеки. Правила составления библиографического описания.
5	Особенности профильного направления подготовки	Бакалавр – технолог производства и переработки продукции растениеводства. Бакалавр – технолог производства и переработки продукции животноводства.
6	Некоторые актуальные проблемы в технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции на современном этапе	Современные технологии производства и переработки молочной и мясной продукции. Современные технологии производства и переработки продукции растениеводства. Проблемы производства экологически чистого сырья и продуктов питания.

4.4 Практические занятия (очное отделение)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика практических занятий	Трудоемкость (час.)
1	Организация учебного процесса	Порядок учебного процесса на факультете, знакомство с корпусами, расписанием (интерактивное)	2
2	Нормативные документы	Права и обязанности студента. Положения о сессии, об общежитии (интерактивное)	2
3	История Ижевской ГСХА, факультета	Ученые – зоотехники, труды ученых академии	2
4	Библиотека академии	Сайт академии, его использование, оформление списка литературы	2
5	Воспитательная работа	Адаптация студента в вузе.	4
6	ФГОС ВО 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	Требования к результатам освоения основных образовательных программ и к условиям их реализации.	2
7	Особенности профильного направления подготовки	Решение задач по профилям, определение главных задач в развитии животноводства и растениеводства	2
8	Некоторые актуальные проблемы в технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции на современном этапе	Определение актуальных проблем в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции (интерактивное).	2
			18

Практические занятия (заочное отделение)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика практических занятий	Трудоемкость (час.)
1	ФГОС ВО 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	Требования к результатам освоения основных образовательных программ и к условиям их реализации.	2
2	Особенности профильного направления подготовки	Решение задач по профилям, определение главных задач в развитии животноводства и растениеводства	2
			4

4.5 Содержание самостоятельной работы и формы ее контроля (очное отделение)

№ п/п	Раздел дисциплины, темы раздела	Всего часов	Содержание самостоятельной работы	Форма контроля
1	Организация учебного процесса			
2	Нормативные документы	2	Знакомство с Уставом академии, с основными положениями его положениями.	опрос
3	История Ижевской ГСХА, факультета	2	Знакомство с кафедрами факультета, историей кафедр, академии	опрос
4	Библиотека академии	2	Написание списка литературы, знакомство с орфографией.	Проверка выполнения задания
5	Воспитательная работа	20	Занятия в кружках по КСА	зачет
6	ФГОС ВО 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	2	Знакомство с основными положениями федерального государственного образовательного стандарта	Опрос, проверка выполнения задания
7	Особенности профильного направления подготовки	6	Работа с учебной литературой, с электронными источниками, подготовка к дискуссии, подготовка реферата	Проверка выполнения задания
8	Некоторые актуальные проблемы в технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции на современном этапе	8	Работа с научной литературой, подготовка реферата	Проверка реферата
		40		

Содержание самостоятельной работы и формы ее контроля (заочное отделение)

№ п/п	Раздел дисциплины, темы раздела	Всего часов	Содержание самостоятельной работы
1	Нормативные документы	6	Знакомство с Уставом академии, с основными положениями его положениями.
2	История Ижевской ГСХА, факультета	10	Знакомство с кафедрами факультета, историей кафедр, академии
3	Библиотека академии	6	Написание списка литературы, знакомство с орфографией.
4	Особенности профильного направления подготовки	30	Работа с учебной литературой, с электронными источниками, подготовка к дискуссии, подготовка реферата
5	Некоторые актуальные проблемы в технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции на современном этапе	8	Работа с научной литературой, подготовка реферата
		60	

5 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

5 Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях

Семестр	Вид занятия (Л, ПР, ЛР)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
1	Л	Лекции в виде мультимедийной презентации, проблемные лекции, преподаватель-студент	14
1	ПР	Дискуссии, «мозговой штурм», преподаватель - студент	18

6 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Контроль знаний студентов по дисциплине «Введение в специальность и КСА» проводится в устной и письменной форме, предусматривает входной, текущий и итоговый контроль (зачет).

Методы контроля:

- тестовая форма контроля;
- устная форма контроля – опрос и общение с аудиторией по поставленной задаче в устной форме;
- решение определенных заданий (задач) по теме практического материала в конце практического занятия, в целях эффективности усвояемости материала на практике.
- поощрение индивидуальных заданий, в которых студент проработал самостоятельно большое количество дополнительных источников литературы.

Текущий контроль предусматривает устную форму опроса студентов и письменный экспресс-опрос по окончанию изучения каждой темы.

Итоговая аттестация – выполнение реферата и зачет.

6 Виды контроля и аттестации, формы оценочных средств

№ п/п	№ семестра	Виды контроля и аттестации (ВК, ТАт, ИАт)	Наименование раздела учебной дисциплины	Оценочные средства	
				Форма	Кол-во вопросов в задании
1	1	ТК,	Образовательная деятельность в академии	опрос	5 заданий
2	1	ТК	Порядок организации учебного процесса в вузе. Положения о сессии, об общежитии	Опрос, проверка	5 заданий
3	1	ТК	Права и обязанности студента	проверка	5 заданий
4	1	ВК	Роль бакалавра в решении задач производства и переработки сельскохозяйственной продукции	опрос	5 заданий
5	1	ТК	Сайт академии, его использование	Компьютерное тестирование	10 заданий
6	1	ТК	Адаптация студента в вузе	тест	10 заданий
7	1	ИК	Актуальные проблемы в животноводстве и растениеводстве	реферат	

*Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации приведен в приложении к рабочей программе.

Примеры оценочных средств*:

а) для входного контроля (ВК):

1. Назовите задачи, которые решает зоотехния.
2. Назовите продукты питания, получаемые от сельскохозяйственных животных.
3. Назовите виды продуктов питания, получаемые из сельскохозяйственных культур.
4. Назовите виды сельскохозяйственных животных.
5. Назовите виды продуктивности сельскохозяйственных животных.
6. Назовите виды молочнокислой продукции.

б) для текущей успеваемости (ТАГ):

- 1 История развития факультета.
- 2 Структура академии.
- 3 Структура факультета.
- 4 Официальное наименование академии.
- 5 Управление академией.
- 6 Права студентов.
- 7 Обязанности студентов.
- 8 Перевод студентов на разные формы образования.
- 9 Отчисление студентов из академии.
- 10 Основные права и обязанности академии.
- 11 Рабочее время и время отдыха студентов.
- 12 Учебный распорядок.
- 13 Порядок в помещениях академии.
- 14 Порядок заселения в общежитие Ижевской ГСХА.
- 15 Порядок выселения из общежития.
- 16 Права и обязанности студентов, проживающих в общежитии.
- 17 Права и обязанности администрации общежития.
- 18 Правила внутреннего распорядка в общежитии.
- 19 Основные органы студенческого самоуправления.
- 20 Студенческое самоуправление в группе.
- 21 Структура государственного образовательного стандарта.
- 22 Структура рабочего учебного плана.
- 23 Структура расписания занятий в академии.
- 24 Организация проведения курсовых зачетов и экзаменов.
- 25 Права и обязанности экзаменатора.
- 26 Порядок пересдачи экзаменов.
- 27 Порядок ежемесячной аттестации студентов.
- 28 Рейтинговая система в академии.
- 29 Порядок стипендиального обеспечения студентов академии.
- 30 Материальная поддержка студентов академии.
- 31 Порядок поиска литературы в библиотеке академии.
- 32 Структура УДК.
- 33 Правила оформления ссылок на использованную литературу.
- 34 Формы воспитательной работы со студентами.
- 35 Перечень кружков и спортивных секций в академии
- 36 История развития ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА.

Критерии оценки опросов:

Оценка **«отлично»** ставится в случае:

1. Знания, понимания, глубины усвоения обучающимися всего объёма программного материала.
2. Отсутствия ошибок и недочётов при воспроизведении изученного материала, при устных ответах устранения отдельных неточностей с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка **«хорошо»** ставится в случае:

1. Знания всего изученного программного материала.
2. Умения выделять главные положения в изученном материале, на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутрипредметные связи, применять полученные знания на практике.
3. Допущения незначительных (негрубых) ошибок, недочётов при воспроизведении изученного материала; соблюдения основных правил культуры устной речи.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится в случае:

1. Знания и усвоения материала на уровне минимальных требований программы, затруднения при самостоятельном воспроизведении, возникновения необходимости незначительной помощи преподавателя.
2. Умения работать на уровне воспроизведения, затруднения при ответах на видоизменённые вопросы.
3. Наличия грубой ошибки, нескольких грубых ошибок при воспроизведении изученного материала; незначительного несоблюдения основных правил культуры устной речи.

Оценка **«неудовлетворительно»** ставится в случае:

1. Знания и усвоения материала на уровне ниже минимальных требований программы; наличия отдельных представлений об изученном материале.
2. Отсутствия умения работать на уровне воспроизведения, затруднения при ответах на стандартные вопросы.
3. Наличия нескольких грубых ошибок, большого числа негрубых при воспроизведении изученного материала, значительного несоблюдения основных правил культуры речи.
4. Нет ответа.

Темы рефератов (очное отделение):

1. Современное состояние животноводства в стране и задачи его интенсификации на основе инновационных технологий.
2. Качественные показатели молока и условия получения высококачественного молока.
3. Мясная продуктивность и факторы, влияющие на состав и качество мяса.
4. Технология производства вареных колбас, на примере производства «Докторской».
5. Особенности производства пастеризованного и стерилизованного молока.
6. Особенности производства мороженого разных сортов.
7. Технология производства квашеной капусты.
8. Особенности технологии производства сырокопченых колбас.
9. Особенности технологии производства хлеба разных сортов.
10. Использование различных добавок при производстве хлеба.
11. Использование различных добавок при производстве колбас.
12. Использование различных добавок при производстве хлебобулочных изделий.
13. Использование различных добавок при производстве мороженого.
14. Технология производства сметаны и требования к сырью.
15. Особенности технологии производства кумыса, его свойства.
16. Влияние различных факторов на мёдопродуктивность.
17. Стресс-факторы и их влияние на качество мяса.
18. Технология производства различных продуктов переработки мяса птицы.
19. Технология производства йогуртов, и факторы, влияющие на его качество.

20. Особенности технологии производства натуральных соков и напитков.
21. Особенности технологии производства творога.
22. Особенности технологии производства сливочного масла.
23. Факторы, влияющие на качество твёрдого сыра.
24. Технология производства сарделек.
25. Учёные Ижевской ГСХА, их вклад в развитие отечественной зоотехнии.
26. История хлебопечения.
27. Применение микроорганизмов в перерабатывающих и пищевых производствах.
28. Этология животных.
29. Поведение животных и его связь с уровнем продуктивности.
30. История становления и приготовления кисломолочных продуктов.
31. История пивоварения, современные технологии производства пива.
32. Факторы, влияющие на качество муки.
33. Современные технологии производства и переработки рыбы.
34. Факторы, влияющие на долголетие коров.
35. Маститы и их влияние качество молока. Меры борьбы с ними.
36. Современные породы крупного рогатого скота, используемого в УР.
37. Современные технологии производства пищевых яиц; факторы, влияющие на качество яиц.
38. Эффективность выращивания товарного карпа при разном типе кормления.
39. Адаптация импортных пород крупного рогатого скота и свиней в условиях УР.
40. Современные технологии производства мяса бройлеров.

Контрольные вопросы (заочное отделение):

1. Область и объекты профессиональной деятельности бакалавра.
2. Виды профессиональной деятельности.
3. Решаемые профессиональные задачи.
4. Общекультурные компетенции, которыми должен овладеть студент к моменту завершения освоения образовательной программы.
5. Профессиональные компетенции, которыми должен овладеть студент к моменту завершения освоения образовательной программы.
6. Структура основных образовательных программ бакалавриата.
7. Условия реализации основных образовательных программ бакалавриата.
8. Оценка качества освоения основных образовательных программ бакалавриата.
9. История зооинженерного факультета ИжГСХА.
10. Ученые Ижевской ГСХА, их вклад в развитие отечественной зоотехнии.
11. История Ижевской государственной сельскохозяйственной академии.
12. Основные правила внутреннего учебного распорядка ИжГСХА.
13. Образовательная деятельность академии согласно Уставу.
14. Научная деятельность академии согласно Уставу.
15. Права и обязанности обучающихся в академии согласно Уставу.
16. Система управления академией.
17. Биография и научный путь Кулешова П.Н.
18. Биография и научный путь Чирвинского Н.П.
19. Биография и научный путь Богданова Е.А.
20. Биография и научный путь Иванова М.Ф.
21. Биография и научный путь Кисловского Д.А.
22. Биография и научный путь Попова И.С.
23. Основные научные открытия в зоотехнии в 20 веке.
24. Развитие зоотехнии в России.
25. Основные проблемы животноводства и растениеводства в Удмуртии.

26. Современное состояние животноводства и растениеводства в стране и задачи его интенсификации на основе инновационных технологий.
27. Современное состояние животноводства в стране и задачи его интенсификации на основе инновационных технологий.
28. Технология производства вареных колбас, на примере производства «Докторской».
29. Особенности производства пастеризованного и стерилизованного молока.
30. Особенности производства мороженого разных сортов.
31. Технология производства квашеной капусты.
32. Особенности технологии производства сырокопченых колбас.
33. Особенности технологии производства хлеба разных сортов.
34. Технология производства сметаны и требования к сырию.
35. Особенности технологии производства кумыса, его свойства.
36. Технология производства различных продуктов переработки мяса птицы.
37. Технология производства йогуртов, и факторы, влияющие на его качество.
38. Особенности технологии производства натуральных соков и напитков.
39. Особенности технологии производства творога.
40. Особенности технологии производства сливочного масла.
41. Факторы, влияющие на качество твёрдого сыра.
42. Технология производства сарделек.
43. Применение микроорганизмов в перерабатывающих и пищевых производствах.
44. Факторы, влияющие на качество муки.
45. Современные технологии производства и переработки рыбы.
46. Современные технологии производства пищевых яиц; факторы, влияющие на качество яиц.
47. Эффективность выращивания товарного карпа при разном типе кормления.
48. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий.
49. Ассортимент и оценка качества мясных продуктов.
50. Консервы из плодов и овощей.

Критерии оценивания реферата, контрольной работы:

5 баллов – работа выполнена на высоком профессиональном уровне, в необходимом объеме, соблюдены все требования к оформлению, четко, со знанием раскрыт материал реферата, на поставленные вопросы даны четкие ответы.

4 балла – работа выполнена на среднем профессиональном уровне, в достаточном объеме, соблюдены требования к оформлению, продемонстрировано понимание проблемы, на поставленные вопросы даны четкие ответы.

3 балла – работа выполнена, но недостаточно качественно, продемонстрировано частичное понимание проблемы, не все требования по оформлению соблюдены, нет четких ответов на вопросы.

2 балла – работа выполнена не в полном объеме, требует доработки и исправлений.

1 балл – работа не выполнена.

Примеры тестовых заданий

1. Официальное наименование академии:
 - Ижевская ГСХА
 - ФГОУ ВПО Ижевская ГСХА
 - ФГБОУ ВПО ИжГСХИ
 - + ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА
2. Главой академии является:
 - + ректор
 - декан

- председатель
- заведующий
- 3. Главой факультета является:
 - ректор
 - + декан
 - председатель
 - заведующий
- 4. Главой кафедры является:
 - ректор
 - декан
 - председатель
 - + заведующий
- 5. Главой группы является:
 - + староста
 - декан
 - председатель
 - ректор
- 6. На базе какого учебного заведения была создана академия:
 - УдГУ
 - + МЗИК
 - МГУ
 - ИжГТУ
- 7. Год основания Московского зоотехнического института коневодства:
 - 1900
 - + 1943
 - 1954
 - 1994
- 8. В каком году МЗИК был переведен в г. Ижевск и реорганизован в ИжГСХИ:
 - 1990
 - + 1954
 - 1994
 - 1943
- 9. В каком году ИжГСХИ был присвоен статус академии:
 - 1900
 - 1943
 - 1954
 - + 1994
- 10. Учредителем академии является:
 - + МСХ РФ
 - Правительство РФ
 - МСХ УР
 - Президент РФ
- 11. Главный корпус академии расположен на улице:
 - Кирова
 - Пушкинская
 - + Студенческая
 - Песочная
- 12. Второй корпус академии расположен на улице:
 - + Кирова
 - Пушкинская
 - Студенческая
 - Песочная
- 13. Третий корпус академии расположен на улице:
 - Кирова

- Пушкинская
 - + Студенческая
 - Песочная
14. Четвертый корпус академии расположен на улице:
- Кирова
 - Пушкинская
 - Студенческая
 - + Свердлова
15. Преподавание в академии ведется на:
- английском языке
 - + русском языке
 - украинском языке
 - удмуртском языке
16. Срок обучения бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»:
- 10 лет
 - 6 лет
 - + 4 года
 - 1,5 года
17. Учебный год в академии для студентов очной формы обучения начинается:
- 15 сентября
 - 1 января
 - + 1 сентября
 - 1 мая
18. Общая продолжительность каникул для студентов очной формы обучения в учебном году составляет:
- + не менее 7 недель
 - не менее 2 недель
 - не более 10 дней
 - не более 7 дней
19. Для всех видов аудиторных учебных занятий академический час устанавливается продолжительностью:
- 60 минут
 - + 45 минут
 - 15 минут
 - 100 минут
20. Одно учебное занятие включает в себя:
- 1 академический час
 - + 2 академических часа
 - 3 астрономических часа
 - 100 минут
21. Максимальный объем учебной нагрузки студента должен быть не более:
- 100 астрономических часов в неделю
 - + 54 академических часов в неделю
 - 10 академических часов в месяц
 - 10 астрономических часов в месяц
22. Студент имеет право на восстановление в Академии в течение лет после отчисления:
- + пяти
 - десяти
 - трех
 - двадцати
23. Студент имеет право на восстановление в Академии после отчисления из неё по уважительной причине:

- + с сохранением той основы обучения, в соответствии с которой он обучался до отчисления, при наличии вакантных мест
 - только на платную основу
 - с сохранением той основы обучения, в соответствии с которой он обучался до отчисления
 - с правом выбора основы обучения
24. Восстановление студента, отчисленного по неуважительной причине, производится:
- + Ректором по представлению декана факультета на платную основу обучения при наличии вакантных мест
 - Ректором по представлению декана факультета на бесплатную основу обучения
 - деканом факультета при наличии вакантных мест
25. Для получения диплома с отличием выпускник Академии должен иметь:
- оценку «отлично» по результатам государственной (итоговой) аттестации
 - + по результатам государственной (итоговой) аттестации только оценки «отлично», при этом всего оценок «отлично» должно быть не менее 75 %
 - 100 % оценок «хорошо» за все время обучения в Академии
 - 50 % оценок «отлично» за все время обучения в Академии
26. Лицу, не завершившему освоение основной образовательной программы высшего профессионального образования выдается:
- + академическая справка
 - личное дело на руки
 - сертификат о досрочном окончании Академии
 - диплом о полном высшем профессиональном образовании
27. В аспирантуру Академии принимаются лица:
- + имеющие высшее профессиональное образование, подтвержденное дипломом специалиста или магистра
 - имеющие диплом бакалавра
 - имеющие среднее профессиональное образование
 - имеющие среднее специальное образование
28. Учебная дисциплина – это...
- + обязательное для всех обучающихся подчинение правилам поведения, определенным в соответствии с законодательством РФ об образовании, Коллективным договором, Уставом Академии, Правилами внутреннего распорядка, и другими локальными нормативными актами Академии
 - обязательное для всех сотрудников подчинение правилам поведения, определенным в соответствии с Трудовым кодексом РФ
 - обязательное для всех обучающихся соблюдение этических правил и норм
29. За нарушение учебной дисциплины к обучающимся может быть применено следующее дисциплинарное взыскание:
- выговор
 - замечание
 - отчисление из Академии
 - + все выше перечисленное
30. При отчислении из Академии проживающие в общежитии студенты выселяются в течение:
- одной недели
 - + трех дней
 - одного дня
 - пяти дней
31. Первым деканом зооинженерного факультета был:
- + Федор Петрович Богданов
 - Александр Иванович Любимов
 - Гусев Анатолий Николаевич
 - Хромченков Валерий Дмитриевич
32. Как структурное подразделение факультет ветеринарной медицины был установлен:

- в 1950 году
 - + в 2000 году
 - в 1980 году
 - в 2011 году
33. Подготовка специалистов по специальности «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» началась:
- в 2000 году
 - + в 2003 году
 - в 1990 году
 - в 1985 году
34. Когда была организована кафедра технологии переработки продуктов животноводства:
- + в 2004 году
 - в 2009 году
 - в 2000 году
 - в 1999 году
35. Первым ректором Академии был:
- + Меньшов Борис Григорьевич
 - Богданов Федор Петрович
 - Ковриго Вячеслав Павлович
 - Фокин Валентин Васильевич
36. В состав Ижевского сельскохозяйственного института в 1954 году были включены факультеты:
- + агрономический и зоотехнический
 - агрономический, зоотехнический, ветеринарный
 - зоотехнический, ветеринарный, экономический
 - агрономический, электрификации и автоматизации, экономический
37. Количество читальных залов в Академии:
- + 4
 - 10
 - 1
 - 2
38. Общая трудоемкость образовательной программы:
- + 240 зачетных единиц
 - 100 зачетных единиц
 - 1000 зачетных единиц
 - 386 зачетных единиц
39. Сколько семестров включает в себя учебный год:
- + 2
 - 4
 - 8
 - 5
40. На какой срок назначается староста группы:
- + на весь период обучения
 - 1 год
 - 1 семестр
 - 2 года

Приведена часть тестового контроля.

Критерии оценки тестового контроля

Параметры методики		Примечания
Названия оценок		зачет, незачет
Предел длительности всего контроля	24 минуты	
Предел длительности ответа на каждый вопрос	1,0 мин.	
Последовательность выбора разделов	Последовательная	
Последовательность выборки вопросов из каждого раздела	Случайная	
Пороги оценок	75% и выше 74% и ниже	зачёт незачет
Предлагаемое количество вопросов из одного контролируемого раздела	3	24*

* - общее количество вопросов, предлагаемых одному студенту = количество вопросов из одного контролируемого раздела

× количество контролируемых разделов дисциплины, т.е., $3 \times 8 = 24$ вопроса студенту

6.2 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

1. Рабочая программа дисциплины «Введение в специальность и КСА».
2. Задания, приведенные в литературе и порядок их выполнения (по заданию преподавателя).

7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ И КСА»

7.1 Основная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						в библиотеке	на кафедре
1	Технологические особенности производства молочных продуктов (технология продуктов цельномолочной отрасли) : лаб. практикум	Догарева Н. Г.	Оренбург : ОГУ, 2013 – 271 с.	1-8	1	ЭБС «Рукопт» http://rucont.ru/efd/202402	
2	Технология производства и переработки продуктов из мяса птицы : лабораторный практикум	Стадникова С. В. и др.	Оренбург : ОГУ, 2014. – 154 с.	1-8	1	ЭБС «Рукопт» http://rucont.ru/efd/278620	
3	Технология хранения и переработки продукции животноводства : практикум для выполнения лаб.-практ. занятий	Гаврюшина И.В., Погосян Д.Г.	Пенза : РИО ПГСХА, 2013. – 204 с.	1-8	1	ЭБС «Рукопт» http://rucont.ru/efd/229606	
4	Технология хранения и переработка продукции растениеводства : лабораторный практикум	Батыров В.А. и др.	Элиста : Калмыцкий государственный университет, 2014. – 100 с	1-8	1	ЭБС «Рукопт» http://rucont.ru/efd/294507	

7.2 Дополнительная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						в библиотеке	на кафедре
1	Введение в зоотехнию	Свечин К.Б.	Москва: Агропромиздат, 1986 г – 120 с.	1-8	1	95	
2	Технология производства и переработки продукции животноводства. В 2 частях.	Туников Г.М. и др.	Рязань, 2005. – 192 с. (часть1) 209 с. (часть2)	1-8	1	ЭБС «Рукопт» http://rucont.ru/efd/48574	
3	Экономико-технологические аспекты повышения эффективности молочного скотоводства: монография	Ужик Я.В.	Белгород : Белгородская ГСХА, 2011 – 131 с.	1-8	1	ЭБС «Рукопт» http://rucont.ru/efd/238596	
4	Методические указания по выполнению контрольной работы по введению в специальность для студентов зооинженерного факультета заочной формы обучения по направлению 110900 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	Мартынова Е.Н.	Ижевск: ФГБОУ ВПО Ижевская ГСХА, 2013 – 11 с.	1-8	1	Портал ИжГСХА http://192.168.88.95/index.php?q=docs&download=1&parent=39&id=3837	

Периодическая литература

1. Журналы: «Наше племенное дело», «Вестник РАСХН», «Молочное и мясное скотоводство», «Свиноводство», «Птицеводство», «Коневодство и конный спорт», «Кролиководство и звероводство», «Новое сельское хозяйство», «Зоотехния», «Животноводство России», «Овцы, козы, шерстное дело», «Аграрный вестник Урала», «Достижения науки и техники АПК», «Мясная индустрия», «Молоко и молочные продукты. Производство и реализация», «Хлебопродукты».

7.3 Перечень Интернет-ресурсов

1. Интернет-портал ФГБОУ ВО «Ижевская ГСХА» - <http://portal/izhgsha.ru>
2. Сайт ФГБОУ ВО «Ижевская ГСХА» - <http://www.izhgsha.ru/>
3. Электронно-библиотечная система «Рукопт» - <http://rucont.ru>
4. Электронно-библиотечная система «Лань» - <http://e.lanbook.com>
5. Сайт журнала «Животноводство России» - <http://www.zzr.ru>
6. Сайт Министерства сельского хозяйства РФ - <http://www.mcx.ru/>
7. Сайт Министерства сельского хозяйства УР - <http://udmapk.ru/>

7.4 Методические указания по освоению дисциплины

Перед изучением дисциплины студенту необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, размещенной на портале и просмотреть основную литературу, приведенную в рабочей программе в разделе «Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины». Книги, размещенные в электронно-библиотечных системах доступны из любой точки, где имеется выход в «Интернет», включая домашние компьютеры и устройства, позволяющие работать в сети «Интернет». Если выявили проблемы доступа к указанной литературе, обратитесь к преподавателю (либо на занятиях, либо через портал академии).

Для изучения дисциплины необходимо иметь чистую тетрадь, объемом не менее 48 листов для выполнения заданий.

Для эффективного освоения дисциплины рекомендуется посещать все виды занятий в соответствии с расписанием и выполнять все домашние задания в установленные преподавателем сроки. В случае пропуска занятий по уважительным причинам, необходимо подойти к преподавателю и получить индивидуальное задание по пропущенной теме.

В процессе изучения дисциплины студент выполняет реферат по выбранной теме, а также готовит презентацию по решению актуальных вопросов в технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции на современном этапе.

Полученные знания, умения и навыки позволят студенту освоиться в коллективе, также выстраивать коммуникационные связи с однокурсниками, преподавателями и т.д., у студентов сформируется способность к самоорганизации и самообразованию.

7.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Поиск информации в глобальной сети Интернет

Работа в электронно-библиотечных системах

Работа в ЭИОС вуза (работа с порталом и онлайн-курсами в системе moodle.izhgsha.ru)

Мультимедийные лекции

Работа в компьютерном классе

Компьютерное тестирование

При изучении учебного материала используется комплект лицензионного программного обеспечения следующего состава:

1. Операционная система: Microsoft Windows 10 Professional. Подписка на 3 года. Договор № 9-БД/19 от 07.02.2019. Последняя доступная версия программы. Astra Linux Common Edition. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

2. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2016. Бессрочная лицензия. Договор №79-ГК/16 от 11.05.2016. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №0313100010014000038-0010456-01 от 11.08.2014. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №26 от 19.12.2013. Microsoft Office Professional Plus 2010. Бессрочная лицензия. Договор №106-ГК от 21.11.2011. Р7-Офис. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

3. Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «Консультант-Плюс». Соглашение № ИКП2016/ЛСВ 003 от 11.01.2016 для использования в учебных целях

бессрочное. Обновляется регулярно. Лицензия на все компьютеры, используемые в учебном процессе.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам:

Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «КонсультантПлюс».

«1С:Предприятие 8 через Интернет для учебных заведений» (<https://edu.1cfresh.com/>) со следующими приложениями: 1С: Бухгалтерия 8, 1С: Управление торговлей 8, 1С:ERP Управление предприятием 2, 1С: Управление нашей фирмой, 1С: Зарплата и управление персоналом. Облачный сервис.

8 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ И КСА»

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной компьютер, проектор, доска, экран.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (практических занятий). Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной компьютер, проектор, доска, экран.

Помещение для самостоятельной работы. Помещение оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ИЖЕВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»

Кафедра кормления и разведения сельскохозяйственных животных

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

ПО ДИСЦИПЛИНЕ

«Введение в специальность и КСА»

«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

бакалавр

Квалификация выпускника

Ижевск, 2016

1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ И КСА»

Дисциплина «Введение в специальность и КСА» является ознакомительной и вводной дисциплиной, предназначена для студентов 1 курса зооинженерного факультета.

Целью освоения дисциплины «Введение в специальность и КСА» является ознакомление студентов с нормативной документацией по специальности и внутренними документами, обучение студентов общим вопросам организации учебного процесса на факультете и задачам профессиональной деятельности по выбранной специальности и ее значимости для народного хозяйства.

Задачи изучения дисциплины:

- Ознакомление студентов с направлением подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»;
- Ознакомление студентов с общей структурой академии;
- Ознакомление с организацией учебного процесса на «Зооинженерном» факультете
- Ознакомление с задачами профессиональной деятельности по направлению подготовки.
- Ознакомление студентов с библиотекой, расположение кабинетов и лабораторий;
- Помочь организовать личный режим труда и отдыха.

В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:

Знать:

- Основные приемы психологии общения и управления, закономерности повышения квалификации и самостоятельной работы.

Уметь:

- Выстраивать коммуникационные связи с коллегами, подчиненными и руководителем, анализировать во взаимосвязи биологические явления и процессы.

Владеть:

- Навыками сплочения коллектива, решения конфликтных ситуаций, методологией самостоятельной работы, навыками выстраивания своей карьеры.

2 ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования.

Но- мер/индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Этапы		
		Знать	Уметь	Владеть
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	основные приемы психологии общения и управления	выстраивать коммуникационные связи с коллегами, подчиненными и руководителем	навыками сплочения коллектива, решения конфликтных ситуаций
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	закономерности повышения квалификации и самостоятельной работы	анализировать во взаимосвязи биологические явления и процессы	методологией самостоятельной работы, навыками выстраивания своей карьеры
ПК-4	готовностью реализовать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	способы и системы содержания животных, оборудование для различных процессов получения продукции животноводства	определять потребность в производственных помещениях, необходимом оборудовании, рассчитывать оборот стада	информацией по современным технологиям содержания животных и умениям применять практические навыки

2.1 Паспорт фонда оценочных средств

Название раздела	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства для проверки знаний (1-й этап)	Оценочные средства для проверки умений (2-й этап)	Оценочные средства для проверки владений (навыков) (3-й этап)
Организация учебного процесса. Нормативные документы	ОК-6, ОК-7	Вопросы 1-7	Вопросы 12-17	Задания 20-35
История Ижевской ГСХА, факультета	ОК-6, ОК-7	Вопросы 9-11	Вопросы 36-38	Задания 39-41
Библиотека академии. Воспитательная работа	ОК-6, ОК-7	Вопросы 42	Вопросы 18-19	Задания 45-47
ФГОС ВО 35.03.07 «Технология производства и переработки с.-х. продукции». Особенности профильного направления подготовки. Некоторые актуальные проблемы в технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции на современном этапе. Некоторые актуальные проблемы в технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции на современном этапе	ОК-6, ОК-7, ПК-4	Вопросы 43-44	Вопросы 48	Задания 49-50

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

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает: исследования и технологические разработки, направленные на решение комплексных задач по организации производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются: сельскохозяйственные культуры и животные, технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, оборудование перерабатывающих производств, сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

Бакалавр по направлению подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» готовится к следующим видам профессиональной деятельности: производственно-технологическая; организационно-управленческая; научно-исследовательская.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видом профессиональной деятельности, на который ориентирована программа бакалавриата, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

производственно-технологическая деятельность:

- реализация технологий производства продукции растениеводства;
- реализация технологий производства продукции животноводства;
- реализация технологий производства плодоовощной продукции;
- обоснование методов, способов и режимов хранения с.-х. продукции;
- реализация технологий переработки продукции растениеводства;
- реализация технологий переработки продукции животноводства;
- реализация технологий переработки продукции плодоводства и овощеводства;
- эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке с.-х. продукции;

- организация контроля качества с.-х. сырья и продуктов его переработки;

организационно-управленческая деятельность:

- разработка оперативных планов, графиков производства и переработки с.-х. продукции, составление смет и заявок на расходные материалы и оборудование;
- организация производства с.-х. продукции, принятие управленческих решений в различных условиях хозяйствования;
- организация хранения, переработки с.-х. продукции и принятие оптимальных технологических решений;
- определение экономической эффективности производства, хранения и переработки с.-х. продукции;

научно-исследовательская деятельность:

- сбор информации и анализ состояния научно-технической базы, технологий производства, хранения и переработки с.-х. продукции;
- проведение научных исследований в области производства и переработки с.-х. продукции, анализа полученных данных и обобщение их по общепринятым методикам;
- статистическая обработка результатов экспериментов, формулирование выводов и предложений.

3 ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показателями уровня освоенности компетенций на всех этапах их формирования являются:

1-й этап (уровень знаний):

- Умение отвечать на основные вопросы и тесты на уровне понимания сути – удовлетворительно (3).
- Умение грамотно рассуждать по теме задаваемых вопросов – хорошо (4)
- Умение формулировать проблемы по сути задаваемых вопросов – отлично (5)

2-й этап (уровень умений):

- Умение решать простые задачи с незначительными ошибками - удовлетворительно (3).
- Умение решать задачи средней сложности – хорошо (4).
- Умение решать задачи повышенной сложности, самому ставить задачи – отлично (5).

3-й этап (уровень владения навыками):

- Умение формулировать и решать задачи из разных разделов с незначительными ошибками - удовлетворительно (3).
- Умение находить проблемы, решать задачи повышенной сложности – хорошо (4).
- Умение самому ставить задачи, находить недостатки и ошибки в решениях – отлично (5).

3.1 Методика оценивания уровня сформированности компетенций в целом по дисциплине

Уровень сформированности компетенций в целом по дисциплине оценивается

на основе результатов текущего контроля знаний в процессе освоения дисциплины – как средний балл результатов текущих оценочных мероприятий в течение семестра;

на основе результатов промежуточной аттестации – как средняя оценка по ответам на вопросы зачета и решению задач;

по результатам участия в научной работе, олимпиадах и конкурсах.

Оценка «зачтено» соответствует критериям оценок от «удовлетворительно» до «отлично». Оценка «не зачтено» соответствует критериям оценки «неудовлетворительно».

4 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1 Вопросы для собеседования по дисциплине «Введение в специальность и КСА»

Вопросы для входного контроля (ВК):

1. Назовите задачи, которые решает зоотехния.
2. Назовите продукты питания, получаемые от сельскохозяйственных животных.
3. Назовите виды продуктов питания, получаемые из сельскохозяйственных культур.
4. Назовите виды сельскохозяйственных животных.
5. Назовите виды продуктивности сельскохозяйственных животных.
6. Назовите виды молочнокислой продукции.

Вопросы для текущего контроля (Тат) (ОК-6, ОК-7)

- 1 История развития ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА.
- 2 История развития факультета.
- 3 Структура академии.
- 4 Структура факультета.
- 5 Официальное наименование академии.
- 6 Управление академией.
- 7 Права студентов.
- 8 Обязанности студентов.
- 9 Перевод студентов на разные формы образования.
- 10 Отчисление студентов из академии.
- 11 Основные права и обязанности академии.
- 12 Рабочее время и время отдыха студентов.
- 13 Учебный распорядок.
- 14 Порядок в помещениях академии.
- 15 Порядок заселения в общежитие Ижевской ГСХА.
- 16 Порядок выселения из общежития.
- 17 Права и обязанности студентов, проживающих в общежитии.
- 18 Права и обязанности администрации общежития.
- 19 Правила внутреннего распорядка в общежитии.
- 20 Основные органы студенческого самоуправления.
- 21 Студенческое самоуправление в группе.
- 22 Структура государственного образовательного стандарта.
- 23 Структура рабочего учебного плана.
- 24 Структура расписания занятий в академии.
- 25 Организация проведения курсовых зачетов и экзаменов.
- 26 Права и обязанности экзаменатора.
- 27 Порядок пересдачи экзаменов.
- 28 Порядок ежемесячной аттестации студентов.
- 29 Рейтинговая система в академии.
- 30 Порядок стипендиального обеспечения студентов академии.
- 31 Материальная поддержка студентов академии.
- 32 Порядок поиска литературы в библиотеке академии.
- 33 Структура УДК.

- 34 Правила оформления ссылок на использованную литературу.
- 35 Формы воспитательной работы со студентами.
- 36 Перечень кружков и спортивных секций в академии

Критерии оценки опросов:

Оценка **«отлично»** ставится в случае:

1. Знания, понимания, глубины усвоения обучающимися всего объёма программного материала.
2. Отсутствия ошибок и недочётов при воспроизведении изученного материала, при устных ответах устранения отдельных неточностей с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка **«хорошо»** ставится в случае:

1. Знания всего изученного программного материала.
2. Умения выделять главные положения в изученном материале, на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутрипредметные связи, применять полученные знания на практике.
3. Допущения незначительных (негрубых) ошибок, недочётов при воспроизведении изученного материала; соблюдения основных правил культуры устной речи.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится в случае:

1. Знания и усвоения материала на уровне минимальных требований программы, затруднения при самостоятельном воспроизведении, возникновения необходимости незначительной помощи преподавателя.
2. Умения работать на уровне воспроизведения, затруднения при ответах на видоизменённые вопросы.
3. Наличия грубой ошибки, нескольких грубых ошибок при воспроизведении изученного материала; незначительного несоблюдения основных правил культуры устной речи.

Оценка **«неудовлетворительно»** ставится в случае:

1. Знания и усвоения материала на уровне ниже минимальных требований программы; наличия отдельных представлений об изученном материале.
2. Отсутствия умения работать на уровне воспроизведения, затруднения при ответах на стандартные вопросы.
3. Наличия нескольких грубых ошибок, большого числа негрубых при воспроизведении изученного материала, значительного несоблюдения основных правил культуры речи.
4. Нет ответа.

4.2 Темы рефератов и докладов (ОК-6, ОК-7, ПК-4)

41. Современное состояние животноводства в стране и задачи его интенсификации на основе инновационных технологий.
42. Качественные показатели молока и условия получения высококачественного молока.
43. Мясная продуктивность и факторы, влияющие на состав и качество мяса.
44. Технология производства вареных колбас, на примере производства «Докторской».
45. Особенности производства пастеризованного и стерилизованного молока.
46. Особенности производства мороженого разных сортов.
47. Технология производства квашеной капусты.
48. Особенности технологии производства сырокопченых колбас.
49. Особенности технологии производства хлеба разных сортов.
50. Использование различных добавок при производстве хлеба.
51. Использование различных добавок при производстве колбас.
52. Использование различных добавок при производстве хлебобулочных изделий.
53. Использование различных добавок при производстве мороженого.
54. Технология производства сметаны и требования к сырью.
55. Особенности технологии производства кумыса, его свойства.

56. Влияние различных факторов на мёдопродуктивность.
57. Стресс-факторы и их влияние на качество мяса.
58. Технология производства различных продуктов переработки мяса птицы.
59. Технология производства йогуртов, и факторы, влияющие на его качество.
60. Особенности технологии производства натуральных соков и напитков.
61. Особенности технологии производства творога.
62. Особенности технологии производства сливочного масла.
63. Факторы, влияющие на качество твёрдого сыра.
64. Технология производства сарделек.
65. Учёные Ижевской ГСХА, их вклад в развитие отечественной зоотехнии.
66. История хлебопечения.
67. Применение микроорганизмов в перерабатывающих и пищевых производствах.
68. Этология животных.
69. Поведение животных и его связь с уровнем продуктивности.
70. История становления и приготовления кисломолочных продуктов.
71. История пивоварения, современные технологии производства пива.
72. Факторы, влияющие на качество муки.
73. Современные технологии производства и переработки рыбы.
74. Факторы, влияющие на долголетие коров.
75. Маститы и их влияние качество молока. Меры борьбы с ними.
76. Современные породы крупного рогатого скота, используемого в Удмуртской Республике.
77. Современные технологии производства пищевых яиц; факторы, влияющие на качество яиц.
78. Эффективность выращивания товарного карпа при разном типе кормления.
79. Адаптация импортных пород крупного рогатого скота и свиней в условиях Удмуртской Республики.
80. Современные технологии производства мяса бройлеров.

Требования к подготовке рефератов (докладов):

Защита рефератов – одна из форм устной аттестации студентов. Она предполагает предварительный выбор интересующей проблемы, ее глубокое изучение, изложение результатов и выводов. Реферат – краткое изложение в письменном виде или в форме публичного доклада содержания книги, учения, научной проблемы, результатов научного исследования; доклад на определенную тему, освещающий ее на основе обзора литературы и других источников.

При подготовке рефератов учитываются следующие требования:

1. Тема реферата и ее выбор.
2. Оформление титульного листа. В правом верхнем углу указывается название учебного заведения, кафедры; в центре – тема реферата, ниже темы справа – Ф.И.О. студента, курс, группа; Ф.И.О, преподавателя, внизу – населенный пункт и год написания.
3. Оглавление. Реферат следует составлять из четырех основных частей: введения, основной части, заключения, списка литературы.

Основные требования к введению. Введение должно включать в себя краткое обоснование актуальности темы реферата, которая может рассматриваться в связи с невыясненностью вопроса в науке, с его объективной сложностью для изучения, а также в связи с многочисленными теориями и спорами, которые вокруг нее возникают. В этой части необходимо показать, почему данный вопрос может представлять научный интерес и какое может иметь практическое значение. Таким образом, тема реферата должна быть актуальна либо с научной точки зрения, либо из практических соображений. Важно умение выделить цель (цели), а также задачи, которые требуется решить для реализации цели.

Требования к основной части реферата.

Основная часть содержит материал, который отобран студентом для рассмотрения проблемы. Средний объем основной части реферата – 10-15 страниц. Преподавателю при оценке, студенту при написании необходимо обратить внимание на обоснованное распределение материала на разделы, умение формулировать их название, соблюдение логики изложения.

Требования к заключению.

Заключение – часть реферата, в которой формулируются выводы по разделам, обращается внимание на выполнение поставленных во введении задач и целей. Заключение должно быть четким, кратким, вытекающим из основной части. Объем заключения – 2-3 страницы.

Основные требования к написанию реферата:

- должна соблюдаться определенная форма (титульный лист, оглавление и т.д.)
- выбранная тема должна содержать определенную проблему, адекватную уровню обучающегося по объему и степени научности.
- не следует требовать написания очень объемных по количеству страниц реферата.
- введение и заключение должны быть осмыслением основной части реферата.

Итоговая оценка складывается из ряда компонентов:

- соблюдение формальных требований к реферату;
- грамотное раскрытие темы;
- умение четко рассказать о представленном реферате;
- способность понять суть задаваемых по работе вопросов и сформулировать точные ответы на них.

Критерии оценивания:

5 баллов – работа выполнена на высоком профессиональном уровне, в необходимом объеме, соблюдены все требования к оформлению, четко, со знанием раскрыт материал реферата, на поставленные вопросы даны четкие ответы.

4 балла – работа выполнена на среднем профессиональном уровне, в достаточном объеме, соблюдены требования к оформлению, продемонстрировано понимание проблемы, на поставленные вопросы даны четкие ответы.

3 балла – работа выполнена, но недостаточно качественно, продемонстрировано частичное понимание проблемы, не все требования по оформлению соблюдены, нет четких ответов на вопросы.

2 балла – работа выполнена не в полном объеме, требует доработки и исправлений.

1 балл – работа не выполнена.

5 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

5.1 Тестовые задания к зачету по дисциплине «Введение в специальность и КСА»

Паспорт фонда тестовых заданий

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Контролируемые компетенции (или их части)
1	Организация учебного процесса	ОК-6, ОК-7, ПК-4
2	Нормативные документы	
3	История Ижевской ГСХА, факультета	
4	Библиотека академии	
5	Воспитательная работа	
6	ФГОС «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	
7	Особенности профильного направления подготовки	
8	Некоторые актуальные проблемы в технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции на современном этапе	

Примеры тестовых заданий:

1. Официальное наименование академии:
 - Ижевская ГСХА
 - ФГОУ ВО Ижевская ГСХА
 - ФГБОУ ВПО ИжГСХИ
 - ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА
2. Ректором академии в настоящее время является:
 - Воробьева Светлана Леонидовна
 - Любимов Александр Иванович
 - Иванов Иван Иванович
 - Акмаров Петр Борисович
3. Деканом зооинженерного факультета является:
 - Мартынова Екатерина Николаевна
 - Астраханцев Антон Анатольевич
 - Воробьева Светлана Леонидовна
 - Иванов Иван Семенович
4. Главой академии является:
 - ректор
 - декан
 - председатель
 - заведующий
5. Главой факультета является:
 - ректор
 - декан
 - председатель
 - заведующий
6. Главой кафедры является:
 - ректор
 - декан

- председатель
 - заведующий
7. Главой группы является:
- староста
 - декан
 - председатель
 - ректор
8. На базе какого учебного заведения была создана академия:
- УдГУ
 - МЗИК
 - МГУ
 - ИжГТУ
9. Год основания Московского зоотехнического института коневодства:
- 1900
 - 1943
 - 1954
 - 1994
10. В каком году МЗИК был переведен в г. Ижевск и реорганизован в ИжГСХИ:
- 1990
 - 1954
 - 1994
 - 1943
11. В каком году ИжГСХИ был присвоен статус академии:
- 1900
 - 1943
 - 1954
 - 1994
12. Учредителем академии является:
- МСХ РФ
 - Правительство РФ
 - МСХ УР
 - Президент РФ
13. Главный корпус академии расположен на улице:
- Кирова
 - Пушкинская
 - Студенческая
 - Песочная
14. Второй корпус академии расположен на улице:
- Кирова
 - Пушкинская
 - Студенческая
 - Песочная
15. Третий корпус академии расположен на улице:
- Кирова
 - Пушкинская
 - Студенческая
 - Песочная
16. Четвертый корпус академии расположен на улице:
- Кирова
 - Пушкинская
 - Студенческая
 - Свердлова
17. Учебно-опытным хозяйством, закрепленным за академией является:
- Учхоз «Июльское»

- СПК «Россия»
 - СПК «Колхоз «Колос»
 - Ипподром
18. Обязательным элементом одежды на занятиях для студента зооинженерного факультета является:
- белый колпак
 - белый халат
 - хирургический костюм
 - бахилы
19. Преподавание в академии ведется на:
- английском языке
 - русском языке
 - украинском языке
 - удмуртском языке
20. Срок обучения бакалавров по направлению «Технология производства и переработки с.-х. продукции»:
- 10 лет
 - 6 лет
 - 4 года
 - 1,5 года
21. Учебный год в академии для студентов очной формы обучения начинается:
- 15 сентября
 - 1 января
 - 1 сентября
 - 1 мая
22. Общая продолжительность каникул для студентов очной формы обучения в учебном году составляет:
- не менее 7 недель
 - не менее 2 недель
 - не более 10 дней
 - не более 7 дней
23. Для всех видов аудиторных учебных занятий академический час устанавливается продолжительностью:
- 60 минут
 - 45 минут
 - 15 минут
 - 100 минут
24. Одно учебное занятие включает в себя:
- 1 академический час
 - 2 академических часа
 - 3 астрономических часа
 - 100 минут
25. Максимальный объем учебной нагрузки студента должен быть не более:
- 100 астрономических часов в неделю
 - 54 академических часов в неделю
 - 10 академических часов в месяц
 - 10 астрономических часов в месяц
26. Студент имеет право на восстановление в Академии в течение лет после отчисления:
- пяти
 - десяти
 - трех
 - двадцати
27. Студент имеет право на восстановление в Академии после отчисления из неё по уважительной причине:

- с сохранением той основы обучения, в соответствии с которой он обучался до отчисления, при наличии вакантных мест
 - только на платную основу
 - с сохранением той основы обучения, в соответствии с которой он обучался до отчисления
 - с правом выбора основы обучения
28. Восстановление студента, отчисленного по неуважительной причине, производится:
- Ректором по представлению декана факультета на платную основу обучения при наличии вакантных мест
 - Ректором по представлению декана факультета на бесплатную основу обучения
 - деканом факультета при наличии вакантных мест
29. Для получения диплома с отличием выпускник Академии должен иметь:
- оценку «отлично» по результатам государственной (итоговой) аттестации
 - по результатам государственной (итоговой) аттестации только оценки «отлично», при этом всего оценок «отлично» должно быть не менее 75 %
 - 100 % оценок «хорошо» за все время обучения в Академии
 - 50 % оценок «отлично» за все время обучения в Академии
30. Лицу, не завершившему освоение основной образовательной программы высшего профессионального образования выдается:
- академическая справка или диплом о неполном высшем образовании
 - личное дело на руки
 - сертификат о досрочном окончании Академии
 - диплом о полном высшем профессиональном образовании
31. Студент с академической неуспеваемостью:
- в течение одной экзаменационной сессии не сдавший экзамены по трем дисциплинам
 - не ликвидировавший академические задолженности за осенний семестр во время зимних каникул, или за прошедший год до начала учебного года
 - не ликвидировавший задолженности до установленного индивидуальным графиком срока
 - не сдавший в срок итоговый государственный экзамен
 - не представивший в установленный срок квалификационную работу к защите
 - получивший неудовлетворительную оценку на защите квалификационной работы
 - все выше перечисленное
32. В аспирантуру Академии принимаются лица:
- имеющие высшее профессиональное образование, подтвержденное дипломом специалиста или магистра
 - имеющие диплом бакалавра
 - имеющие среднее профессиональное образование
 - имеющие среднее специальное образование
33. Учебная дисциплина – это...
- обязательное для всех обучающихся подчинение правилам поведения, определенным в соответствии с законодательством РФ об образовании, Коллективным договором, Уставом Академии, Правилами внутреннего распорядка, и другими локальными нормативными актами Академии
 - обязательное для всех сотрудников подчинение правилам поведения, определенным в соответствии с Трудовым кодексом РФ
 - обязательное для всех обучающихся соблюдение этических правил и норм
34. За нарушение учебной дисциплины к обучающимся может быть применено следующее дисциплинарное взыскание:
- выговор
 - замечание
 - отчисление из Академии
 - все выше перечисленное
35. При отчислении из Академии, проживающие в общежитии студенты выселяются в течение:
- одной недели
 - трех дней

- одного дня
 - пяти дней
36. Первым деканом зооинженерного факультета был:
- Федор Петрович Богданов
 - Александр Иванович Любимов
 - Гусев Анатолий Николаевич
 - Хромченков Валерий Дмитриевич
37. Как структурное подразделение факультет ветеринарной медицины был установлен:
- в 1950 году
 - в 2000 году
 - в 1980 году
 - в 2011 году
38. Подготовка специалистов по специальности «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» началась:
- в 2000 году
 - в 2003 году
 - в 1990 году
 - в 1985 году
39. Когда была организована кафедра технологии переработки продуктов животноводства:
- в 2004 году
 - в 2009 году
 - в 2000 году
 - в 1999 году
40. Первым ректором Академии был:
- Меньшов Борис Григорьевич
 - Богданов Федор Петрович
 - Ковриго Вячеслав Павлович
 - Фокин Валентин Васильевич
41. В состав Ижевского сельскохозяйственного института в 1954 году были включены факультеты:
- агрономический и зоотехнический
 - агрономический, зоотехнический, ветеринарный
 - зоотехнический, ветеринарный, экономический
 - агрономический, электрификации и автоматизации, экономический
42. Количество читальных залов в Академии:
- 4
 - 10
 - 1
 - 2
43. Общая трудоемкость образовательной программы:
- 240 зачетных единиц
 - 100 зачетных единиц
 - 1000 зачетных единиц
 - 386 зачетных единиц
44. Сколько семестров включает в себя учебный год:
- 2
 - 4
 - 8
 - 5
45. На какой срок назначается староста группы:
- на весь период обучения
 - 1 год
 - 1 семестр
 - 2 года

46. На какой срок избирается декан факультета:
- 5 лет
 - 1 год
 - 10 лет
 - 3 года
47. Вход в общежитие разрешается:
- с 6 до 23 часов
 - с 8 до 10 часов
 - с 10 до 22 часов
 - с 9 до 15 часов
48. Одна зачетная единица включает в себя:
- 36 академических часов
 - 36 астрономических часов
 - 60 академических часов
 - 15 академических часов
49. Украинскую белую степную породу свиней вывел:
- Иванов М.Ф.
 - Любимов А.И.
 - Кулешов П.Н.
 - Богданов Е.А.
50. основоположник науки о кормлении животных, установил советскую кормовую единицу:
- Иванов М.Ф.
 - Любимов А.И.
 - Кулешов П.Н.
 - Богданов Е.А.

Методика проведения тестирования по дисциплине

Параметры методики		<i>Примечания</i>
Названия оценок		<i>зачет, незачет</i>
Предел длительности всего контроля	24 минуты	
Предел длительности ответа на каждый вопрос	1,0 мин.	
Последовательность выбора разделов	Последовательная	
Последовательность выборки вопросов из каждого раздела	Случайная	
Пороги оценок	75% и выше	зачёт
Предлагаемое количество вопросов из одного контролируемого раздела	3	24*

* - общее количество вопросов, предлагаемых одному студенту = количество вопросов из одного контролируемого раздела × количество контролируемых разделов дисциплины, т.е., $3 \times 8 = 24$ вопроса студенту

5.2 Контрольные вопросы (заочное отделение):



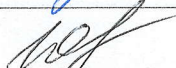
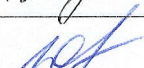


1. Область и объекты профессиональной деятельности бакалавра.
2. Виды профессиональной деятельности.
3. Решаемые профессиональные задачи.
4. Общекультурные компетенции, которыми должен овладеть студент к моменту завершения освоения образовательной программы.
5. Профессиональные компетенции, которыми должен овладеть студент к моменту завершения освоения образовательной программы.
6. Структура основных образовательных программ бакалавриата.
7. Условия реализации основных образовательных программ бакалавриата.
8. Оценка качества освоения основных образовательных программ бакалавриата.
9. История зооинженерного факультета ИжГСХА.
10. Ученые Ижевской ГСХА, их вклад в развитие отечественной зоотехнии.
11. История Ижевской государственной сельскохозяйственной академии.
12. Основные правила внутреннего учебного распорядка ИжГСХА.
13. Образовательная деятельность академии согласно Уставу.

14. Научная деятельность академии согласно Уставу.
15. Права и обязанности обучающихся в академии согласно Уставу.
16. Система управления академией.
17. Биография и научный путь Кулешова П.Н.
18. Биография и научный путь Чирвинского Н.П.
19. Биография и научный путь Богданова Е.А.
20. Биография и научный путь Иванова М.Ф.
21. Биография и научный путь Кисловского Д.А.
22. Биография и научный путь Попова И.С.
23. Основные научные открытия в зоотехнии в 20 веке.
24. Развитие зоотехнии в России.
25. Основные проблемы животноводства и растениеводства в Удмуртии.
26. Современное состояние животноводства и растениеводства в стране и задачи его интенсификации на основе инновационных технологий.
27. Современное состояние животноводства в стране и задачи его интенсификации на основе инновационных технологий.
28. Технология производства вареных колбас, на примере производства «Докторской».
29. Особенности производства пастеризованного и стерилизованного молока.
30. Особенности производства мороженого разных сортов.
31. Технология производства квашеной капусты.
32. Особенности технологии производства сырокопченых колбас.
33. Особенности технологии производства хлеба разных сортов.
34. Технология производства сметаны и требования к сырью.
35. Особенности технологии производства кумыса, его свойства.
36. Технология производства различных продуктов переработки мяса птицы.
37. Технология производства йогуртов, и факторы, влияющие на его качество.
38. Особенности технологии производства натуральных соков и напитков.
39. Особенности технологии производства творога.
40. Особенности технологии производства сливочного масла.
41. Факторы, влияющие на качество твёрдого сыра.
42. Технология производства сарделек.
43. Применение микроорганизмов в перерабатывающих и пищевых производствах.
44. Факторы, влияющие на качество муки.
45. Современные технологии производства и переработки рыбы.
46. Современные технологии производства пищевых яиц; факторы, влияющие на качество яиц.
47. Эффективность выращивания товарного карпа при разном типе кормления.
48. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий.
49. Ассортимент и оценка качества мясных продуктов.
50. Консервы из плодов и овощей.

Составитель _____ Ю.В. Исупова
(подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номер измененного листа	Дата внесения изменения и номер протокола	Подпись ответственного за внесение изменений
1	23-26	28.10.16г., №2	
2	22-26	09.10.17г., №2	
3	23-26, 35-40	29.08.2018г., №1	
4	5, 23, 24, 25, 26	09.10.19г., №2	
5	6, 8, 23-26	15.09.2020г., №2	
6	23, 24, 25, 26	20.11.20г., №6	
7	15-17, 23, 24	30.08.2021г., №1	