

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ТОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ (НИ ТГУ)

Научно-образовательный центр Передовая инженерная школа «Агробиотек»

Оценочные материалы по дисциплине

Введение в профессию

по направлению подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) подготовки:
Технология производства и переработки продукции животноводства

Форма обучения

Очная

Квалификация

Бакалавр

Год приема

2025

1. Компетенции и индикаторы их достижения, проверяемые данными оценочными материалами

Целью освоения дисциплины является формирование следующих компетенций:

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.

Результатами освоения дисциплины являются следующие индикаторы достижения компетенций:

ИУК-1.1 Применяет алгоритмы анализа задач, выделяя их базовые составляющие

ИУК-6.1 Формулирует задачи личностного и профессионального развития, определяет и реализует направления совершенствования профессиональной деятельности

ИУК-6.2 Применяет подходы самооценки и самоконтроля на основе принципов образования в течение всей жизни

ИУК-6.3 Владеет навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля и принципов самообразования в течение всей жизни

2. Оценочные материалы текущего контроля и критерии оценивания

Элементы текущего контроля:

- устный опрос;
- контрольная работа;
- реферат.

Устный опрос (ИУК-1.1, ИУК-6.1, ИУК-6.2, ИУК-6.3)

1. Какова роль профессии технолога в пищевой и перерабатывающей промышленности?
2. Какими навыками должен владеть технолог сельскохозяйственного производства?
3. Что входит в обязанности технолога перерабатывающей промышленности?
4. Где может работать данный специалист?
5. Что такое Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО)?
6. Какие требования являются обязательными при реализации основных образовательных программ бакалавриата по направлению подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»?
7. Какие образовательные учреждения высшего образования (высшие учебные заведения) на территории Российской Федерации являются основными пользователями ФГОС ВО?
8. Какова квалификационная характеристика бакалавров?
9. Какими компетенциями должен обладать выпускник по направлению подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» с квалификацией (степенью) «бакалавр»?
10. Какие компетенции являются общепрофессиональными?
11. Какие компетенции являются профессиональными?
12. Как развивалась пищевая и перерабатывающая промышленность в России?
13. Когда появились первые перерабатывающие предприятия в России?
14. Каково современное состояние пищевой и перерабатывающей отрасли в нашей стране?
15. Какова роль молочного сырья в технологическом процессе?
16. Какие инновационные технологии переработки молока Вы знаете?
17. Какова роль молочных продуктов в питании человека?

18. Когда появились первые молокоперерабатывающие предприятия в России?
19. Какова роль мясного сырья в технологическом процессе?
20. Какие инновации появились в мясопереработке?
21. Приведите пример роботизированного мясоперерабатывающего предприятия в России.
22. Когда появились первые убойные предприятия в России?
23. Когда впервые стали производить колбасные изделия в России?
24. Какова роль государственной системы стандартизации?
25. Приведите пример международного стандарта.
26. Какие категории стандартов Вы знаете?

Критерии оценивания:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он принимает активное участие в обсуждении темы, проявляя при этом хорошее знание предмета. При ответе на вопросы легко пользуется специальной терминологией, умеет связать знания предыдущих тем с текущей. При ответе использует данные дополнительных источников.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он участвует в обсуждении вопросов, дополняет ответы других студентов, хорошо ориентируется в терминологии. Проявляет свою осведомленность в рамках материала, изложенного преподавателем.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он неохотно отвечает на вопросы, его ответы неполны, бедны специальной терминологией, но общее представление о структуре, механизмах функционирования и их биологическом значении сформированы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент отвечает на вопросы отрывочно, нелогично, путается в терминах, общее представление об изучаемом вопросе не сформировано.

Контрольная работа (ИУК-1.1, ИУК-6.1, ИУК-6.2, ИУК-6.3)

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО). Цели, структура и значение. Критика.
2. Цели и задачи высшего образования. ФГОС о требованиях.
3. Роль и значение профессии «технолог» в пищевой и перерабатывающей промышленности.
4. История разработки образовательных стандартов в России.
5. Приоритетные направления развития организаций пищевой и перерабатывающей промышленности.
6. Характеристика понятий «профессия», «специальность», «квалификация», «должность», «компетенция», «компетентность».
7. Характеристика понятия «профессия» с позиций общества и конкретного человека.
8. Современное состояние развития пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации.
9. Формы и способы переработки сельскохозяйственной продукции.
10. Объект и субъект трудовой деятельности.
11. Отличия между образованием специалиста, бакалавра и магистра. Двухступенчатая система образования: плюсы и минусы.
12. Роль технолога в предотвращении рисков для здоровья потребителей сельскохозяйственной продукции.
13. Актуальность, цель и задачи дисциплины «Введение в профессиональную деятельность».
14. Производственно-технологическая деятельность технолога.
15. Научно-исследовательская деятельность технолога.

16. Современные проблемы и перспективы развития пищевой и перерабатывающей промышленности в Российской Федерации.
17. Приоритетные направления развития предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности России.
18. Профессионально важные качества и значимые индивидуальные особенности технолога перерабатывающей промышленности.
19. Современное состояние и перспективы развития пищевой и перерабатывающей промышленности в Вашем регионе.
20. Инновационные технологии производства молочной продукции.
21. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции.
22. История становления, развития и современное состояние пищевой и перерабатывающей промышленности в России.
23. Краткая характеристика основных отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности.
24. Значение мяса и мясных продуктов в питании человека.
25. Сравнительная характеристика развития и современного состояния молочной промышленности в России и за рубежом.
26. Стандартизация и контроль качества продукции в сельском хозяйстве.
27. Современное состояние и перспективы развития мясоперерабатывающей промышленности.
28. Современный уровень развития отраслей перерабатывающей промышленности в России и за рубежом
29. Влияние развития перерабатывающей промышленности на количество потребляемого мяса.
30. Индустриальная технология производства в сельском хозяйстве.
31. Молочная промышленность – одна из важнейших среди пищевых отраслей народного хозяйства.
32. Молочное животноводство в России: современное состояние и перспективы развития
33. Значение и роль молочного скотоводства в современной России
34. Молоко и молочные продукты, их значение в питании человека.
35. Современные технологические инновации в сельском хозяйстве.
36. Использование современных технологий - один из главных факторов роста конкурентоспособности национального агропромышленного комплекса.
37. Роль международной стандартизации в развитии международной торговли и сотрудничества.
38. Ресурсосберегающие технологии, применяемые в сельском хозяйстве.
39. Инновации в выращивании и содержании скота.
40. Инновации в технологиях сбора и сохранения сельскохозяйственной продукции.
41. Инновации в сфере транспортировки и реализации готовой сельскохозяйственной продукции.
42. Производство экологически чистых продуктов - одно из самых активных направлений развития современных сельскохозяйственных технологий.
43. Сельское хозяйство – идеальная среда для применения информационных технологий.
44. Роль фермеров в сельском хозяйстве будущего.
45. Система стандартизации в сельском хозяйстве РФ.
46. Оценка качества сельскохозяйственной продукции и её сертификация.
47. Организация учебного процесса в ВУЗе
48. Требования, предъявляемые к сдаче экзаменов, зачетов, написанию курсовых, выпускных квалификационных и иных работ

49. Роль практики в формировании профессиональных качеств и навыков технолога
50. Дать характеристику и назвать основополагающие принципы управленческой этики
51. Раскрыть содержание идеи самопрезентации
52. Научно-исследовательская работа обучающихся.
53. Организация внеучебной работы с обучающимися в ВУЗе
54. Технолог перерабатывающего предприятия: сущность данной профессии, требования и сфера деятельности
55. Квалификационные и личностные требования к технологу
56. Состояние и перспективы востребованности технолога в условиях модернизации российского общества, возрастания инновационных процессов в экономике, науке и технике
57. Место научной подготовки специалиста в новой образовательной парадигме
58. Инновационные технологии производства молока

59. Инновационные технологии первичной обработки молока
60. Инновационные технологии хранения молока
61. Инновационные технологии транспортировки молока
62. Технология производства и стандартизация сельскохозяйственной продукции
63. Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
64. Применение цифровых технологий в молочной промышленности.
65. История становления молочной промышленности в России и за рубежом.
66. Оценка текущего состояния пищевой и перерабатывающей промышленности.
67. Понятие и роль молочного сырья в технологическом процессе, классификации сырья
68. Значение мяса и мясных продуктов в питании человека.
69. Инновационные технологии в производстве и переработке мяса.
70. Применение цифровых технологий в мясной промышленности.
71. Роль мясного сырья в технологическом процессе.
72. Инновационные технологии производства и первичной переработки мяса
73. Цифровые технологии в производстве молока и мяса.
74. Основы государственной системы стандартизации.
75. Международная стандартизация.
76. Категории и виды стандартов.
77. Стандартизация сельскохозяйственной продукции.
78. Сертификация сельскохозяйственной продукции.
79. Йогурты, их значение в питании человека.
80. Понятие и роль мясного сырья в технологическом процессе
81. Классификации с/ х сырья
82. Качество сырья и качество продукции
83. Инновационные технологии производства, переработки, хранения мяса и мясной продукции
84. История становления, развития мясоперерабатывающей промышленности в России
85. Цифровые технологии в производстве молока и мяса.
86. Основы государственной системы стандартизации.
87. Международная стандартизация.
88. Категории и виды стандартов.
89. Стандартизация сельскохозяйственной продукции.

90. Сертификация сельскохозяйственной продукции.
91. Йогурты, их значение в питании человека.
92. Понятие и роль мясного сырья в технологическом процессе
93. Классификации с/ х сырья
94. Качество сырья и качество продукции
95. Инновационные технологии производства, переработки, хранения мяса и мясной продукции
96. История становления, развития мясоперерабатывающей промышленности в России
97. Основы государственной системы стандартизации
98. Международная стандартизация в развитии международной торговли и сотрудничества.
99. Категории и виды стандартов
100. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции.

Критерии оценивания:

Результаты определяются оценками «зачтено», «не зачтено».

Оценка «зачтено» выставляется, если студент: оформил работу в строгом соответствии с требованиями; грамотно раскрыл все вопросы, тесно увязав их с будущей профессиональной деятельностью, сформулировал выводы; использовал рекомендованную и дополнительную литературу.

Оценка «не зачтено» выставляется, если студент: хотя бы по одному вопросу дал неверный ответ или допустил существенные ошибки при ответах на вопросы; оформление не соответствует требованиям; содержание контрольной работы не соответствует выданному варианту.

Устный доклад (ИУК-1.1, ИУК-6.1, ИУК-6.2, ИУК-6.3)

Перечень тем для реферата:

1. История становления пищевой и перерабатывающей промышленности в России и за рубежом.
2. Современное состояние пищевой и перерабатывающей промышленности в России и за рубежом.
3. Значение молока и молочных продуктов в питании человека.
4. Инновационные технологии в производстве и переработке молока.
5. Применение цифровых технологий в молочной промышленности.
6. История становления молочной промышленности в России и за рубежом.
7. Значение мяса и мясных продуктов в питании человека.
8. Инновационные технологии в производстве и переработке мяса.
9. Применение цифровых технологий в мясной промышленности.
10. История становления мясной промышленности в России и за рубежом.
11. Значение рыбы и рыбных продуктов в питании человека.
12. Инновационные технологии в производстве и переработке рыбы.
13. История становления рыбоперерабатывающей промышленности в России и за рубежом.
14. Применение международных стандартов в перерабатывающей промышленности.

Критерии оценивания: Результаты зачета с оценкой определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценку «отлично» выставляется студенту, если присутствует наличие авторской позиции, самостоятельность суждений; содержание соответствует теме доклада; присутствует умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы, отвечать на вопросы; по выбранной теме привлечены материалы сборников научных трудов;

присутствует уверенное и осознанное владение профессиональными терминами. В процессе выступления используется наглядный материал (презентация).

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент испытывает некоторые затруднения в ответах на дополнительные вопросы, допускает некоторые погрешности в речи. Отсутствует исследовательский компонент в докладе. В процессе выступления используется наглядный материал (презентация).

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент не использовал дополнительные источники информации; не может ответить на дополнительные вопросы по теме сообщения, материал излагает не последовательно, не устанавливает логические связи, затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если доклад студентом не подготовлен либо подготовлен по одному источнику информации, либо не соответствует теме.

3. Оценочные материалы итогового контроля (промежуточной аттестации) и критерии оценивания

Экзаменационный билет состоит из двух вопросов (ИУК-1.1, ИУК-6.1, ИУК-6.2, ИУК-6.3)

Перечень теоретических вопросов:

1. Роль и значение профессии технолога в пищевой и перерабатывающей промышленности.
2. Обязанности технолога на перерабатывающем предприятии.
3. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 35.03.07.
4. Краткая характеристика направления подготовки бакалавра 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
5. Квалификационная характеристика бакалавра по направлению подготовки 35.03.07.
6. Набор компетенций выпускника по направлению подготовки 35.03.07.
7. История становления, развития и современное состояние пищевой и перерабатывающей промышленности в России и за рубежом.
8. Роль молочного сырья в технологическом процессе.
9. Инновационные технологии производства и первичной переработки молока.
10. Хранение и транспортировка молока.
11. Операции первичной обработки молока на молочно-товарной ферме.
12. Технологические операции производства мороженого.
13. Технологические операции производства кисломолочной продукции.
14. Современное состояние молокоперерабатывающей промышленности в России и за рубежом.
15. Роль мясного сырья в технологическом процессе.
16. Инновационные технологии производства и первичной переработки мяса.
17. Хранение и транспортировка мяса.
18. Технологические операции производства вареных колбас.
19. Технологические операции производства пельменей.
20. Современное состояние мясоперерабатывающей промышленности в России и за рубежом.
21. Цифровые технологии в производстве молока и мяса.
22. Основы государственной системы стандартизации.
23. Международная стандартизация.
24. Категории и виды стандартов.
25. Стандартизация сельскохозяйственной продукции.
26. Сертификация сельскохозяйственной продукции.

Критерии оценивания:

Результаты зачета определяются оценками «зачтено», «не зачтено».

«Зачтено» выставляется обучающемуся, который твердо усвоил программный материал, грамотно и по существу, без существенных неточностей отвечает на вопросы, владеет необходимыми навыками и приемами выполнения практических заданий.

«Не зачтено» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает принципиальные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические задания.

4. Оценочные материалы для проверки остаточных знаний (сформированности компетенций)

Тест (ИУК-1.1, ИУК-6.1, ИУК-6.2, ИУК-6.3)

1. Установить соответствие:

1. Пищевая и перерабатывающая промышленность	1 – наука о преобразовании исходных материалов (сырья) в продукты производства, необходимые обществу
2. Технология	2 – эта часть всей промышленности, объединяющая совокупность однородных пищевых и перерабатывающих предприятий
3. Пищевая промышленность	3 – составная часть всей промышленности и агропромышленного комплекса

Ответ: 1-3; 2-1;3-2

2. Верно ли утверждение:

Общими тенденциями развития системы высшего технического образования являются – многоуровневость и преемственность профессиональной подготовки

Ответ: верно

3. Вставить пропущенное словосочетание:

Профессиональный отбор – это....., позволяющих выявить людей, которые по своим индивидуальным личностным свойствам наиболее пригодны к обучению и дальнейшей профессиональной деятельности по определённой специальности.

Ответ: система мероприятий

4. Выбрать правильный ответ:

В составе пищевой промышленности имеются отрасли

- 1) добывающей промышленности;
- 2) перерабатывающей промышленности;
- 3) обрабатывающей промышленности.
- 4.) все ответы верны

Ответ: 4

5. Каковы роль и значение пищевой промышленности для человечества?

6. В чём своеобразие приведённых ниже типов профессий и какой стиль жизни связан с данными профессиями: массовая, рабочая, дефицитная, престижная, свободная, редкая, новая, мирная, женская, мужская? Приведите примеры

7. В чём преимущества и недостатки раннего и позднего профессионального самоопределения? Какой решающий фактор повлиял на Ваш выбор профессии?

8. Какого работника можно считать профессионалом? Различаются ли и как оптимальные возрастные периоды достижения верши профессионализма в разных областях труда?

9. Установить соответствие: Существует несколько видов периодизаций профессионального пути человека.

1. По Д. Сьюперу весь профессиональный цикл делится на пять этапов:	1- 1) идентификация с работником (от 5 до 10 лет); 2) приобретение основных трудовых навыков и трудолюбия (от 10 до 15 лет); 3) приобретение конкретной профессиональной идентичности (от 15 до 25 лет); 4) становление профессионала (от 25 до 40 лет); 5) работа на благо общества (от 40 до 70 лет); 6) размышление о продуктивном периоде профессиональной деятельности (после 70 лет).
2. По Хейвигхерсту человек проходит следующие этапы профессионального пути:	2- в профессиональной деятельности (3-й и 4-й этапы у Сьюпера, 4-й и 5-й у Хейвигхерста).
3. Особенно интенсивно профессиональное становление личности происходит	3- 1) рост (от рождения до 14 лет); 2) исследования (от 15 до 24 лет); 3) упрочение карьеры (от 25 до 44 лет); 4) сохранение достигнутого (от 45 до 64 лет); 5) спад (после 65 лет).

Ответ: 1-3; 2-1;3-2

10. Верно ли утверждение:

Особенно интенсивно профессиональное становление личности происходит в профессиональной деятельности

Ответ: верно

11. Вставить пропущенное слово:

Климов Е. А. отличает восемь основных факторов, определяющих профессиональный выбор: 1) позиции старших, семьи; 2) позиции сверстников; 3) позиции школьного педагогического коллектива; 4) профессиональные личные и жизненные планы; 5) способности и их проявления; 6) притязания на общественное признание; 7) информированность о той или иной профессиональной деятельности; 8)

Ответ: склонности

12. Выбрать правильный ответ:

Наставник - это

- 1) известность в профессиональных кругах;
- 2) наличие формальных подтверждений квалификации;
- 3) передача опыта

Ответ: 3

13. Может ли человек быть профессионалом не в одной области, профессионалом, но социально незрелым человеком?

14. Какие профессионально важные качества (способности, знания, умения) в различных профессиях являются стержневыми (трудно компенсируемыми), а какие – второстепенными (легко компенсируемыми)?

15. Можно ли судить о профессиональности человека до того, как он начал осуществлять профессиональную деятельность или профессиональное обучение?

16. Почему при аттестации важно опираться на обобщённую модель специалиста (профессиограмму), а не оценивать отдельные качества работников?

Информация о разработчиках

Бойко Екатерина Владимировна старший преподаватель кафедры физиологии растений, биотехнологии и биоинформатики