Инструкция по выполнению заданий по учебной дисциплине **«Технология получения продукции животноводства»**

**7.05.2021**

**12 группа ОПОП «Технология получения продукции животноводства»**

Сегодня мы с начинаем работу над новым предметом, который называется **«Технология получения продукции животноводства»**

.

В конце курса (40 часов) вы должны предоставить проект по данному предмету.

**Лекция №1**

**1. Основные понятия проектной̆/исследовательской деятельности обучающихся**

1.1. Понятие **Проект**включает в себя:

* замысел для создания реального объекта, предмета, разного рода теоретического и практического продукта;
* программа и план действий̆, направленных на создание нового продукта;
* творческая деятельность по реализации замысла, результатом которой̆ является произведенный̆ продукт.

1.2.

**Требования к отчету о выполненном исследовании/проекте в рамках учебного проекта**

*Форма отчета и требования к его оформлению*определяются преподавателем самостоятельно в каждом конкретном случае. Приведенные ниже требования носят рекомендательный характер и относятся к представлению доклада в письменной̆ форме.

Тема проекта должна быть грамотно сформулирована с литературной̆ точки зрения, и отражать содержание проекта.

Структура доклада о проведённом исследовании/проекте содержит в себе:

 титульный лист;

 оглавление;

 введение;

 основную часть;

 заключение;

 список источников информации;

 приложения.

*Введение*включает в себя следующие положения:

 Любой проект начинается с обоснования актуальности выбранной темы:

показывается, что уже известно в науке и практике, что осталось нераскрытым и предстоит сделать в данных условиях. На этой̆ основе формулируется противоречие, на раскрытие которого направлен данный̆ проект. На основании выявленного противоречия может быть сформулирована проблема.

 Устанавливается цель работы (что необходимо достигнуть в результате работы над проектом).

 Формулируются конкретные задачи, которые необходимо решить, чтобы достичь цели.

 Определяются адресаты проекта.

 Указываются методы и методики, которые использовались при разработке проекта.

 Завершают введение разделы «новизна проекта», «практическая значимость».

*Основная часть*проекта может состоять из одного или двух разделов. Первый̆, как правило, содержит теоретический̆ материал. Второй̆ раздел описывает проведённый эксперимент, исследование, практическую работу.

*В заключении*формулируются выводы, описывается достигнутый результат (достижение цели, решение поставленных задач).

Общие требования к оформлению.

Титульный̆ лист должен обязательно содержать название работы, ФИО автора работы, ФИО руководителя/супервайзера

Работа выполняется на листах стандарта А4, шрифтом Times New Roman, размером шрифта 12 пунктов с интервалом между строк – 1,5. Размер полей: верхнее – 2см., нижнее – 1,5 см., левое – 3см., правое – 2 см.

Все разделы плана начинаются с новых страниц. Внутри разделов может быть деление на главы.

 Названия разделов оформляются одним и тем же форматом заголовка. Названия глав также оформляются одинаковым форматом заголовка, отличным от формата заголовка разделов

 Страницы в работе считают с титульного листа, нумеруют со второго.

 Все сокращения в тексте должны быть расшифрованы.

 Объем текста исследовательской̆ работы, включая формулы и список литературы,

не должен превышать 20 машинописных страниц.

 Для приложений может быть отведено дополнительно не более 10 стандартных

страниц. Основной̆ текст работы нумеруется арабскими цифрами.

 Перечень использованной̆ литературы оформляется в соответствии с требованиями ГОСТа: в алфавитном порядке по фамилии авторов, наименование источника, место и год издания, наименование издательства, количество страниц. Если используются статьи из журналов, то указывается автор, наименование статьи, наименование журнала, номер и год выпуска и номера страниц, на которых напечатана статья. Ссылки на интернет ресурсы должны быть приведены полностью, включая дату посещения данного сайта. В тексте работы должна быть ссылка на тот или иной̆ источник (номер ссылки соответствует порядковому номеру источника в списке литературы).

**Общие критерии оценивания учебных проектов**

Оценивание отражает все основные стадии проектной деятельности и осуществляется с использованием следующих критериев:

А) ясность цели и ожидаемых результатов деятельности (оценивается по отчету);

Б) адекватность средств достижения цели (оценивается по конечному продукту и по отчету);

В) процесс, навыки самоорганизации (оценивается по отчету);

Г) качество произведенного продукта (оценивается по продукту или по его описанию в отчете);

Д) презентация (уровень организации и проведения презентации: устного сообщения, письменного отчёта, обеспечения объектами наглядности);

Е) оценка(социальное и прикладное значение полученных результатов);

Ж) владение рефлексией̆;

З) дополнительные специфические критерии, в зависимости от типа проекта, например, качество анализа информации для исследовательских проектов, оригинальность - для художественных).

В каждом конкретном случае набор критериев может варьировать в соответствии с конкретными учебными целями проекта и определяется педагогом, инициировавшим учебный проект

Темы проектов

1. технология производства молока;
2. технология производства сыра;
3. технология производства кисло молочных продуктов;
4. технология производства сливочного масла;
5. технология производства вареной колбасы;
6. технология производства полу копчённой колбасы;
7. технология производства сыро копченной колбасы;
8. технология производства тушенки;
9. технология производства кумыса;
10. технология производства меда;
11. технология производства копченной рыбы;
12. технология производства кефира;
13. технология производства творога;
14. технология производства мяса птицы;
15. технология производства яиц;
16. технология производства шерсти;
17. технология производства кожи;
18. мех, виды меха;
19. технология производства ряженки;
20. технология производства свинины;
21. технология производства баранины;
22. технология производства сосисок;
23. технология производства сарделек, шпикачек;
24. технология производства рыбных консервов;
25. технология производства бекона.

**Фотографии ваших работ жду до 25.05.2021 на почту** **vflfvkfyf@gmail.com****, консультации в групповых чатах whatsАpр**