

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

**Факультет технологии и товароведения
Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции**

УТВЕРЖДАЮ

Зав.кафедрой



проф.Манжесов В.И.

30.08.2017 г.

Фонд оценочных средств

Б2.В.01.(У) – Учебная практика

учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

профиль подготовки бакалавра: «Технология производства и переработки продукции животноводства»

квалификация выпускника – бакалавр

Факультет технологии и товароведения
Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Воронеж -2017

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины			
		1	2	3	4
ПК-1	готовностью определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур	+	+	+	+
ПК-2	готовностью оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве	+	+	+	+
ПК-3	способностью распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве	+	+	+	+
ПК-4	готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	+	+	+	+
ПК-5	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	+	+	+	+
ПК-7	готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	+	+	+	+
ПК-8	готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	+	+	+	+
ПК-9	готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и	+	+	+	+

	овощей, продукции растениеводства и животноводства				
ПК-10	готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	+	+	+	+
ПК-11	готовностью принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия	+	+	+	+
ПК-12	способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	+	+	+	+
ПК-13	готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	+	+	+	+
ПК-15	способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	+	+	+	+

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале (зачет с оценкой)	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	хорошо	отлично

2.2 Текущий контроль

Код	Планируемые результаты	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№Задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-1	знать основные сорта растений и породы животных	1-4	<i>Сформированные и систематические знания основных типов и видов сельскохозяйственных культур</i>	<i>Самостоятельная работа</i>	<i>Устный опрос</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>
ПК-2	знать: основные типы и виды животных в сельскохозяйственном производстве	1-4	<i>Сформированные и систематические знания основных типов и видов сельскохозяйственных культур</i>	<i>Самостоятельная работа</i>	<i>Устный опрос</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>
ПК-3	знать: признаки сортов растений и пород сельскохозяйственных животных и птицы	1-4	<i>Сформированные и систематические знания основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве</i>	<i>Самостоятельная работа</i>	<i>Устный опрос</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>
ПК-4	знать химический состав, строение, свойства и механизмы превращения различных биохимических веществ растительного, мясного и молочного сырья	1-4	<i>Сформированные и систематические знания основных типов и видов животных в сельскохозяйственном</i>	<i>Самостоятельная работа</i>	<i>Устный опрос</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>

	при хранении и переработке		производстве					
ПК-5	знать механизмы превращения различных биохимических веществ, растительного, мясного и молочного сырья при хранении. Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	1-4	<i>Сформированные и систематические знания основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве</i>	<i>Самостоятельная работа</i>	<i>Устный опрос</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>
ПК-7	знать: факторы, влияющие на качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	1-4	<i>Сформированные и систематические знания существующих процессов биотрансформации сырья растительного и животного происхождения</i>	<i>Самостоятельная работа</i>	<i>Устный опрос</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>
ПК-8	знать принципы работы основного технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья	1-4	<i>Сформированные и систематические знания существующих процессов биотрансформации сырья растительного и животного происхожде-</i>	<i>Самостоятельная работа</i>	<i>Устный опрос</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>

			ния					
ПК-9	знать: основы технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения	1-4	<i>Сформированные и систематические знания существующих процессов биотрансформации сырья растительного и животного происхождения</i>	<i>Самостоятельная работа</i>	<i>Устный опрос</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>
ПК-10	знать: принцип работы механических и автоматических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и	1-4	<i>Сформированные и систематические знания существующих технологий производства продукции растениеводства и животноводства</i>	<i>Самостоятельная работа</i>	<i>Устный опрос</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>

	животноводства							
ПК-11	знать: основные принципы разработки схем севооборотов, основные приемы обработки почвы и защиты растений от вредных организмов	1-4	<i>Сформированные и систематические знания существующих технологий производства продукции растениеводства</i>	<i>Самостоятельная работа</i>	<i>Устный опрос</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>
ПК-12	знать: основы технологии приготовления органических удобрений, кормов и переработки сельскохозяйственной продукции	1-4	<i>Сформированные и систематические знания существующих технологий производства продукции растениеводства</i>	<i>Самостоятельная работа</i>	<i>Устный опрос</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>
ПК-13	знать: основные технологические приемы производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	1-4	<i>Сформированные и систематические знания технологий производства и переработки продукции растениеводства и животноводства</i>	<i>Самостоятельная работа</i>	<i>Устный опрос</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>
ПК-15	знать: Показатели эффективности технологических про-	1-4	<i>Сформированные и систематические знания при-</i>	<i>Самостоятельная работа</i>	<i>Устный опрос</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>

	цессов производства продуктов питания животного происхождения		менять технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства					
--	---	--	---	--	--	--	--	--

2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-1	- знать основные сорта растений и породы животных	самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2
	- уметь характеризовать сорта растений и породы животных на генетической основе	самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2
	- иметь навыки и /или опыт деятельности определения направлений использования основных сортов растений и пород животных в сельскохозяйственной практике	самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2
ПК-2	- знать: основные типы и виды животных в сельскохозяйственном производстве	самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2
	уметь: оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве;	самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2
	иметь навыки и /или опыт деятельности: оценки роли основных	самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2

	типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве	работа				
ПК-3	знать: признаки сортов растений и пород сельскохозяйственных животных и птицы	самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2
	уметь: распознавать сорта растений и породы сельскохозяйственных животных и птицы;	самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2
	иметь навыки и /или опыт деятельности: эффективного использования растений и животных в сельскохозяйственном производстве с учетом их особенностей	самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2
ПК-4	знать химический состав, строение, свойства и механизмы превращения различных биохимических веществ растительного, мясного и молочного сырья при хранении и переработке-	самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2
	уметь реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2
	иметь навыки и /или опыт деятельности в организации процессов производства продукции растениеводства и животноводства	самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2
ПК-5	знать механизмы превращения различных биохимических веществ, растительного, мясного и молочного сырья при хранении. Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2

	<p>-уметь реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства. Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. Вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения. Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых предприятий и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов</p>	самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2
	<p>-иметь навыки и /или опыт деятельности организации процессов технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; - проводить контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и экс-</p>	самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2

	<p>плуатационной документации. Проводить организацию работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p>					
ПК-7	<p>- знать: факторы, влияющие на качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2
	<p>уметь: оценивать качество сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. Проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями. Проводить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослежи-</p>	самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2

	<p>ваемости производства продуктов питания животного происхождения. Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>					
	<p>иметь навыки и /или опыт деятельности: -использования нормативной документации и законодательной базы в области качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; - оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения; -Проводить входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства</p>	самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2
ПК-8	<p>знать принципы работы основного технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья</p>	самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2
	<p>уметь:</p>	самостоятельная	Зачет дифференци-	Задания из раз-	Задания из раз-	Задания из раз-

	с использованием технических характеристик оценивать пригодность единиц технологического оборудования для переработки конкретных видов животноводческого сырья; Применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения	ная работа	рованный	делов 3.1; 3.2	делов 3.1; 3.2	делов 3.1; 3.2
	иметь навыки и /или опыт деятельности: -эксплуатации отдельных единиц технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья; -разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания животного происхождения	самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2
ПК-9	знать: основы технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения	самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2
	уметь:	самостоятельно	Зачет дифференци-	Задания из раз-	Задания из раз-	Задания из раз-

	использовать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	ная работа	рованный	делов 3.1; 3.2	делов 3.1; 3.2	делов 3.1; 3.2
	иметь навыки и /или опыт деятельности: реализации технологий производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2
ПК-10	знать: принцип работы механических и автоматических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2
	уметь использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2
	деятельности: использования механических и автоматических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2
ПК-11	знать: основные принципы разработки схем севооборотов, основные приемы обработки почвы и защиты растений от вредных организмов	самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2
	уметь: определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия	самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2
	иметь навыки и /или опыт деятельности: обработки почвы и защиты растений	самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2

	от вредных организмов	работа				
ПК-12	- знать: основы технологии приготовления органических удобрений, кормов и переработки сельскохозяйственной продукции	самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2
	уметь: использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2
	деятельности: использования существующих технологий приготовления органических удобрений, кормов и переработки сельскохозяйственной продукции	самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2
ПК-13	знать: основные технологические приемы производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2
	уметь: применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2
	иметь навыки и /или опыт деятельности: производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2
ПК-15	знать: Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2	Задания из разделов 3.1; 3.2

	<p>уметь: анализировать и планировать технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления</p>	<p>самостоятельная работа</p>	<p>Зачет дифференцированный</p>	<p>Задания из разделов 3.1; 3.2</p>	<p>Задания из разделов 3.1; 3.2</p>	<p>Задания из разделов 3.1; 3.2</p>
	<p>иметь навыки и /или опыт деятельности: Проведения маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях. Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>самостоятельная работа</p>	<p>Зачет дифференцированный</p>	<p>Задания из разделов 3.1; 3.2</p>	<p>Задания из разделов 3.1; 3.2</p>	<p>Задания из разделов 3.1; 3.2</p>

2.4 Критерии оценки на дифференцированном зачете

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений в области решения стандартных задач профессиональной деятельности, технологии производства продукции растениеводства и животноводства, оценки качества продукции растениеводства и животноводства, основного оборудования, применяемого при переработке сельскохозяйственного сырья, иметь навыки в реализации поставленных профессиональных задач, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений в области решения стандартных задач профессиональной деятельности, технологии производства продукции растениеводства и животноводства, оценки качества продукции растениеводства и животноводства, основного оборудования, применяемого при переработке сельскохозяйственного сырья, иметь навыки в реализации поставленных профессиональных задач, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты.
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений в области решения стандартных задач профессиональной деятельности, технологии производства продукции растениеводства и животноводства, оценки качества продукции растениеводства и животноводства, основного оборудования, применяемого при переработке сельскохозяйственного сырья, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной
«неудовлетворительно»,	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5 Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«отлично»	выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
«хорошо»	выставляется обучающемуся, если он допускает отдельные погрешности в ответе
«удовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала
«неудовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.7 Допуск к сдаче зачета

1. Выполненный в соответствии с содержанием практики и оформленный отчет
2. Выполнение индивидуального задания.

3. 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

3.1 Вопросы к зачету по защите отчета по учебной практике

1. Правила техники безопасности при работе с технологическим оборудованием при производстве продукции растениеводства и животноводства
2. Правила техники безопасности при работе с холодильным технологическим оборудованием
3. Правила техники безопасности при работе с технологическим оборудованием на предприятии по переработке продукции растениеводства и животноводства
4. Порядок эксплуатации отдельных единиц технологического оборудования при производстве продукции растениеводства и животноводства
5. Порядок эксплуатации отдельных единиц технологического оборудования при хранении продукции растениеводства и животноводства
6. Порядок эксплуатации отдельных единиц технологического оборудования при переработке продукции растениеводства и животноводства
7. Производственные процессы получения продукции животноводства: молока, мяса различных видов сельскохозяйственных животных и птицы, шерсти и др.
8. Породы и типы сельскохозяйственных животных разных видов, кроссы птицы, их роль в сельскохозяйственном производстве.
9. Технология переработки продукции растениеводства и животноводства с получением конкретных видов продуктов.
10. Методы определения основных показателей качества отдельных видов растениеводческой и животноводческой продукции
11. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья (на примере конкретных видов).
12. Технохимический контроль процессов переработки сельскохозяйственной продукции (в соответствии с индивидуальными заданиями).

3.2 Перечень тем индивидуальных заданий

а) Технология хранения молока и молочных продуктов

- Охлаждение и хранение пастеризованного молока
- Пастеризация и хранение молока
- Подготовка молока к производству сыра
- Характеристика резервуаров для хранения молока
- Очистка молока на сепараторах – молокоочистителях
- Режимы хранения сливочного масла
- Режимы хранения творога
- Режимы хранения сгущенного молока
- Условия хранения цельного молока
- Условия хранения мороженого

б) Технология хранения мяса и мясных продуктов

Хранение охлажденной говядины

Хранение охлажденной свинины

Хранение охлажденного мяса птицы (курица, утка, индейка)

Замораживание мяса

Способы замораживания мяса

Подмораживание мяса

в) Технология хранения рыбы и рыбопродуктов

Хранение охлажденной рыбы

Хранение охлажденных морепродуктов

Хранение замороженной рыбы

Хранение рыбных консервов

Хранение рыбных пресервов

г) Переработка молока

1. Основные технологические операции при производстве сливочного масла методом сбивания.

2. Производство масла методом преобразования высокожирных сливок.

3. Особенности технологии спредов.

4. Производство кисломолочных продуктов термостатным способом.

5. Производство кисломолочных продуктов резервуарным способом.

6. Технологические особенности производства кефира.

7. Технология производства йогурта.

8. Технология производства ряженки.

9. Технология производства варенца.

10. Технология производства бифилайфа.

11. Технология производства сметаны.

12. Технология творога: ассортимент, характеристика, способы производства.

13. Производство творога традиционным способом на автоматизированных линиях.

14. Производство творога отдельным способом.

15. Общая технологическая схема производства сычужных сыров.

16. Общая технологическая схема производства плавленых сыров.

17. Технология производства пастеризованного молока.

18. Технология производства пастеризованных сливок.

19. Технология производства стерилизованного молока.

20. Технология производства мороженого.

д) Производство молочных консервов

1. Технология сгущенных стерилизованных молочных консервов.

2. Технология сгущенных молочных консервов с сахаром.

3. Технология производства сливок сгущенных с сахаром

4. Технология производства сгущенного нежирного молока с сахаром.

5. Технология производства какао со сгущенным молоком и сахаром

6. Технология производства кофе со сгущенным молоком и сахаром.

7. Технология производства сухих молочных продуктов.

8. Технология производства сухого цельного молока.

9. Технология производства быстрорастворимого сухого молока.

10. Технология производства сухих молочных продуктов с растительными компонентами.

11. Технология производства сухих молочных продуктов для детского питания.

е) Первичная переработка скота

1. Способы оглушения скота и их сравнительная оценка
2. Предубойное содержание животных, его влияние на качество мяса
3. Первичная переработка крупного рогатого скота. Операции, режимы, оборудование
4. Первичная переработка мелкого рогатого скота. Операции, режимы, оборудование
5. Первичная переработки свиней методом шпарки
6. Первичная переработки свиней методом крупонирования
7. Первичная переработки свиней со съемкой шкуры
8. Автоматизация убоя животных и обработки туш
9. Технология обработки субпродуктов
10. Технология обработки слизистых субпродуктов
11. Технология обработки шерстных субпродуктов
12. Технология обработки мясокостных и мякотных субпродуктов
13. Убой и переработка сухопутной птицы, применяемое оборудование
14. Убой и переработка водоплавающей птицы, применяемое оборудование
15. Технология сбора и переработки крови убойных животных, Санитарные требования. Оборудование.
16. Технология обработки кишечного сырья
17. Технология получения пищевых жиров из мягкого жира-сырца
18. Технология производства пищевого жира из кости
19. Комплексная переработка кости, мехобвалка кости. Применяемое оборудование.
20. Производство пищевых бульонов из кости. Технологическое оборудование.
21. Технология переработки кератинсодержащего сырья (щетина, волос, рогакопытное сырье). Способы, режимы, применяемое оборудование.
22. Использование непищевых отходов и конфискатов на производство сухих животных кормов. Применяемое оборудование
23. Использование непищевых отходов и конфискатов на производство вареных кормов для животных. Применяемое оборудование.

ж) Производство колбасных изделий, цельномышечных мясных продуктов, полуфабрикатов, быстрозамороженных готовых блюд

1. Технология производства вареных колбас
2. Технология производства сарделек
3. Технология производства сосисок
4. Технология производства шпикачек
5. Технология производства мясных хлебов
6. Технология производства полукопченых колбас
7. Технология производства копченых колбас
8. Технология производства сырокопченых колбас
9. Технология производства варено-копченых колбас
10. Технология производства вареных колбас из мяса птицы
11. Производство цельномышечных продуктов из говядины
12. Производство цельномышечных продуктов из свинины
13. Производство цельномышечных продуктов из баранины
14. Классификация и ассортимент мясных полуфабрикатов

15. Технология производства натуральных крупнокусковых п/ф
16. Технология производства натуральных порционных п/ф
17. Технология производства натуральных мелкокусковых п/ф
18. Технология производства натуральных п/ф из мяса птицы
19. Технология производства панированных п/ф
20. Технология производства рубленых п/ф
21. Технология производства пельменей
22. Технология производства фасованного мяса
23. Технология производства ливерных колбас
24. Технология производства мясных паштетов
25. Технология производства кровяных колбас
26. Технология производства мясных быстрозамороженных готовых блюд

з) Производство мясных консервов

1. Технология натурально – кусковых мясных консервов.
2. Технология производства фаршевых мясных консервов
3. Технология производства консервированных паштетов.
4. Технология производства консервов из субпродуктов и крови.
5. Технология производства мясорастительных консервов.

и) принцип работы основного технологического оборудования

1. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве вареных колбас.
2. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве варено-копченых колбас.
3. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве сырокопченых колбас.
4. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве полукопченых колбас
5. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве ливерных колбас.
6. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве фаршированных колбас.
7. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве паштетов.
8. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве зельцев.
9. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве студней.
10. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве полуфабрикатов.
11. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве питьевого молока.
12. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве кефира.
13. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве ряженки
14. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве творога.

15. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве сливочного масла методом сбивания.
16. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок.
17. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве сыра.
18. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве сухого молока.
19. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве сгущенных молочных консервов с сахаром.
20. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве сгущенного стерилизованного молока

Типовые ситуационные задачи

Задача 1. Обоснуйте режимы сепарирования молока.

Задача 2. Обоснуйте режимы пастеризации молока.

Задача 3. Обоснуйте режимы копчения колбасных изделий различных ассортиментных групп.

3.2 Вопросы к экзамену

Не предусмотрены

3.3 Тестовые задания

Не предусмотрены

3.4 Реферат

Не предусмотрен

4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1 Положение о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся П ВГАУ 1.1.01 – 2017

4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

1.	Сроки проведения текущего контроля	На лабораторных занятиях
2.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории в течение лабораторных занятий
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	в соответствии с ОПОП и рабочей программой
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Зав. каф. ТХПСХП, проф. Манжесов В.И.
5.	Вид и форма заданий	Собеседование

6.	Время для выполнения заданий	в течение занятия
7.	Возможность использования дополнительных материалов.	Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Зав. каф. ТХПСХП, проф. Манжесов В.И.
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка доводится до сведения обучающихся в течение занятия
11.	Апелляция результатов	В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в Воронежском ГАУ