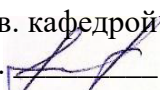


**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

Факультет технологии и товароведения

Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ
Зав. кафедрой
Манжесов В.И. 
30 августа 2017

Фонд оценочных средств

Б2.В.02(П) Производственная практика, технологическая практика

Уровень основной образовательной программы бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

профиль подготовки бакалавра «Технология производства и переработки продукции животноводства» - прикладной.

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	готовность реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	-	+	+	+
ПК-9	готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	+	+	+	+
ПК – 10	готовность 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-13	готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	+	+	+	-
ПК-14	способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	+	+	+	+
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 типы и виды сельскохозяйственных культур уметь оценивать роль основных типов и видов сельскохозяйственных культур иметь навыки и /или опыт деятельности: оценки основных типов и видов сельскохозяйственных культур	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 уметь оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве иметь навыки и /или опыт деятельности: оценки основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве	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-3	знать признаки сортов растений и пород сельскохозяйственных	1-4	<i>Сформированные и систематические</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</i>

	животных и птицы уметь распознавать сорта растений и породы сельскохозяйственных животных и птицы; иметь навыки и /или опыт деятельности: эффективного использования растений и животных в сельскохозяйственном производстве с учетом их особенностей		<i>знания основных признаков сортов растений и пород сельскохозяйственных животных и птицы</i>					<i>3.1</i>
ПК-4	знать технологии производства продукции растениеводства и животноводства уметь применять технологии производства продукции растениеводства и животноводства иметь навыки и /или опыт деятельности: реализации технологий производства продукции растениеводства и животноводства	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>
ПК-9	знать -физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения;	1-4	<i>Сформированные и систематические знания в области технологии производства, хранения и переработки продукции 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>

	<p>-причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>уметь применять технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: реализации технологий производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>							
ПК-10	<p>знать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>уметь использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: -Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в</p>	1-4	<p><i>Сформированные и систематические знания применения механических и автоматических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства</i></p>	<p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Устный опрос</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>

	рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания животного происхождения							
ПК-11	<p>знать основные принципы разработки схем севооборотов, основные приемы обработки почвы и защиты растений от вредных организмов</p> <p>уметь определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: оценки качества обработки почвы и защиты растений от вредных организмов</p>	1-4	<p><i>Сформированные и систематические знания в области научных основы севооборотов, их классификацию, принципы сельскохозяйственного производства;</i></p> <p><i>теоретическое обоснование ресурсосберегающие приемы и системы обработки почвы</i></p>	<p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Устный опрос</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>
ПК-13	<p>знать технологии заготовки кормов на природных кормовых угодьях и пашне; основные виды кормов для сельскохозяйственных животных, их характеристика; способы подготовки и рационального использования кормов</p> <p>уметь формировать высокоэффективную кормовую базу животноводства применять новые технологии</p>	1-4	<p><i>Сформированные и систематические знания биологических особенностей основных кормовых культур, закономерности их роста и развития</i></p>	<p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Устный опрос</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>

	<p>производства и заготовки кормов, использовать микробиологические технологии в приготовлении кормов</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <p>приготовления и хранения кормов, организации физиологически обоснованного, нормированного и экономически эффективного кормления животных для производства полноценных, экологически безопасных продуктов питания и качественного сырья для товаров народного потребления</p>							
ПК-14	<p>знать</p> <p>-Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения</p> <p>-Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации</p>	1-4	<p><i>Сформированные и систематические знания основных методов защиты производственног о персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</i></p>	<p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Устный опрос</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>

	<p>технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения</p> <p>уметь применять основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <p>использования основных методов защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p>							
ПК-15	<p>знать методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения</p> <p>уметь</p> <p>-Определять потребность в</p>	1-4	<p><i>Сформированные и систематические знания методов анализа и планирования технологических процессов в</i></p>	<p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Устный опрос</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>

<p>средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях</p> <p>- Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <p>-Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания животного происхождения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции</p>					
---	--	--	--	--	--	--

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 типы и виды сельскохозяйственных культур	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>
	- уметь оценивать роль основных типов и видов сельскохозяйственных культур	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>
	- иметь навыки оценки основных типов и видов сельскохозяйственных культур	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>
ПК-2	знать основные типы и виды животных в сельскохозяйственном производстве	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>
	уметь оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>
	иметь навыки оценки основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>
ПК-3	- знать признаки сортов растений и пород сельскохозяйственных животных и птицы;	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>
	- уметь распознавать сорта растений и породы сельскохозяйственных животных и птицы;	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>

	иметь навыки и /или опыт деятельности: эффективного использования растений и животных в сельскохозяйственном производстве с учетом их особенностей	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>
ПК-4	знать технологии производства продукции животноводства и растениеводства	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>
	уметь применять технологии производства продукции животноводства и растениеводства	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>
	иметь навыки реализации технологий производства продукции растениеводства и животноводства	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>
ПК-9	- знать -Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения -Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания животного происхождения на	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>

	автоматизированных технологических линиях					
	- уметь применять технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>
	иметь навыки и /или опыт деятельности: реализации технологий производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>
ПК-10	знать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства;	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>
	уметь использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства;	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>
	иметь навыки -Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания животного происхождения	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>
ПК-11	- знать основные принципы	<i>самостоятельная</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из</i>	<i>Задания из</i>	<i>Задания из</i>

	разработки схем севооборотов, основные приемы обработки почвы и защиты растений от вредных организмов;	<i>ная работа</i>		<i>разделов 3.1-</i>	<i>разделов 3.1</i>	<i>разделов 3.1</i>
	- уметь определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>
	иметь навыки и /или опыт деятельности: оценки качества обработки почвы и защиты растений от вредных организмов	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>
ПК-13	знать технологии заготовки кормов на природных кормовых угодьях и пашне; основные виды кормов для сельскохозяйственных животных, их характеристика; способы подготовки и рационального использования кормов	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>
	уметь формировать высокоэффективную кормовую базу животноводства применять новые технологии производства и заготовки кормов, использовать микробиологические технологии в приготовлении кормов	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>
	иметь навыки и /или опыт	<i>самостоятель</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из</i>	<i>Задания из</i>	<i>Задания из</i>

	<p>деятельности: приготовления и хранения кормов, организации физиологически обоснованного, нормированного и экономически эффективного кормления животных для производства полноценных, экологически безопасных продуктов питания и качественного сырья для товаров народного потребления</p>	<p><i>ная работа</i></p>		<p><i>разделов 3.1-</i></p>	<p><i>разделов 3.1-</i></p>	<p><i>разделов 3.1-</i></p>
ПК-14	<p>- знать -Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения -Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по</p>	<p><i>самостоятель ная работа</i></p>	<p><i>Зачет с оценкой</i></p>	<p><i>Задания из разделов 3.1</i></p>	<p><i>Задания из разделов 3.1</i></p>	<p><i>Задания из разделов 3.1</i></p>

	производству продуктов питания животного происхождения					
	- уметь применять основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>
	- иметь навыки использования основных методов защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>
ПК-15	- знать -Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>
	- уметь -Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>

автоматизированных линиях - Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ					
иметь навыки и /или опыт деятельности: -Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания животного происхождения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	<i>самостоятель ная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>

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 животноводства, оценки качества продукции 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 животноводства, оценки качества продукции 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 животноводства, оценки качества продукции 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 производственной технологической практике

1. Управление персоналом структурного подразделения перерабатывающего предприятия
2. Основные методы защиты производственного персонала на предприятии при выполнении отдельных технологических операций
3. Правила техники безопасности при работе с технологическим оборудованием на перерабатывающем предприятии
4. Технология первичной обработки поступающего сырья на предприятии
5. Технохимический контроль при производстве отдельных видов пищевых продуктов
6. Основное технологическое оборудование, используемое в технологическом цикле при производстве животноводческой продукции
7. Использование современных наукоемких технологий в условиях реального производства
8. Методы определения основных показателей качества отдельных видов животноводческой продукции
9. Технология производства сливочного масла методом сбивания
10. Технология производства сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок
11. Виды и методы технохимического контроля молока
12. Характеристика вторичного молочного сырья
13. Технология производства питьевого молока
14. Требования, предъявляемые к молоку-сырью согласно Технического регламента Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013)
15. . Технология производства творога раздельным способом
16. Технология производства кисломолочных напитков (в зависимости от ассортимента вырабатываемого на данном предприятии)
17. Технология производства сметаны
18. Технология производства мороженого
19. Технология производства сыра
20. Технология производства творожных продуктов
21. Технология производства спредов.
22. Технология производства адыгейского сыра.
23. Технология производства молочного напитка.
24. Требования, предъявляемые к качеству молочных продуктов.
25. Технология производства порционных и мелкокусковых полуфабрикатов
26. Разделка мяса говядины и свинины для розничной торговли
27. Производство рубленых полуфабрикатов в тесте
28. Рациональное использование крови животных в мясной промышленности
29. Производство колбасных изделий (вареных, варено-копченых, полукопченых, сырокопченых, ливерных, фаршированных, паштетов, студней, зельцев).
30. Технология производства фасованного мяса и субпродуктов
31. Технология рубленых полуфабрикатов
32. Технология быстрозамороженных блюд.
33. Требования, предъявляемые к качеству мясного сырья.
34. Требования, предъявляемые к качеству мясных продуктов.

35. Технология производства мясных консервов
36. Технология производства мясосодержащих консервов (в зависимости от категорий)
37. Технология производства субпродуктовых консервов
38. Технология производства фаршевых консервов
39. Виды и методы технохимического контроля мясных и мясосодержащих консервов
40. Требования, предъявляемые к замороженному мясному сырью согласно Технического регламента Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции".
41. Технология производства сгущенного молока с сахаром
42. Технология производства сгущенных сливок с сахаром
43. Технология производства сухого молока
44. Виды и методы технохимического контроля молочных консервов
45. Технология производства стерилизованных молочных консервов
46. Охарактеризовать основные виды сельскохозяйственных культур.
47. Охарактеризовать основные виды растительного сырья, применяемого при производстве животноводческой продукции.
48. Роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве
49. Виды животных в молочном производстве.
50. Охарактеризуйте основные породы КРС молочного направления.
52. Охарактеризуйте основные породы КРС мясного направления.
53. Физические, химические, биохимические и микробиологические, процессы, происходящие при созревании сыра.
54. Физические, химические, биохимические процессы, происходящие при созревании мясного сырья.
55. Описать аппаратурно-технологическую схему производства творога.
56. Описать аппаратурно-технологическую схему производства сыра
57. Описать аппаратурно-технологическую схему вареных колбасных изделий.
58. Основное технологическое оборудование, применяемое при производстве молочных продуктов.
59. Основное технологическое оборудование, применяемое при производстве мясных продуктов.
60. Основные приемы обработки почвы и защиты растений от вредных организмов.
61. Основные принципы разработки схем севооборотов
62. Основные виды кормов для сельскохозяйственных животных
63. Способы подготовки и рационального использования кормов для сельскохозяйственных животных
64. Требования охраны труда на предприятиях молочной промышленности.
65. Требования пожарной безопасности на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения
66. Расчет экономической эффективности производства молочной продукции.
67. Расчет экономической эффективности производства мясной продукции.

Примерный перечень тем индивидуальных заданий

1. Изучить технологию производства питьевого молока
2. Изучить технологию производства кефира.
3. Изучить технологию производства сметаны.
4. Изучить технологию производства ряженки.
5. Изучить технологию производства творога традиционным способом.
6. Изучить технологию производства творога отдельным способом.

7. Изучить технологию производства сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок.
8. Изучить технологию производства сливочного масла методом сбивания.
9. Изучить технологию производства адыгейского сыра.
10. Изучить технологию производства голландского сыра.
11. Изучить технологию производства плавленого сыра.
12. Изучить технологию производства сухого молока.
13. Изучить технологию производства молока цельного сгущенного с сахаром.
14. Изучить технологию производства стерилизованного сгущенного молока.
15. Изучить технологию производства мясных кусковых консервов.
16. Изучить технологию производства мясорастительных консервов.
17. Изучить технологию производства мясных фаршевых консервов.
18. Изучить технологию производства вареных колбас.
19. Изучить технологию производства варено-копченых колбасных изделий.
20. Изучить технологию производства полукопченых колбас.
21. Изучить технологию производства ветчинных изделий.
22. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве вареных колбас.
23. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве варено-копченых колбас.
24. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве сырокопченых колбас.
25. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве полукопченых колбас.
26. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве ливерных колбас.
27. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве фаршированных колбас.
28. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве паштетов.
29. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве зельцев.
30. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве студней.
31. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве полуфабрикатов.
32. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве питьевого молока.
33. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве кефира.
34. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве ряженки.
35. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве творога.
36. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве сливочного масла методом сбивания.
37. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок.
38. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве сыра.

39. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве сухого молока.
40. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве сгущенных молочных консервов с сахаром.
41. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве сгущенного стерилизованного молока

Типовые задачи

1. При сепарировании 734 кг молока с МДЖ 3,9%, получено 80 кг сливок с 35,2% жира и 621 кг обезжиренного молока, содержащего 0,05% жира. Составить жировой баланс и определить производственные потери в процентах от переработанного жира в сырье.

2. При выработке соленого сливочного масла методом периодического сбивания из 180 кг сливок с массовой долей жира 31,5% получено 68 кг масла с содержанием 15% воды, СОМО 1,5% и 1,3% соли, а также 112 кг пахты с массовой долей жира 0,3%. Составьте жировой баланс и определите производственные потери в процентах от переработанного жира в сливках.

3. Рассчитайте массовую долю жира в нормализованном молоке, предназначенном для выработки биокефира с массовой долей жира 3,2% и дозой внесения закваски 5%. Определите массу нормализованного молока для приготовления кефира из цельного молока жирностью 4,4% и массой цельного молока 5000 кг при нормализации смешением. Расчет произвести графическим способом (по треугольнику).

4. Рассчитайте массовую долю жира в нормализованном молоке, предназначенном для выработки творога с массовой долей жира 9%. Доза внесения закваски 5%. Определите массу нормализованного молока для приготовления творога из цельного молока жирностью 3,6% и массой цельного молока 2000 кг при нормализации в потоке.

5. Рассчитайте массовую долю жира в нормализованном молоке, предназначенном для выработки Швейцарского сыра с массовой долей жира в сухом веществе 55 %. Определите массу нормализованного молока для приготовления сыра из цельного молока жирностью 4,4% и массой цельного молока 3100 кг при нормализации смешением.

6. Рассчитайте массу подсырного масла из 10000кг подсырной сыворотки, содержащей 3% сывороточных белков и массовую долю жира 0,3%. Массу масла рассчитать по формулам материального баланса. Массовую долю жира в обезжиренной сыворотке принять 0,03%.

7. Определить массу свинины на костях, необходимой для выработки 260 кг сосисок при трехсортной жиловке. На 100 кг несоленого сырья вносится 35 кг нежирной свинины. Выход готового продукта составляет 115%, выход свинины на жиловку к массе мяса на костях – 88,2%.

8. Определить массу свинины на костях, необходимой для выработки 450 кг сарделек при трёхсортной жиловке. Норма закладки полужирной свинины на 100 кг несоленого сырья составляет 40 кг, выход готового продукта 112%, выход свинины на жиловку 84,7%.

9. Определить массу свинины на костях для выработки 440 кг варено-копченой колбасы при трехсортной жиловке. На 100 г несоленого сырья вносится 40 кг полужирной свинины. Выход готового продукта составляет 68%, а выход свинины на жиловку к массе мяса на костях – 84,7%.

10. Определить массу говядины на костях для выработки 200 кг вареной колбасы при трехсортной жиловке. Норма закладки жилованной говядины первого сорта на 100 кг несоленого сырья составляет 25 кг, выход готового продукта 105%, выход говядины на жиловку 75,5%.

11. Рассчитайте массу молочного сахара-сырца 10000 кг подсырной сыворотки, содержащей 3% сывороточных белков и массовую долю жира 0,3%. Норма расхода осветленной обезжиренной сыворотки с массовой долей жира 0,03% на 1 тонну молочного сахара-сырца составляет 41 т/т.

12. Определить массу говядины на костях для выработки 150 кг варено-копченой колбасы при трёхсортной жиловке. Норма закладки жилованной говядины высшего сорта на 100 кг несоленого сырья составляет 30 кг, выход готового продукта 65%, выход говядины на жиловку 71,5%.

13. Определить массу говядины на костях для выработки 360 кг полукопченой колбасы при трёхсортной жиловке. На 100 кг несоленого сырья вносится 28 кг жилованной говядины первого сорта. Выход готового продукта составляет 78%, а выход говядины на жиловку к массе мяса на костях – 71,5%.

14. Определить породу КРС при следующих показателях: красную масть с белыми пятнами разного размера, крупное телосложение, крепкая конституция, глубокая и широкая грудь, развитая репродуктивная функция и скороспелость, высокий уровень адаптации к разным по климату регионам, а также спокойный характер. Живая масса взрослых коров достигает 550-650 кг, телят при рождении - 35-37 кг. В годовалом возрасте масса телок колеблется в пределах от 250 до 300 кг, в 16-18 месяцев - 380-400 кг. Молочная продуктивность коров составляет 5000-7000 кг молока жирностью 3,8 - 3,9%, содержание белка 3,2-3,4%. Более 80 % коров имеют чашеобразную форму вымени.

15. Определять потребность в рабочей силе при производстве мясных консервов в количестве 5туб.

16. Определять потребность в рабочей силе при производстве 2т колбасных изделий

17. При помощи методов математического моделирования провести оптимизацию рецептуры творожного изделия.

18. При помощи методов математического моделирования провести оптимизацию рецептуры мясных полуфабрикатов.

19. Разработать линейный график производства колбасных изделий

20. Разработать сетевой график производства мясных консервов

21. Рассчитать производственную мощностей и загрузку оборудования при производстве 3т сосисок.

22. Рассчитать производственную мощностей и загрузку оборудования при производстве 2т сырокопченой колбасы.

23. Приведите характеристику кормовых культур

24. Приведите классификацию сельскохозяйственных культур

25. Ознакомьтесь с породами свиней и дайте краткую характеристику.

26. Ознакомьтесь с типами конституций животных

27. Ознакомьтесь с основными методами разведения сельскохозяйственных животных

28. Изучите технологии производства разных видов кормов и способы их хранения.

29. Проанализируйте данные о возделываемых кормовых культурах.

30. Опишите мероприятия по защите производственного персонала в чрезвычайных ситуациях.

31. Охарактеризуйте средства коллективной защиты в чрезвычайных ситуациях.

32. Приведите классификацию кормов.

33. Представьте кормовую характеристику основных групп культур.

34. Проанализируйте данные мясных и откормочных качеств свиней разных пород.

35. Перечислите названия и дайте характеристику пород молочно-мясного направления продуктивности.

36. Ознакомьтесь с основными породами молочно-мясного направления продуктивности и дайте краткую характеристику.

37. Ознакомьтесь с основными породами мясного направления продуктивности и дайте краткую характеристику.
38. Описать предшественники различных сельскохозяйственных культур
39. Изучите классификацию сорных растений
40. Проанализируйте данные о кормовых севооборотах.
41. Изучите способы хранения кормов
42. Опишите способы и средства защиты от поражения электрическим током.
43. Дать анализ опасных и вредных факторов, возникающих на рабочем месте

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 II ВГАУ 1.1.01 – 2017

4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

1.	Сроки проведения текущего контроля	<i>По итогам прохождения практики</i>
2.	Место и время проведения текущего контроля	<i>В учебной аудитории в течение выделенного времени для принятия зачета</i>
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	<i>в соответствии с ОПОП и рабочей программой</i>
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	д.т.н., проф. Глотова И.А. к.т.н., доцент Курчаева Е.Е. к.т.н., доцент Сысоева М.Г. к.т.н., доцент Ухина Е.Ю.
5.	Вид и форма заданий	<i>Собеседование</i>
6.	Время для выполнения заданий	<i>в течение занятия</i>
7.	Возможность использования дополнительных материалов.	<i>Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами</i>
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	д.т.н., проф. Глотова И.А. к.т.н., доцент Курчаева Е.Е. к.т.н., доцент Сысоева М.Г. к.т.н., доцент Ухина Е.Ю.
9.	Методы оценки результатов	<i>Экспертный</i>
10.	Предъявление результатов	<i>Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся в течение занятия</i>
11.	Апелляция результатов	<i>В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в Воронежском ГАУ</i>