Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Цыбиков Балито Батоевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 10.06.2025 12:07:16
Уникальный программный ключ:
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»

Технологический факультет

СОГЛАСОВАНО
Заведующий
выпускающей кафедрой
Технология производства,
переработки и
стандартизации с.-х.
продукции

_____
уч. ст., уч. зв.

_____
ФИО

_____
подпись

«__» _____20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан технологического
факультета

_____
уч. ст., уч. зв.

_____
ФИО

_____
подпись

«__» _____20__ г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
производственной практики

Б2.О.02.01(П) ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

Направление подготовки
Наименование 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность (профиль)
Наименование Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

бакалавр

Обеспечивающая проведение практики — Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции

Разработчик (и)

_____	_____	_____
подпись	уч.ст., уч. зв.	И.О.Фамилия
_____	_____	_____
подпись	уч.ст., уч. зв.	И.О.Фамилия
_____	_____	_____
подпись	уч.ст., уч. зв.	И.О.Фамилия
_____	_____	_____
подпись	уч.ст., уч. зв.	И.О.Фамилия
_____	_____	_____
подпись	уч.ст., уч. зв.	И.О.Фамилия

Внутренние эксперты:
Председатель методической комиссии Технологического факультета

_____	_____	_____
подпись	уч.ст., уч. зв.	И.О.Фамилия

Заведующий методическим кабинетом УМУ

_____		_____
подпись		И.О.Фамилия

Улан – Удэ, 2025

ВВЕДЕНИЕ

1. Оценочные материалы по практике являются обязательным обособленным приложением к Рабочей программе практики и представлены в виде оценочных средств.

2. Оценочные материалы являются составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной практики.

3. При помощи оценочных материалов осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения практики.

4. Оценочные материалы по практике включает в себя:

- оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения практики.
- оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРО;
- оценочные средства, применяемые для текущего контроля;

5. Разработчиками оценочных материалов по практике являются преподаватели кафедры, обеспечивающей изучение обучающимися практики в Академии. Содержательной основой для разработки оценочных материалов является Рабочая программа практики.

1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ
практики, персональный уровень достижения которых проверяется
с использованием представленных в п. 3 оценочных материалов

Компетенции, в формировании которых задействована практика		**Код и наименование индикатора достижений компетенции**	**Компоненты компетенций,** формируемые в рамках данной практики (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1		2	3	4	5
Универсальные компетенции					
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. ИД-1 Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде УК-3.2. ИД-2 Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки - по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.). УК-3.3. ИД-3 Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата УК-3.4. ИД-4 Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды	Знать: принципы социального взаимодействия и реализации своей роли в команде	Уметь: осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Владеть: навыками осуществления социального взаимодействия и реализации своей роли в команде
Общепрофессиональные компетенции					
ОПК-3	Способен создавать и поддерживать безопасные	ИД-1 Создает безопасные условия труда, обеспечивает	Знать: безопасные условия выполнения	Уметь: создавать и поддерживать безопасные	Владеть: Способен создавать и поддерживать безопасные условия

	условия выполнения производственных процессов	проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний ИД-2 Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве ИД-3 Выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов ИД-4 Проводит профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	производственных процессов	условия выполнения производственных процессов	выполнения производственных процессов
Профессиональные компетенции самостоятельные					
ПКС-1	Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	ПКС-1.1. ИД-1.1 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства ПКС-1.2 ИД-1.2 Способен разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	Знает технологии производства продукции растениеводства, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	Умеет разрабатывать технологии производства продукции растениеводства, разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	Владеет способностью разрабатывать технологии производства продукции растениеводства, способностью разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных
ПКС-2	Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ПКС- 2.1. ИД-2.1 Способен разрабатывать режимы хранения сельскохозяйственных культур ПКС-2.2 ИД-2.2 Разработка технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной	Знает режимы хранения сельскохозяйственных культур, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Умеет разрабатывать режимы хранения сельскохозяйственных культур, разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Владеет способностью разрабатывать режимы хранения сельскохозяйственных культур, способностью разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства

		переработки, хранения продукции животноводства			
ПКС-3	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	ПКС-3.1 ИД-3.1 Способен разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ПКС-3.2 ИД-3.2 Разработка технологической и эксплуатационной документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Умеет использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, применять технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Владеет способностью разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, способностью разрабатывать технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
ПКС-4	Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПКС-4.1 ИД-4.1 Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности ПКС-4.2. ИД-4.2 Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов	Знает методики лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов	Умеет использовать лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, использовать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Владеет способностью проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, разработкой технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

		питания животного происхождения	питания животного происхождения		
ПКС-5	Способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы	ПКС-5.1. ИД-5.1 Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения ПКС-5.2. ИД-5.2 Умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	Знает методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, методы лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	Умеет применять методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	Владеет способностью использования методик расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

2. РЕЕСТР
элементов оценочных материалов по практике

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1	2
1. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Перечень вопросов к зачету с оценкой по практике
	Требования к отчету по производственной практике
	Критерии оценки зачета с оценкой
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов (ВАРО)	
3. Средства для текущего контроля	Контрольные вопросы для устного опроса
	Критерии оценивания
	Шкала оценивания

3. Описание показателей, критериев и шкал оценивания компетенций в рамках практики

Код и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	*Оценка «удовлетворительно»*	*Оценка «хорошо»*	*Оценка «отлично»*	
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Критерии оценивания								
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-1ук-3 ИД-2ук-3 ИД-3ук-3 ИД-4ук-3	Полнота знаний	Знает социальное взаимодействие и свою роль в команде	Не знает социальное взаимодействие и свою роль в команде	плохо знает социальное взаимодействие и свою роль в команде	Достаточно хорошо знает социальное взаимодействие и свою роль в команде	В полной мере знает социальное взаимодействие и свою роль в команде	Перечень вопросов к зачету с оценкой по практике, требования к отчету по производственной практике, контрольные вопросы к устному опросу
		Наличие умений	Умеет осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Не умеет осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	плохо умеет осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Достаточно хорошо умеет осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	В полной мере умеет осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Не владеет способностью осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	плохо владеет способностью осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Достаточно хорошо владеет способностью осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	В полной мере владеет способностью осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	
ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия	ИД-$1_{опк-3}$ ИД-$2_{опк-3}$ ИД-$3_{опк-3}$ ИД-$4_{опк-3}$	Полнота знаний	безопасные условия выполнения производственных процессов	Не знает безопасные условия выполнения производственных процессов	плохо знает безопасные условия выполнения производственных	Достаточно хорошо знает безопасные условия выполнения производственных	В полной мере знает безопасные условия выполнения производственных	

выполнения производственных процессов					процессов	процессов	процессов	
		Наличие умений	создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	Не умеет создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	плохо умеет создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	Достаточно хорошо умеет создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	В полной мере умеет создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	
		Наличие навыков (владение опытом)	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	Не способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	плохо способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	Достаточно хорошо способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	В полной мере способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	
ПКС-1. Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	ИД-1$_{ПКС-1}$ ИД-2$_{ПКС-1}$ ИД-3$_{ПКС-1}$	Полнота знаний	Знает технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	Не знает технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	Плохо знает технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	Знает технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных, но допускает ошибки;	Знает технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	
		Наличие умений	Умеет разрабатывать технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение,	Не умеет разрабатывать технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих	Плохо умеет разрабатывать технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение,	Умеет разрабатывать технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение,	Умеет разрабатывать технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение,	

			обеспечивающих сохранность урожая, разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	сохранность урожая, разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	обеспечивающих сохранность урожая, разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	обеспечивающих сохранность урожая, разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных, но допускает ошибки;	обеспечивающих сохранность урожая, разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет способностью разрабатывать технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, способностью разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	Не владеет способностью разрабатывать технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, способностью разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	Плохо владеет способностью разрабатывать технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, способностью разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	Владеет способностью разрабатывать технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, способностью разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных, но допускает ошибки;	Владеет способностью разрабатывать технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, способностью разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	
ПКС-2. Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ИД-1$_{ПКС-2}$ ИД-2$_{ПКС-2}$ ИД-3$_{ПКС-2}$	Полнота знаний	Знает технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих	Не знает технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая,	Плохо знает технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих	Знает технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих	Знает технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих	

			сохранность урожая, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	сохранность урожая, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	сохранность урожая, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства, но допускает ошибки;	сохранность урожая, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	
		Наличие умений	Умеет разрабатывать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Не умеет разрабатывать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Плохо умеет разрабатывать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Умеет разрабатывать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства, но допускает ошибки;	Умеет разрабатывать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет способностью разрабатывать технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих	Не владеет способностью разрабатывать технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая,	Плохо владеет способностью разрабатывать технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих	Владеет способностью разрабатывать технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих	Владеет способностью разрабатывать технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих	

			сохранность урожая, способностью разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	способностью разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	сохранность урожая, способностью разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	сохранность урожая, способностью разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства, но допускает ошибки;	сохранность урожая, способностью разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	
ПКС-3. Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	ИД-1$_{ПКС-3}$ ИД-2$_{ПКС-3}$ ИД-3$_{ПКС-3}$	Полнота знаний	Знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Не знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Плохо знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения, но допускает ошибки;	Знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	
		Наличие умений	Умеет использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, применять технологическую и эксплуатационную документации по	Не умеет использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, применять технологическую и эксплуатационную документации по введению	Плохо умеет использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, применять технологическую и эксплуатационную документации по	Умеет использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, применять технологическую и эксплуатационную документации по	Умеет использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, применять технологическую и эксплуатационную документации по	

			введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения, но допускает ошибки;	введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет способностью разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, способностью разрабатывать технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Не владеет способностью разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, способностью разрабатывать технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Плохо владеет способностью разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, способностью разрабатывать технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Владеет способностью разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, способностью разрабатывать технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения, но допускает ошибки;	Владеет способностью разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, способностью разрабатывать технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	
ПКС-4. Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов	ИД-1$_{ПКС-4}$ ИД-2$_{ПКС-4}$ ИД-3$_{ПКС-4}$	Полнота знаний	Знает методики лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и	Не знает методики лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и	Плохо знает методики лабораторных исследований безопасности и качества сырья,	Знает методики лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и	Знает методики лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и	

его переработки			продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения, но допускает ошибки;	продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	
		Наличие умений	Умеет использовать лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания,	Не умеет использовать лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания,	Плохо умеет использовать лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и	Умеет использовать лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания,	Умеет использовать лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания,	

			включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, использовать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, использовать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, использовать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, использовать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения, но допускает ошибки;	включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, использовать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет способностью проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья,	Не владеет способностью проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья,	Плохо владеет способностью проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья,	Владеет способностью проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья,	Владеет способностью проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья,	

			полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, разработкой технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, разработкой технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, разработкой технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, разработкой технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения, но допускает ошибки;	полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, разработкой технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	
ПКС-5. Способен проводить научные исследования по общепринятым методикам,	ИД-1$_{ПКС-5}$ ИД-2$_{ПКС-5}$ ИД-3$_{ПКС-5}$	Полнота знаний	Знает методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и	Не знает методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и	Плохо знает методики расчета и подбора технологического оборудования для	Знает методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и	Знает методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и	

составлять их описание и формулировать выводы			проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, методы лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический , химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, методы лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, методы лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, методы лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический , химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, но допускает ошибки;	проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, методы лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический , химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	
		Наличие умений	Умеет применять методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по	Не умеет применять методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по	Плохо умеет применять методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по	Умеет применять методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по	Умеет применять методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по	

			этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический , химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический , химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, но допускает ошибки;	этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический , химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет способностью использования методик расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по	Не владеет способностью использования методик расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения	Плохо владеет способностью использования методик расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по	Владеет способностью использования методик расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по	Владеет способностью использования методик расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по	

			этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический , химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический , химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, но допускает ошибки;	этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический , химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

4.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков

4.1.1. Средства для промежуточной аттестации по итогам практики

Нормативная база **проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам практики:** Б2.О.02.01(П) Технологическая практика	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА»	
Основные характеристики **промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины**	
1	2
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	зачёт с оценкой
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоёмкости), отведённого на практику
	2) процедура проводится в рамках ВАРО, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по практике
Процедура получения зачёта -	Представлены в оценочных материалах по данной практике
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

Перечень вопросов к зачету с оценкой по практике

4.1.2. Требования к отчету по производственной практике

Для всех категорий обучающихся прохождение технологической практики является обязательным. Форма аттестации обучающихся по результатам практики определяется рабочей программой практики, ОПОП по направлению подготовки и Положением о практической подготовке обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА.

Контроль результатов практики обучающегося проходит в форме зачета с оценкой с защитой отчета по практике. Оценка вносится в зачетную ведомость и зачетную книжку обучающегося.

По результатам практики обучающийся оформляет отчет и сдает руководителю практики. Руководитель практики проверяет правильность выполнения задания и оформления отчета.

По результатам практики обучающийся обязан предоставить:

- Совместный рабочий график (план) проведения практики
- Индивидуальное задание
- Отзыв-характеристика
- Дневник
- Отчет о практике

Структура отчета по практике:

1) Титульный лист
2) Содержание
3) Введение
4) Основная часть
5) Заключение
6) Список использованных источников
7) Приложения

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

5.1. Критерии оценки к зачету с оценкой отчета по практике

1. Подготовка нетелей к отелу и раздой первотелок(ПКС-1)
2. Симментальская порода, характеристика и ее значение для Бурятии(ПКС-1)
3. Факторы, влияющие на удой и состав молока коров(ПКС-1)
4. Факторы, влияющие на мясную продуктивность крупного рогатого скота(ПКС-1)

5. Характеристика крупного рогатого скота мясных пород, разводимых в Бурятии(ПКС-1)
6. Оценка пригодности коров к машинному доению(ПКС-1)
7. Выращивание поросят-сосунов(ПКС-1)
8. Общая характеристика современных технологий в свиноводстве(ПКС-1)
9. Биологические особенности свиней и их использование в интересах человека(ПКС-1)
10. Виды откорма свиней(ПКС-1)
11. Меховые и шубные овчины, их основные свойства(ПКС-1)
12. Экстерьерно-конституциональные особенности овец разного направления продуктивности(ПКС-1)
13. Физико-химические свойства шерсти овец и коз, их практическое применение(ПКС-1)
14. Прием и выращивание ягнят. Экономическая эффективность разных сроков ягнения овец (ПКС-1)
15. Мясная продуктивность овец и коз и факторы, влияющие на нее. Пути увеличения производства баранины(ПКС-1)
16. Классификация конских пород и краткая характеристика основных хозяйственно-полезных качеств лошадей разного назначения использования(ПКС-1)
17. Молочная продуктивность лошадей и методы ее учета. Технология производства кумыса(ПКС-1)
18. Пути повышения мясной продуктивности лошадей(ПКС-1)
19. Биологические и хозяйственно-полезные качества сельскохозяйственной птицы(ПКС-1)
20. Мясная продуктивность с/х птицы и методы ее оценки(ПКС-1)
21. Современные технологии производства яиц(ПКС-1)
22. Яичная продуктивность с/х птицы и факторы ее обуславливающие(ПКС-1)
23. Система поверхностного и коренного улучшения природных сенокосов и пастбищ, их рациональное использование (ПКС-1)
24. Режимы и способы хранения зерновых масс. Повышение устойчивости зерна при хранении (ПКС-2)
25. Современные технологии производства овощей (капуста, томаты) (ПКС-1)
26. Современные технологии производства зерна(ПКС-1)
27. Современные технологии подготовки кормов к скармливанию(ПКС-2)
28. Технология производства силоса, сенажаскармливанию (ПКС-1)
29. Гигиена ухода за сельскохозяйственными животными (ПКС-1)
30. Микроклимат животноводческих помещений, его значение и способы формирования(ПКС-1)
31. Нормативы качества питьевой воды для сельскохозяйственных животных(ПКС-1)
32. Сооружения и оборудование для хранения и переработки мяса (ПКС-2).
33. Основы автоматизации технологических процессов сельскохозяйственного производства (ПКС-1)
34. Сооружения и оборудование для хранения (ПКС-2)
35. Механизация и электрификация основных процессов в животноводстве (ПКС-1)
36. Управление персоналом структурного подразделения перерабатывающего предприятия (УК-1)
37. Правила и порядок подтверждения соответствия сельскохозяйственной продукции (ПКС-4)
38. Технология убоя с/х животных (ПКС-3)
39. Разделка мяса говядины и свинины для розничной торговли(ПКС-3)
40. Технология производства мясных консервов ПКС-3 ()
41. Производство рубленых полуфабрикатов в тесте(ПКС-3)
42. Рациональное использование крови животных в мясной промышленности(ПКС-3)
43. Технология производства фасованного мяса птицы (в охлажденном и замороженном состоянии (ПКС-3)
44. Технология производства сливочного масла методом сбивания(ПКС-3)
45. Производство вареных колбас и мясных хлебов. Режимы и применяемое оборудование ПКС-3)
46. Технология производства рассольных сыров(ПКС-3)
47. Технология производства сметаны(ПКС-3)
48. Общая технология производства твердых сыров(ПКС-3)
49. Общая технология производства копченостей(ПКС-3)
50. Показатели сыропригодности молока и способы ее улучшения(ПКС-4)
51. Технология производства кефира(ПКС-3)
52. Физико-химические и биохимические процессы при посоле мяса(ПКС-4)
53. Характеристика вторичного молочного сырья(ПКС-4)

54. Технология производства питьевого молока(ПКС-3)
55. Технология производства творога традиционным способом(ПКС-3)
56. Требования, предъявляемые к молоку-сырью согласно Технического регламента Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ПКС-4)
57. Требования, предъявляемые к замороженному мясному сырью согласно Технического регламента Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ПКС-4)
58. Способы хранения и переработки овощей (ПКС-2)
59. Способы хранения и переработки картофеля(ПКС-2)
60. Способы хранения и переработки плодов(ПКС-2)
61. Технология производства макаронных изделий(ПКС-3)
62. Биохимические способы консервирования плодов, ягод и овощей(ПКС-4)
63. Показатели качества зерна. Мукомольная и хлебопекарная оценка зерна(ПКС-4)
64. Технология производства и оценка качества муки(ПКС-3)
65. Технология производства и оценка качества хлебобулочных изделий(ПКС-3)
66. Консервирование плодов, ягод и овощей методом тепловой стерилизации(ПКС-4)
67. Биохимия созревания мяса(ПКС-4)
68. Пищевая ценность молока и молочных продуктов(ПКС-4)
69. Пищевая ценность мяса и мясных продуктов(ПКС-4)
70. Факторы, влияющие на качество молока(ПКС-1)
71. Факторы, влияющие на качество мяса(ПКС-1)
72. Виды и принципы работы молочных сепараторов(ПКС-4)
73. Технологическое оборудование предприятий малой и средней мощности по переработке молока(ПКС-3)
74. Сооружения и оборудование для хранения и переработки мяса(ПКС-2).
75. Технология замораживания мяса(ПКС-3).
76. Профессиональная подготовка, инструктаж и обучение работающих безопасным методам работы на производстве (ОПК-3)
77. Основные приемы оказания первой помощи на месте происшествия (ОПК-3)
78. Планирование технологических процессов в животноводстве как к объекту управления (УК-3, ПКС-3);
79. Классификация персонала сельскохозяйственного предприятия (УК-3)
80. Методы и средства защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий (ОПК-3)

Отчет должен быть защищен обучающимся по окончании практики в соответствии с графиком, установленным кафедрой совместно с деканатом. Требования к оформлению отчета, порядок защиты устанавливаются методическими изданиями в соответствие с Положением о практической подготовке обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА.

зачет /оценка «отлично» (86-100 баллов) ставится обучающемуся:

- отчет выполнен в соответствии с заданием, грамотно, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и /или обоснованными расчетами, предложениями; не содержит ошибок;
- проведено научное исследование в соответствие с полученным заданием;
- отчет выполнен с использованием современных информационных технологий и ресурсов;
- обучающийся при выполнении и защите отчета демонстрирует продвинутый уровень сформированности компетенций, предусмотренных программой практики;
- отчет о прохождении *производственной* практики имеет положительную характеристику руководителей практики от предприятия и кафедры на обучающегося;

зачет /оценка «хорошо» (71-85 баллов) ставится обучающемуся:

- отчет выполнен в соответствии с заданием, грамотно, характеризуется логичным, последовательным изложением материала, допущены небольшие неточности при формировании выводов/расчетов, предложений; содержит незначительные ошибки/опечатки в текстовой части отчета;
- проведено научное исследование в соответствие с полученным заданием;
- отчет выполнен с использованием современных информационных технологий и ресурсов;
- обучающийся при выполнении и защите отчета демонстрирует базовый уровень сформированности компетенций, предусмотренных программой практики;
- отчет о прохождении *производственной* практики имеет положительную характеристику руководителей практики от предприятия и кафедры на обучающегося;

зачет /оценка «удовлетворительно» (56-70 баллов) ставится обучающемуся:

- отчет выполнен в соответствии с заданием, материал изложен последовательно, допущены неточности при формировании выводов/расчетов, предложений; содержит ошибки/опечатки в текстовой части отчета;

- присутствуют элементы научного исследования, творческий подход к решению поставленных задач проявляется незначительно;

- отчет выполнен с использованием современных информационных технологий и ресурсов;

- обучающийся при выполнении и защите отчета демонстрирует пороговый уровень сформированности компетенций, предусмотренных программой практики;

- отчет о прохождении *производственной* практики имеет положительную характеристику руководителей практики от предприятия и кафедры на обучающегося;

незачет /оценка «неудовлетворительно» (менее 56 баллов) ставится обучающемуся:

- отчет выполнен не в соответствии с заданием, материалы не подтверждены соответствующими выводами и/или обоснованными расчетами, предложениями; текстовая часть отчета содержит многочисленные ошибки;

- творческий подход к решению поставленных задач не проявляется; отсутствуют элементы научного исследования;

- отчет выполнен с использованием современных пакетов компьютерных программ, информационных технологий и информационных ресурсов;

- обучающийся при выполнении и защите отчета показывает не сформированность компетенций, предусмотренных программой практики;

- отчет имеет отрицательную характеристику руководителей практики от предприятия и кафедры на обучающегося.

6. Оценочные материалы для организации текущего контроля успеваемости обучающихся

Форма, система оценивания, порядок проведения и организация *текущего контроля успеваемости* обучающихся устанавливаются Положением об организации текущего контроля успеваемости обучающихся.

Контрольные вопросы к устному опросу

1. Охарактеризуйте технологию производства продукции животноводства предприятия АПК.
2. Какова внутрихозяйственная специализация животноводческого предприятия?
3. Какие виды кормов используются для кормления сельскохозяйственных животных в сельскохозяйственном предприятии?
4. Назовите основные технологии заготовки кормов в животноводческом предприятии АПК. Какие из них наиболее прогрессивны?
5. Имеются ли в хозяйстве закупаемые корма? Если имеются, то каков их объем?
6. Каковы основные пути повышения полноценности кормления животных в анализируемом сельскохозяйственном предприятии?
7. Назовите основные принципы построения технологического процесса на комплексах.
8. Какими методами и способами происходит управление стадом в условиях интенсивных технологий?
9. Какие принципы положены в основу поточно-цеховой технологии производства молока?
10. Как формируются технологические группы на промышленных комплексах?
11. Производственное направление предприятия
12. Форма собственности.
13. Ассортимент выпускаемой продукции.
14. Структура предприятия.
15. Материально-техническая база предприятия.
16. Виды используемого сырья.
17. Условия и сроки хранения сырья.
18. Требования к составу и качеству сырья, нормативные документы, регламентирующие эти требования.
19. Формы и методы контроля качества поступающего сырья.
20. Технологические схемы производства различных видов продукции.
21. Характеристика отдельных технологических операций.
22. Параметры и режимы различных этапов технологического процесса.
23. Рецептуры изделий.
24. Виды технологического оборудования в зависимости от выпускаемой продукции.
25. Требования к качеству готовой продукции, нормативные документы, регламентирующие эти требования.

26. Организация системы контроля качества выпускаемой продукции. Наличие системы менеджмента качества.

27. Лабораторное оборудование для контроля качества готовой продукции. Наличие, сроки хранения готовой продукции.

28. Пищевая ценность использованных видов основного сырья.

29. Соответствие качества готовой продукции нормативным документам.

30. Пищевая ценность готовой продукции.

31. Соответствие качества готовой продукции нормативным документам.

Критерии оценивания:

– правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);

– полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);

– сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);

– логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);

– использование дополнительного материала;

– рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость выполнения задания, устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей обучающихся).

Шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Обучающийся полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно.
71-85 баллов «хорошо»	Обучающийся достаточно полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно. Допускает 1-2 ошибки, исправленные с помощью наводящих вопросов.
56-70 баллов «удовлетво-рительно»	Обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание (вопрос), допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Отмечаются такие недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.