

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Цыбинов Балкито Баторович
Должность: Ректор
Дата подписания: 02.03.2026 12:20:07
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

к.техн.н., доцент

уч. ст., уч. зв.

Дагбаева Т.Ц.

ФИО

подпись

«_24_»_апреля__2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан технологического
факультета
к.с.-х.н., доцент

уч. ст., уч. зв.

Ачитуев В.А.

ФИО

подпись

«_24_»_апреля_2025 г.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
производственной практики**

**Б2.О.02.02(Н) Научно-исследовательская работа
Направление подготовки**

**35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции**

Направленность (профиль)

**Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства
бакалавр**

Обеспечивающая
преподавание дисциплины
кафедра
Разработчик (и)

Технология производства, переработки и
стандартизации с.-х. продукции

подпись

уч.ст., уч. зв.

И.О.Фамилия

Внутренние эксперты:
Председатель методической
комиссии Технологического
факультета
Заведующий методическим
кабинетом УМУ

подпись

уч.ст., уч. зв.

И.О.Фамилия

подпись

И.О.Фамилия

Улан – Удэ, 2025

Программа практики обсуждена на заседании кафедры Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции

от « 07 » апреля 2025 г, протокол № 10

Зав. кафедрой Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции

подпись

К.Т.Н., доцент
уч.ст., уч. зв.

Т.Ц Дагбаева
И.О.Фамилия

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии технологического факультета от « 21 » апреля 2025 г., протокол № 8.

Председатель методической комиссии технологического факультета

подпись

К.Т.Н., доцент
уч.ст., уч. зв.

Е.Г. Семенова
И.О.Фамилия

Внешний эксперт (представитель работодателя) Заместитель председателя комитета, начальник отдела пищевой и перерабатывающей промышленности Министерства сельского хозяйства и продовольствия РБ

подпись

Л.Е. Селицкая
И.О.Фамилия

№ п/п	Учебный год	Одобрено на заседании кафедры		«Утверждаю» Заведующий кафедрой _____ (ФИО)	
		Протокол	Дата	Подпись	Дата
1	20__/20__г.г.	№____	«__»_20__г		«__»_20__г
2	20__/20__г.г.	№____	«__»_20__г		«__»_20__г
3	20__/20__г.г.	№____	«__»_20__г		«__»_20__г
4	20__/20__г.г.	№____	«__»_20__г		«__»_20__г
5	20__/20__г.г.	№____	«__»_20__г		«__»_20__г

ВВЕДЕНИЕ

1. Оценочные материалы по дисциплине 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 включают 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 дисциплины (модуля), 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 дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1		2	3	4	5
Универсальные компетенции					
ОПК-5	Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-5} Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции ИД-2 _{ОПК-5} Под руководством специалиста более высокой квалификации участвует в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства ИД-3 _{ОПК-5} Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Знает и понимает методы экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	Умеет применять методы экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	Владеет навыками проведения экспериментальных исследований в профессиональной деятельности
Профессиональные компетенции самостоятельные					
ПКС-1	Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	ПКС-1.1. ИД-1.1 Способен разрабатывать технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая ПКС-1.2 ИД-1.2 Способен разрабатывать 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	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	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	ПКС-2.1. ИД-2.1 Способен разрабатывать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая ПКС-2.2 ИД-2.2 Разработка технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Знает технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих	Умеет разрабатывать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая,	Владеет способностью разрабатывать технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность

			сохранность урожая, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	урожая, способностью разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства
ПКС-3.	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 документацию 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 документацию 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 документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
ПКС-4.	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 методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности ПКС-4.3 ИД-4.3 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 методики лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, пробирный, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, физико-химический анализ,	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 методиками,	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 методиками, требованиями

			<p>органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартным и (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</p>	<p>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</p>	<p>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</p>
<p>ПКС-5</p>	<p>ПКС-5. Способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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,</p>	<p>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,</p>

			<p>тов 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</p>	<p>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</p>	<p>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</p>
--	--	--	---	---	--

**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 практики	Перечень вопросов к зачету с оценкой по практике
	Требование к отчету
	Критерии оценки к зачету с оценкой отчета по практике
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов (ВАРО)	
3. Средства для текущего контроля	Контрольные вопросы к устному опросу
	Критерии оценки контрольных вопросов
	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				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Критерии оценивания								
ОПК-5. Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-5.1.} ИД-2 _{ОПК-5.2.} ИД-3 _{ОПК-5.3.}	Полнота знаний	Знает и понимает методы экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	не знает и не понимает методы экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	плохо знает и понимает методы экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	знает и понимает методы экспериментальных исследований в профессиональной деятельности, однако допускает некоторые неточности	в полной мере знает и понимает методы экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	Перечень вопросов в к зачету с оценкой, контрольные вопросы к устному опросу, требования к отчету
		Наличие умений	Умеет применять методы экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	не умеет применять методы экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	плохо умеет применять методы экспериментальных исследований в профессиональной деятельности, но не соблюдает; системный и интегрированный подход к решению	умеет применять методы экспериментальных исследований в профессиональной деятельности, но допускает ошибки	умеет применять методы экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками проведения экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	не владеет навыками проведения экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	плохо владеет некоторыми навыками проведения экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	владеет навыками проведения экспериментальных исследований в профессиональной деятельности, но допускает некоторые неточности	владеет навыками оценки состояния проведения экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	
ПКС-1. Способен реализовать технологию	ИД-1 _{ПКС-1} ИД-2 _{ПКС-1} ИД-3 _{ПКС-1}	Полнота знаний	Знает технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной	Не знает технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной	Плохо знает технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной	Знает технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной	Знает технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной	

			производства продуктов питания животного происхождения	производства продуктов питания животного происхождения	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 документацию 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 документацию 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 документацию 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 документацию 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 документацию 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	ИД-1 _{ПКС-4} ИД-2 _{ПКС-4} ИД-3 _{ПКС-4}	Полнота знаний	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	Не 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	Плохо знает методики лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической	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	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

			<p>требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>	<p>требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>	<p>методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>	<p>и экологической безопасности, но допускает ошибки;</p>		
--	--	--	---	---	---	---	--	--

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 изучения дисциплины

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины: Б2.О.02.02(Н) Научно-исследовательская работа	
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 (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины 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 дисциплине
Процедура получения зачёта -	Представлены в оценочных материалах по данной дисциплине
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

4.1.2 Перечень вопросов к зачету оценкой по практике

1. Какие навыки самостоятельной научно-исследовательской деятельности были приобретены? (ОПК-5, ПКС-1-5)
2. В чем заключается актуальность выбранного научного исследования (ОПК-5, ПКС-1-5)?
3. Какие научные труды по теме исследования были проанализированы (ОПК-5, ПКС-1-5)?
4. Какое количество литературных источников было использовано (ОПК-5, ПКС-1-5)?
5. Испытывали ли Вы затруднения при выборе методов исследования? Какие вы использовали (ОПК-5, ПКС-1-5)?
6. Соответствуют ли выбранные методы направлению исследований (ОПК-5, ПКС-1-5)?
7. Чем руководствовались при выборе объекта исследований (ОПК-5)?
8. В чем заключается новизна научно-исследовательской работы (ОПК-5)?
9. Какова практическая значимость научно-исследовательской работы (ОПК-5)?
10. В чем сущность методов исследований, которые вы применяли (ОПК-5)?
11. Какие этапы вы выделили в схеме своего эксперимента (ОПК-5)?
12. По какому принципу вы выбрали данный вид сырья, в чем его особенности (ОПК-5)?
13. Какие ресурсосберегающие технологии вы предлагаете (ПКС-1, ПКС-2, ПКС-3, ПКС-4, ПКС-5)?
14. Какие показатели качества и нормы вы использовали в своей работе (ОПК-5)?
15. Какие нормативные документы вы использовали для своей работы (ОПК-5)?
16. Какие показатели безопасности сырья вы контролировали (ОПК-5)?
17. В своей работе вы использовали не разрушающие способы контроля (ОПК-5)?
18. Вы пользовались экспресс- методами в своей работе (ОПК-5)?
19. Требования, предъявляемые к молоку-сырью согласно Технического регламента Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013) (ПКС-2, ПКС-5).
20. Сколько бальную систему оценки органолептических показателей вы использовали (ПКС-5, ПКС-4)?
21. Назовите режимы и срок хранения сельскохозяйственного сырья, которое вы исследовали (ПКС-3)?
22. Какие технологии производства плодоовощной продукции вы знаете? Приведите примеры (ПКС-4).
23. Опишите технологии производства (исследуемого вида продукции растениеводства) (ПКС-1).
24. В чем заключается технология производства (исследуемого продукта животноводства) (ПКС-2).
25. От каких биохимических и технологических показателей зависит выбор режима хранения с/х сырья (ПКС-3).
26. Назовите режимы хранения мяса и мясопродуктов (ПКС-3)?
27. Назовите режимы хранения плодоовощной продукции (по видам) (ПКС-3).
28. В чем заключается технология производства какого-либо вида плодоовощной продукции (ПКС-4).

29. Опишите технологии переработки и хранения продукции растениеводства (по видам) (ПКС-5)?
30. Технологии переработки и хранения продукции говядины (ПКС-4).
31. Технологии переработки ягод (томатов, огурцов, капусты белокочанной) (ПКС-4).
32. Перечислите показатели качества и безопасности (молока, мяса, картофеля, зерна – по виду исследуемого продукта) (ПКС-4).

4.1.3. Требования к отчету по практике

При прохождении *научно-исследовательской работы* обучающийся формирует отчет, включающий в себя:

- индивидуальное задание;
- дневник;
- характеристику с места прохождения практики;
- отчет о прохождении практики;
- приложение (производственные материалы, фотоиллюстрации).

Отчет выполняется на стандартных листах А4. Каждый лист должен иметь поля: верхнее, нижнее, левое и правое – 25 мм. Отчет должен быть набран на компьютере, используя шрифт типа Times New Roman, размером шрифта 14 и междустрочным интервалом в 1,5 строки. Номера страниц отчета, включая приложения, проставляются арабскими цифрами в верхнем правом углу. Отчет каждый студент готовит самостоятельно, равномерно в течение всего периода практики, консультируясь с руководителем.

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

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 соответствии 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 соответствии 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 соответствии 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. Правила и порядок подтверждения соответствия сельскохозяйственной продукции
2. Технология убоя с/х животных
3. Разделка мяса говядины и свинины для розничной торговли
4. Технология производства мясных консервов
5. Производство рубленых полуфабрикатов в тесте
6. Рациональное использование крови животных в мясной промышленности
7. Технология производства фасованного мяса птицы (в охлажденном и замороженном состоянии)
8. Технология производства сливочного масла методом сбивания
9. Производство вареных колбас и мясных хлебов. Режимы и применяемое оборудование
10. Виды и методы технокимического контроля молока
11. Виды и методы технокимического контроля мяса
12. Технология производства рассольных сыров
13. Технология производства сметаны

14. Общая технология производства твердых сыров
15. Технология производства сырокопченых колбас
16. Общая технология производства копченостей
17. Показатели сыропригодности молока и способы ее улучшения
18. Технология производства кефира
19. Физико-химические и биохимические процессы при посоле мяса
20. Характеристика вторичного молочного сырья
21. Технология производства питьевого молока
22. Технология производства творога традиционным способом
23. Требования, предъявляемые к молоку-сырью согласно Технического регламента Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013)
24. Требования, предъявляемые к замороженному мясному сырью согласно Технического регламента Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"
25. Способы хранения и переработки овощей
26. Способы хранения и переработки картофеля
27. Способы хранения и переработки плодов
28. Технология производства макаронных изделий
29. Биохимические способы консервирования плодов, ягод и овощей
30. Показатели качества зерна. Мукомольная и хлебопекарная оценка зерна
31. Технология производства и оценка качества муки
32. Технология производства и оценка качества хлебобулочных изделий
33. Консервирование плодов, ягод и овощей методом тепловой стерилизации
34. Биохимия созревания мяса
35. Пищевая ценность молока и молочных продуктов
36. Пищевая ценность мяса и мясных продуктов
37. Факторы, влияющие на качество молока
38. Факторы, влияющие на качество мяса
39. Виды и принципы работы молочных сепараторов
40. Опишите сущность и методику проведения опытов по оценке производителей по потомству.
41. Особенности методик определения переваримости питательных веществ прямым методом.
42. Особенности методик определения переваримости питательных веществ методом инертных индикаторов.
43. Особенности конструкции и оборудования клеток для проведения обменных опытов (птица, свиньи, овцы, кролики).
44. Что такое научно- хозяйственный опыт, цели проведения, общие методические требования к его проведению.
45. Что такое производственный опыт, цели проведения, общие методические требования к его проведению.
46. Что такое разведывательный опыт, цели проведения, общие методические требования к его проведению.
47. Процедуры формулировки и основные требования, предъявляемые к выводам в научной работе.
48. Формулировка цели предпринимаемого исследования и конкретных задач.
49. Дайте обоснование и опишите методики проведения опытов по сравнительному изучению и оценке продуктивности молочных пород крупного рогатого скота.
50. Дайте обоснование и опишите методики проведения опытов по сравнительному изучению и оценке продуктивности мясных пород крупного рогатого скота.
51. Дайте обоснование и опишите сущность методов исследований по промышленному скрещиванию.
52. Опишите сущность и методику проведения опытов по изучению переваримости кормов и обмену веществ.
53. Опишите сущность и методику научных исследований по изучению качества молока.
54. Опишите сущность и методику исследований по изучению технологических свойств молока.
55. Опишите сущность и методику исследований и оценку мероприятий по оздоровлению стада.
56. Опишите существующие формы наблюдений, применяемые в опытной работе по зоотехнии.

57. Как осуществляется экономическая оценка результатов исследований? Основные критерии оценки результатов эксперимента.
58. Основные источники научной информации. Методика работы с научной литературой.
59. Приемы обработки цифрового материала и оценка данных, полученных при проведении опыта.
60. Значение биометрической обработки экспериментальных данных по животноводству.
61. В чем заключается и для чего необходима подготовка животных к опыту (предварительный период)?
62. Какова кратность и частота наблюдений и измерений в опыте?
63. Для чего необходимо систематически регистрировать результаты опытов?
64. Почему необходимо обеспечить одинаковые условия для подопытных и контрольных животных, кроме того фактора, который изучается в опыте?
65. Опишите условия, обеспечивающие достоверность результатов опыта.
66. Как и для чего проводится дегустация 67. Какие показатели качества мяса вы определяли?
68. Перечислите функционально-технологические свойства мяса
69. Что такое рН мяса, на что влияет этот показатель?
70. Что такое выход продукции? Как его определить?
71. Опишите сущность и методику научных исследований по изучению качества мяса/рыбы/меда/хлеба/зерна.
72. Опишите сущность и методику исследований по изучению технологических свойств мяса/рыбы/меда /зерна.

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 «удовлетворительно»	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.