

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Цыбиков Бадикто 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.

Доржиева Н.В.

ФИО

подпись

«_24_» апреля_2025 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

учебной практики

**Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика, (в том числе получение первичных
навыков научно-исследовательской работы)**

Направление подготовки

**35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции**

Направленность (профиль)

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

Обеспечивающая проведение
практики 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 практике являются обязательным обособленным приложением к Рабочей программе по практике 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 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
Общепрофессиональные компетенции					
ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ОПК-1.1. ИД-1 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ОПК-1.2. ИД-2 Демонстрирует знание основных законов математических, естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ОПК-1.3. ИД-3 Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Знать: типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	Уметь: решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	Владеть: навыками решения типовых задач профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий
Профессиональные компетенции самостоятельные					
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 переработки, хранения продукции животноводства	Знать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	Уметь обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	Владеть навыками обоснования режимов хранения сельскохозяйственной продукции
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	Знать технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Уметь технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Владеть навыками реализации технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства

**2. РЕЕСТР
элементов оценочных материалов по практике**

Группа оценочных средств 1	Оценочное средство или его элемент
	Наименование 2
1. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения практики	Перечень вопросов к зачету по практике
	Требования к отчету
	Критерии оценки к зачету 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 достижения 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		
Критерии оценивания								
ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности и на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационных-	ИД-1 _{ОПК-1} ИД-2 _{ОПК-1} ИД-3 _{ОПК-1}	Полнота знаний	Знать: методы решения типовых задач в области технологии переработки и хранения с/х продукции на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	не знает и не понимает методы решения типовых задач в области технологии переработки и хранения с/х продукции на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	плохо знает и понимает методы решения типовых задач в области технологии переработки и хранения с/х продукции на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	знает и частично понимает методы решения типовых задач в области технологии переработки и хранения с/х продукции на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	в полной мере знает и понимает методы решения типовых задач в области технологии переработки и хранения с/х продукции на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	Перечень вопросов к зачету, контрольные вопросы к устному опросу, требования к отчету
		Наличие умений	Уметь: решать типовые задачи в области технологии переработки и хранения с/х продукции на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с	не умеет решать типовые задачи в области технологии переработки и хранения с/х продукции на основе	плохо умеет решать типовые задачи в области технологии переработки и хранения с/х продукции на основе	умеет решать типовые задачи в области технологии переработки и хранения с/х продукции на основе	умеет решать типовые задачи в области технологии переработки и хранения с/х продукции на основе	

коммуникационных технологий			применением информационно-коммуникационных технологий	знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий, но допускает ошибки	знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеть: навыками решения типовых задач в области технологии переработки и хранения с/х продукции на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	не владеет навыками решения типовых задач в области технологии переработки и хранения с/х продукции на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	владеет некоторыми навыками решения типовых задач в области технологии переработки и хранения с/х продукции на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	Владеет навыками решения типовых задач в области технологии переработки и хранения с/х продукции на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий, но допускает некоторые неточности	владеет навыками решения типовых задач в области технологии переработки и хранения с/х продукции на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	
ПКС-2 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ИД-1 _{ПКС-2} ИД-2 _{ПКС-2} ИД-3 _{ПКС-2}	Полнота знаний	Знать : режимы хранения сельскохозяйственной продукции	Не знает режимы хранения сельскохозяйственной продукции	хорошо знает режимы хранения сельскохозяйственной продукции	Достаточно хорошо знает режимы хранения сельскохозяйственной продукции	В полной мере знает режимы хранения сельскохозяйственной продукции	Перечень вопросов к зачету, контрольные вопросы к устному опросу, требования к отчету
		Наличие умений	Уметь: обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции растениеводства и животноводства	Не умеет обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	хорошо умеет обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	Достаточно хорошо умеет обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	В полной мере умеет обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеть: навыками обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	Не способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	хорошо способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	Достаточно хорошо способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	В полной мере способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	
ПКС-3 Способен реализовать технологии	ИД-1 _{ПКС-3} ИД-2 _{ПКС-3} ИД-3 _{ПКС-3}	Полнота знаний	Знать : технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	знает технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	хорошо знает технологии переработки и хранения продукции растениеводства и	Достаточно хорошо знает технологии переработки и хранения продукции растениеводства и	В полной мере знает технологии переработки и хранения продукции растениеводства и	Перечень вопросов к зачету, контрольные вопросы к

переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства		Наличие умений	Уметь: реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Не умеет реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	животноводства хорошо умеет реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	животноводства Достаточно хорошо умеет реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	животноводства В полной мере умеет реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	устному опросу, требования к отчету
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеть: навыками реализации технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Не способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	хорошо способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Достаточно хорошо способен реализовать технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	В полной мере способен реализовать технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	

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 практики

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения практики: Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика, в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы	
1) действующее «Положение о практической подготовке обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА»	
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам прохождения практики	
1	2
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной практике, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	Зачет
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение практики 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 по практике

1. Приведите характеристику, специализацию и производственный профиль предприятия (ОПК-1, ПКС-2,3);
2. Охарактеризуйте материально-техническую базу, сырьевую зону и мощность предприятия (ОПК-1, ПКС-2,3);
3. Характеристика культур, выращиваемых в хозяйстве (ОПК-1, ПКС-2,3);
4. Способы размещения, загрузки и выгрузки продукции (ОПК-1, ПКС-2,3);
5. Особенности хранения плодоовощной продукции (лук, морковь, капуста, свекла и т.д.) (ОПК-1, ПКС-2,3)
6. Приведите технологию производства одного из видов выпускаемой продукции (ОПК-1, ПКС-2,3)
7. При каких условиях и режимах хранится готовая продукция (ОПК-1, ПКС-2,3)
8. Цели и способы оглушения животных (ОПК-1, ПКС-2,3)
9. Методы обескровливания животных (ОПК-1, ПКС-2,3)
10. Забеловка туш крупного рогатого скота и (ОПК-1, ПКС-2,3)
11. Какие туши убойных животных всех видов клеймят круглым клеймом (ОПК-1, ПКС-2,3)
12. Какие факторы определяют продолжительность хранения замороженного мяса (ОПК-1, ПКС-2,3)
13. Обоснуйте целесообразность замораживания мяса в виде блоков (ОПК-1, ПКС-2,3)
14. Обоснуйте выбор условий и рациональных режимов размораживания мяса (ОПК-1, ПКС-2,3)
15. Физические свойства зерновой массы (ОПК-1, ПКС-2,3);
16. Физиологические процессы, протекающие в зерновой массе (ОПК-1, ПКС-2,3);
17. Приемка, послеуборочная обработка и формирование партий зерна (ОПК-1, ПКС-2,3);
18. Способы сушки зерна (ОПК-1, ПКС-2,3);
19. Активное вентилирование зерновых насыпей (ОПК-1, ПКС-2,3);
20. Обеззараживание зерна в складах (ОПК-1, ПКС-2,3);
21. Обеззараживание зерна в элеваторах (ОПК-1, ПКС-2,3);
22. Оборудование для приемки зерна (ОПК-1, ПКС-2,3)
23. Технология сушки зерна в элеваторах (ОПК-1, ПКС-2,3)
24. Активное вентилирование в зерновых складах (ОПК-1, ПКС-2,3)
25. Подготовка зерна к помолу (ОПК-1, ПКС-2,3);
26. Краткое описание технологического процесса на мукомольных заводах (ОПК-1, ПКС-2,3);
27. Способы выработки круп и схемы технологического процесса (ОПК-1, ПКС-2,3)
28. Подготовка сырья к производству комбикорма (ОПК-1, ПКС-2,3)
29. Технологические процессы производства комбикормовой продукции (ОПК-1, ПКС-2,3)

30. Технологические процессы подготовки зерна к помолу (ОПК-1, ПКС-2,3)
31. Показатели качества муки (ОПК-1, ПКС-2,3);
32. Показатели качества крупы (ОПК-1, ПКС-2,3);
33. Ассортимент и нормы качества комбикормовой продукции (ОПК-1, ПКС-2,3);
34. Классификация показателей качества. Порядок проведения анализов при приемке зерна (ОПК-1, ПКС-2,3)
35. Какова зона реализации продукции предприятия (ОПК-1, ПКС-2,3).

Критерии оценки к зачету по практике

Отчет должен быть защищен обучающимся по окончании практики в соответствии с графиком, установленным кафедрой совместно с деканатом/директором. Требования к оформлению отчета, порядок защиты устанавливаются методическими изданиями в соответствии с Положением «О практике обучающихся, осваивающих ОПОП высшего образования» СТО СМК 7.1.П.-39.0-2017.

зачет (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 *учебной* практики имеет положительную характеристику руководителей практики от предприятия и кафедры на обучающегося;

зачет (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 *Ознакомительной* практики имеет положительную характеристику руководителей практики от предприятия и кафедры на обучающегося;

зачет (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 *Ознакомительной* практики имеет положительную характеристику руководителей практики от предприятия и кафедры на обучающегося;

незачет (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.

4.1.2. Средства

для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРО
4.1.3. Требования к отчету по Ознакомительной практики, (в том числе получение
первичных навыков научно-исследовательской работы)

Для всех категорий обучающихся прохождение ознакомительной практики, (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) является обязательным. Форма аттестации обучающихся по результатам практики определяется программой практики, ОПОП по направлению подготовки и «Положением о практической подготовке обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА».

При прохождении ознакомительной практики, (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) обучающийся формирует отчет, включающий в себя:

- Дневник
- Отзыв-характеристика
- Отчет о практике

Отчет по ознакомительной практики, (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) имеет следующую структуру:

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

Во введении дается характеристика отрасли, к которой принадлежит выбранное для прохождения практики предприятие. Ее место и роль в пищевой промышленности Республики Бурятия. (1 страница).

В основной части отчета описывается история и структура предприятия. Месторасположение. Возникновение и развитие предприятия. Структура производственных зданий и сооружений. Состав и назначение основных и вспомогательных подразделений. Специализация предприятия. Производственные мощности. (2–5 страниц).

Характеристика сырья. Виды основного и дополнительного сырья. Виды вспомогательных материалов. Источники поставок сырья и материалов. Объемы и качество поставляемого сырья и материалов. Место и правила их хранения, сроки хранения. Технология подготовки сырья и материалов к производству. Нормативные документы на сырье и материалы. (2–3 страницы).

Характеристика готовой продукции. Ассортимент выпускаемой продукции. Объемы производства. Пути реализации продукции. Требования к качеству. Проводимая на предприятии реклама продукции. Нормативные документы на выпускаемую продукцию. (1–3 страницы).

Технологии производства. Составить технологическую схему отдельных видов продукции (один вид продукции на выбор студента или по заданию руководителя) по цехам предприятия. Описание должно быть кратким и сопровождается иллюстрациями: отдельными схемами, таблицами, диаграммами. Технологический процесс обязательно разбивается на отдельные стадии. Определить оптимальные параметры процессов по стадиям производства. Дается краткое описание применяемого основного технологического оборудования. (4–8 страниц).

Методы теххимического контроля производства. Способы и места технологического и химического контроля производства: 1) для поступающего сырья; 2) контроль по технологическим операциям; 3) контроль над качеством готовой продукции.. (2–3 страницы).

Инвестиции и инновации технологических процессов. Имеющиеся и возможные источники инвестиций в производство. Денежные и интеллектуальные вложения в производство. Проводимые и планируемые в последнее время реконструкции предприятия, модернизации производства. Применяемые и планируемые инновационные технологии на предприятии. Возможности и желание руководства применять инновации на предприятии. Методы стимулирования и регулирования инвестиций и инноваций на предприятии. (1–3 страницы).

Нормативная технологическая документация. Персонал, ответственный за ведение технологической документации. Виды нормативных документов, используемых при хранении сырья. Виды технологической документации на производство отдельных продуктов или групп продуктов. Нормативные документы, сопровождающие готовую продукцию. Уровень обеспеченности технологической документацией всего производства. Технические регламенты. (1–3 страницы).

Индивидуальное задание. Рассмотреть современную технологию конкретного продукта переработки сельскохозяйственного сырья (технологическая схема, описание технологических

процессов по схеме, используемое оборудование, контроль качества готовой продукции, пищевая ценность продукта, упаковка продукции).

Заключение. Общая оценка уровня развития предприятия. Оценка применяемых технологий производства. Оценка уровня обеспеченности предприятия сырьевыми ресурсами, технологическим оборудованием. Предложения по дальнейшему совершенствованию предприятия. (1-2 страницы).

Примерный список тем для выполнения индивидуального задания

1. Изучить технологию сбора, первичной обработки, хранения продукции растениеводства;
2. Изучить характеристики и свойства сырья и готовой продукции;
3. Изучить основные режимы и способы хранения сырья и готовой продукции;
4. Изучить основные технологические процессы, назначение и характеристики основного технологического оборудования;
5. Изучить критерии и методики оценки отдельных технологических операций
6. Изучить технологию производства сухого молока (молочных продуктов) и составить машинно-аппаратурную схему производства
7. Изучить технологию производства плодоовощных консервов и составить машинно-аппаратурную схему производства
8. Изучить технологию производства пшеничного хлеба (хлебобулочных изделий) и составить машинно-аппаратурную схему производства
9. Изучить технологию производства кисломолочных продуктов и составить машинно-аппаратурную схему производства
10. Изучить технологию производства сливочного масла (молочных продуктов) и составить машинно-аппаратурную схему производства
11. Изучить технологию производства вареных колбас (колбасных изделий) и составить машинно-аппаратурную схему производства
12. Изучить технологию производства мясных полуфабрикатов и составить машинно-аппаратурную схему производства
13. Изучить инновационные технологии в области переработки и хранения продукции плодородства и овощеводства, растениеводства и животноводства
14. Изучить стандартные и современные методы исследования качества продукции плодородства и овощеводства, растениеводства и животноводства и готовой продукции
15. Изучить методику научных исследований в области переработки и хранения продукции плодородства и овощеводства, растениеводства и животноводства

5. 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:

Классификация перерабатывающих предприятий и основные понятия

1. По каким принципам осуществляется классификация отраслей перерабатывающей промышленности?
2. Что является сырьем перерабатывающей промышленности?
3. Что такое технология?
4. Какие требования предъявляют к современным технологиям пищевых производств?
5. Основные этапы технологической схемы производства продуктов питания.

Характеристика сырья и условия хранения

1. Что такое бестарное хранение сырья?
2. Какие способы стационарного (полевого) хранения сырья вы знаете?
3. Какую тару используют для хранения сыпучего (жидкого) сырья?
4. Что входит в понятие режим хранения сырья?
5. Охарактеризуйте виды мясного сырья: говядину, свинину, баранину, телятину, мясо птицы.
6. Каковы химический состав, пищевая и биологическая ценность мяса?
7. Перечислите физические свойства мяса.

Технология мяса, рыбы и продуктов их переработки

1. Дайте определение следующим понятиям: охлаждение, замораживание, подмораживание. Каковы температурные режимы этих процессов?
2. В каких случаях применяется замораживание молока и масла?
3. Какие способы размораживания вы знаете?
4. Охарактеризуйте известные вам способы размораживания.
5. Охарактеризуйте преимущества и недостатки морозильных аппаратов различного типа.
6. Охарактеризуйте преимущества и недостатки дефростеров различного типа.
7. Перечислите ассортимент охлажденных и замороженных мясных продуктов.
8. Как изменяется мясо при охлаждении и замораживании?
9. Какова технология производства блочного мороженого мяса?
10. Охарактеризуйте химический состав рыбного сырья, массовый состав рыбного сырья, химический состав молока.
11. Назовите пути увеличения сроков хранения охлажденной и мороженой рыбы.
12. Назовите пути улучшения качества охлажденной и мороженой рыбы.
13. Какие изменения происходят в сырье при охлаждении? В чем они заключаются?
14. Какие процессы происходят в сырье при быстром и медленном отводе тепла? Какая скорость отвода тепла предпочтительна и почему?
15. Назовите показатели качества охлажденной и мороженой рыбы.
16. Приведите классификацию соленой продукции.
17. Что такое плазмолиз клеток микроорганизмов?
18. В чем состоит биохимическая сущность процесса созревания?
19. Опишите технологию приготовления маринованной рыбы.
20. Приведите характеристику сырья, используемого для производства сушеной рыбопродукции.
21. Охарактеризуйте изменения, происходящие в процессе обезвоживания рыбы.
22. Какие ферменты принимают участие в созревании вяленой рыбы?
23. Опишите технологию производства сушеной рыбы.
24. Опишите технологию производства вяленой рыбной и мясной продукции.
25. Каковы условия хранения сушеной и вяленой продукции?

Технология молока и молочных продуктов

1. Какие ценные для питания вещества содержит молоко? Как оценивается его качество? Как осуществляется тепловая и механическая обработка молока?
2. Как классифицируют кисломолочные продукты? Какие способы получения вам известны?
3. Какие существуют способы получения творога и масла?
4. Что собой представляет молоко?
5. Каков химический состав коровьего молока?
6. Чем обусловлена высокая энергетическая и пищевая ценность молока?
7. Какие требования предъявляют к заготавливаемому молоку?
8. Какие пороки молока Вы знаете?
9. Каким образом осуществляют учет принятого молока?
10. Какой ГОСТ регламентирует качество молока?
11. Как проводят очистку молока?
12. Какова цель сепарирования молока?
13. С какой целью проводят операцию нормализации молока?
14. В чем суть операции гомогенизации молока и для чего она применяется?
15. Для чего и как проводят пастеризацию и стерилизацию молока? В чем различие данных операций?

Технология хранения и переработки продукции растениеводства

1. Типы хранилищ, их классификация, планировка
2. Внешние показатели товарного качества плодоовощной продукции
3. Какие факторы влияют на качество с.-х. продукции и продолжительность хранения
4. Режимы и условия хранения плодоовощной продукции
5. Агротехнические приемы, повышающие лежкость плодоовощной продукции
6. Подготовка хранилищ к новому урожаю. Санитарно-гигиенические требования к хранилищам
7. Транспортирование и товарная обработка продукции
8. Особенности хранения в стационарных хранилищах
9. Роль активной вентиляции в процессах хранения
10. Характеристика и устройство вентиляционной системы
11. Особенности хранения семенного картофеля
12. Особенности хранения продовольственного картофеля в разных условиях вентиляции (естественная и активная)

13. Назовите показатели, определяющие категории упитанности мяса
14. Назовите основные органолептические признаки свежего и несвежего мяса

Опасные производственные факторы на пищевом предприятии

1. Чем обусловлен микроклимат производственных помещений? Какие особенности имеет микроклимат производственных помещений.
2. Чем вызвано тепловое (микробиологическое, химическое) возгорание?
3. Какие вещества пожаро- и взрывоопасны?
4. Какие опасные производственные факторы необходимо учитывать факторы присутствуют в сфере общественного питания?
5. Какова цель первичного инструктажа?
6. Каков смертельный порог силы тока?
7. В чем отличие опасных производственных факторов от вредных?
8. Каковы обязанности руководителя по организации безопасных условий труда работников?
9. Требования техники безопасности при нахождении на территории, обслуживании технологического оборудования
10. Какое имеется и используется оборудование на предприятии
11. Приведите характеристику основного и вспомогательного оборудования

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
<u>86-100</u> 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.
<u>71-85</u> 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.
<u>56-70</u> 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.
<u>0-55</u> 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.