

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Цыбиков Базилто Баторович
Должность: Ректор
Дата подписания: 13.05.2026 18:09:53
Уникальный программный ключ:
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор АТК

«06» мая 2025 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО УП.02.01 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

ПМ.02. Организация работ по производству продукции животноводства

Специальность

36.02.03 Зоотехния

Квалификация выпускника

Зоотехник

Форма обучения

очная

Составитель _____

Согласовано:

Председатель методической комиссии АТК _____

« ____ » _____ 2025 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

	Стр.
1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ ФОРМИРУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ	7
3. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4. СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
5. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	12

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Оценочные материалы для промежуточной аттестации и текущего контроля успеваемости по учебной практике разработан в соответствии с рабочей программой, входящей в ОП СПО для специальности 36.02.03 Зоотехния.

Комплект оценочных материалов по учебной практике ПМ.02 Организация работ по производству продукции животноводства предназначен для аттестации обучающихся на соответствие их персональным достижений поэтапным требованиям образовательной программы, в том числе рабочей программы учебной практики, для оценивания результатов обучения: знаний и умений.

Оценочные материалы по учебной практике ПМ.02 Организация работ по производству продукции животноводства включает:

1. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в форме:
 - дифференцированного зачета.
2. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости:
 - вопросы для устного опроса.

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ ФОРМИРУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.02 Организация работ по производству продукции животноводства

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
Знать:	Уметь:
основные нормативные правовые акты, регулирующие отношения в сфере профессиональной деятельности; - права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; - следовать этическим правилам, нормам и принципам в профессиональной деятельности	самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях выбирать успешные стратегии в различных ситуациях
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
Знать:	Уметь:
современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии, включая правовые базы данных	применять современные информационные технологии для поиска и обработки правовой информации и оформления юридических документов, использовать информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ПК 2.1. Разрабатывать производственные задания и технологические графики, в том числе, с применением цифровых технологий.	
Знать:	Уметь:
общие принципы, правила и технологии производства продукции животноводства; основы организации труда в животноводстве и типовые нормы обслуживания сельскохозяйственных животных; назначение и порядок использования расходных материалов, инструмента, оборудования и машин, необходимых для выполнения всех технологических операций по производству продукции животноводства; порядок проведения мероприятий по санитарно-ветеринарному обеспечению животноводства.	планировать деятельность структурного подразделения; разрабатывать производственные задания, графики, технологические карты на выполнение операций; выбирать оборудование и оснащение для осуществления технологических операций; проводить оценку сельскохозяйственных животных различных видов по племенным и продуктивным качествам.
ПК 2.2. Организовывать технологические процессы и работы по получению, первичной переработке и хранению продукции животноводства в соответствии с требованиями санитарных правил и охраны труда.	
Знать:	Уметь:
правила ведения электронных баз данных; требования к качеству работ по получению, первичной переработке и хранению продукции животноводства; стандартные классификации продукции животноводства; условия хранения различных видов сельскохозяйственной продукции; методы, повышающие сохранность продукции животноводства в процессе ее хранения; направления совершенствования технологий получения, первичной переработки и хранения продукции животноводства.	определять сроки, набор, последовательность проведения технологических операций и потребность в расходных материалах для их осуществления; определять площади, размеры, количество технологических элементов для выполнения производственных процессов; определять оптимальное время элементов распорядка дня, в зависимости от применяемой технологии, вида сельскохозяйственных животных и их физиологического состояния.
ПК 2.3. Осуществлять контроль своевременности и оценку хода выполнения технологических операций и заданий по производству продукции, ее первичной переработке и хранению исполнителями.	

Знать:	Уметь:
порядка учета поступления и расходования кормов, документы по их учету.	анализировать результаты производственной деятельности структурного подразделения; разрабатывать мероприятия по повышению эффективности работы структурного подразделения
ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию, в том числе в электронном виде.	
Знать:	Уметь:
порядка учета поступления и расходования кормов, документы по их учету.	вести учетно-отчетную документацию, с использованием электронных информационно-аналитических ресурсов

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ

2.1. Структура фонда оценочных средств для промежуточной аттестации и текущего контроля

№ п/п	Темы учебной практики	Индекс компетенции	Форма контроля
1	Промежуточная аттестация	ОК 01.- ОК 02., ПК 2.1-2.4	Дифференцированный зачет
Раздел 1. Технологии производства продукции животноводства			
1	Изучить методы контроля качества животноводческого сырья и продуктов его переработки. Провести оценку качества сырья.	ОК 01.- ОК 02., ПК 2.1-2.4	Устный опрос, проверка отчета
Раздел 2. Оценка и контроль качества продукции животноводства			
1	Выполнять работы по контролю качества продукции животноводства.	ОК 01.- ОК 02., ПК 2.1-2.4	Устный опрос, проверка отчета
Раздел 3. Технологии первичной переработки продукции животноводства			
1	Ознакомится с действующей нормативно-технической документацией и стандартизацией на продукцию животноводства при использовании специального оборудования и программного обеспечения всех циклов производства.	ОК 01.- ОК 02., ПК 2.1-2.4	Устный опрос, проверка отчета
Раздел 4. Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства			
1	Выполнять работы по сертификации продукции животноводства.	ОК 01.- ОК 02., ПК 2.1-2.4	Устный опрос, проверка отчета

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к результатам прохождения учебной практики

№ п/п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате прохождения учебной практики обучающиеся должны:	
			знать:	уметь:
1	ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
2	ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте, определение	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные
3	ПК 2.1.	Разрабатывать производственные задания и технологические графики, в		

		том числе, с применением цифровых технологий.	<p>потребности в средствах производства и трудовых ресурсах для выполнения работ ,основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p>	<p>части; определять этапы решения задачи; актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности определять площади, размеры, количество технологических элементов для выполнения производственных процессов</p>
4	ПК 2.2.	Организовывать технологические процессы и работы по получению, первичной переработке и хранению продукции животноводства в соответствии с требованиями санитарных правил и охраны труда.		
5	ПК 2.3.	Осуществлять контроль своевременности и оценку хода выполнения технологических операций и заданий по производству продукции, ее первичной переработке и хранению исполнителями.		
6	ПК 2.4.	Вести учетно-отчетную документацию, в том числе в электронном виде.		
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>				

4. СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Перечень вопросов к *дифференцированному зачету* (с указанием компетенции)

№ пп	Вопросы	Индекс компетенции
1.	Охарактеризуйте основные принципы хранения продукции животноводства.	ОК 01.- ОК 02., ПК 2.1-2.4
2.	Охарактеризуйте оборудование для охлаждения молока и его хранения.	ОК 01.- ОК 02., ПК 2.1-2.4
3.	Охарактеризуйте пластинчатые и трубчатые охладители, танки охладители. Их виды, устройство, принцип работы.	ОК 01.- ОК 02., ПК 2.1-2.4
4.	Охарактеризуйте танки - охладители. Их виды, устройство, принцип работы.	ОК 01.- ОК 02., ПК 2.1-2.4
5.	Охарактеризуйте оборудование для очистки молока.	ОК 01.- ОК 02., ПК 2.1-2.4
6.	Охарактеризуйте виды сепараторов. Устройство, принцип работы.	ОК 01.- ОК 02., ПК 2.1-2.4
7.	Охарактеризуйте оборудование для пастеризации молока. Классификация, характеристика, устройство, принцип работы.	ОК 01.- ОК 02., ПК 2.1-2.4

8.	Охарактеризуйте оборудование для стерилизации молока. Классификация, характеристика, устройство, принцип работы.	ОК 01.- ОК 02., ПК 2.1-2.4
9.	Охарактеризуйте резервуары общего и специального назначения для хранения молока.	ОК 01.- ОК 02., ПК 2.1-2.4
10.	Охарактеризуйте оборудование для транспортирования молока.	ОК 01.- ОК 02., ПК 2.1-2.4
11.	Холодильное оборудование для хранения мясомолочной продукции.	ОК 01.- ОК 02., ПК 2.1-2.4
12.	Охарактеризуйте воздушные скороморозильные аппараты.	ОК 01.- ОК 02., ПК 2.1-2.4
13.	Охарактеризуйте плиточные морозильные аппараты.	ОК 01.- ОК 02., ПК 2.1-2.4
14.	Охарактеризуйте криогенные морозильные агрегаты и линии.	ОК 01.- ОК 02., ПК 2.1-2.4
15.	Охарактеризуйте оборудование для сублимации.	ОК 01.- ОК 02., ПК 2.1-2.4
16.	Охарактеризуйте процесс сублимационной сушки мяса и мясных продуктов.	ОК 01.- ОК 02., ПК 2.1-2.4
17.	Охарактеризуйте принцип работы оборудования для копчения.	ОК 01.- ОК 02., ПК 2.1-2.4
18.	Товарно-транспортные документы. Виды, формы. Внутри складская транспортировка.	ОК 01.- ОК 02., ПК 2.1-2.4
19.	Правила перемещения продукции из производства к местам хранения и реализации.	ОК 01.- ОК 02., ПК 2.1-2.4
20.	Порядок управления товарными запасами на складах.	ОК 01.- ОК 02., ПК 2.1-2.4
21.	Маркировка, упаковка и транспортирование тушек.	ОК 01.- ОК 02., ПК 2.1-2.4
22.	Системы навозоудаления и их гигиеническая оценка. Биотермическое обеззараживание навоза	ОК 01.- ОК 02., ПК 2.1-2.4
23.	Системы летнего содержания животных. Ветеринарно - гигиенические принципы организации летнего содержания животных	ОК 01.- ОК 02., ПК 2.1-2.4
24.	Сточные воды животноводческих предприятий, способы очистки и обеззараживания	ОК 01.- ОК 02., ПК 2.1-2.4
25.	Гигиенические требования к пастбищному содержанию животных и рациональное использование пастбищ	ОК 01.- ОК 02., ПК 2.1-2.4
26.	Гигиенический уход за с.-х. животными. Особенности организации ухода в специализированных хозяйствах	ОК 01.- ОК 02., ПК 2.1-2.4
27.	Что такое корма, и что является источником их получения	ОК 01.- ОК 02., ПК 2.1-2.4
28.	Что такое питательность корма чему она равна, и в чем измеряется	ОК 01.- ОК 02., ПК 2.1-2.4
29.	Приведите классификацию кормов по происхождению	ОК 01.- ОК 02., ПК 2.1-2.4
30.	Виды растительных кормов. Источники получения	ОК 01.- ОК 02., ПК 2.1-2.4
31.	Источники кормовой базы хозяйства	ОК 01.- ОК 02., ПК 2.1-2.4
32.	Зернофуражные культуры в кормопроизводстве, область применения и характеристика	ОК 01.- ОК 02., ПК 2.1-2.4
33.	Бобовые травы на корм. Хозяйственная и кормовая характеристика	ОК 01.- ОК 02., ПК 2.1-2.4
34.	Что вы знаете о сертификации?	ОК 01.- ОК 02., ПК 2.1-2.4
35.	Что вы знаете о стандартах?	ОК 01.- ОК 02., ПК 2.1-2.4
36.	Что такое сертификат соответствия, ТУ, ГОСТ, ОСТ?	ОК 01.- ОК 02., ПК 2.1-2.4

Критерии оценивания промежуточной аттестации

Критерии оценивания при сдаче *дифференцированного зачета*

Оценка «отлично» (86-100 баллов). Обучающийся показывает высокий уровень компетентности, знания учебного материала, раскрывает основные понятия, анализирует. Уверенно и профессионально, грамотным языком, ясно, четко и понятно излагает состояние и суть вопроса. Обучающийся показывает высокий уровень теоретических знаний по дисциплине. Профессионально, грамотно, последовательно, хорошим языком четко излагает материал, аргументировано формулирует выводы.

Оценка «хорошо» (71-85 баллов). Обучающийся показывает достаточный уровень компетентности, знания учебного материала. Обучающийся показывает достаточный уровень профессиональных знаний, свободно оперирует понятиями, методами оценки принятия решений, имеет представление. Ответ построен логично, материал излагается хорошим языком, но при ответе допускает некоторые погрешности.

Оценка «удовлетворительно» (56-70 баллов). Обучающийся показывает достаточные знания учебного и лекционного материала, но при ответе отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами. В ответе не всегда присутствует логика, аргументы привлекаются недостаточно веские.

Оценка «неудовлетворительно» (менее 56 баллов). Обучающийся показывает слабые знания лекционного материала, низкий уровень компетентности, неуверенное изложение вопроса. Обучающийся показывает слабый уровень профессиональных знаний. Неуверенно и логически непоследовательно излагает материал. Неправильно отвечает на поставленные вопросы.

5. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Контрольные вопросы

1. Дать определение понятию ферма
2. Дать определение понятию микроклимат
3. Что вы знаете об ультрафиолетовом облучении?
4. Дать определение понятию вентиляция, отопление
5. Какие системы вентиляции и отопления знаете?
6. Дать определение понятию навоз
7. Что вы знаете о дезинфекции?
8. Что такое моцион?
9. Что значит режим кормления?
10. Какие системы и способы содержания животных знаете?
11. Дать определение понятию корма
12. Дать определение понятию кормопроизводство
13. Дать определение понятию сенокосы и пастбища
14. Дать определение понятию обработка почвы
15. Перечислите виды трав?
16. Чем отличаются грубые корма от сочных?
17. Чем отличаются грубые корма от концентрированных?
18. Что такое питательность корма?
19. Какие витамины и минеральные элементы знаете?
20. Что такое севооборот?
21. Что такое сено?
22. Что такое силос, сенаж?
23. Методы консервирования мяса, их санитарное и экономическое значение. Биологические принципы консервирования.
24. Консервирование мяса низкой температурой (сущность, классификация мяса по термическому состоянию).
25. Оценка и контроль качества жиров
26. Оценка и контроль качества продуктов убоя животных
27. Оценка и контроль качества молока и молочных продуктов
28. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, технологической обработке

Критерии оценки опроса

Оценка «отлично» (86-100 баллов). Обучающийся показывает высокий уровень компетентности, знания учебного материала, раскрывает основные понятия, анализирует. Уверенно и профессионально, грамотным языком, ясно, четко и понятно излагает состояние и суть вопроса. Обучающийся показывает высокий уровень теоретических знаний по дисциплине. Профессионально, грамотно, последовательно, хорошим языком четко излагает материал, аргументировано формулирует выводы.

Оценка «хорошо» (71-85 баллов). Обучающийся показывает достаточный уровень компетентности, знания учебного материала. Обучающийся показывает достаточный уровень профессиональных знаний, свободно оперирует понятиями, методами оценки принятия решений, имеет представление. Ответ построен логично, материал излагается хорошим языком, но при ответе допускает некоторые погрешности.

Оценка «удовлетворительно» (56-70 баллов). Обучающийся показывает достаточные знания учебного и лекционного материала, но при ответе отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами. В ответе не всегда присутствует логика, аргументы привлекаются недостаточно веские.

Оценка «неудовлетворительно» (менее 56 баллов). Обучающийся показывает слабые знания лекционного материала, низкий уровень компетентности, неуверенное изложение вопроса. Обучающийся показывает слабый уровень профессиональных знаний. Неуверенно и логически непоследовательно излагает материал. Неправильно отвечает на поставленные вопросы.

