

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Цыбиков Бэлжито Баторович
Должность: Ректор
Дата подписания: 15.03.2026 10:47:59
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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

ПМ.03. Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства

Специальность

36.02.02 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 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 ОПОП СПО для специальности 36.02.02 Зоотехния.

Оценочные материалы по учебной практике ПМ.03. Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства предназначен для аттестации обучающихся на соответствие их персональных 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.03. Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства включает:

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

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ ФОРМИРУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.03. Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства

№ п/п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной практики обучающиеся должны:		
			знать:	уметь:	иметь практический опыт:
1	ПК 3.1	Выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение	основы стандартизации и подтверждения качества продукции животноводства, технологии хранения; требования к режимам и срокам хранения продукции животноводства; характеристики объектов и оборудования для хранения продукции животноводства; условия транспортировки продукции растениеводства; нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства; порядок реализации продукции животноводства; требования к оформлению документов	определять способы и методы хранения и транспортировки продукции животноводства; подготавливать к работе объекты и оборудование для хранения и транспортировки продукции животноводства; рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства	анализа условий хранения и транспортировки продукции животноводства; определения качества продукции животноводства при хранении
2	ПК 3.2.	Подготавливать объекты для хранения продукции животноводства к эксплуатации			
3	ПК 3.3.	Контролировать состояние продукции животноводства в период хранения			
4	ПК 3.4.	Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и ее транспортировку			
5	ПК 3.5.	Реализовывать продукцию животноводства			

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	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5	Дифференцированный зачет
Раздел 1. Технология хранения сельскохозяйственной продукции			
1	Выбор технологии хранения в соответствии с качеством поступающего сырья и продукции растениеводства и животноводства. Изучение конструкций хранилищ сельскохозяйственного типа и составление плана размещения запасов продукции и сырья	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5	Устный опрос, проверка отчета/дневника
Раздел 2. Транспортировка и реализация с/х продукции			
1	Выбор технологии хранения в соответствии с качеством поступающего сырья и продукции растениеводства и животноводства. Анализ условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5	Устный опрос, проверка отчета/дневника
Раздел 3. Выбор технологии переработки сельскохозяйственной продукции, выполнение ее предпродажной подготовки и реализация			
1	Проведение технологических операций при подготовке с/х сырья к переработке. Предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства и животноводства	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5	Устный опрос, проверка отчета/дневника

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к результатам прохождения учебной практики

№ п/п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате освоения учебной практики обучающиеся должны:	
			знать:	уметь:
1	ПК 3.1;	Выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение	Знание контроля состояния сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения. Знать технологию предпродажной подготовки и реализации сельскохозяйственной продукции.	Уметь выбирать и применять технологии хранения в зависимости от качества поступающей сельскохозяйственной продукции. Уметь выбирать и применять технологии переработки сельскохозяйственной продукции и сырья. Уметь выбирать и использовать
2	ПК 3.2;	Подготавливать объекты для хранения продукции животноводства к эксплуатации		
3	ПК 3.3;	Контролировать состояние продукции животноводства в период хранения		
4	ПК 3.4;	Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и ее транспортировку		
5	ПК 3.5	Реализовывать продукцию животноводства		

			различные методы и контроля качества сельскохозяйственной продукции и сырья на этапе переработки.
--	--	--	---

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	Категории и требования стандарта 54315-2011 на говядину. Клеймение туш	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
2	Категории и требования стандарта 54315-2011 на телятину. Клеймение туш.	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
3	Категории и требования стандарта 54315-2011 на телятину. Клеймение туш.	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
4	Категории и требования стандарта 52843-2007 на баранину и козлятину. Клеймение туш.	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
5	Категории и требования стандарта 27095-86 на конину и жеребятину. Клеймение туш.	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
6	Категории и требования стандарта 27747-88 на крольчатину. Клеймение туш.	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
7	Категории и требования стандарта 52702-2006 мясо птицы.	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
8	Клеймение тушек птицы.	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
9	Категории и требования стандарта 52702-2006 на мясо цыплят-бройлеров.	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
10	Клеймение тушек птицы.	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
11	Понятие о мясе. Морфологический состав мяса.	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
12	Факторы, влияющие на морфологический состав мяса.	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
13	Химический состав мяса. Факторы, влияющие на химический состав мяса.	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
14	Особенности мяса животных разных видов.	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
15	Характеристика и товароведение говядины (ГОСТ 54315-2011).	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
16	Характеристика и товароведение телятины (ГОСТ 54315-2011).	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
17	Характеристика и товароведение баранины и козлятины (ГОСТ 52843-2007).	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
18	Характеристика и товароведение свинины (ГОСТ 53221-2008).	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
19	Характеристика и товароведение конины (ГОСТ 27095-86).	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
20	Характеристика и товароведение крольчатины (ГОСТ 27747-88).	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
21	Характеристика и товароведение мяса домашней птицы (ГОСТ 52702-2006).	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
22	Процесс созревания мяса. Признаки созревания мяса.	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5

23	Изменение мяса при хранении (изменение цвета, свечение, плесневение, загар, гниение и др.). Санитарная оценка мяса.	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
24	Пороки мяса. Понятие PSE и DFD мяса. Причины. Меры предупреждения.	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
25	Обоснование и сортовая разделка свиных туш для розничной торговли.	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
26	Обоснование и сортовая разделка говяжьих туш для розничной торговли.	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
27	Обоснование и сортовая разделка туш для розничной торговли баранины и козлятины.	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
28	Молоко и молочные продукты, их значение в питании человека.	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
29	Классификация молочных продуктов при их производстве с использованием немолочного сырья.	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
30	Физико-химические показатели и биохимические свойства молока коров.	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
31	Состав и свойства молока сельскохозяйственных животных различных видов.	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
32	Влияние различных факторов на состав и свойства молока.	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
33	Основные санитарно-гигиенические требования к получению молока и его сохранению.	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
34	Условия получения молока от больных животных.	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
35	Сфера применения и цели принятия Федерального закона «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
36	Меры профилактики попадания в молоко и молочные продукты вредных веществ.	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
37	Учет и первичная обработка молока на ферме.	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
38	Транспортирование и реализация молока.	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
39	Приемка и первичная обработка молока на перерабатывающем предприятии.	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
40	Контроль качества молочного сырья при приемке на молокоперерабатывающее предприятие.	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
41	Механическая обработка молока: сепарирование, очистка, нормализация, гомогенизация и др.	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
42	Контроль качества молока при механической обработке.	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
43	Молоко и молочные продукты, их значение в питании человека.	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
44	Классификация молочных продуктов при их производстве с использованием немолочного сырья.	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
45	Физико-химические показатели и биохимические свойства молока коров.	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5

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 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Вопросы для устного опроса

1. Требования ГОСТ 31450-2013 «Молоко сырое коровье . Технические условия».
2. Охлаждение молока, оборудование и их классификация, правила эксплуатации.
3. Технология производства сгущенного молока.
4. Химический состав молока.
5. Сепарирование молока. Правила эксплуатации сепараторов. Регулирование жирности сливок.
6. Технология производства сухого молока.
7. Ферменты молока.
8. Механическая очистка молока. Фильтры.
9. Технология убоя крупного рогатого скота.
10. Приемка и первичная обработка молока на перерабатывающем предприятии.
11. Схема производства кисломолочных продуктов термостатным и резервуарным способами.
12. Контроль качества молочного сырья при приемке на молокоперерабатывающее предприятие.
13. Учет и первичная обработка молока на ферме.
14. Технология сметаны: ассортимент, характеристика и особенности производства.
15. Контроль качества молока при механической обработке.

Критерии оценки устного 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.

