

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ИЖЕВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ  
АКАДЕМИЯ»

Рег. №

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной работе  
" 15 " 04 2016 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Производственная практика по получению профессиональных умений и  
опыта профессиональной деятельности

Раздел 2 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и  
переработки сельскохозяйственной продукции»

(уровень бакалавриата)

Профиль – *Технология производства и переработки продукции  
животноводства*

Профиль - *Технология производства и переработки продукции  
растениеводства*

Форма обучения – *очная, заочная*

Ижевск  
ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА  
2016

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПП	4
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	9
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	13
6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ	14
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	17
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	20
ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	21
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ	33

# 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Практика обучающихся в Академии является составной частью образовательной программы высшего образования, проводится в соответствии с учебными планами и графиком учебного процесса в целях приобретения обучающимися соответствующих компетенций, углубления и закрепления знаний, умений и навыков, полученных в процессе теоретического обучения. Практика направлена на приобретение студентами опыта профессионально-ориентированной деятельности в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

**Вид практики:** *производственная.*

**Тип практики :***производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.*

**Способ проведения производственной практики:** *выездная*

**Форма проведения производственной практики:** *дискретная* – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

## **Цель практики**

Целью производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности являются:

- закрепление и углубление знаний общепрофессиональных и профильно-специализированных дисциплин, включенных в учебный план, подготовка к изучению последующих профильных дисциплин;
- приобретение обучающимися практических навыков, общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, связанных эксплуатацией и проектированием объектов профессиональной деятельности.

## **Задачи практики:**

- изучение производственно-хозяйственной деятельности предприятия (его структура, характеристика, показатели работы);
- изучение технологии производства и переработки продукции растениеводства и животноводства, плодоводства и овощеводства;
- закрепление знаний, полученных при теоретическом обучении, подготовка к изучению последующих профильных дисциплин;
- подготовка будущего специалиста к выполнению основных трудовых функций;
- профессиональная и социальная адаптация студентов в условиях производства.

## **2. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В СТРУКТУРЕ ООП**

Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности включена в вариативную часть.

### **Требования к уровню освоения содержания практики**

По результатам студент должен

#### **знать:**

- технологии производства, методы, способы и режимы хранения, переработки продукции растениеводства и животноводства, плодоводства и овощеводства;
- методы и методики анализа показателей количества, качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, образцов почв и растений;
- тип сооружений и принципы работы оборудования предприятий по производству, переработке и хранению сельскохозяйственной продукции.

#### **Уметь:**

- распознавать сорта сельскохозяйственных культур (растений) и типы, виды и породы сельскохозяйственных животных; использовать факторы и приемы регулирующие рост и развитие сельскохозяйственных культур и животных;
- реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства, животноводства, плодов и овощей;
- реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;
- эксплуатировать техническое оборудование, автоматические и механические устройства для производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

#### **Владеть:**

- техникой идентификации сортов растений, типов, видов и пород животных;
- методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений, умение определять способ хранения и переработки.
- способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранению продукции;
- навыками эксплуатации технологического оборудования, механических и автоматических устройств при производстве и переработке продукции животноводства и растениеводства;
- способностью к принятию управленческих решений и управлению персоналом структурного подразделения организации;
- способностью обобщать и статистически обрабатывать результаты экспериментов, формулировать выводы и предложения.

**2.1. Содержательно-логические связи производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности**

<b>Содержательно-логические связи</b>	
<b>коды и название учебных дисциплин (модулей), практик</b>	
<b>на которые опирается программа учебной практики по технологии производства продуктов животноводства</b>	<b>для которых программа учебной практики по технологии производства продуктов животноводства выступает опорой</b>
<p>Морфология и физиология сельскохозяйственных животных;</p> <p>Генетика растений и животных;</p> <p>Химия;</p> <p>Физика;</p> <p>Математика;</p> <p>Основы ветеринарии и биотехника размножения животных;</p> <p>Основы научных исследований</p> <p>Производство продукции растениеводства</p> <p>Производство продукции животноводства</p> <p>Кормление сельскохозяйственных животных</p>	<p>Технология хранения и переработки продукции животноводства</p> <p>Технология хранения и переработки продукции растениеводства</p> <p>Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции</p> <p>Организация производства и предпринимательство в АПК</p> <p>Безопасность жизнедеятельности</p> <p>Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки</p> <p>Технология производства молочных продуктов</p> <p>Технология производства мясопродуктов</p> <p>Технология переработки шерсти</p> <p>Технология переработки рыбы</p>

### 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Перечень общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций

Номер/индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		Знать	Уметь	Владеть
<b>ОПК-5</b>	Способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	использовать компоненты сырья в производстве кормов и сельскохозяйственной продукции	методами и технологиями производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>ОПК-6</b>	Готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки	основные методики оценки качества сельскохозяйственной продукции с учётом биохимических показателей	идентифицировать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей; определять способ хранения и переработки сельскохозяйственной продукции с учетом её качественных характеристик	современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции
<b>ОПК-7</b>	Способностью характеризовать сорта растений и породы животных на генетической основе и использовать их в сельскохозяйственной практике	породы сельскохозяйственных животных, основные генетические законы, методы разведения сельскохозяйственных животных	применять методы разведения сельскохозяйственных животных в сельскохозяйственной практике; оценивать генетический эффект при различных вариантах спаривания и скрещивания животных	необходимыми методами и приемами при прогнозировании генетического и селекционного потенциала животных
<b>ОПК-8</b>	Готовностью диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывать первую ветеринарную помощь	способы диагностики наиболее распространенных заболеваний сельскохозяйственных животных и оказывать первую ветеринарную помощь	диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывать первую ветеринарную помощь	владеть основными методами диагностики наиболее распространенных заболеваний сельскохозяйственных животных и оказывать первую ветеринарную помощь

<b>ПК-5</b>	Готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	основные технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	основными способами технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства
<b>ПК-6</b>	Готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	основные технологии хранения и переработки плодов и овощей	реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	основными способами технологии хранения и переработки плодов и овощей
<b>ПК-7</b>	Готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	методики исследований качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	проводить исследования качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки согласно требованиям ГОСТов	современными методами проведения исследований качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки
<b>ПК-9</b>	Готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов, овощей, продукции растениеводства и животноводства	технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	способами производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства
<b>ПК-11</b>	Готовностью принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия	схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия	разрабатывать схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия	способами разработки севооборотов, технологиями обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия

<b>ПК-12</b>	Способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	основными способами использования существующих технологий в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции
<b>ПК-15</b>	Способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	методы анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	анализировать и планировать технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	основными методами анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления



## 4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности 6 зачетных единиц, 216 часов. Проводится: очное - на 2 курсе, во 2 семестре; заочное – на 3 курсе, во 2 семестре. Итоговый контроль – зачет (очная форма обучения и заочная форма обучения).

Таблица 4.1 - Объем дисциплины и виды учебной работы

Содержание производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Объем в часах	
	Очное	Заочное
1.Инструктаж по безопасности жизнедеятельности и санитарно-гигиеническим требованиям на предприятии. Правила поведения во время проживания в условиях базового предприятия (общежитие)	2	2
2.Изучение технологии производства продукции животноводства	80	80
3.Изучение технологии производства продукции растениеводства	80	80
4.Самостоятельная работа студента-практиканта по изучению технологии переработки продукции животноводства, растениеводства (выполнение индивидуального задания, научных исследований и т.д.), оформление отчета, дневника, зачет	42	42
Зачет	12	12
Всего	216	216

**Таблица 4.2. - Структура дисциплины**

№ п/п	Раздел дисциплины, темы раздела	Всего часов		Форма: -текущего контроля успеваемости, СРС (по неделям семестра); -промежуточной аттестации
		Очное	Заочное	
<b>1</b>	Инструктаж по безопасности жизнедеятельности и санитарно-гигиеническим требованиям на предприятии. Правила поведения во время проживания в условиях базового предприятия (общежитие)	<b>2</b>	<b>2</b>	Оформление отчета, дневника
<b>2</b>	Изучение технологии производства продукции животноводства	<b>80</b>	<b>80</b>	Оформление отчета, дневника
<b>3</b>	Изучение технологии производства продукции растениеводства	<b>80</b>	<b>80</b>	Оформление отчета, дневника
<b>4</b>	Выполнение индивидуального задания, научных исследований и т.д. (оформление отчета, дневника)	<b>42</b>	<b>42</b>	Оформление отчета, дневника
<b>5</b>	Зачет	<b>12</b>	<b>12</b>	
<b>ИТОГО</b>		<b>216</b>	<b>216</b>	



**Таблица 4.4 - Содержание разделов дисциплины**

<b>Название раздела</b>	<b>Содержание раздела</b>
Инструктаж по безопасности жизнедеятельности и санитарно-гигиеническим требованиям на предприятии. Правила поведения во время проживания в условиях базового предприятия (общежитие).	Общие сведения об опасностях и способах защиты от них. Меры по оказанию первичной помощи пострадавшему. Производственная санитария. Основы промышленной безопасности. Безопасность тепломеханического оборудования. Безопасность сосудов под давлением, газопотребляющего оборудования, электробезопасность.
Изучение технологии производства продукции животноводства	Изучение технологии производства молока и мяса. Изучение технологии производства пчелопродукции и яйца. Изучение технологии производства основных видов молочной продукции, мясной продукции, а также продуктов вторичной переработки (сыворотка, кровь, кожевенное сырье и т.п.)
Изучение технологии производства продукции растениеводства	Изучение технологии возделывания основных видов злаковых культур, бобовых, масличных культур, корнеплодов и клубнеплодов. Изучение технологии производства основных видов хлебобулочной продукции, вино-водочной продукции, соков и т.п.
Выполнение индивидуального задания, научных исследований и т.д. (оформление отчета, дневника)	Формирование мировоззрения и развитие системного мышления студентов, формирование системы общих знаний ведения технологических процессов и выполнения основных технологических операций по производству, переработке и оценке качества сельскохозяйственной продукции.

**Таблица 4.5 –Содержание самостоятельной работы и формы ее контроля**

<b>№</b>	<b>Раздел дисциплины, темы раздела</b>	<b>Всего часов</b>	<b>Содержание самостоятельной работы</b>	<b>Форма контроля</b>
1	Выполнение индивидуального задания, научных исследований и т.д.	42	Экспериментальные исследования по анализу технологии производства основных видов сельскохозяйственной продукции, разработка новых видов продукции и оценка их качества	Защита отчета

## **5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

Применение мультимедийного оборудования при защите отчета.  
Компьютерные программы MICROSOFT OFFICE, справочно-информационных систем для самостоятельной работы.

## 6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

**Таблица 6.1-** Виды контроля и аттестации, формы оценочных средств

№ п/п	№ семестра	Виды контроля и аттестации (В, ТАт, ПрАт)	Наименование раздела практики	Оценочные средства	
				Форма	Кол-во вопросов в задании
	5	ПрАт	<b>1, 2, 3, 4</b>		

\*Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации приведен в приложении к рабочей программе.

### Перечень вопросов при защите отчета

1. Использование ферментных препаратов в переработке продукции растениеводства и животноводства.
2. Технология первичной обработки молока на ферме и перерабатывающем предприятии.
3. Передача-приемка молока на перерабатывающее предприятие. Требования технического регламента и ГОСТа к сырому молоку.
4. Сепарирование молока. Факторы, влияющие на степень обезжиривания молока. Расчеты для получения сливок заданной жирности.
5. Нормализация и гомогенизация молока. Технология производства различных видов питьевого молока.
6. Классификация и технология производства кисломолочных продуктов жидкой консистенции термостатным и резервуарным способом.
7. Классификация и технология производства творога.
8. Технология производства сливочного масла методом сбивания и методом преобразования высокожирных сливок.
9. Технология производства мягких и твердых сычужных сыров.
10. Порядок приема и сдачи животных для убой на мясоперерабатывающих предприятиях.
11. Убой крупного рогатого скота, свиней и птицы.
12. Способы консервирования и хранения мяса.
13. Классификация колбас. Технология производства колбасных изделий.
14. Классификация мясопродуктов. Технология производства мясопродуктов.
15. Классификация полуфабрикатов. Технология производства рубленых полуфабрикатов.
16. Определение свежести и доброкачественности мяса.
17. Оценка технологических свойств мяса.
18. Оценка качества колбас. Пороки колбас и причины их возникновения.
19. Понятие о теххимическом контроле. Виды теххимического контроля.
20. Схема контроля технологического процесса производства питьевого пастеризованного молока.
21. Схема контроля технологического процесса производства жидких кисломолочных продуктов резервуарным способом (на примере кефира).
22. Схема контроля технологического процесса колбасных изделий.

23. Схема контроля технологического процесса топленых жиров животного происхождения.
24. Схема контроля технологического процесса производства хлебобулочных изделий.
25. Схема контроля технологического процесса плодовых и овощных консервов.
26. Сущность стандартизации. Объекты стандартизации (перечислить). Уровни стандартизации.
27. Подтверждение соответствия. Формы подтверждения соответствия: добровольное и обязательное.
28. Жизненный цикл продукции (петля качества). Изобразить схематично основные процессы жизненного цикла продукции.
29. Дать характеристику основным схемам декларирования соответствия пищевой продукции.
30. Управление качеством пищевой продукции на основе принципов ХАССП. Принципы ХАССП. Группы опасных факторов, согласно концепции ХАССП.
31. Биохимические процессы при послеуборочном дозревании и хранении зерна.
32. Биохимические процессы в клубнях картофеля при хранении.
33. Биохимические процессы при созревании и хранении корнеплодов.
34. Химизм кислотного и сычужного свертывания белка молока.
35. Автолитические послеубойные процессы в мясе и биохимические основы создания желательных вкусовых качеств при созревании мяса.
36. Определение кислотного числа растительных масел и животных жиров.
37. Определение содержания витамина Р в растительном сырье.
38. Определение глюкозы в картофеле йодометрическим методом.
39. Технология производства молока в зимний и летний периоды.
40. Технология производства говядины в молочном и мясном скотоводстве.
41. Технология производства свинины.
42. Технология зимнего и летнего содержания и кормления овец.
43. Промышленная технология производства инкубационных и пищевых яиц.
44. Методы разведения сельскохозяйственных животных. Подбор и отбор.
45. Промышленная технология производства мяса бройлеров, гусей, уток, индеек.
46. Кормление и содержание кроликов и пушных зверей.
47. Группировка сельскохозяйственных растений по требованию к основным факторам жизни.
48. Основные причины гибели озимых зерновых культур и особенности их возделывания (оз. рожь, оз. пшеница и оз. тритикале).
49. Значение зернофуражных культур (ячмень, овёс) и технология их возделывания.
50. Значение яровой пшеницы и особенности технологии возделывания на продовольственные цели.
51. Крупяные культуры (просо и гречиха). Особенности возделывания их на зерно.
52. Технология возделывания кукурузы по зерновой технологии.
53. Значение зернобобовых культур. Технология возделывания гороха посевного.
54. Клубнеплоды и их значение. Особенности технологии возделывания картофеля на продовольственные и семенные цели.
55. Значение масличных культур. Технология возделывания подсолнечника на семена.

56. Производственно-биологическая классификация овощных культур.
57. Виды защищенного грунта. Технология возделывания томата в защищенном грунте.
58. Группировка плодовых культур по морфологическим и производственно-биологическим признакам.
59. Способы и режимы хранения зерновых масс. Классификация способов хранения.
60. Хранение картофеля, овощей и плодов в стационарных хранилищах.
61. Технология переработки зерна в муку.
62. Технология переработки зерна в крупы.
63. Способы производства и ассортимент печеного хлеба.
64. Растительные масла. Классификация и технология производства.
65. Общие принципы хранения и консервирования продукции растениеводства. Способы и методы консервирования.
66. Методы определения показателей качества продукции, выпускаемой предприятиями по переработке сельскохозяйственной продукции: органолептические, физико-химические, микробиологические.
67. Правила работы в лаборатории по оценке качества продукции животноводства и растениеводства, виды посуды, химические реактивы.

## **6.2 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы**

1. Рабочая программа по «Производственной практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности».
2. Рабочая программа по дисциплине «Технология хранения, переработки продукции животноводства».
3. Рабочая программа по дисциплине «Технология хранения, переработки продукции растениеводства».
4. Рабочая программа по дисциплине «Биохимия сельскохозяйственной продукции».
5. Рабочая программа по дисциплине «Основы ветеринарии и биотехника размножения»
6. Рабочая программа по дисциплине «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции».
7. Рабочая программа по дисциплине «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки».
8. Рабочая программа по дисциплине «Технология производства молочных продуктов»
9. Рабочая программа по дисциплине «Технология производства мясопродуктов»
10. Рабочая программа по дисциплине «Технология мучных кондитерских и макаронных изделий»
11. Рабочая программа по дисциплине «Технология бродильных процессов, солода и безалкогольных напитков»



## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**Таблица 7.1. - Основная литература**

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Место издания и год	раздел	Количество экземпляров	
					В библиотеке	На кафедре
1	Технология хранения, переработки и стандартизации продукции животноводства. Ч.2	Л.А. Коростелева	Самарская ГСХА, 2014	1	ЭБС «РУКОНТ» <a href="http://rucont.ru/efd/286820">http://rucont.ru/efd/286820</a>	
2	Колбасное производство. Ч.2: учеб. Пособие	М.Д.Романко, С.В. Стадникова	Оренбург: ОГУ, 2014-168с.	1	ЭБС «Рукоонт» <a href="http://rucont.ru/efd/280305">http://rucont.ru/efd/280305</a>	
3	Биохимия растениеводческой продукции	О.В. Савина	Рязань, РГАУ им. П.А. Костычева, 2013. – 186 с.	1	ЭБС «РУКОНТ» <a href="http://rucont.ru/efd/227554">http://rucont.ru/efd/227554</a>	

**Таблица 7.2. - Дополнительная литература**

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Место издания и год	раздел	Количество экземпляров	
					В библиотеке	На кафедре
1	Технология молока и молочных продуктов: методические указания	И.В. Сухова, Л.А. Коростелева,	Самара : РИЦ СГСХА, 2014	1	ЭБС «РУКОНТ» <a href="http://rucont.ru/efd/330180">http://rucont.ru/efd/330180</a>	
2	Промышленные технологии производства молочных продуктов	Н. Г. Догарева, С. В. Стадникова, О. В. Богатова	СПб. : Проспект науки, 2013	1	ЭБС «РУКОНТ» <a href="http://rucont.ru/efd/233742">http://rucont.ru/efd/233742</a>	
3	Технологические основы производства и переработки продукции животноводства:	Макарцев Н.Г.	Изд-во МГТУ им. Н. Э. Баумана, 2003	1	83	
4	Стандартизация , технология переработки и хранения продукции животноводства	Шарафутдинов Г.С.	Казань, Изд-во Казанского университета, 2004	1	245	
5	Технология переработки продуктов убоя	Лисенков А.А.	М.: Изд-во МСХА, 2002. – 260 с	1	70	
6	Технология переработки продукции растениеводства	Н.М. Личко	М.: КолосС, 2006.	2	50	

### 7.3 Перечень Интернет-ресурсов

- Интернет-портал ФГБОУ ВО «Ижевская ГСХА» (<http://portal/izhgsha.ru>);
- Базы данных научной информации: ГОСТы, патенты и т.д. ЭБС, на сайте ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА <http://www.izhgsha.ru/?go=katalog&catid=30&podcatid=105>
- ЭБС rucont.ru
- ЭБС “AgriLib” <http://ebs.rgazu.ru>
- ЭБС «Лань» [www.e.lanbook.com](http://www.e.lanbook.com)
- <http://elibrary.ru> - научная электронная библиотека.

### 7.4 Методические указания по освоению программы практики

Перед прохождением практики студенту необходимо ознакомиться с программой практики, размещенной на портале и просмотреть основную литературу, приведенную в рабочей программе в разделе «Учебно-методическое и информационное обеспечение практики». Книги, размещенные в электронно-библиотечных системах доступны из любой точки, где имеется выход в «Интернет», включая домашние компьютеры и устройства, позволяющие работать в сети «Интернет». Если выявили проблемы доступа к указанной литературе, обратитесь к преподавателю (либо на занятиях, либо через портал академии).

Для эффективного освоения практики рекомендуется посещать все виды занятий в соответствии с расписанием и выполнять все домашние задания в установленные преподавателем сроки. В случае пропуска занятий по уважительным причинам, необходимо подойти к преподавателю и получить индивидуальное задание по пропущенной теме.

Полученные знания и умения в процессе освоения программы практики студенту рекомендуется применять для решения своих задач, не обязательно связанных с программой практики.

Владение компетенциями в полной мере будет подтверждаться Вашим умением решать конкретные задачи по технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, а также выявлять существующие проблемы.

Полученные при изучении программы практики знания, умения и навыки рекомендуется использовать при выполнении выпускной квалификационной работы.

### 7.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Поиск информации в глобальной сети Интернет

Работа в электронно-библиотечных системах

Работа в ЭИОС вуза (работа с порталом и онлайн-курсами в системе moodle.izhgsha.ru)

Мультимедийные лекции

Работа в компьютерном классе

Компьютерное тестирование

*При изучении учебного материала используется комплект лицензионного программного обеспечения следующего состава:*

1. Операционная система: Microsoft Windows 10 Professional. Подписка на 3 года. Договор № 9-БД/19 от 07.02.2019. Последняя доступная версия программы. Astra Linux Common Edition. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

2. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2016. Бессрочная лицензия. Договор №79-ГК/16 от 11.05.2016. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №0313100010014000038-0010456-01

от 11.08.2014. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №26 от 19.12.2013. Microsoft Office Professional Plus 2010. Бессрочная лицензия. Договор №106-ГК от 21.11.2011. Р7-Офис. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

3. Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «КонсультантПлюс». Соглашение № ИКП2016/ЛСВ 003 от 11.01.2016 для использования в учебных целях бессрочное. Обновляется регулярно. Лицензия на все компьютеры, используемые в учебном процессе.

*Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам:*

Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «КонсультантПлюс».

«1С:Предприятие 8 через Интернет для учебных заведений» (<https://edu.1cfresh.com/>) со следующими приложениями: 1С: Бухгалтерия 8, 1С: Управление торговлей 8, 1С:ERP Управление предприятием 2, 1С: Управление нашей фирмой, 1С: Зарплата и управление персоналом. Облачный сервис.

## **8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной компьютер, проектор, доска, экран.

Помещение для самостоятельной работы. Помещение оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ИЖЕВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»

**Кафедра технологии переработки продукции животноводства**

РАСМОТРЕНО  
на заседании кафедры  
« 13 » 04 / 2016 г., протокол № 19  
Заведующий кафедрой  
С.Д. Батанов  
(подпись)

**ФОНД  
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
по производственной практике**

**«по получению профессиональных умений и опыта профессиональной  
деятельности»**

(наименование дисциплины)

35.03.07 Технология производства и переработки с.-х. продукции

(код и наименование направления подготовки)

Технология переработки продукции животноводства.  
Технология переработки продукции растениеводства

(наименование профиля подготовки)

**бакалавр**

Квалификация (степень) выпускника

Ижевск 2016

**Целью производственной практики** по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности являются:

- закрепление и углубление знаний общепрофессиональных и профильно-специализированных дисциплин, включенных в учебный план, подготовка к изучению последующих профильных дисциплин;
- приобретение обучающимися практических навыков, общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, связанных эксплуатацией и проектированием объектов профессиональной деятельности.

**Задачи практики:**

- изучение производственно-хозяйственной деятельности предприятия (его структура, характеристика, показатели работы);
- изучение технологии производства и переработки продукции растениеводства и животноводства, плодоводства и овощеводства;
- закрепление знаний, полученных при теоретическом обучении, подготовка к изучению последующих профильных дисциплин;
- подготовка будущего специалиста к выполнению основных трудовых функций;
- профессиональная и социальная адаптация студентов в условиях производства.

## 2 ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Номер/индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Этапы		
		Знать	Уметь	Владеть
<b>ОПК-5</b>	способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	использовать компоненты сырья в производстве кормов и сельскохозяйственной продукции	методами и технологиями производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>ОПК-6</b>	Готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки	основные методики оценки качества сельскохозяйственной продукции с учётом биохимических показателей	идентифицировать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей; определять способ хранения и переработки сельскохозяйственной продукции с учетом её качественных характеристик	современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции
<b>ОПК-7</b>	способностью характеризовать сорта растений и породы животных на генетической основе и использовать их в сельскохозяйственной практике	породы сельскохозяйственных животных, основные генетические законы, методы разведения сельскохозяйственных животных	применять методы разведения сельскохозяйственных животных в сельскохозяйственной практике; оценивать генетический эффект при различных вариантах спаривания и скрещивания животных	необходимыми методами и приемами при прогнозировании генетического и селекционного потенциала животных
<b>ОПК-8</b>	Готовностью диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывать первую ветеринарную помощь	способы диагностики наиболее распространенных заболеваний сельскохозяйственных животных и оказывать первую ветеринарную помощь	диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывать первую ветеринарную помощь	владеть основными методами диагностики наиболее распространенных заболеваний сельскохозяйственных животных и оказывать первую ветеринарную помощь

<b>ПК-5</b>	Готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	основные технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	основными способами технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства
<b>ПК-6</b>	Готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	основные технологии хранения и переработки плодов и овощей	реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	основными способами технологии хранения и переработки плодов и овощей
<b>ПК-7</b>	Готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	методики исследований качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	проводить исследования качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки согласно требованиям ГОСТов	современными методами проведения исследований качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки
<b>ПК-9</b>	Готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов, овощей, продукции растениеводства и животноводства	технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	способами производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства
<b>ПК-11</b>	Готовностью принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственн	схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственн	разрабатывать схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного	способами разработки севооборотов, технологиями обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под



	ые культуры с учетом почвенного плодородия	учетом почвенного плодородия	плодородия	сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия
<b>ПК-12</b>	Способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	основными способами использования существующих технологий в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции
<b>ПК-15</b>	Способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	методы анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	анализировать и планировать технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	основными методами анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления

### 2.1 Паспорт фонда оценочных средств

Название раздела	Код контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства для проверки знаний (1-й этап)	Оценочные средства для проверки умений (2-й этап)	Оценочные средства для проверки владений (навыков) (3-й этап)
Раздел 1. Инструктаж по безопасности жизнедеятельности и санитарно-гигиеническим требованиям на предприятии. Правила поведения во время проживания в условиях базового предприятия (общежитие)	ОПК – 5,6 ПК – 5,6,7,9,11,12,15	1-5, 6-16	17-47	48-67
Раздел 2 –Технология переработки продукции животноводства	ОПК – 5,6,7,8 ПК – 5,7,9,12,15	1,5,10-16	17,19-21	48-51

Раздел 3 – Технология переработки продукции растениеводства	ОПК – 5,6,7 ПК – 5,6,7,9,11,12,15	2-4,6-9,18	22-47	52-67
Раздел 4 - Самостоятельная работа студента-практиканта по изучению технологии переработки продукции животноводства, растениеводства (выполнение индивидуального задания, научных исследований и т.д.).	ОПК – 5,6,7, 8 ПК – 5,6,7,9,11,12,15	1-16	17-47	48-67

## 2.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются: сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производств, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции.

Бакалавр по направлению подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» готовится к следующим видам профессиональной деятельности: производственно-технологическая, организационно-управленческая и научно-исследовательская.

Бакалавр по направлению подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» должен быть подготовлен к решению следующих профессиональных задач в соответствии с профилем подготовки и видами профессиональной деятельности:

**производственно-технологическая деятельность:** реализация технологий производства продукции животноводства, реализация технологии производства продукции растениеводства; реализация технологий производства плодоовощной продукции; обоснование способов, методов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции; реализация технологий переработки продукции животноводства; реализация технологий переработки продукции растениеводства; реализация технологий переработки плодоводства и овощеводства; эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции; организация контроля качества сырья и продуктов его переработки.

**организационно-управленческая деятельность:** разработка оперативных планов, графиков производства и переработки сельскохозяйственной продукции, составление смет и заявок на расходные материалы и оборудование; организация производства сельскохозяйственной продукции, принятие управленческих решений в различных условиях хозяйствования; организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции и принятие оптимальных технологических решений; определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

**научно – исследовательская деятельность:** сбор информации и анализ состояния научно-технической базы, технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; проведение научных исследований в области

производства и переработки сельскохозяйственной продукции, анализа полученных данных и обобщения их по общепринятым методикам; статистическая обработка результатов экспериментов, формулирование выводов и предложений.

### **3 ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ**

Показателями уровня освоенности компетенций на всех этапах их формирования являются:

#### **1-й этап (уровень знаний):**

– Умение отвечать на основные вопросы и тесты на уровне понимания сути – удовлетворительно (3).

- Умение грамотно рассуждать по теме задаваемых вопросов – хорошо (4)

- Умение формулировать проблемы по сути задаваемых вопросов – отлично (5)

#### **2-й этап (уровень умений):**

- Умение решать простые задачи с незначительными ошибками - удовлетворительно (3).

- Умение решать задачи средней сложности – хорошо (4).

- Умение решать задачи повышенной сложности, самому ставить задачи – отлично (5).

#### **3-й этап (уровень владения навыками):**

- Умение формулировать и решать задачи из разных разделов с незначительными ошибками - удовлетворительно (3).

- Умение находить проблемы, решать задачи повышенной сложности – хорошо (4).

- Умение самому ставить задачи, находить недостатки и ошибки в решениях – отлично (5).

#### **4. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

1. Технология производства и первичная переработка молока.
2. Разработка технологии производства кефирного продукта с овощными соками
3. Технология производства полукопченой колбасы «Одесская»
4. Технология производства йогурта с добавлением семян льна и лактулозы
5. Подбор закваски для производства кисломолочного напитка «Арьян»
6. Технология производства и первичная переработка молока
7. Разработка технологии производства молочного пудинга
8. Разработка технологии производства адыгейского сыра с беконом и специями
9. Разработка технологии производства тестового полуфабриката с использованием нетрадиционного растительного сырья
10. Разработка технологии производства железованного сливочного десерта
11. Разработка технологии производства творожного сыра
12. Технология производства вареной колбасы «Докторская» и оценка её качества
13. Технология производства йогурта и разработка рекомендаций по улучшению его качества
14. Технология производства творога и оценка его качества
15. Разработка технологии производства рубленого полуфабриката
16. Разработка технологии производства молочного напитка с пчелопродуктами
17. Разработка технологии производства молочного напитка с морковным соком
18. Определение возможности производства и подбор закваски для кисломолочного напитка «Снежок»
19. Разработка технологии производства формованного творожного десерта
20. Разработка технологии производства десертного масла с добавлением мёда
21. Производство пшеничного бездрожжевого хлеба с добавлением овсяных хлопьев
22. Производство сдобных баранок с добавлением молотого имбиря и корицы
23. Совершенствование технологии производства плюшки московской
24. Сравнительная оценка хлебопекарных качеств муки сортообразцов озимой тритикале
25. Производство ржаного заварного хлеба с добавлением клюквы и семян подсолнечника
26. Разработка технологии производства яблочного напитка с добавлением корицы
27. Производство хлеба пшеничного на изюмной и йогуртовой заквасках с добавлением арахиса
28. Производство булочки «Любава с маком» с добавлением семян подсолнечника, кунжута и арахиса
29. Разработка инновационной технологии производства виноградного вина с добавлением вкусо-ароматических добавок
30. Производство торта «За встречу» с добавлением какао-порошка и мака
31. Разработка инновационной технологии производства темного пива с добавлением шоколада
32. Производство капусты соленой с добавлением мяты, яблок и клюквы
33. Производство кукурузных палочек в уваренном сиропе

## **5. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ**

### ***5.1 Вопросы и задания к защите отчета по практике:***

1. Использование ферментных препаратов в переработке продукции растениеводства и животноводства.
2. Технология первичной обработки молока на ферме и перерабатывающем предприятии.
3. Передача-приемка молока на перерабатывающее предприятие. Требования технического регламента и ГОСТа к сырному молоку.
4. Сепарирование молока. Факторы, влияющие на степень обезжиривания молока. Расчеты для получения сливок заданной жирности.
5. Нормализация и гомогенизация молока. Технология производства различных видов питьевого молока.
6. Классификация и технология производства кисломолочных продуктов жидкой консистенции термостатным и резервуарным способом.
7. Классификация и технология производства творога.
8. Технология производства сливочного масла методом сбивания и методом преобразования высокожирных сливок.
9. Технология производства мягких и твердых сычужных сыров.
10. Порядок приема и сдачи животных для уоя на мясоперерабатывающих предприятиях.
11. Убой крупного рогатого скота, свиней и птицы.
12. Способы консервирования и хранения мяса.
13. Классификация колбас. Технология производства колбасных изделий.
14. Классификация мясопродуктов. Технология производства мясопродуктов.
15. Классификация полуфабрикатов. Технология производства рубленых полуфабрикатов.
16. Определение свежести и доброкачественности мяса.
17. Оценка технологических свойств мяса.
18. Оценка качества колбас. Пороки колбас и причины их возникновения.
19. Понятие о технохимическом контроле. Виды технохимического контроля.
20. Схема контроля технологического процесса производства питьевого пастеризованного молока.
21. Схема контроля технологического процесса производства жидких кисломолочных продуктов резервуарным способом (на примере кефира).
22. Схема контроля технологического процесса колбасных изделий.
23. Схема контроля технологического процесса топленых жиров животного происхождения.
24. Схема контроля технологического процесса производства хлебобулочных изделий.
25. Схема контроля технологического процесса плодовых и овощных консервов.
26. Сущность стандартизации. Объекты стандартизации (перечислить). Уровни стандартизации.
27. Подтверждение соответствия. Формы подтверждения соответствия: добровольное и обязательное.
28. Жизненный цикл продукции (петля качества). Изобразить схематично основные процессы жизненного цикла продукции.
29. Дать характеристику основным схемам декларирования соответствия пищевой продукции.
30. Управление качеством пищевой продукции на основе принципов ХАССП.

- Принципы ХАССП. Группы опасных факторов, согласно концепции ХАССП.
31. Биохимические процессы при послеуборочном дозревании и хранении зерна.
  32. Биохимические процессы в клубнях картофеля при хранении.
  33. Биохимические процессы при созревании и хранении корнеплодов.
  34. Химизм кислотного и сычужного свертывания белка молока.
  35. Автолитические послеубойные процессы в мясе и биохимические основы создания желательных вкусовых качеств при созревании мяса.
  36. Определение кислотного числа растительных масел и животных жиров.
  37. Определение содержания витамина Р в растительном сырье.
  38. Определение глюкозы в картофеле йодометрическим методом.
  39. Технология производства молока в зимний и летний периоды.
  40. Технология производства говядины в молочном и мясном скотоводстве.
  41. Технология производства свинины.
  42. Технология зимнего и летнего содержания и кормления овец.
  43. Промышленная технология производства инкубационных и пищевых яиц.
  44. Методы разведения сельскохозяйственных животных. Подбор и отбор.
  45. Промышленная технология производства мяса бройлеров, гусей, уток, индеек.
  46. Кормление и содержание кроликов и пушных зверей.
  47. Группировка сельскохозяйственных растений по требованию к основным факторам жизни.
  48. Основные причины гибели озимых зерновых культур и особенности их возделывания (оз. рожь, оз. пшеница и оз. тритикале).
  49. Значение зернофуражных культур (ячмень, овёс) и технология их возделывания.
  50. Значение яровой пшеницы и особенности технологии возделывания на продовольственные цели.
  51. Крупяные культуры (просо и гречиха). Особенности возделывания их на зерно.
  52. Технология возделывания кукурузы по зерновой технологии.
  53. Значение зернобобовых культур. Технология возделывания гороха посевного.
  54. Клубнеплоды и их значение. Особенности технологии возделывания картофеля на продовольственные и семенные цели.
  55. Значение масличных культур. Технология возделывания подсолнечника на семена.
  56. Производственно-биологическая классификация овощных культур.
  57. Виды защищенного грунта. Технология возделывания томата в защищенном грунте.
  58. Группировка плодовых культур по морфологическим и производственно-биологическим признакам.
  59. Способы и режимы хранения зерновых масс. Классификация способов хранения.
  60. Хранение картофеля, овощей и плодов в стационарных хранилищах.
  61. Технология переработки зерна в муку.
  62. Технология переработки зерна в крупы.
  63. Способы производства и ассортимент печеного хлеба.
  64. Растительные масла. Классификация и технология производства.
  65. Общие принципы хранения и консервирования продукции растениеводства. Способы и методы консервирования.
  66. Методы определения показателей качества продукции, выпускаемой предприятиями по переработке сельскохозяйственной продукции: органолептические, физико-химические, микробиологические.
  67. Правила работы в лаборатории по оценке качества продукции животноводства и растениеводства, виды посуды, химические реактивы.

## **5.2 Критерии оценивания промежуточной аттестации:**

**Зачет** ставится, если студент:

✓ Показывает глубокое и полное знание и понимание всего объема программного материала; полное понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий, взаимосвязей;

✓ Умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; самостоятельно и аргументировано делать анализ, обобщения, выводы. Устанавливать межпредметные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутрипредметные связи. Последовательно, четко, связно, обоснованно и безошибочно излагать учебный материал; давать ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; делать собственные выводы; формулировать точное определение и истолкование основных понятий, законов, теорий; при ответе не повторять дословно текст учебника; излагать материал литературным языком; правильно и обстоятельно отвечать на дополнительные вопросы преподавателя. Самостоятельно и рационально использовать наглядные пособия, применять систему условных обозначений при ведении записей, сопровождающих ответ. Допускает не более одного недочета, который легко исправляет по требованию преподавателя.

**Не зачет** ставится, если студент:

✓ Не усвоил и не раскрыл основное содержание материала;

✓ Не делает выводов и обобщений;







✓ Не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов;

✓ Имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по образцу;

✓ При ответе (на один вопрос) допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи преподавателя.



### ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номер измененного листа	Дата внесения изменения и номер протокола	Подпись ответственного за внесение изменений
1	4, 5, 16-19	30.08.16 протокол №1	
2	6-8, 16-19	29.08.17 протокол №1	
3	10, 16-19	27.08.18 протокол №1	
4	12, 16-19	27.08.19 протокол №1	
5	16-19, 23-25	31.08.20 протокол №1	
6	16-19, 29	20.11.20 протокол №6	
7	16-19, 29	30.08.21 протокол №1	