

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Б2.В.05(П) Производственная технологическая практика

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль подготовки Технология производства и переработки продукции животноводства

Квалификация выпускника бакалавр

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.

ПК-5 готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства

Знать:

Этап 1: основные требования качеству готовой продукции

Этап 2: технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства

Уметь:

Этап 1: уметь определять качество готовой продукции

Этап 2: реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства

Владеть:

Этап 1: навыки оценки качества готовой продукции

Этап 2: навыки в реализации технологий хранения и переработки продукции растениеводства

ПК-7 готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы

Знать:

Этап 1: требования нормативной и законодательной базы, предъявляемых

к качеству и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Этап 2: методы оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов

его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы

Уметь:

Этап 1: оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и

продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и

законодательной базы

Этап 2: применять методы оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в

соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы

Владеть:

Этап 1: способами оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и

продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы

Этап 2: навыками для реализации качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в

соответствии с требованиями нормативной и законодательной

ПК-8 готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья

Знать:

Этап 1: технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья

Этап 2: принципы работы технологического оборудования

Уметь:

Этап 1: уметь определять принадлежность технологического оборудования для определенного технологического процесса

Этап 2: эксплуатировать оборудование сельскохозяйственного назначения и по переработке сырья

Владеть:

Этап 1: навыки оценки технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья

Этап 2: владеть навыками: эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья

ПК-9 готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства

Знать:

Этап 1: основной ассортимент и требования к качеству продукции переработки продукции животноводства и растениеводства, основные технологические процессы, происходящие при хранении и переработке продукции

Этап 2: Основные технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства

Уметь:

Этап 1: обосновывать изменение качества готово продукции в зависимости от режимов и способов обработки сырья;

Этап 2: реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства

Владеть:

Этап 1: навыки хранения готовой продукции

Этап 2: способами реализации технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства

ПК-10 готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства

Знать:

Этап 1: принципы устройства, работы и регулировки технических средств, применяемых при производстве, переработке сельскохозяйственной продукции;

Этап 2: технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья, механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства

Уметь:

Этап 1: использовать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья, механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства

Этап 2: уметь эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья

Владеть:

Этап 1: навыки эксплуатации технологического оборудование для производства и переработки сельскохозяйственного сырья

Этап 2: навыки рационального использования технологического оборудования

ПК-13 готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях

Знать:

Этап 1: классификацию кормов

Этап 2: технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях

Уметь:

Этап 1: уметь рационально использовать корма

Этап 2: уметь применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях

Владеть:

Этап 1: навыки использовать корма при составлении рационов кормления для разных животных

Этап 2: навыки использования технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях

2. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования.

Таблица 1 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 1 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедура оценивания
1	2	3	4
ПК-5 готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	готов реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Знать : основные требования к качеству готовой продукции Уметь: уметь определять качество готовой продукции Владеть: навыки оценки качества готовой продукции	Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы
ПК-7 готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	готов реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Знать: требования нормативной и законодательной базы, предъявляемых к качеству и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки Уметь: оценивать качество и безопасность в сельском хозяйстве	Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы

		<p>ного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p> <p>Владеть: способами оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p>	
ПК-8 готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	готов эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	<p>Знать: технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья</p> <p>Уметь: уметь определять принадлежность технологического оборудования для определенного технологического процесса</p> <p>Владеть: навыки оценки технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья</p>	Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы
ПК-9 готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	готов реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	<p>Знать: основной ассортимент и требования к качеству продукции переработки продукции животноводства и растениеводства, основные технологические</p>	Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы

		<p>процессы, происходящие при хранении и переработке продукции</p> <p>Уметь: обосновывать изменение качества готово продукции в зависимости от режимов и способов обработки сырья;</p> <p>Владеть: навыки хранения готовой продукции</p>	
<p>ПК-10 готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>готов использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Знать: принципы устройства, работы и регулировки технических средств, применяемых при производстве, переработке сельскохозяйственной продукции;</p> <p>Уметь: использовать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья, механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства</p> <p>Владеть: навыки эксплуатации технологического оборудования для производства и переработки сельскохозяйственного сырья</p>	
<p>ПК-13 готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных</p>	<p>готов применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных</p>	<p>Знать: классификацию кормов</p> <p>Уметь: уметь рационально</p>	<p>Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной</p>

кормовых угодьях	кормовых угодьях	использовать корма Владеть: навыки использовать корма при составлении рационов кормления для разных животных	работы
------------------	------------------	---	--------

Таблица 2 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедура оценивания
1	2	3	4
ПК-5 готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	готов реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Знать: технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства Уметь: реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства Владеть: навыки реализации технологий хранения и переработки продукции растениеводства	Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы
ПК-7 готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	готов реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Знать: методы оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы Уметь: применять методы оценки	Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы

		<p>качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p> <p>Владеть: навыками для реализации качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной</p>	
ПК-8 готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	готов эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	<p>Знать: принципы работы технологического оборудования</p> <p>Уметь: эксплуатировать оборудование сельскохозяйственного назначения и по переработке сырья</p> <p>Владеть: владеть навыками: эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья</p>	Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы
ПК-9 готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и	готов реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции	<p>Знать: Основные технологии производства, хранения и переработки</p>	Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы

овощей, продукции растениеводства и животноводства	растениеводства и животноводства	и плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства Уметь: реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства Владеть: способами реализации технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	
ПК-10 готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве переработке продукции растениеводства и животноводства	готов использовать механические и автоматические устройства при производстве переработке продукции растениеводства и животноводства	Знать: технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья, механические и автоматические устройства при производстве переработке продукции растениеводства и животноводства Уметь: уметь эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья Владеть: навыки рационального использования технологического оборудования	Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы
ПК-13 готовностью применять технологии	готов применять технологии	Знать: технологии	Проверка отчета, устная

производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях Уметь: уметь применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях Владеть: навыки использования технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	(письменная) защита выполненной работы
---	---	--	--

3. Шкала оценивания.

Университет использует шкалы оценивания соответствующего государственным регламентам в сфере образования и позволяющую обеспечивать интеграцию в международное образовательное пространство. Шкалы оценивания и описание шкал оценивания представлены в таблицах 3 и 4.

Таблица 3 – Шкалы оценивания

Диапазон оценки, в баллах	Экзамен		Зачет
	европейская шкала (ECTS)	традиционная шкала	
[95;100]	A – (5+)	отлично – (5)	зачтено
[85;95)	B – (5)		
[70;85)	C – (4)	хорошо – (4)	
[60;70)	D – (3+)	удовлетворительно – (3)	
[50;60)	E – (3)		
[33,3;50)	FX – (2+)	неудовлетворительно – (2)	незачтено
[0;33,3)	F – (2)		

Таблица 4 - Описание шкал оценивания

ECTS	Критерии оценивания	Традиционная шкала
A	Превосходно – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.	(зачтено)отлично
B	Отлично – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой	

	обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному.	
С	Хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой	но)хорошо
Д	Удовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы,	удовлетво рительно
Е	Посредственно – теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному	но)удовлетворительно)
FX	Условно неудовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий.	(незачтено)неудовлетворительно
F	Безусловно неудовлетворительно – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий.	

Таблица 5 – Формирование шкалы оценивания компетенций на различных этапах

Этапы формирования компетенций	Формирование оценки						
	незачтено			зачтено			
	неудовлетворительно		удовлетворительно		хорошо	отлично	
	F(2)	FX(2+)	E(3)*	D(3+)	C(4)	B(5)	A(5+)
	[0;33,3)	[33,3;50)	[50;60)	[60;70)	[70;85)	[85;95)	[95;100)

Этап-1	0-16,5	16,5-25,0	25,0-30,0	30,0-35,0	35,0-42,5	42,5-47,5	47,5-50
Этап 2	0-33,3	33,3-50	50-60	60-70	70-85	85-95	95-100

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.

Таблица 6 - ПК-5 готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства **Этап 1**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: основные требования качеству готовой продукции	Влияние прижизненных факторов на пищевую ценность мяса. Биологическая ценность белков мяса.
Уметь: определять качество готовой продукции	Ассортимент колбасных изделий на основе одного -, двух -, трехсортной жиловке.
Навыки: оценки качества готовой продукции	Показатели биологической ценности мяса. Биологическая ценность жиров животных и птицы

Таблица 7 - ПК-5 готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства **Этап 2**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Виды холодильной обработки мяса. Режимы охлаждения и хранения охлажденного мяса.
Уметь: реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Режимы и способы замораживания мяса. Хранение замороженного мяса
Навыки: реализации технологий хранения и переработки продукции растениеводства	Способы размораживания мяса. Режимы и техника сублимации мясного сырья.

Таблица 8 - ПК-7 готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с

требованиями нормативной и законодательной базы **Этап 1**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: требования нормативной и законодательной базы, предъявляемых к качеству и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Разделка туш для производства колбас. Комбинированные схемы разделки.
Уметь: оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Технологическая схема производства вареных колбас в барьерных оболочках. Технологическая схема производства сосисок.
Навыки: владеть способами оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Технологическая схема производства полукопченых колбас по традиционной технологии. Технологическая схема производства полукопченых колбас из замороженного сырья. Технологическая схема производства варено-полукопченых колбас по традиционной технологии.

Таблица 9 - ПК-7 готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы. **Этап 2**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: методы оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Контроль за соблюдением технологических режимов в сырьевом и посолочном отделениях. Контроль за соблюдением технологических режимов в машинно-шприцовочном и осадочном отделениях.
Уметь: применять методы оценки качества и безопасности	Контроль за соблюдением технологических режимов при термической обработке колбас. Требования стандарта к качеству яичного порошка

сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	
Навыки: для реализации качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной	Роль компонентов рассола в формировании качества цельномышечных продуктов. Использование многокомпонентных рассолов.

Таблица 10 ПК-8 готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья - **Этап 1**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	Устройства для оглушения животных Механизация убоя животных
Уметь: определять принадлежность технологического оборудования для определенного технологического процесса	Механизация удаления и переработки крови Механизация разделки туш и мяса Машины для обработки кишок
Навыки: оценки технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья	Механизация производства технических фабрикатов Механизация переработки птицы

Таблица 11 - ПК-8 готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья **Этап 2**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: принципы работы технологического оборудования	Механизация производства мясных консервов Механизация упаковки продуктов животноводства. Оборудование для санитарно-гигиенической обработки машин и аппаратов Технологии и оборудование для первичной обработки и измельчения мяса и шпика.

<p>Уметь: эксплуатировать оборудование сельскохозяйственного назначения и по переработке сырья</p> <p>Владеть:</p>	<p>Механизация производства колбас. Механизация производства мясных консервов. Технологии и оборудование для тепловой и холодильной обработки мяса и мясных продуктов. Технологии и оборудование линий для разделки туш и мяса</p>
<p>Навыки: владеть навыками: эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья</p>	<p>Приспособления для закола и обескровливания. Устройства для сбора пищевой крови и обработки кишечного сырья</p>

Таблица 12 - ПК-9 готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства **Этап 1**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
<p>Знать: основной ассортимент и требования к качеству продукции переработки продукции животноводства и растениеводства, основные технологические процессы, происходящие при хранении и переработке продукции</p>	<p>Подбор и обоснование выбора сырья и добавок для производства вареных колбас. Подбор и обоснование выбора сырья для производства сырокопченых колбас.</p>
<p>Уметь: обосновывать изменение качества готово продукции в зависимости от режимов и способов обработки сырья;</p>	<p>Роль заквасок в формировании качества полусухих сырокопченых колбас. Состав и свойства заквасок. Натуральные оболочки для колбас; виды, состав, свойства.</p>
<p>Навыки: хранения готовой продукции</p>	<p>Способы посола сырья в колбасном производстве. Режимы. Фильтрационно-диффузионно-осмотическое перераспределение посолочных веществ при созревании посоленного мяса.</p>

Таблица 13 - ПК-9 готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства **Этап 2**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
<p>Знать: Основные технологии производства, хранения и</p>	<p>Технологическая схема производства сырокопченых колбас из замороженного сырья. Технологическая схема производства полусухих</p>

переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	сырокопченых колбас
Уметь: реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Организация процесса обвалки и жиловки мяса. Характеристика мяса по сортам. Направленное изменение ФТС при созревании посоленного мяса. Роль компонентов рецептуры в формировании качества колбас.
Навыки: владеть способами реализации технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Роль обжарки в формировании качества колбас. Назначение и способы копчения. Режимы. Сущность процессов охлаждения вареных колбас. Способы, режимы.

Таблица 14 - ПК-10 готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства **Этап 1**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: принципы устройства, работы и регулировки технических средств, применяемых при производстве, переработке сельскохозяйственной продукции;	Понятие о производительности, мощности привода, надежности. Основные требования к технологическому оборудованию по переработке продукции животноводства.
Уметь: использовать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья, механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	Технологические, технико-эксплуатационные характеристики машин методы их определения Механизация доставки молока
Навыки: эксплуатации технологического оборудования для производства и переработки сельскохозяйственного сырья	Механизация тепловой обработки продуктов животноводства Основы теории дозирования и смешивания

Таблица 15 - ПК-10 готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства. **Этап 2**

Наименование знаний, умений,	Формулировка типового контрольного задания или
------------------------------	--

навыков и (или) опыта деятельности	иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья, механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	Классификация технологического оборудования. Структура машин. Емкости технологического назначения
Уметь: эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	Оборудование для упаковывания и фасовки молочных продуктов. Оборудование для транспортировки и хранения молока
Навыки: рационального использования технологического оборудования	Механизация убоя животных Механизация удаления и переработки крови

Таблица 16 - ПК-13 готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях **Этап 1**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: классификацию кормов	Основные группы кормов Грубые корма Сочные корма
Уметь: рационально использовать корма	Использование сочных кормов в кормлении КРС Использование грубых кормов при кормлении овец
Навыки: использовать корма при составлении рационов кормления для разных животных	Кормление и содержание дойных коров. Структура рациона

Таблица 17 - ПК-13 готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях **Этап 2**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	Технология приготовления силоса Технология заготовки сенажа
Уметь: применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	Значение влажности сырья при заготовке сенажа Прогрессивные способы заготовки зернобобовых культур и их использование в качестве белковых добавок в кормосмеси
Навыки: использования технологии производства и заготовки кормов на	Экструзионные технологии приготовления сухих кормов для взрослых плотоядных животных.

пашне и природных кормовых угодьях	Экспандирование кормов
------------------------------------	------------------------

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Многообразие изучаемых тем, видов занятий, индивидуальных способностей студентов, обуславливает необходимость оценивания знаний, умений, навыков с помощью системы процедур, контрольных мероприятий, различных технологий и оценочных средств.

Таблица 8 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности на 1 этапе формирования компетенции

Виды занятий и контрольных мероприятий	Оцениваемые результаты обучения	Описание процедуры оценивания
1	2	3
Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	

Таблица 9 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности на 2 этапе формирования компетенции

Виды занятий и контрольных мероприятий	Оцениваемые результаты обучения	Описание процедуры оценивания
1	2	3
Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	

В процессе прохождения практики предусмотрены следующие формы контроля: текущий, промежуточный контроль, контроль самостоятельной работы студентов.

Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется по всем видам контактной и самостоятельной работы, предусмотренным рабочей программой практики. Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем.

Текущий контроль успеваемости может проводиться в следующих формах:

- устная (устный опрос, собеседование, публичная защита, защита письменной работы, доклад по результатам самостоятельной работы и т.д.);
- письменная (письменный опрос)

Устная форма позволяет оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. Проводятся преподавателем с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, рассчитана на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время промежуточной аттестации определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» по следующим критериям:

Оценка «5» (отлично) ставится, если:

- полно раскрыто содержание материала;
- материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;
- продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;
- точно используется терминология;
- показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;
- ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;
- продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;
- продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;
- допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.

Оценка «4» (хорошо) ставится, если:

- вопросы излагаются систематизированно и последовательно;
- продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;
- продемонстрировано усвоение основной литературы.
- ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:

в изложении допущены небольшие пробелы, не искажившие содержание ответа; допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя; допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя.

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;
- при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение основной литературы

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.

–не сформированы компетенции, умения и навыки.

Доклад–подготовленное студентом самостоятельно публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной проблемы.

Количество и вес критериев оценки доклада зависят от того, является ли доклад единственным объектом оценивания или он представляет собой только его часть.

Доклад как единственное средство оценивания эффективен, прежде всего, тогда, когда студент представляет результаты своей собственной учебно/научно-исследовательской деятельности, и важным является именно содержание и владение представленной информацией. В этом случае при оценке доклада может быть использована любая совокупность из следующих критериев:

- соответствие выступления теме, поставленным целям и задачам;
- проблемность / актуальность;
- новизна / оригинальность полученных результатов;
- глубина / полнота рассмотрения темы;
- доказательная база / аргументированность / убедительность / обоснованность выводов;
- логичность / структурированность / целостность выступления;
- речевая культура (стиль изложения, ясность, четкость, лаконичность, красота языка, учет аудитории, эмоциональный рисунок речи, доходчивость, пунктуальность, невербальное сопровождение, оживление речи афоризмами, примерами, цитатами и т.д.);
- используются ссылки на информационные ресурсы (сайты, литература);
- наглядность / презентабельность (если требуется);
- самостоятельность суждений / владение материалом / компетентность.

Собеседование – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. Для повышения объективности оценки собеседование может проводиться группой преподавателей/экспертов. Критерии оценки результатов собеседования зависят от того, каковы цели поставлены перед ним и, соответственно, бывают разных видов:

- индивидуальное (проводит преподаватель)
- групповое (проводит группа экспертов);
- ориентировано на оценку знаний
- ситуационное, построенное по принципу решения ситуаций.

Критерии оценки при собеседовании:

- глубина и систематичность знаний;
- адекватность применяемых знаний ситуации;
- Рациональность используемых подходов;
- степень проявления необходимых качеств;
- Умение поддерживать и активизировать беседу;
- проявленное отношение к определенны

Промежуточная аттестация – это элемент образовательного процесса, призванный определить соответствие уровня и качества знаний, умений и навыков обучающихся, установленным требованиям согласно рабочей программе дисциплины. Промежуточная аттестация осуществляется по результатам защиты отчета.

6. Материалы для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Полный комплект оценочных средств для оценки знаний, умений и навыков находится у ведущего преподавателя.