

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Б2.В.05 (П) Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Технологическая практика)

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль подготовки Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

1 АННОТАЦИЯ

1.1 Производственная практика (далее по тексту – практика) входит в состав практики основной профессиональной образовательной программы высшего образования (далее по тексту ОПОП ВО) и учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профилю подготовки Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции.

1.2 Практика проходит в 6 семестре 3 курса и состоит из тесно взаимосвязанных этапов.

2 Вид практики, способы и формы ее проведения

2.1 Виды практики: производственная.

2.2 Способ и форма проведения практики: стационарная, выездная.

Тип практики: производственная практика сочетает в себе практику по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и технологическую практику.

Каждый вид практики может проводиться в нескольких формах.

2.3 Проведение практики осуществляется следующим способом: в качестве выездной практики и стационарной.

Выездная практика проводится в том случае, если место ее проведения расположено вне населенного пункта, в котором расположена образовательная организация или филиал. Выездная практика может проводиться в полевой форме в случае необходимости создания специальных условий для ее проведения.

Способ организации: непрерывный (путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени).

3 ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1 Взаимосвязь планируемых результатов обучения при прохождении практики (знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности) и планируемых результатов освоения образовательной программы (компетенций обучающегося) представлена в таблице 1.

Таблица 1. Взаимосвязь планируемых результатов обучения при прохождении практики и планируемых результатов освоения образовательной программы

Индекс и содержание компетенций	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-4 – готовность реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	1 этап: способы выращивания сельскохозяйственных культур. 2 этап: способы содержания сельскохозяйственных животных.	1 этап: организовать выращивание сельскохозяйственных растений. 2 этап: организовать обслуживание сельскохозяйственных животных.	1 этап: методами оценки качества продукции растениеводства и животноводства. 2 этап: приемами первичной переработки

			продукции растениеводства и животноводства.
ПК-5 – готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	1 этап: основные факторы, влияющие на качество продукции при хранении; 2 этап: основные пути сокращения потерь и повышения качества продукции растениеводства в сельском хозяйстве	1 этап: применять знания о назначении отдельных процессов и отдельных систем процесса для повышения выхода и качества готовой продукции; 2 этап: подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции	1 этап: работать с основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования; 2 этап: современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции.
ПК-8 – готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	1 этап: Теоретические основы эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья с учетом различных процессов 2 этап: основные критерии работоспособности и надежности оборудования	1 этап: Настраивать технологическое оборудование 2 этап: Применять полученные знания для повышения качества продуктов переработки и повышения надежности	1 этап: выбора средств повышения эффективности работы оборудования 2 этап: Навыками анализа, обобщения и систематизации
ПК-9 – готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	1 этап: основной ассортимент и требования к качеству продукции переработки; -современную материально-техническую базу послеуборочной обработки, хранения и переработки продукции растениеводства, -основные технологические процессы, происходящие при хранении и переработке продукции	1 этап: обосновывать изменение качества готово продукции в зависимости от режимов и способов обработки сырья; оценивать эффективность работы основного технологического оборудования; 2 этап: подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции;	1 этап: работать с основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования; 2 этап: современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции.

	<p>растениеводства, режимы обработки сырья;</p> <p>2 этап: особенности переработки сырья на небольших сельскохозяйственных предприятиях;</p> <p>- оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции.</p> <p>- влияние отдельных факторов на выход и качество продукции переработки.</p>		
<p>ПК-10 – готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>1 этап: механические и автоматические устройства для переработки продукции растениеводства</p> <p>2 этап: механические и автоматические устройства для переработки продукции животноводства</p>	<p>1 этап: определять основные рабочие параметры технологического оборудования</p> <p>2 этап: определять эффективность работы оборудования</p>	<p>1 этап: определять номер штампованных, тканых сит; геометрические и кинематические параметры вальцового станка</p> <p>2 этап: расчета и подбора оборудования</p>
<p>ПК-12 – способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции</p>	<p>1 этап: роль органических удобрений в повышении плодородия почвы и биологизации земледелия, виды органических удобрений и их характеристика.</p> <p>2 этап: способы получения органических удобрений, существующие технологии в приготовлении органических удобрений</p>	<p>1 этап: определять способы получения органических удобрений.</p> <p>2 этап: использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений.</p>	<p>1 этап: получения органических удобрений.</p> <p>2 этап: владения существующими технологиями в приготовлении органических удобрений</p>

<p>ПК-14 – способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p>	<p>1 этап: причины и источники возникновения аварий, катастроф, стихийных бедствий, их последствия 2 этап: методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p>	<p>1 этап: оценивать сложившуюся обстановку в производственных условиях и в чрезвычайной ситуации, прогнозировать и предупреждать ее развитие 2 этап: выбирать и реализовывать методы защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p>	<p>1 этап: владение навыками исследования причин возникновения внештатных и чрезвычайных ситуаций, оценки их последствий 2 этап: владение основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.</p>
<p>ПК-16 – способностью к принятию управленческих решений в различных производственных и погодных условиях</p>	<p>1 этап: принципы построения организационных структур и распределения функций управления; 2 этап: формы участия персонала в управлении;</p>	<p>1 этап: проводить укрупненные расчеты затрат на производство и реализацию продукции; 2 этап: самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу;</p>	<p>1 этап: методами управления технологическими процессами при производстве продукции растениеводства, отвечающими требованиям стандартов и рынка; 2 этап: методами проведения маркетинговых исследований.</p>
<p>ПК-18 готовностью управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции</p>	<p>1 этап: основные принципы этики деловых отношений; 2 этап: роль маркетинга в управлении фирмой, принципы, задачи и функции маркетинга, направления проведения маркетинговых исследований, основные составляющие комплекса маркетинга;</p>	<p>1 этап: проводить укрупненные расчеты затрат на производство и реализацию продукции; 2 этап: самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу;</p>	<p>1 этап: методами управления технологическими процессами при производстве продукции растениеводства, отвечающими требованиям стандартов и рынка; 2 этап: методами проведения маркетинговых исследований.</p>
<p>ПК-22 – владением методами анализа</p>	<p>1 этап: характеристику</p>	<p>1 этап: определять качество товаров</p>	<p>1 этап: навыками поиска научно-</p>

показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений	растительного сырья и продуктов переработки как товара 2 этап: характеристику сырья животного происхождения и продуктов переработки как товара	растительного происхождения и продуктов переработки; 2 этап: определять качество товаров животного происхождения и продуктов переработки;	технической и патентной литературы по производству сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки 2 этап: навыками поиска технических данных, показателей и результатов работы предприятий по производству сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки
--	---	--	--

4 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2. Перечень дисциплин, для которых практика «Б2.В.05 (П) Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» является основополагающей, представлен в табл. 3.

Таблица 2 – Требования к пререквизитам практики

Компетенция	Раздел
ПК-4; ПК-5; ПК-8; ПК-10; ПК-16; ПК-22	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
ПК-4; ПК-9; ПК-10;	Производство продукции растениеводства
ПК-12	Микробиология
ПК-18	Культурология
ПК-14	Химия окружающей среды

Таблица 3 – Требования к постреквизитам практики

Компетенция	Раздел
ПК-4; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-12; ПК-14; ПК-16; ПК-18; ПК-22	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты (работа бакалавра)

5 ОБЪЕМ, ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

5.1 Время проведения практики согласно - календарного учебного графика.

5.2 Продолжительность практики составляет: 3 курс 6 семестр – 10 недель.

5.3 Общая трудоёмкость учебной/производственной практики составляет 15 зачетных единиц.

Распределение по разделам/этапам практики, видам работ, форм текущего контроля с указанием номера осваиваемой компетенции в соответствии с ОПОП приведено в таблице 4.

Таблица 4. Распределение по разделам/этапам практики, видам работ, форм текущего контроля

Разделы (этапы) практики	Трудоёмкость					Результаты	
	Зачетных ед.	Часов*			Кол-во дней	форма текущего контроля	№ Осваиваемой компетенции по ОПОП
		всего	контактная работа	Индивид. задание			
1	2	3	4	5	6	7	8
Общая трудоемкость по Учебному плану	15	540	360	180	60		ПК-4; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-12; ПК-14; ПК-16; ПК-18; ПК-22
Краткая характеристика производственной деятельности хозяйства Ознакомление с организационной, природно-климатическими условиями расположения хозяйства и показателями его экономической деятельности	2	72	60	30	8		ПК-4; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-12; ПК-14; ПК-16; ПК-18; ПК-22
Производство продукции растениеводства Анализ системы севооборотов, системы обработки почвы. Изучение видов и сортов возделываемых культур. Знакомство с составлением плана апробации и заполнением сопроводительных документов. Изучение технологии послеуборочной обработки и хранения семян	2	72	60	30	8	Консультации преподавателя по написанию отчета	ПК-4; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-12; ПК-14; ПК-16; ПК-18; ПК-22
Кормопроизводство и кормление с.-х. животных План производства кормов и его выполнение; Составление плана потребности в кормах для различных видов	2	72	60	30	8		ПК-4; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-12; ПК-14; ПК-16; ПК-18; ПК-22

животных и птицы по сезонам года; Составление сбалансированных рационов по половозрастным группам различных видов животных						
Производство продукции животноводства Поголовье и структура стада крупного рогатого скота Состояние и показатели воспроизводства стада Технология доения коров Производственный и племенной Учет Зоотехническая характеристика имеющегося поголовья лошадей, технология зимнего и летнего их содержания и кормления Структура и зоотехническая характеристика стада свиней	2	72	60	30	8	ПК-4; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-12; ПК-14; ПК-16; ПК-18; ПК-22
Ветеринария и санитария Общая зоогигиеническая и ветеринарно-санитарная характеристика фермы, животноводческого объекта, пастбища, предприятия по переработке сельскохозяйственной продукции	2	72	60		8	ПК-4; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-12; ПК-14; ПК-16; ПК-18; ПК-22
Экология Состояние почвенного покрова хозяйства Состояние водоемов на территории хозяйства	2	72	30	30	8	ПК-4; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-12; ПК-14; ПК-16; ПК-18; ПК-22
Охрана труда в сельскохозяйственном производстве Организация работы по охране труда Состояние пожарной безопасности	2	72	30		8	
Подготовка отчета по практике	1	36			4	

Вид контроля	Защита отчета
--------------	---------------

5.4 Самостоятельная работа студентов на практике.

Самостоятельная работа студента на практике заключается в постановке цели и задач эксперимента, изучении методики исследования, освоении практических навыков по работе с технологическим оборудованием, освоении методов определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

6.1 По окончании практики обучающийся должен предоставить на кафедру следующие документы не позднее 7 календарных дней с даты начала занятий или окончания практики:

- заполненный дневник с отзывом (оценкой работы практиканта администрацией и старшим специалистом предприятия). Дневник должен быть заверен подписью ответственного лица и круглой печатью организации;

- отчет по практике. Отчет по практике подписывается обучающимся, проверяется и визируется руководителем практики. Защита отчетов производится в соответствии с установленным графиком защиты отчетов, но не позднее трех месяцев с начала учебного процесса. Нарушение сроков прохождения практики и сроков защиты считается невыполнением учебного плана. По результатам защиты отчетов, а также отзыва с места прохождения практики обучающимся выставляется оценка по практике;

- индивидуальное задание.

7 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

7.1 Форма аттестации практики защита отчета.

7.2 Время проведения аттестации: май месяц.

7.3 Зачет получает обучающийся, прошедший практику, представивший соответствующую документацию (рабочий дневник, отчет по практике, характеристику с места прохождения практики) и успешно защитивший отчет по практике.

7.4 Описание системы оценок.

7.4.1 По результатам прохождения практики начисляется максимум 100 баллов.

7.4.2 Критерии балльно-рейтинговой оценки результатов прохождения обучающимися практики формируются на кафедре, за которой закреплена дисциплина. Перечень критериев зависит от специфики практики.

Основные критерии:

- полнота представленного материала, выполнение индивидуального задания, соответствующие программе практики – до 50 баллов;

- своевременное представление отчета, качество оформления – до 20 баллов;

- защита отчета, качество ответов на вопросы – до 30 баллов.

Форма фиксации с возможным вариантом критериев представлена в таблице 5.

Таблица 5. Структура формирования балльно-рейтинговой оценки результатов прохождения обучающимися практики

№	Критерии оценок	Баллы
1	полнота представленного материала, выполнение индивидуального задания	25
2	соответствие представленных результатов программе практики	25
3	своевременное представление отчета	10
4	качество оформления отчета	10
5	доклад по отчету	20

6	качество ответов на дополнительные вопросы	10
	ИТОГО	100

7.4.3 Структура формирования балльно-рейтинговой оценки прохождения обучающимися практики определяется ведущим преподавателем, рассматривается и одобряется на заседании кафедры, утверждается в установленном порядке в составе программы практики.

7.4.4 Система оценок представлена в таблице 6.

Таблица 6. Система оценок

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

7.4.5 Прохождение всех этапов практики (выполнение всех видов работ) является обязательным. Набрав высокий балл за один из этапов практики, обучающийся не освобождается от прохождения других этапов.

7.4.6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.

8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

8.1.1 Основная литература.

1. Дунченко, Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.И. Дунченко, М.Д. Магомедов, А.В. Рыбин. — Электрон. дан. - Москва : Дашков и К, 2016. - 212 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93376>.

2. Калмыкова, Е.В. Технология хранения и переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.В. Калмыкова, Н.Ю. Петров, О.В. Калмыкова, С.А. Мордвинкин. - Электрон. дан. - Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2017. - 196 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107855>.

3. Трисвятский, Л.А. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов, 5-е издание/ Л.А. Трисвятский. – М.: Агропромиздат, 2014 г.- 415с.

8.1.2 Дополнительная литература и Интернет-ресурсы

1. Вобликов, Е. М. Технология элеваторной промышленности: Учебник.[Электронный ресурс]-СПб.: / Е. М. Вобликов. - СПб. : Лань, 2010. – 384с.-ЭБС «Лань»

2. Загибалов, А.Ф. Технология консервирования плодов и овощей и контроль качества продукции /Загибалов А.Ф.Зверькова А.С., Титова А.А., Флауменбаум Б.Л.- М.:Агропромиздат,1992.-352с.

3. Личко, Н.М. Технология переработки продукции растениеводства/ Личко Н.М., Курдина В.Н., Елисеева Л.Г. и др. - М.: Колос, 2006

4. Пунков С.В., Стародубцев А.И. Хранение зерна, элеваторно-складское хозяйство и зерносушение. М.: Агропромиздат, 1990г.
5. ЭБС "Лань": www.e.lanbook.com/
6. ЭБС "ibooks.ru": www.ibooks.ru/
7. ЭБС IPRbooks, www.iprbookshop.ru
8. ЭБС Юрайт, www.biblio-online.ru

8.1.3 Методические указания и материалы по практике, в т. ч. методические материалы, в которых содержится форма отчетности по практике

Методические указания к проведению производственной практики разработаны на кафедре технологии хранения и переработки продукции растениеводства ОГАУ

9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

9.1. Программное обеспечение и информационные справочные системы:

JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun), Свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ «Система тестирования знаний «JoliTest» от 16.06.2009 № 2009613178

Open Office Лицензия на право использования программного обеспечения Open Office\Apache, Версия 2.0, от января 2004 г.

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Филиалы кафедры «Технологии хранения и переработки с/х продукции»: ОАО «Новосергиевский элеватор», Новосергиевский р-н; ОАО «Оренбургский комбикормовый завод», г.Оренбург; ОАО «Оренбургский хлебокомбинат», г. Оренбург; ПАО «Уральский бройлер» Сакмарский р-н; ООО «Лента» г.Оренбург.

Программа практики разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 4 декабря 2015 г. № 1431.

Разработал:

доцент Яичкин В.Н.

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

**ОЦЕНООЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ
ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Б2.В.05(П) Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Технологическая практика)

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль подготовки *Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*

Квалификация выпускника *бакалавр*

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

ПК-4 – готовность реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства.

Знать:

Этап 1: способы содержания сельскохозяйственных животных.

Этап 2: параметры микроклимата при содержании сельскохозяйственных животных.

Уметь:

Этап 1: организовать содержание сельскохозяйственных животных.

Этап 2: организовать обслуживание сельскохозяйственных животных.

Владеть:

Этап 1: методами оценки качества продукции животноводства.

Этап 2: приемами первичной переработки продукции животноводства.

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

Знать:

1 этап: основные факторы, влияющие на качество продукции при хранении;

2 этап: основные пути сокращения потерь и повышения качества продукции растениеводства в сельском хозяйстве.

Уметь:

1 этап: применять знания о назначении отдельных процессов и отдельных систем процесса для повышения выхода и качества готовой продукции.

2 этап: подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции.

Владеть:

1 этап: работать с основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования.

2 этап: современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции.

ПК-8 – готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья.

Знать:

1 этап: Теоретические основы эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья с учетом различных процессов.

2 этап: основные критерии работоспособности и надежности оборудования.

Уметь:

1 этап: Настраивать технологическое оборудование.

2 этап: Применять полученные знания для повышения качества продуктов переработки и повышения надежности.

Владеть:

1 этап: выбора средств повышения эффективности работы оборудования.

2 этап: навыками анализа, обобщения и систематизации.

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

Знать:

1 этап: основной ассортимент и требования к качеству продукции переработки;

- современную материально-техническую базу послеуборочной обработки, хранения и переработки продукции растениеводства,
 - основные технологические процессы, происходящие при хранении и переработке продукции растениеводства, режимы обработки сырья.
- 2 этап: особенности переработки сырья на небольших сельскохозяйственных предприятиях;
- оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции.
 - влияние отдельных факторов на выход и качество продукции переработки.

Уметь:

- 1 этап: обосновывать изменение качества готово продукции в зависимости от режимов и способов обработки сырья.
- оценивать эффективность работы основного технологического оборудования;
- 2 этап: подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции.

Владеть:

- 1 этап: работать с основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования.
- 2 этап: современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции.

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

Знать:

- 1 этап: механические и автоматические устройства для переработки продукции растениеводства.
- 2 этап: механические и автоматические устройства для переработки продукции животноводства.

Уметь:

- 1 этап: определять основные рабочие параметры технологического оборудования.
- 2 этап: определять эффективность работы оборудования.

Владеть:

- 1 этап: определять номер штампованных, тканых сит; геометрические и кинематические параметры вальцового станка.
- 2 этап: расчетом и подбором оборудования.

ПК-12 – способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции.

Знать:

- 1 этап: роль органических удобрений в повышении плодородия почвы и биологизации земледелия, виды органических удобрений и их характеристика.
- 2 этап: способы получения органических удобрений, существующие технологии в приготовлении органических удобрений

Уметь:

- 1 этап: определять способы получения органических удобрений.
- 2 этап: использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений.

Владеть:

- 1 этап: получения органических удобрений.
- 2 этап: владения существующими технологиями в приготовлении органических удобрений.

ПК-14 – способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.

Знать:

1 этап: причины и источники возникновения аварий, катастроф, стихийных бедствий, их последствия.

2 этап: методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.

Уметь:

1 этап: оценивать сложившуюся обстановку в производственных условиях и в чрезвычайной ситуации, прогнозировать и предупреждать ее развитие.

2 этап: выбирать и реализовывать методы защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.

Владеть:

1 этап: владение навыками исследования причин возникновения внештатных и чрезвычайных ситуаций, оценки их последствий.

2 этап: владение основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.

ПК-16 – способностью к принятию управленческих решений в различных производственных и погодных условиях.

Знать:

1 этап: принципы построения организационных структур и распределения функций управления.

2 этап: формы участия персонала в управлении.

Уметь:

1 этап: проводить укрупненные расчеты затрат на производство и реализацию продукции.

2 этап: самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу.

Владеть:

1 этап: методами управления технологическими процессами при производстве продукции растениеводства, отвечающими требованиям стандартов и рынка.

2 этап: методами проведения маркетинговых исследований.

ПК-18 готовностью управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции.

Знать:

1 этап: основные принципы этики деловых отношений.

2 этап: роль маркетинга в управлении фирмой, принципы, задачи и функции маркетинга, направления проведения маркетинговых исследований, основные составляющие комплекса маркетинга.

Уметь:

1 этап: проводить укрупненные расчеты затрат на производство и реализацию продукции.

2 этап: самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу.

Владеть:

1 этап: методами управления технологическими процессами при производстве продукции растениеводства, отвечающими требованиям стандартов и рынка.

2 этап: методами проведения маркетинговых исследований.

ПК-22 – владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений.

Знать:

1 этап: характеристику растительного сырья и продуктов переработки как товара.

2 этап: характеристику сырья животного происхождения и продуктов переработки как товара.

Уметь:

1 этап: определять качество товаров растительного происхождения и продуктов переработки.

2 этап: определять качество товаров животного происхождения и продуктов переработки.

Владеть:

1 этап: навыками поиска научно-технической и патентной литературы по производству сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки.

2 этап: навыками поиска технических данных, показателей и результатов работы предприятий по производству сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки.

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	Способы оценки
1	2	3	4
ПК-4 – готовность реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	Готов реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства.	Знать: способы содержания сельскохозяйственных животных. Уметь: организовать содержание сельскохозяйственных животных. Навыки: методами оценки качества продукции растениеводства и животноводства.	Защита отчета
ПК-5 – готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Готов реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.	Знать: основные факторы, влияющие на качество продукции при хранении; Уметь: применять знания о назначении отдельных процессов и отдельных систем процесса для повышения выхода и качества готовой продукции. технических средств и информационных технологий; специальной терминологией. навыки: работать с основными методиками оценки эффективности	Защита отчета

		работы основного технологического оборудования.	
ПК-8 – готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья.	Готов эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья.	Уметь: настраивать технологическое оборудование. Знать: Теоретические основы эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья с учетом различных процессов. Навыки: выбора средств повышения эффективности работы оборудования.	Защита отчета
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.	Знать: основной ассортимент и требования к качеству продукции переработки; - современную материально-техническую базу послеуборочной обработки, хранения и переработки продукции растениеводства, - основные технологические процессы, происходящие при хранении и переработке продукции растениеводства, режимы обработки сырья. Уметь: обосновывать изменение качества готово продукции в зависимости от режимов и способов обработки сырья.	Защита отчета

		Навыки: работать с основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования.	
ПК-10 – готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	Готов использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства.	Знать: механические и автоматические устройства для переработки продукции растениеводства. Уметь: определять основные рабочие параметры технологического оборудования. Навыки: определять номер штампованных, тканых сит; геометрические и кинематические параметры вальцового станка.	Защита отчета
ПК-12– способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции.	Способен использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции.	Знать: роль органических удобрений в повышении плодородия почвы и биологизации земледелия, виды органических удобрений и их характеристика. Уметь: определять способы получения органических удобрений. Навыки: получения органических удобрений.	Защита отчета
ПК-14– способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных	Способен использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных	Знать: причины и источники возникновения аварий, катастроф, стихийных бедствий, их последствия. Уметь: оценивать сложившуюся	Защита отчета

<p>бедствий.</p>	<p>объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.</p>	<p>обстановку в производственных условиях и в чрезвычайной ситуации, прогнозировать и предупреждать ее развитие. Навыки: владение навыками исследования причин возникновения внештатных и чрезвычайных ситуаций, оценки их последствий.</p>	
<p>ПК-16 – способностью к принятию управленческих решений в различных производственных и погодных условиях.</p>	<p>Способен к принятию управленческих решений в различных производственных и погодных условиях.</p>	<p>Знать: принципы построения организационных структур и распределения функций управления. Уметь: проводить укрупненные расчеты затрат на производство и реализацию продукции. Навыки: методами управления технологическими процессами при производстве продукции растениеводства, отвечающими требованиям стандартам и рынка</p>	<p>Защита отчета</p>
<p>ПК-18 готовностью управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции.</p>	<p>Готов управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции.</p>	<p>Знать: основные принципы этики деловых отношений. Уметь: проводить укрупненные расчеты затрат на производство и реализацию продукции Навыки: методами управления технологическими процессами при</p>	<p>Защита отчета</p>

		производстве продукции	
ПК-22 – владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений.	Владеть методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений.	Знать: характеристику растительного сырья и продуктов переработки как товара. Уметь: определять качество товаров растительного происхождения и продуктов переработки. Навыки: навыками поиска научно-технической и патентной литературы по производству сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки.	Защита отчета

Таблица 2 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Способы оценки
1	2	3	4
ПК-4 – готовность реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства.	Готов реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства.	Знать: параметры микроклимата при содержании сельскохозяйственных растений и животных. Уметь: организовать обслуживание сельскохозяйственных растений и животных. Навыки: приемами первичной переработки продукции растениеводства и животноводства	Защита отчета
ПК-5 – готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.	Готов реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.	Знать: основные пути сокращения потерь и повышения качества продукции растениеводства в сельском хозяйстве. Уметь: подбирать оптимальные режимы	Защита отчета

		<p>обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции.</p> <p>Навыки: современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции.</p>	
<p>ПК-8 – готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья.</p>	<p>Готов эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья.</p>	<p>Знать: основные критерии работоспособности и надежности оборудования.</p> <p>Уметь: применять полученные знания для повышения качества продуктов переработки и повышения надежности.</p> <p>Навыки: навыками анализа, обобщения и систематизации.</p>	<p>Защита отчета</p>
<p>ПК-9 – готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства.</p>	<p>Готов реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства.</p>	<p>Знать: особенности переработки сырья на небольших сельскохозяйственных предприятиях;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции. - влияние отдельных факторов на выход и качество продукции переработки. <p>Уметь: подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции.</p> <p>Навыки: современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>Защита отчета</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: механические и автоматические устройства для переработки продукции животноводства.</p> <p>Уметь: определять эффективность работы оборудования.</p> <p>Навыки: расчетом и подбором оборудования.</p>	<p>Защита отчета</p>
<p>ПК-12 – способностью</p>	<p>Способен использовать</p>	<p>Знать: способы получения органических удобрений,</p>	<p>Защита отчета</p>

использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции.	существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции.	существующие технологии в приготовлении органических удобрений Уметь: использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений. Навыки: владения существующими технологиями в приготовлении органических удобрений.	
ПК-14– способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.	Способен использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.	Знать: методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий. Уметь: выбирать и реализовывать методы защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий. Навыки: владение основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.	Защита отчета
ПК-16 – способностью к принятию управленческих решений в различных производственных и погодных условиях.	Способен к принятию управленческих решений в различных производственных и погодных условиях.	Знать: формы участия персонала в управлении. Уметь: самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу. Навыки: методами проведения маркетинговых исследований.	Защита отчета
ПК-18 готовностью управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции.	Готов управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции.	Знать: роль маркетинга в управлении фирмой, принципы, задачи и функции маркетинга, направления проведения маркетинговых исследований, основные составляющие комплекса маркетинга. Уметь: самостоятельно анализировать социально-политическую и научную	Защита отчета

		литературу. Навыки: методами проведения маркетинговых исследований.	
ПК-22 – владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений.	Владеть методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений.	Знать: характеристику сырья животного происхождения и продуктов переработки как товара. Уметь: определять качество товаров животного происхождения и продуктов переработки. Навыки: навыками поиска технических данных, показателей и результатов работы предприятий по производству сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки.	Защита отчета

3. Шкала оценивания.

Университет использует систему оценок соответствующего государственным регламентам в сфере образования и позволяющую обеспечивать интеграцию в международное образовательное пространство. Система оценок и описание систем оценок 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)		
[60;70)	D – (3+)	удовлетворительно – (3)	незачтено
[50;60)	E – (3)		
[33,3;50)	FX – (2+)	неудовлетворительно – (2)	
[0;33,3)	F – (2)		

Таблица 4 – Описание шкал оценивания

ECTS	Описание оценок	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.	отлично (зачтено)
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 обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено максимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.	хорошо (зачтено)
D	Удовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.	удовлетворительно (зачтено)
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	удовлетворительно (незачтено)
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.	
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	неудовлетворительно (незачтено)

	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-4 – готовность реализовывать технологии производства 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: способы содержания сельскохозяйственных животных.	1. Содержание откармливаемых свиней. 2. Технология производства молока с привязным способом содержания коров. 3. Выращивание ягнят.
Уметь: организовать содержание сельскохозяйственных животных.	1. Подготовка коров к отелу, отел, прием телят. 2. Системы содержания крс. 3. Выращивание поросят отъемышей.
Навыки: методами оценки качества продукции животноводства.	1. Методика расчета показателей молочной продуктивности коров. 2. Продуктивные качества свиноматок. 3. Определение выхода чистой шерсти

Таблица 7 - ПК-4 – готовность реализовывать технологии производства 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: параметры микроклимата при содержании сельскохозяйственных животных.	1. Выращивание поросят-сосунов. 2. Технология производства пищевых яиц. 3. Разведение кроликов.

Уметь: организовать обслуживание сельскохозяйственных животных.	1. Стрижка овец. 2. Разведение лошадей. 3. Подготовка нетелей к отелу .
Навыки: приемами первичной переработки продукции животноводства.	1. Молоковыведение. 2. Требования к пищевым яйцам. 3. Оценка каракульских смушков.

Таблица 8- 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 факторы, влияющие на качество продукции при хранении;	1 Общие сведения о анатомическом строении зерна крупяных культур. Понятие о качестве. 2 Физико-химические и биохимические свойства. 3 Структурно-механические и теплофизические свойства. 4 Технологические свойства зерна. 5 Оценка качества зерна, поступающего на крупозавод. 6 Ассортимент и нормы качества круп.
Уметь: применять знания о назначении отдельных процессов и отдельных систем процесса для повышения выхода и качества готовой продукции.	1. Понятие о технологическом процессе, технологических системах. 2. Технологические процессы в подготовительном отделении крупозавода. 3. Технологические процессы в шелушильном отделении крупозавода. 4. Очистка зерна на воздушно-ситовых сепараторах. 5. Выделение примесей, отличающихся по плотности. 6. Выделение аэродинамически легких примесей. 7. Нормы качества зерна перед шелушением.
Навыки: работать с основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования.	1. Методика определения влажности крупы. 2. Методика определения зольности крупы 3. Определение потребительских достоинств крупы 4. Определение содержания доброкачественного ядра. 5. Прогоркание крупы и способы сохранения ее качества при хранении 6. Оценка качества зерна крупяных культур.

Таблица 9 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: основные пути сокращения потерь и повышения качества продукции растениеводства в	1. Составление перерабатываемых смесей. 2. Компоновка схемы технологического процесса в зависимости от перерабатываемой культуры и выпускаемой продукции. 3. Принципы последовательности проводимых операций. 4. Процесс шелушения крупяных культур. 5. Шелушильное оборудование: вальцедековые станки, центро

сельском хозяйстве.	бежные шелушители, постава, обочные машины 6. Оборудование для разделения продуктов шелушения: рассевы, падди-машины, бураты, самосортирующие крупотделители. 7. Определение эффективности процесса крупотделения.
Уметь: подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции.	1. Технология гречневой крупы и пшена. 2. Технология овсяной и рисовой крупы. 3. Технология пшеничной и ячменной крупы. 4. Технология кукурузной и гороховой крупы. 5. Технология круп повышенной питательной ценности.
Навыки: современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции.	1. Влияние крупности зерна на эффективность его шелушения. 2. Влияние нагрузки на эффективность шелушения зерна. 3. Влияние зазора и времени на эффективность шелушения. 4. Разделение шелушенных и нешелушенных зерен, отличающихся размерами.

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: Теоретические основы эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья с учетом различных процессов.	1. Классификация процессов: механические, гидромеханические, тепло-массообменные, биохимические. 2. Физические свойства материалов: плотность, удельный вес, вязкость, поверхностное натяжение. 3. Теплофизические свойства материалов: теплоемкость, теплопроводность, коэффициент теплопроводности.
Уметь: Настраивать технологическое оборудование.	1. Изучение процесса измельчения сыпучих материалов в молотковой дробилке. 2. Определение основных характеристик процесса классификации материалов в бурате. Теоретические основы теплопередачи.
Навыки: выбором средств повышения эффективности работы оборудования.	1. Решение задач по измельчению материалов. 2. Решение задач по классификации материалов. 3. Изучение тепловых процессов в пластинчатом теплообменнике.

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: основные критерии работоспособности и надежности оборудования	1 Теория измельчения материалов. 2. Классификация сыпучих материалов Измельчающие машины,

	3. Оборудование для классификации материалов
Уметь: Применять полученные знания для повышения качества продуктов переработки и повышения надежности.	1. Системы охлаждения и кондиционирования производственных помещений холодильных сооружений. 2. Методы осаждения продуктов в жидкой среде. 3. Обратный осмос и ультрафильтрация
Навыки: навыками анализа, обобщения и систематизации.	1. Изучение тепловых процессов в пластинчатом теплообменнике.

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
Знать: основной ассортимент и требования к качеству продукции переработки; - современную материально-техническую базу послеуборочной обработки, хранения и переработки продукции растениеводства, - основные технологические процессы, происходящие при хранении и переработке продукции растениеводства, режимы обработки сырья.	1. Содержание влаги в варено-копченых колбасах не должно превышать а) 43 % б) 75% в) 55% г) 50% 2. Содержание влаги в вареных колбасах не должно превышать а) 70% б) 75% в) 55% г) 30% 3. Повышение температуры и снижение влажности на начальном этапе сушки сырокопченых колбас приводит к. а) образованию фонарей б) повышению устойчивости в) улучшению качества показателей продукта г) сморщиванию оболочки 4. Жилованная говядина высшего сорта это а) мясо без видимых включений соединительной ткани б) мякоть, полученная из лопаточной и тазобедренной частей туш в) мясо с содержанием соединительной ткани до 6% г) мясо с содержанием соединительной ткани до 12%
Уметь: обосновывать изменение качества готово продукции в зависимости от режимов и способов обработки сырья. оценивать эффективность работы основного технологического	5. Консервы с подтеками после второй сортировки а) направляют на производство паштетных консервов б) используют на корм животным в) перерабатывают на технические цели г) направляют на немедленную реализацию 6. Причиной появления консервных банок с хлопающими концами являются а) использование тонкой жести б) некачественная отбортовка фланца на корпусе банки в) коррозия банок при хранении

оборудования.	<p>г) переполнение банок содержимым</p> <p>7. Сортность колбасных изделий устанавливают по</p> <p>а) сорту говядины, входящей в состав рецептуры</p> <p>б) комплексу физико-химических показателей</p> <p>в) комплексу органолептических показателей</p> <p>г) виду колбасной оболочки</p> <p>8. В колбасных изделиях нормируют</p> <p>а) содержание влаги, соли и нитрита</p> <p>б) содержание жира, белка и углеводов</p> <p>в) энергетическую ценность, и органолептические показатели</p> <p>г) содержание спорообразующих бактерий</p>
<p>Навыки: работать с основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования.</p>	<p>9. Комплект кишок-полуфабрикат это -</p> <p>а) полностью законсервированные, но не рассортированные</p> <p>б) освобожденные от содержимого и промытые</p> <p>в) законсервированные и рассортированные</p> <p>10. Последовательность обработки кишок включает</p> <p>а) освобождение от содержимого, обезжиривание, шлямовка, консервирование</p> <p>б) освобождение от содержимого, консервирование, шлямовка, обезжиривание</p> <p>в) шлямовка, освобождение от содержимого, консервирование</p> <p>11. В зависимости от вида перерабатываемого скота жир-сырец подразделяют на</p> <p>а) крупного рогатого скота, овец, свиней</p> <p>б) говяжий, свиной, бараний</p> <p>в) говяжий, свиной, бараний, козий</p> <p>12. Снижение температуры при обжарке колбасных изделий приводит к :</p> <p>а) изменению окраски фарша, появлению ноздреватой консистенции и закисанию фарша</p> <p>б) образованию пустот в фарше</p> <p>в) появлению серых пятен на разрезе</p> <p>г) появлению бульонно-жировых отеков и шпика и желтого цвет</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: особенности переработки сырья на небольших сельскохозяйственных предприятиях;</p> <p>- оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и</p>	<p>1. Кислотность нежирного творога:</p> <p>1) 16-18⁰T</p> <p>2) 90-110⁰T</p> <p>3) 180-200⁰T</p> <p>+4) 220-270⁰T</p> <p>1. Какую продукцию нельзя вырабатывать без участия микрофлоры:</p> <p>1) питьевое молоко</p> <p>+2) сыр</p>

<p>ассортимента получаемой продукции. - влияние отдельных факторов на выход и качество продукции переработки.</p>	<p>3) консервы +4) кефир 5) мороженое 3. Назовите твердые сычужные сыры, прессуемые с высокой температурой второго нагревания: 1) российский +2) советский 3) швейцарский 4) голландский 4. Органолептические свойства молока: 1) плотность +2) вкус, запах +3) консистенция +4) цвет 5) кислотность</p>
<p>Уметь: подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции.</p>	<p>Режимы хранения рабочей или производственной закваски должен быть: +1) не более 2 суток, 8-10 °С 2) не более 1 мес., 8-10 °С 3) не более 3 мес., 8-10 °С 7. При выработке кисломолочных продуктов для сквашивания вносится рабочая закваска в количестве: 1) 0,1-2,5% +2) 3-5% 3) 5-10% При выработке детского питания молоко – сырье по термоустойчивости должно быть не ниже: 1) 1 класса +2) 2 класса 3) 3 класса 4) 4 класса 5) 5 класса 7. На какие виды подразделяется мороженое: +1) основные 2) любительские 3) сливочные 4) пломбир</p>
<p>Навыки: современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>10. Обезжиренное молоко является одним из компонентов ЗИМ, содержание которого в нем составляет: 1) 10% +2) 80% 3) 100% 11. Какое количество сухого вещества содержится в сыворотке: 1) 12,5% +2) 6,9% 3) 9,1% 12. Оптимальность жирность пахты при выработке масла на маслоизготовителях непрерывного действия должна быть: 1) 0,3% 2) 0,4% 3) 0,5% 4) 0,6%</p>

+5)0,7%

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: механические и автоматические устройства для переработки продукции растениеводства.	1. Системы обработки почвы под культуры севооборота. 2. Защитно – приспособительные реакции и адаптивность 3. Понятие об адаптациях, их классификация
Уметь: определять основные рабочие параметры технологического оборудования.	1. Подбор и обоснование почвообрабатывающих машин к конкретным условиям возделывания. 2. Подбор и обоснование посевных агрегатов к конкретным условиям возделывания.
Навыки: определять номер штампованных, тканых и геометрические и кинематические параметры вальцового станка.	1. Выбирать комплексы почвообрабатывающих машин; 2. Владеть навыками составления севооборота сельскохозяйственных культур.

Таблица 15 ПК-10 – готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке 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: механические и автоматические устройства для переработки продукции животноводства.	1. Комплексы почвообрабатывающих машин. 2. Комплексы машин для посева полевых культур.
Уметь: определять эффективность работы оборудования.	1. Составлять севообороты сельскохозяйственных культур. 2. Подбор и обоснование агрегатов по уходу за посевами к конкретным условиям возделывания.
Навыки: расчетом и подбором оборудования.	1. Составлять севообороты сельскохозяйственных культур

Таблица 16 ПК-12 – способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции. 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: роль органических удобрений в повышении плодородия почвы и биологизации земледелия, виды органических удобрений и их характеристика.</p>	<p>1. Парное мясо не используют при выработке натурально-кусковых консервов</p> <p>а) из-за выделения газов при созревании мяса</p> <p>б) из-за значительного уменьшения объема продукта при термообработке</p> <p>в) из-за повышенных потерь питательных веществ при термообработке</p> <p>г) из-за изменения консистенции при термообработке</p> <p>2. Ненормальный запах и вкус мяса могут обуславливаться:</p> <p>а) влиянием пола (половой запах);</p> <p>б) влиянием кормления (кормовой запах);</p> <p>в) влиянием лечения животного пахучими веществами (лекарственный запах);</p> <p>г) влиянием некоторых патологических процессов</p> <p>д) все ответы верны</p> <p>3. Герметичный легковес это:</p> <p>а) консервы с массой нетто меньше стандартной</p> <p>б) процесс взвешивания и проверки герметичности консервной тары</p> <p>в) консервы с вздувшимися доньшками и крышками</p> <p>г) процесс герметизации консервов</p> <p>4. Какой вид порча мяса возникает в результате безмикробного процесса</p> <p>а) ослизнение</p> <p>б) гниение</p> <p>в) загар</p> <p>г) мраморность</p>
<p>Уметь: определять способы получения органических удобрений.</p>	<p>5. Двухфазный режим замораживания мяса представляет собой</p> <p>а) замораживание после предварительного охлаждения</p> <p>б) режим замораживания с чередованием температуры ниже -10 С, где температура на второй стадии выше, чем на первой</p> <p>в) замораживание после предварительного подмораживания</p> <p>г) режим замораживания с чередованием температуры ниже -10⁰С, где температура на второй стадии ниже чем на первой</p> <p>6. На принципе анабиоза базируются следующие способы консервирования</p> <p>а) воздействие на продукт низкими температурами, повышение осмотического давления, увеличение кислотности</p> <p>б) воздействие на продукт высокими температурами, УФ и СВЧ излучениями</p> <p>в) обработка продукта дымовым газом</p> <p>г) внесение в продукт конкурентной микрофлоры</p>

	<p>7. Укажите продолжительность хранения жира-сырца при температуре 0°C</p> <p>а) 2...3 суток б) 1...1,5 суток в) 4.. .5 суток г) 8...10 суток</p> <p>8. При каком способе посола мяса и мясопродуктов используется только соль</p> <p>а) сухом б) мокром в) смешанном г) сухосоленом</p>
<p>Навыки: получения органических удобрений.</p>	<p>9. По степени свежести мясо делится на:</p> <p>а) свежее, не свежее, полусвежее б) не свежее, свежее, сомнительной свежести в) свежее, не свежее г) полусвежее, не свежее</p> <p>10. К микробиологической порчи мяса относят:</p> <p>а) ослизнение, плесневение, загар б) ослизнение, плесневение, гниение в) плесневение, меланоз, ослизнение, гниение г) мраморность, загар, гниение</p> <p>11. Ослизнение возникает при нарушении</p> <p>а) температурного и воздушного режимов б) температурного и влажного режимов в) влажного и воздушного режимов г) температурного режима</p> <p>12. Процесс порчи, в котором участвуют микробы способные разрушать белковые молекулы</p> <p>а) гниение б) ослизнение в) плесневение г) загар</p>

Таблица 17 ПК-12 – способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции. Этап 2

<p>Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности</p>	<p>Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности</p>
<p>Знать: способы получения органических удобрений, существующие технологии в приготовлении органических</p>	<p>1. При какой бактериальной обсемененности сырое молоко при приемке может быть отнесено к высшему сорту?</p> <p>+1) До 300 тыс/см³ 2) От 300 до 500 тыс/см³ 3) От 500 до 4000 тыс/см³</p> <p>2. Укажите, из ниже перечисленных величин, сколько молока необходимо для определения группы чистоты стандартным методом?</p> <p>1) 50 мл</p>

удобрений.	<p>2) 100 мл +3) 250 мл 4) 200 мл</p> <p>3. Укажите, какие из перечисленных ниже показателей нельзя определять в консервированных пробах молока: +1) Органолептические показатели +2) Кислотность 3) Содержание жира 4) Содержание белка 5) Плотность +6) Бактериальная обсемененность</p> <p>4. Укажите все перечисленные ниже изменения показателей, характеризующие молоко, фальсифицированное водой. 1) Плотность повышена +2) Плотность понижена +3) Жирность понижена +4) Кислотность понижена +5) Содержание сухих веществ понижено 6) Жирность повышена +7) Содержание СОМО понижено</p>
Уметь: использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений.	<p>5. Последовательность санитарной обработки молочного оборудования: 1) предварительное ополаскивание, кислотная обработка, циркуляционная промывка горячим раствором моющего средства, дезинфекция, заключительное ополаскивание 2) циркуляционная промывка горячим раствором моющего средства, дезинфекция, заключительное ополаскивание +3) предварительное ополаскивание, циркуляционная промывка горячим раствором моющего средства, дезинфекция, кислотная обработка, заключительное ополаскивание</p> <p>6. В качестве моюще-дезинфицирующего средства при мойке молочного оборудования используют: 1) хлорную известь +2) дезмол 3) кальцинированную соду 4) хлорамин</p> <p>7. В течение какого времени необходимо доставить в лабораторию смывы с молочной посуды: 1) 1-2 час 2) 2-3 час +3) 3-4 час 4) 4-5 час</p> <p>8. В качестве фильтрующего материала при очистке молока фильтровальным способом используют: +1) фланель 2) пергаментную бумагу +3) вату +4) лавсан</p>
Навыки: владения существующими технологиями в приготовлении	<p>1. Укажите, к какой группе относят молоко, если на фильтре, через который профильтрована проба молока, заметны отдельные частицы механических примесей? 1) Первая группа</p>

<p>обстановку в производственных условиях и в чрезвычайной ситуации, прогнозировать и предупреждать ее развитие.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. <u>внешнее облучение;</u> 2. комбинированное воздействие как радиационных, так и нерадиационных факторов; 3. избыточное давление во фронте ударной волны; 4. электромагнитный импульс. <ol style="list-style-type: none"> 2. Потенциально-опасные объекты (ПОО), причины возникновения аварий и катастроф на этих объектах. 3. Общие сведения о пожарах и причины их возникновения 4. Факторы, влияющие на устойчивость функционирования объекта
<p>Навыки: владение навыками исследования причин возникновения внештатных и чрезвычайных ситуаций, оценки их последствий.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Какие условия способствуют возникновению пожара на зерноперерабатывающих предприятиях? 2. В чем суть монографического метода анализа несчастных случаев на производстве. 3. Исходные данные для оценки химической обстановки 4. Исходные данные для оценки радиационной обстановки. 5. Коэффициенты ослабления уровней радиации зданий, сооружений, убежищ и т.д. 6. Установленные для выполнения задания допустимые дозы облучения, метеорологические данные. 7. Время ядерного взрыва, коэффициенты ослабления, установленные допустимые дозы облучения, метеорологические данные.

Таблица 19 ПК-14 – способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий. Этап 2

<p>Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности</p>	<p>Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности</p>
<p>Знать: методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Каковы основные методы защиты персонала и населения при ЧС (авариях, катастрофах, стихийных бедствиях)? 2. Что представляют собой мероприятия противорадиационной и противохимической защиты? 3. Какие виды эвакуационных мероприятий вы знаете? 4. Система противопожарной защиты
<p>Уметь: выбирать и реализовывать методы защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Наиболее эффективным способом защиты от внешнего гамма-излучения радиоактивных осадков является: <ol style="list-style-type: none"> 1. медикаментозная профилактика лучевых поражений; 2. укрытие в защитных сооружениях; 3. дезактивация поверхности территории; 4. регулирование доступа в зону аварии и выхода из нее. 2. Порядок выбора и выдачи средств индивидуальной защиты на производстве и в ЧС 3. Действие населения в условиях ЧС по сигналам управления по делам ГО и ЧС.

	<p>2. В отношении маркетинга услуг существует пятое "P" помимо традиционных четырех "P". Это пятое "P" означает:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> персонал</p> <p><input type="checkbox"/> презентация</p> <p><input type="checkbox"/> позиционирование</p> <p><input type="checkbox"/> потребительское предпочтение</p> <p><input type="checkbox"/> физическое распределение</p>
<p>Навыки: методами управления технологически процессами при производстве продукции растениеводства, отвечающими требованиям стандартов и рынка.</p>	<p>1. Государственное воздействие на ценообразование проявляется в форме:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> установления фиксированных максимальных цен</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> установления и сбора налогов и акцизных сборов на определенные товары</p> <p><input type="checkbox"/> поощрения соглашений между компаниями с целью установления большего контроля над рынком</p> <p><input type="checkbox"/> стандартизации ставки НДС</p> <p><input type="checkbox"/> установления фиксированных минимальных цен</p> <p>2. Кривая спроса, представленная на рисунке, отражает ...</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> существование ценовых барьеров</p> <p><input type="checkbox"/> эффект выравнивания цен</p> <p><input type="checkbox"/> психологию сравнения цен</p> <p><input type="checkbox"/> стратегию ценообразования на дополняющие продукты</p>

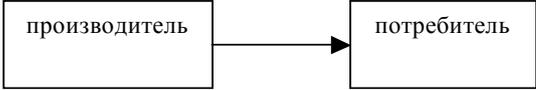
Таблица 21 ПК-16 – способностью к принятию управленческих решений в различных производственных и погодных условиях. Этап 2

<p>Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности</p>	<p>Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности</p>
<p>Знать: формы участия персонала в управлении.</p>	<p>Деловая игра "Вступление в должность"</p> <p>Обоснование ситуации</p> <p>Появление в трудовом коллективе нового руководителя всегда значительное событие как для него самого, так и для подчинённых. Вступающему в должность, даже если он не назначен на нее, а избран коллективом или прошёл по конкурсу, предстоит ещё заслужить или закрепить свой авторитет и доверие коллектива. Ему придется адаптироваться в сложившемся коллективе, система отношений, установки и стиль работы которого уже сформировались. Поэтому возможны значительные осложнения, противоречия, конфликты, иногда заканчивающиеся</p>

	<p>отторжением нового руководителя.</p> <p>С наибольшими сложностями сталкиваются при этом молодые, начинающие руководители. Они, как правило, ещё не умеют работать с людьми, плохо чувствуют разницу между личными контактами и деловым общением, иногда грешат самолюбованием, администрированием, а потому теряют контакт с коллективом. Другая крайность выражается в стремлении избежать активных действий. А ведь первое впечатление, сложившееся о человеке, оказывается наиболее сильным и сохраняется достаточно долго. Новому руководителю следует помнить, что состав и последовательность его действий должны определяться не только разработанной им стратегией работы коллектива, но и особенностями межличностных отношений.</p> <p>Цели изучения ситуации</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение процедуры вхождения в должность руководителя. 2. Выявление различных точек зрения на проблему вхождения в должность. 3. Оценка готовности занять должность руководителя. 4. Тренинг делового общения, ведения дискуссий, принятия решения. 5. Обучение моделированию процесса вхождения в должность. 6. Отработка типовых процедур знакомства руководителя с коллективом, разработка плана работы в первые дни, принятия и реализации решений в новых условиях.
<p>Уметь: самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Денежная цена товаров, публикуемая в прейскурантах, справочниках и биржевых котировках. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> номинальная <input type="checkbox"/> базисная <input type="checkbox"/> фактурная <input type="checkbox"/> оптовая <input type="checkbox"/> розничная 2. Цена, по которой товар поставляется крупными партиями. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> оптовая <input type="checkbox"/> базисная <input type="checkbox"/> фактурная <input type="checkbox"/> договорная <input type="checkbox"/> розничная
<p>Навыки: методами проведения маркетинговых исследований.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Снижение цены товара, предлагаемое продавцами участникам каналов товародвижения, выполняющим определенные функции это скидка ... <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> функциональная <input type="checkbox"/> сезонная <input type="checkbox"/> за количество товара <input type="checkbox"/> товарообменный зачет <input type="checkbox"/> за продвижение товаров 2. Различные цены на билеты в театр, в зависимости от расположения мест в зале, является примером установления цен: <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> дискриминационных <input type="checkbox"/> с учетом психологии покупателя <input type="checkbox"/> эталонов

	<input type="checkbox"/> для стимулирования сбыта <input type="checkbox"/> ориентированных на ценность
--	---

Таблица 22 ПК-18 готовностью управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции. 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: основные принципы этики деловых отношений.</p>	<p>1. Основные правила и идеалы, которым следует лицо, принимающее решение, столкнувшись с ситуацией выбора - <i>Правильные варианты ответа:</i> мораль.</p> <p>2. Рисунку соответствует ...</p> <div style="text-align: center; margin: 10px 0;">  <pre> graph LR A[производитель] --> B[потребитель] </pre> </div> <p> <input checked="" type="checkbox"/> канал прямого маркетинга <input type="checkbox"/> двухуровневый канал распределения <input type="checkbox"/> горизонтальная маркетинговая система <input type="checkbox"/> франчайзинговая организация </p>
<p>Уметь: проводить укрупненные расчеты затрат на производство и реализацию продукции.</p>	<p>1. Манера человека устанавливать связь с другими:</p> <p> <input checked="" type="checkbox"/> межличностный стиль <input type="checkbox"/> межличностное общение <input type="checkbox"/> межличностные стратегии <input type="checkbox"/> формализованный стиль </p> <p>2. Способность ощутить себя на месте другого человека и понять его точку зрения и эмоции - <i>Правильные варианты ответа:</i> эмпатия;</p>
<p>Навыки: методами управления технологическими процессами при производстве продукции растениеводства, отвечающими требованиям стандартов и рынка.</p>	<p>1. Маркетинг, основанный на интеграции или стандартизации маркетинговой деятельности на различных географических рынках носит название - ... Маркетинг.</p> <p> <input checked="" type="checkbox"/> глобальный <input type="checkbox"/> массовый <input type="checkbox"/> традиционный <input type="checkbox"/> стратегический <input type="checkbox"/> конверсионный </p> <p>2. Экономическими факторами, отражающими привлекательность страны как зарубежного рынка, являются:</p> <p> <input checked="" type="checkbox"/> структура промышленности страны <input checked="" type="checkbox"/> распределение дохода <input type="checkbox"/> топографические характеристики <input type="checkbox"/> степень урбанизации <input type="checkbox"/> непостоянство валютных курсов </p>

	<input type="checkbox"/> совместное владение <input type="checkbox"/> лицензирование <input type="checkbox"/> подрядное производство
Навыки: методами проведения маркетинговых исследований	<p>1. На рисунке представлена действующая структура службы маркетинга ...</p> <pre> graph TD D[Дирекция] --> P[Производство] D --> S[Сбыт] D --> T[Техническое обслуживание] D --> OM[Отдел маркетинга] </pre> <p> <input checked="" type="checkbox"/> линейно-штабная организация маркетинга <input type="checkbox"/> функциональная организация маркетинга <input type="checkbox"/> матричная организация <input type="checkbox"/> рыночная организация управления службой маркетинга <input type="checkbox"/> товарная организация управления службой маркетинга </p> <p>2. На рисунке представлена действующая структура службы маркетинга ...</p> <pre> graph TD ZD[Заместитель директора по маркетингу] --> MT[Маркетолог по товару] ZD --> MR[Менеджер по рынку] ZD --> MS[Менеджер по сбыту] ZD --> MRK[Менеджер по рекламе] MT --> TA[Товар А] MT --> TB[Товар В] MR --- E1[] MS --- E1 MRK --- E1 E1 --- E2[] E2 --- E3[] </pre> <p> <input checked="" type="checkbox"/> товарная организационная структура управления службой маркетинга <input type="checkbox"/> дивизиональная организация службы маркетинга <input type="checkbox"/> рыночная организационная структура управления <input type="checkbox"/> организационная структура современного отдела маркетинга <input type="checkbox"/> функциональная организационная структура управления службой маркетинга </p>

Таблица 24 ПК-22 – владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений. 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: характеристику растительного сырья и продуктов переработки как товара.	1. Классификация товара 2. Примеры товаров растительного, животного происхождения

	3. Примеры товаров смешанного происхождения
Уметь: определять качество товаров растительного происхождения и продуктов переработки.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Кислотность молока 2. Определение массовой доли влаги в мясе 3. Содержание сырой клейковины в зерне
Навыки: навыками поиска технических данных, показателей и результатов работы предприятий по производству сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Объекты добровольной и обязательной сертификации. 2. Система сертификации. 3. Федеральный закон о качестве и безопасности пищевых продуктов.

Таблица 25 ПК-22 – владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений. 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: характеристику сырья животного происхождения и продуктов переработки как товара.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основные понятия качества и безопасности пищевых продуктов. 2. Правовое регулирование отношений в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. 3. Оборотоспособность растениеводческой продукции и сырья.
Уметь: определять качество товаров животного происхождения и продуктов переработки.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов. 2. Полномочия Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. 3. Государственное нормирование в области качества и безопасности пищевого сырья и продуктов питания.
Навыки: навыками поиска технических данных, показателей и результатов работы предприятий по производству сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Государственная регистрация и лицензирование пищевых продуктов. 2. Оценка и подтверждение соответствия требованиям нормативных документов пищевого сырья и продуктов питания. 3. Надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности продуктов. 4. Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов, здоровья населения.

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

В процессе изучения дисциплины предусмотрены следующие формы контроля: зачет с оценкой.

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

дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем, ведущим аудиторские занятия.

Текущий контроль успеваемости может проводиться в следующих формах:

- устный опрос.

Результаты текущего контроля успеваемости фиксируются в журнале занятий с соблюдением требований по его ведению.

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 текущего контроля.

Зачет с оценкой, предполагает проверку усвоения учебного материала практики, ведения рабочего дневника и защиту 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.