

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ  
ТОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ (НИ ТГУ)

Научно-образовательный центр Передовая инженерная школа «Агробиотек»

Оценочные материалы по практике

**Технологическая практика 2**

**35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

Направленность (профиль) подготовки:  
**«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»**

Форма обучения

**Очная**

Квалификация

**Бакалавр**

Год приема

**2025**

Томск – 2024

## **1. Компетенции и индикаторы их достижения, проверяемые данными оценочными материалами**

ИПК-2.1 Демонстрирует знания по эффективному использованию технологий растениеводства

ИПК-4.1 Демонстрирует знания современных технологий производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства

ИПК-5.1 Обладает навыками оценивать эффективность используемых и разрабатываемых технологических решений по производству, первичной переработке, хранению сельскохозяйственной продукции

## **2. Оценочные материалы текущего контроля и критерии оценивания**

Примерный список вопросов (ИПК-2.1; ИПК-4.1; ИПК-5.1)

1. Организация убоя сельскохозяйственных животных и птицы.
2. Показатели безопасности молока и мяса.
3. Структура нормативной документации для пищевых производств.
4. Источники обсеменения продукции.
5. Опасные факторы на производстве.
6. Требования, предъявляемые к посуде и инвентарю.
7. Контроль процесса мойки оборудования.
8. Использование современных способов очистки.
9. Личная гигиена и санитарная одежда работников, контактирующих с производимой продукцией.
10. Техника безопасности с технологическим оборудованием.
11. Технология переработки молока.
12. Технология переработки мяса.
13. Технология переработки рыбы (или другого сельскохозяйственного сырья).
14. Технологические операции и оборудование при производстве молочных и кисломолочных продуктов.
15. Технологические операции и оборудование при производстве мясной продукции.
16. Виды технологического оборудования на производстве.
17. Организация лабораторного и функционального контроля.
18. Анализ показателей качества и безопасности молока-сырья, мяса и производимой продукции.
19. Ветеринарно-санитарный контроль продукции.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза и подтверждение соответствия производимой продукции.
21. Виды контроля качества и безопасности продукции.

Достаточный уровень «Зачтено». Обучающийся показал знание основных положений практики, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи; кооперироваться с коллегами, повышать свою квалификацию; показал навыки использования данных в управлении производственными процессами; навыки анализа результатов деятельности производственных подразделений; навыки работы и проведения анализа научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования; владения современными достижениями в профессиональной сфере.

Недостаточный уровень «Не зачтено». При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений практики, неумение находить правильное решение конкретной практической задачи, кооперироваться с коллегами, повышать свою квалификацию; не показал навыки использования данных в управлении производственными процессами; навыки анализа результатов деятельности

подразделений; навыки внедрения результатов исследований и разработок в профессиональной сфере; навыки работы и анализа научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования; владения современными достижениями в профессиональной области.

### **3. Оценочные материалы итогового контроля (промежуточной аттестации) и критерии оценивания**

В процессе прохождения практики студенту необходимо сформировать отчет (ИПК-2.1; ИПК-4.1; ИПК-5.1) с учетом заполнения и включением в него табличного материала по разделам и в соответствии со следующей структурой:

Введение

1 Общая характеристика предприятия

1.1 Технология переработки продукции

1.2 Гигиена производства

1.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза и подтверждение соответствия производимой продукции

1.4 Результаты финансово-экономической деятельности предприятия

1.5 Охрана окружающей среды

1.6 Безопасность жизнедеятельности

2 Работа, выполненная в период практики

Выводы

Предложения производству

Список использованной документации

Приложения

По итогу практики студенты защищают свои отчеты на заседании кафедры.

По окончании практики в течение первых пяти дней занятий в семестре обучающиеся представляют на кафедру отчет по производственной технологической практике, к которому прилагают следующие документы:

1. Направление на практику, удостоверяющее сроки прохождения практики.
2. Копию письма (распоряжения, приказа) из профильной организации о возможности прохождения практики в данной организации и назначении руководителя практики от организации (при отсутствии в договоре с профильной организацией на проведение производственной практики со студентами института фамилии руководителя практики от организации).
3. Выписку из журнала по технике по безопасности.
4. Индивидуальное задание, выданное руководителем практики от института и подписанное руководителем практики от профильной организации.
5. Совместный рабочий график (план) проведения практики, заверенный руководителями практики от института и профильной организации.
6. Дневник прохождения производственной практики, заверенный печатью организации.
7. Характеристику с места прохождения практики с записью о прохождении вводного инструктажа по ТБ в первый день практики.
8. Аттестационный лист, заверенный руководителем практики от профильной организации.
9. Рецензию на отчет по производственной практике от руководителя практики от института.

#### **Работа, выполненная в период практики**

Служебные обязанности, виды выполненных работ. Приобретенные навыки и умения: работы в коллективе, безопасного обращения с животными, выполнения технологических

операций (расшифровать), работы с оборудованием, заполнения форм зоотехнического и племенного учета, соблюдения правил техники безопасности и пожаробезопасности на производстве, самостоятельного сбора и анализа материала.

Выводы - краткие пронумерованные заключения по результатам исследований. В выводах оценивается состояние предприятия, работа его подразделений, представляются основные достижения или проблемы предприятия.

Предложения. Основываясь на анализе, проведенном в отчете, формулируются предложения по совершенствованию работы предприятия. Список использованной документации. Приводится список используемой внешней нормативной документации и документации предприятия.

Приложения. В приложения следует включать вспомогательный материал: протоколы и акты исследований, детальное описание аппаратуры и приборов, использованных в экспериментах; таблицы со вспомогательными цифровыми данными, промежуточные расчеты, алгоритмы математической обработки результатов и т.д. Приложения необходимо располагать в порядке ссылок в тексте основных разделов работы. Приложения оформляют как продолжение работы на последующих его страницах. Приложение начинают с новой страницы, в правом верхнем углу печатают слово «Приложение». Каждое приложение должно иметь буквенный порядок и тематический заголовок.

По итогу практики студенты защищают свои отчеты на заседании кафедры.

Недостаточный уровень «Не зачтено». При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений практики.

Обучающийся не овладел:

- умением находить правильное решение конкретной практической задачи, кооперироваться с коллегами, повышать свою квалификацию;
- навыками использования данных в управлении производственными процессами;
- навыками анализа результатов деятельности подразделений;
- навыками внедрения результатов исследований и разработок в профессиональной сфере;
- навыками работы и анализа научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;
- знаниями современных достижений в профессиональной области.

#### **4. Оценочные материалы для проверки остаточных знаний (сформированности компетенций)**

Примерный список вопросов к опросу (ИПК-2.1; ИПК-4.1; ИПК-5.1):

1. Организация убоя сельскохозяйственных животных и птицы.
2. Показатели безопасности молока и мяса.
3. Структура нормативной документации для пищевых производств.
4. Источники обсеменения продукции.
5. Опасные факторы на производстве.
6. Требования, предъявляемые к посуде и инвентарю.
7. Контроль процесса мойки оборудования.
8. Использование современных способов очистки.
9. Личная гигиена и санитарная одежда работников, контактирующих с производимой продукцией.
10. Техника безопасности с технологическим оборудованием.
11. Технология переработки молока.
12. Технология переработки мяса.
13. Технология переработки рыбы (или другого сельскохозяйственного сырья).
14. Технологические операции и оборудование при производстве молочных и кисломолочных продуктов.

15. Технологические операции и оборудование при производстве мясной продукции.
16. Виды технологического оборудования на производстве.
17. Организация лабораторного и функционального контроля.
18. Анализ показателей качества и безопасности молока-сырья, мяса и производимой продукции.
19. Ветеринарно-санитарный контроль продукции.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза и подтверждение соответствия производимой продукции.
21. Виды контроля качества и безопасности продукции.
22. Побочные продукты обработки кишок и направления их рационального использования.
23. Типы предприятий мясной промышленности. Особенности размещения предприятий.
24. Классификация и ассортимент продукции выпускаемой, мясной промышленностью.
25. Виды промышленных животных и птиц, перерабатываемых мясной промышленностью. Характеристика животных, поступающих на убой.
26. Технологическая схема переработки крупного рогатого скота.

Достаточный уровень «Зачтено». Обучающийся показал знание основных положений практики, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи; кооперироваться с коллегами, повышать свою квалификацию; показал навыки использования данных в управлении производственными процессами; навыки анализа результатов деятельности производственных подразделений; навыки работы и проведения анализа научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования; владения современными достижениями в профессиональной сфере.

Недостаточный уровень «Не зачтено». При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений практики, неумение находить правильное решение конкретной практической задачи, кооперироваться с коллегами, повышать свою квалификацию; не показал навыки использования данных в управлении производственными процессами; навыки анализа результатов деятельности подразделений; навыки внедрения результатов исследований и разработок в профессиональной сфере; навыки работы и анализа научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования; владения современными достижениями в профессиональной области.

### **Информация о разработчиках**

Голохваст Кирилл Сергеевич -доктор биологических наук, и.о. директора НОЦ ПИШ "Агробиотек"