

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

Научно-образовательный центр Передовая инженерная школа «Агробиотек»

Оценочные материалы по учебной практике

Технологическая практика

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

– ИУК 1.2 Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.

– ИОПК 1.2 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

– ИОПК 1.3 Использует основные законы общепрофессиональных дисциплин для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

– ИОПК 4.1 Обосновывает использование современных технологий производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

2. Оценочные материалы текущего контроля и критерии оценивания

Примерный список вопросов (ИУК 1.2, ИОПК 1.2, ИОПК 1.3, ИОПК 4.1)

1. Что такое экстерьер? Какие недостатки экстерьера существуют? Как они связаны со здоровьем и продуктивностью разных видов животных?
2. Типы конституций птиц разных направлений продуктивности.
3. Способы содержания птиц.
4. Группы кормов, используемых для кормления птицы.
5. Типы кормления.
6. Подготовка кормов к скармливанию.
7. Оценка качества выпускаемой продукции птицеводства.
8. Какие половозрастные группы птиц используют для производства мяса?
9. Предубойное содержание птицы.
10. Для каких целей проводят оглушение птицы? Способы оглушения.
11. По каким показателям оценивается качество молока?
12. Опишите положительные и отрицательные стороны холодного метода содержания молодняка крупного рогатого скота.
13. По каким критериям оценивается благополучие птицы, крупного рогатого скота, свиней?
14. Физиологические основы образования и накопления молока в вымени.
15. Подготовка коров к доению, подготовительный массаж вымени.
16. Подключение доильного аппарата, контроль за ходом доения, машинное додаивание, снятие аппарата.
17. Уход за выменем после доения. Влияние на здоровье коровы.
18. Правила санитарного ухода за доильными аппаратами и установками.
19. Санитарная обработка доильных аппаратов.
20. Последовательность выполнения операций при подготовке вымени к доению.
21. Классификация моющих и дезинфицирующих средств.
22. Положительные и отрицательные стороны машинного доения коров.
23. Проведение контрольных доений, индивидуальный учет молока от каждой коровы.
24. Отбор и консервирование средних проб молока для определения его качества.
25. Температура воды для подмывания вымени и обогрева доильных стаканов в зимний период.

26. Первичная обработка молока.
27. Гигиена работников молочной фермы.
28. Технические требования к качеству молока.
29. Типы предприятий мясной промышленности. Особенности размещения предприятий.
30. Классификация и ассортимент продукции выпускаемой, мясной промышленностью.
31. Виды промышленных животных и птиц, перерабатываемых мясной промышленностью. Характеристика животных, поступающих на убой.
32. Предубойное содержание скота.
33. Ветеринарно-санитарный контроль в цехе убоя скота и разделки туш. Точки ветеринарного контроля при переработке скота и свиней.
34. Назначение операции оглушения животных. Способы оглушения, их преимущества и недостатки.
35. Клеймение скота и птицы. Категории упитанности убойных животных и птицы.
36. Технологическая схема переработки крупного рогатого скота. Дефекты, возникающие в процессе обработки (по стадиям).

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

По результатам прохождения учебной практики обучающиеся представляют отчеты и следующие документы (ИУК 1.2, ИОПК 1.2, ИОПК 1.3, ИОПК 4.1):

- Дневник-отчет с заполненными формами рабочего графика (план) проведения практики, заверенный руководителем практики от института. В период практики обучающийся кратко излагает в дневнике-отчете проделанную им работу в соответствии с рабочим графиком.
- Характеристика;
- Аттестационный лист;
- Рецензия на дневник-отчет каждого обучающегося.

Дневники-отчеты практики с отметкой ведущего преподавателя о выполнении задания обучающиеся сдают на кафедру руководителю практики от института, назначенного приказом по институту. Дневники-отчеты регистрируются и после защиты хранятся на указанной кафедре в установленном порядке.

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 (ИУК 1.2, ИОПК 1.2, ИОПК 1.3, ИОПК 4.1):

1. Способы переработки свиней, нормы выхода готовой продукции в зависимости от способа переработки и категории упитанности.
2. Технологическая схема обработки свиней без шкуры. Классификация сырья и готовой продукции. Сущность и назначение отдельных операций, режимные параметры, дефекты, возникающие в процессе переработки (по стадиям).
3. Технологическая схема переработки мелкого рогатого скота. Дефекты, возникающие в процессе переработки (по стадиям).
4. Требования к жирсырью, условиям его сбора и подготовки к переработке.
5. Мероприятия, направленные на снижение потерь сырьевых ресурсов в убойном цехе.
6. Понятие кишечного комплекта и его состав для разных видов животных.
7. Готовая продукция кишечного цеха, характеристика и направления использования.
8. Побочные продукты обработки кишок и направления их рационального использования.
9. Типы предприятий мясной промышленности. Особенности размещения предприятий.
10. Классификация и ассортимент продукции выпускаемой, мясной промышленностью.
11. Виды промышленных животных и птиц, перерабатываемых мясной промышленностью. Характеристика животных, поступающих на убой.
12. Предубойное содержание скота.
13. Ветеринарно-санитарный контроль в цехе убоя скота и разделки туш.
14. Точки ветеринарного контроля при переработке скота и свиней.
15. Назначение операции оглушения животных. Способы оглушения, их преимущества и недостатки.
16. Клеймение скота и птицы. Категории упитанности убойных животных и птицы.
17. Технологическая схема переработки крупного рогатого скота.
18. Дефекты, возникающие в процессе обработки (по стадиям).
19. Способы переработки свиней, нормы выхода готовой продукции в зависимости от способа переработки и категории упитанности.
20. Технологическая схема обработки свиней без шкуры.
21. Классификация сырья и готовой продукции. Сущность и назначение отдельных операций, режимные параметры, дефекты, возникающие в процессе переработки (по стадиям).
22. Технологическая схема переработки мелкого рогатого скота.
23. Дефекты, возникающие в процессе переработки (по стадиям)..
24. Мероприятия, направленные на снижение потерь сырьевых ресурсов в убойном цехе.
25. Понятие кишечного комплекта и его состав для разных видов

животных.

26. Готовая продукция кишечного цеха, характеристика и направления использования. Побочные продукты обработки кишок и направления их рационального использования.

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"