

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»
Калининградский филиал

Кафедра агрономии



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе

С.А. Носкова

29 мая 2020 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПО ДИСЦИПЛИНЕ

*«ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ
ПРОДУКЦИИ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА»*

(приложение к рабочей программе)

Направление подготовки бакалавра
38.03.02 Менеджмент

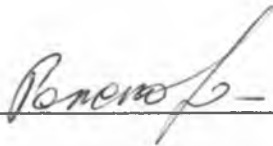
Тип образовательной программы
Прикладной бакалавриат

Направленность (профиль) образовательной программы
Менеджмент организации

Полесск
2020

Автор

Старший преподаватель



(подпись)

Рожкова Т.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы	4
2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	6
3	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	8
4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	11

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

Процесс изучения дисциплины «*Технологические основы производства и переработки продукции сельского хозяйства*» направлен на формирование следующих компетенций, отраженных в карте компетенций:

Код компетенции	Наименование компетенции	Структурные элементы компетенции (знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы*	Виды занятий для формирования компетенции**	Оценочные средства для проверки формирования компетенции***
ПК - 6	способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - законы естественных дисциплин, методы теоретического и экспериментального исследования; - методы оценки качества сельскохозяйственной продукции и её биохимические показатели; - показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки; - основные научные исследования проводимые в стране и зарубежном в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции согласно утвержденным программам. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности; - оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учётом биохимических показателей; - оценивать качество и безопасность 	2	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа	зачёт

		<p>сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции согласно утверждённым программам. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами математического анализа и моделирования теоретического и экспериментального исследования. - методиками проведения оценки качества сельскохозяйственной продукции. - требованиями нормативной и законодательной базы. - методиками проведения научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции согласно утверждённым программам. 			
--	--	---	--	--	--

2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.1 Показатели и критерии оценивания компетенций

Компетенция	Этап формирования компетенции	Показатели и критерии оценивания				Оценочные средства для проверки формирования компетенции***	
		не зачтено	зачтено			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		отсутствие усвоения (ниже порогового)	неполное усвоение (пороговое)	хорошее усвоение (углубленное)	отличное усвоение (продвинутое)		
ПК-6 способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений							
знать	2	не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки	законы естественных дисциплин	законы естественных дисциплин	законы естественных дисциплин	устный опрос	зачёт
уметь	2	большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено	допускает ошибки при использовании основных законов естественных дисциплин	использовать основные законы естественных дисциплин	использовать основные законы естественных дисциплин	устный опрос	зачёт
владеть	2	не может увязывать теорию с практикой	не владеет методами математического анализа и моделирования теоретического и	частично методами математического анализа и моделирования теоретического и	методами математического анализа и моделирования теоретического и	устный опрос	зачёт

			экспериментального исследования	экспериментального исследования	экспериментального исследования		
--	--	--	------------------------------------	------------------------------------	------------------------------------	--	--

2.2 Шкала оценивания компетенций

Средство оценивания: устный опрос

Шкала оценивания:

– оценка **«отлично»** выставляется студенту, если студент не только глубоко и прочно усвоил весь программный материал, но и проявил знания, выходящие за его пределы, почерпнутые из дополнительных источников (учебная литература, научно-популярная литература, научные статьи и монографии, сборники научных трудов и интернет-ресурсы и т. п.); умеет самостоятельно обобщать программный материал, не допуская ошибок, проанализировать его с точки зрения различных школ и взглядов; увязывает знания с практикой; приводит примеры, демонстрирующие глубокое понимание материала или проблемы;

– оценка **«хорошо»** выставляется студенту, если студент твердо знает программный материал, грамотно и последовательно его излагает, увязывает с практикой, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы;

– оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, если студент усвоил только основной программный материал, но не знает отдельных положений, в ответе допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала;

– оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, если студент не знает значительной части основного программного материала, в ответе допускает существенные ошибки, неправильные формулировки.

3 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

Средство оценивания: устный опрос

Шкала оценивания:

Вопросы к рубежному контролю (РК), раздел № 2 «Технология консервирования и хранения мяса и мясных продуктов»:

1. Классификация мяса по термическому состоянию (парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное и размороженное).
2. Консервирование мяса низкой температурой.
3. Консервирование мяса высокой температурой.
4. Консервирование мяса посолом.
5. Новые методы консервирования и обработка мясных продуктов.

Вопросы к рубежному контролю (РК), раздел № 3 «Технология производства и хранения колбасных и ветчинных изделий»:

1. Технология колбасных и ветчинных изделий.
2. Использование субпродуктов, крови, молочных продуктов, белковых добавок растительного происхождения (мука, концентрат, белковый изолят) и специй для производства колбасных изделий.

3. Виды колбасных изделий, упаковочные и увязочные материалы.
4. Технологические операции, выполняемые при изготовлении колбасных изделий и копченостей.
5. Технология переработки мяса на малых предприятиях, в крестьянских хозяйствах и домашних условиях.

Вопросы к рубежному контролю (РК), раздел № 4 «Состав и свойства молока»:

1. Молоко и молочные продукты, их значение в питании человека.
2. Классификация молочных продуктов при их производстве с использованием немолочного сырья.
3. Физико-химические показатели и биохимические свойства молока коров.
4. Состав и свойства молока сельскохозяйственных животных различных видов.
5. Влияние различных факторов на состав и свойства молока.
6. Основные санитарно-гигиенические требования к получению молока и его сохранению.
7. Условия получения молока от больных животных.
8. Сфера и цели применения Федерального закона «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».
9. Меры профилактики попадания в молоко и молочные продукты вредных веществ.

Вопросы к рубежному контролю (РК), раздел № 5 «Технология переработки молока»:

1. Учет и первичная обработка молока на ферме.
2. Транспортирование и реализация молока.
3. Приемка и первичная обработка молока на перерабатывающем предприятии.
4. Контроль качества молочного сырья при приемке на молокоперерабатывающем предприятии.
5. Механическая обработка молока: сепарирование, очистка, нормализация, гомогенизация и др.
6. Контроль качества молока при механической обработке.
7. Воздействие на молоко различных температурных режимов (охлаждение, замораживание, пастеризация, стерилизация, УВТ - обработка).
8. Контроль качества молока при тепловой обработке.
9. Производство питьевого молока и сливок.
10. Контроль качества питьевого молока и сливок при их производстве.

11. Производство кисломолочных продуктов.
12. Приготовление заквасок.
13. Классификация кисломолочных продуктов и их значение в питании человека.
14. Схема производства кисломолочных продуктов термостатным и резервуарным способами.
15. Технология сметаны: ассортимент, характеристика и особенности производства.
16. Технология творога и творожных продуктов: ассортимент, характеристика, способы производства.
17. Расфасовка, упаковка и хранение различных кисломолочных продуктов.
18. Оборудование для производства кисломолочных продуктов.
19. Контроль производства кисломолочных продуктов.
20. Основные пороки кисломолочных продуктов.
21. Требования, предъявляемые к качеству молока и сливок, используемых в маслоделии.
22. Производство масла способом сбивания сливок.
23. Особенности выработки масла на маслоизготовителях периодического и непрерывного действия.
24. Производство масла способом преобразования высокожирных сливок.
25. Требования, предъявляемые к качеству молока в сыроделии.
26. Общая технологическая схема производства сыра.
27. Изменение веществ сыра при созревании.
28. Уход за сыром во время созревания и подготовка сыров к реализации.
29. Оценка качества и пороки сыров.
30. Хранение, упаковка и транспортировка сыров.
31. Технология плавленых сыров.
32. Принципы и способы консервирования молока, виды молочных консервов.
33. Сырье для производства молочных консервов.
34. Технология производства стерилизованных, сгущенных и сухих молочных консервов.
35. Классификация, состав и питательные свойства мороженого.
36. Сырье и рецептуры для производства мороженого.
37. Общая схема и особенность технологии отдельных видов мороженого.
38. Расфасовка и закаливание мороженого.
39. Хранение и транспортировка мороженого.
40. Производство продуктов детского питания.
41. Значение молочных продуктов в питании детей разного возраста.
42. Типовые технологические схемы производства сухих и жидких продуктов

детского питания.

43. Характеристика вторичных (побочных) продуктов переработки молока: обезжиренное молоко, пахта, молочная сыворотка.

44. Технология продуктов из обезжиренного молока, пахты, молочной сыворотки.

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

Оценивание знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций осуществляется путем проведения процедуры промежуточной аттестации в соответствии с Положением университета о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам бакалавриата и программам магистратуры.

Промежуточная аттестация проводится устно в форме зачёта

Оценочные средства промежуточной аттестации:

Оценочное средство: вопросы к зачёту

Вопросы к зачёту

1. Основные этапы развития технологий хранения и переработки продукции животноводства. Общие сведения о способах и методах хранения животноводческой продукции.
2. Научные основы технологий хранения. Факторы, влияющие на сохранность продукции.
3. Удельный вес разных видов животных в общем мясном балансе России.
4. Использование возможностей птицеводства, коневодства, кролиководства, нутриеводства для увеличения производства мяса и расширения ассортимента мясопродуктов.
5. Порядок проведения закупок сельскохозяйственных животных и птицы.
6. Транспортировка убойных животных на мясокомбинат.
7. Ветеринарно-санитарные требования при перегоне скота.
8. Порядок приема и сдачи животных для убоя.
9. Нормы скидок живой массы при приеме и сдаче скота и птицы.
10. Методы определения упитанности скота и птицы.
11. Правила сдачи и приема скота и расчетов за него по массе и качеству мяса.
12. Особенности приема скота.
13. Переработка убойных животных.
14. Способы убоя на мясокомбинатах и бойнях.
15. Переработка свиней без снятия шкуры и со снятием крупона.

16. Убой и переработка птицы и кроликов.
17. Охрана гнуда, техника безопасности при убое животных.
18. Изменения в мясе после убоя.
19. Количественная и качественная характеристика мясной продуктивности.
20. Убойный выход, масса туши, жира-сырца, выход внутренних органов.
21. Морфологический состав мяса.
22. Химический состав мяса.
23. Классификация мяса в зависимости от пола, возраста, упитанности животных.
24. Комплексная оценка качества мяса.
25. Изменения в мясе при хранении.
26. Причины, условия возникновения пороков и мероприятия по их предупреждению.
27. Технология субпродуктов, жира, крови, кишечного и эндокринного сырья.
28. Оценка качества и рациональное использование субпродуктов.
29. Пищевые топленые жиры.
30. Сбор, консервирование и переработка крови на пищевые, кормовые и медицинские цели.

Шкала оценивания:

Критерии оценки знаний студентов при сдаче зачёта

оценка «зачтено» (при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении) **выставляется обучающемуся, если:**

обучающийся знает материал, грамотно и по существу излагает его, допуская не существенные ошибки, может увязывать теорию с практикой допуская небольшие неточностей в ответе;

большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, обучающийся владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

оценка «не зачтено» (при отсутствии усвоения (ниже порогового)):

Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные неточности в ответе, не может увязывать теорию с практикой; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено.