

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

*«ХРАНЕНИЕ И ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКЦИИ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА»*

(приложение к рабочей программе)

Направление подготовки бакалавра  
38.03.02 Менеджмент

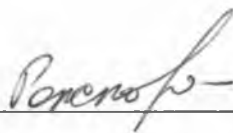
Тип образовательной программы  
Прикладной бакалавриат

Направленность (профиль) образовательной программы  
Менеджмент организации

Полесск  
2020

Автор

Старший преподаватель



Рожкова Т.В.

(подпись)

## 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	10
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 *Хранение и переработка 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 компетенций**	Оценочные средства для проверки формирования компетенций***
ОП К-2	способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования теоретического и экспериментального исследования	знать: законы естественных дисциплин, методы теоретического и экспериментального исследования; уметь: использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности; владеть: методами математического анализа и моделирования теоретического и экспериментального исследования.	5	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа	зачёт
ОП К-6	готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учётом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки	Знать: методы оценки качества сельскохозяйственной продукции и её биохимические показатели; уметь: оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учётом биохимических показателей; владеть: методиками проведения оценки качества сельскохозяйственной продукции.	5	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа	зачёт
ПК-7	готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и	знать: показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки; уметь: оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки; владеть: требованиями нормативной и законодательной базы.	5	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа	зачёт

	законодательной базы				
ПК- 20	способностью применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйствен ной продукции	<p>знать: основные научные исследования проводимые в стране и зарубежном в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции согласно утвержденным программам;</p> <p>уметь: применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции согласно утвержденным программам;</p> <p>владеть: методиками проведения научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции согласно утвержденным программам.</p>	5	Лекции Практи ческие занятия Самост оятельн ая работа	зачёт

## 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***
		отсутствие усвоения (ниже порогового)	неполное усвоение (пороговое)	хорошее усвоение (углубленное)	отличное усвоение (продвинутое)	Промежуточная аттестация
<i>ОПК-2 способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования</i>						
знать	5	не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки	законы естественных дисциплин	законы естественных дисциплин	законы естественных дисциплин	зачёт
уметь	5	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	зачёт
владеть	5	не может увязывать теорию с практикой	не владеет методами математического анализа и моделирования теоретического и экспериментального исследования	частично методами математического анализа и моделирования теоретического и экспериментального исследования	методами математического анализа и моделирования теоретического и экспериментального исследования	зачёт
<i>ОПК-6 готовность оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учётом биохимических показателей и определять способ её</i>						

<i>хранения и переработки</i>						
знать	5	не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки	методы оценки качества сельскохозяйственной продукции	методы оценки качества сельскохозяйственной продукции	методы оценки качества сельскохозяйственной продукции	зачёт
уметь	5	большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено	допускает значительные ошибки при оценке качества с.-х. продукции	оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учётом биохимических показателей, но допускает несущественные ошибки	оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учётом биохимических показателей	зачёт
владеть	5	не владеет способом хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	не владеет способом хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	способом хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, допускает небольшие ошибки	способом хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	зачёт
<i>ПК-7 готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</i>						
знать	5	не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки	качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	зачёт
уметь	5	большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено	допускает значительные ошибки при оценке качества и безопасности с.-х. продукции	оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, допускает небольшие ошибки	оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	зачёт
владеть	5	не владеет способами оценки качества и безопасности	не владеет способами оценки качества и безопасности	способами оценки качества и безопасности сельскохозяйственного	способами оценки качества и безопасности сельскохозяйственного	зачёт

		сельскохозяйственной продукции	сельскохозяйственной продукции	сырья и продуктов переработки , допускает незначительные ошибки	сырья и продуктов переработки	
<i>ПК-20 способность применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</i>						
знать	5	не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки	основные научные исследования проводимые в стране и зарубежном в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции согласно утверждённым программам	основные научные исследования проводимые в стране и зарубежном в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции согласно утверждённым программам	основные научные исследования проводимые в стране и зарубежном в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции согласно утверждённым программам	зачёт
уметь	5	большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено	допускает значительные ошибки в применении современных методов исследований в области производства и переработки	применять современные методы научных исследований в области производства и переработки, допуская незначительные ошибки	применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции согласно утверждённым программам	зачёт
владеть	5	не владеет методиками проведения научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции согласно утверждённым программам	Допускает значительные ошибки в методах проведения научных исследований в области производства и переработки с.-х. продукции	методиками проведения научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции с небольшими ошибками	методиками проведения научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции согласно утверждённым программам	зачёт



## 2.2 Шкала оценивания компетенций

Оценочное средство: вопросы к зачёту

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.

### **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**

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. Технологическая линия по переработке моркови.
7. Шоковая заморозка овощей.
8. Технологическая линия по переработке зерна.

9. Виды сушки пряно-ароматических культур.
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 груди, 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. Технологическая линия по переработке картофеля на чипсы.
27. Технологическая линия по переработке картофеля на крахмал.
28. Оценка качества и рациональное использование субпродуктов.
29. Пищевые топленые жиры.
30. Технологическая линия по переработке продовольственного картофеля.
31. Классификация мяса по термическому состоянию (парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное и размороженное).
32. Консервирование мяса низкой температурой.
33. Консервирование мяса высокой температурой.
34. Консервирование мяса посолом.
35. Новые методы консервирования и обработка мясных продуктов.
36. Технология колбасных и ветчинных изделий.
37. Использование субпродуктов, крови, молочных продуктов, белковых добавок растительного происхождения (мука, концентрат, белковый изолят) и специй для производства колбасных изделий.
38. Виды колбасных изделий, упаковочные и увязочные материалы.
39. Технологические операции, выполняемые при изготовлении колбасных изделий и копченостей.
40. Технология переработки мяса на малых предприятиях, в крестьянских хозяйствах и домашних условиях.

41. Молоко и молочные продукты, их значение в питании человека.
42. Классификация молочных продуктов при их производстве с использованием немолочного сырья.
43. Физико-химические показатели и биохимические свойства молока коров.
44. Состав и свойства молока сельскохозяйственных животных различных видов.
45. Влияние различных факторов на состав и свойства молока.
46. Основные санитарно-гигиенические требования к получению молока и его сохранению.
47. Условия получения молока от больных животных.
48. Сфера и цели применения Федерального закона «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».
49. Меры профилактики попадания в молоко и молочные продукты вредных веществ.
50. Учет и первичная обработка молока на ферме.
51. Транспортирование и реализация молока.
52. Приемка и первичная обработка молока на перерабатывающем предприятии.
53. Контроль качества молочного сырья при приемке на молокоперерабатывающем предприятии.
54. Механическая обработка молока: сепарирование, очистка, нормализация, гомогенизация и др.
55. Контроль качества молока при механической обработке.
56. Воздействие на молоко различных температурных режимов (охлаждение, замораживание, пастеризация, стерилизация, УВТ - обработка).
57. Контроль качества молока при тепловой обработке.
58. Производство питьевого молока и сливок.
59. Контроль качества питьевого молока и сливок при их производстве.
60. Производство кисломолочных продуктов.
61. Приготовление заквасок.
62. Классификация кисломолочных продуктов и их значение в питании человека.
63. Схема производства кисломолочных продуктов термостатным и резервуарным способами.
64. Технология сметаны: ассортимент, характеристика и особенности производства.
65. Технология творога и творожных продуктов: ассортимент, характеристика, способы производства.

66. Расфасовка, упаковка и хранение различных кисломолочных продуктов.
67. Оборудование для производства кисломолочных продуктов.
68. Контроль производства кисломолочных продуктов.
69. Основные пороки кисломолочных продуктов.
70. Требования, предъявляемые к качеству молока и сливок, используемых в маслоделии.
71. Производство масла способом сбивания сливок.
72. Особенности выработки масла на маслоизготовителях периодического и непрерывного действия.
73. Производство масла способом преобразования высокожирных сливок.
74. Требования, предъявляемые к качеству молока в сыроделии.
75. Общая технологическая схема производства сыра.
76. Изменение веществ сыра при созревании.
77. Уход за сыром во время созревания и подготовка сыров к реализации.
78. Оценка качества и пороки сыров.
79. Хранение, упаковка и транспортировка сыров.
80. Технология плавленых сыров.
81. Принципы и способы консервирования молока, виды молочных консервов.
82. Сырье для производства молочных консервов.
83. Технология производства стерилизованных, сгущенных и сухих молочных консервов.
84. Классификация, состав и питательные свойства мороженого.
85. Сырье и рецептуры для производства мороженого.
86. Общая схема и особенность технологии отдельных видов мороженого.
87. Расфасовка и закаливание мороженого.
88. Хранение и транспортировка мороженого.
89. Производство продуктов детского питания.
90. Значение молочных продуктов в питании детей разного возраста.
91. Типовые технологические схемы производства сухих и жидких продуктов детского питания.
92. Характеристика вторичных (побочных) продуктов переработки молока: обезжиренное молоко, пахта, молочная сыворотка.
93. 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:*

Вопросы к зачёту.

Уровень сформированности компетенций определяется оценками «зачтено», «не зачтено»

Шкала оценивания:

**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.