

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Кемеровская государственная сельскохозяйственная академия»

УТВЕРЖДЕН: на заседании агроколледжа
протокол № 1 от 31 августа 2022 Директор
агроколледжа Т.Б. Шайдулина


(подпись)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПРИЛОЖЕНИЕ К РАБОЧЕЙ ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

УП.02.01 Учебная практика
ПП. 02.02 Производственная практика

для студентов по специальности
36.02.02 Зоотехния

Разработчик: Шенцева А.В.

Кемерово 2022

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ	3
1.1 Перечень компетенций	3
1.2 Описание шкал оценивания	4
1.3 Общая процедура и сроки проведения оценочных мероприятий	5
2 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ	7
2.1 Промежуточная аттестация	7
3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ.....	11

1 ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

1.1 Перечень компетенций

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий;
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;
- ПК 1.1. Выбирать и соблюдать режимы содержания животных, составлять рационы кормления;
- ПК 1.2. Рационально использовать корма, сенокосы, пастбища и другие кормовые угодья;
- ПК 1.3. Проводить мероприятия по улучшению воспроизводства стада, увеличению продуктивности и увеличению выхода молодняка сельскохозяйственных животных на сельскохозяйственном предприятии;
- ПК 1.4. Производить отбор животных на племя, отбор и подбор пар;
- ПК 1.5. Организовывать и проводить санитарно-профилактические работы по предупреждению основных незаразных, инфекционных и инвазионных заболеваний сельскохозяйственных животных;
- ПК 1.6. Оказывать первую помощь сельскохозяйственным животным;
- ПК 2.1. Выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства;
- ПК 2.2. Разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению удоев, привесов и других производственных показателей животноводства;

- ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства;
- ПК 3.1. Выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение;
- ПК 3.2. Подготавливать объекты для хранения продукции животноводства к эксплуатации;
- ПК 3.3. Контролировать состояние продукции животноводства в период хранения;
- ПК 3.4. Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и ее транспортировку;
- ПК 3.5. Реализовывать продукцию животноводства;
- ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности в структурном подразделении предприятия отрасли;
- ПК 4.2. Планировать и организовывать выполнение работ и оказание услуг в области профессиональной деятельности в структурном подразделении предприятия отрасли исполнителями;
- ПК 4.3. Осуществлять контроль и оценку хода и результатов выполнения работ и оказания услуг в области профессиональной деятельности в структурном подразделении предприятия отрасли исполнителями;
- ПК 4.4. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию структурного подразделения предприятия отрасли.

1.2 Описание шкал оценивания

Для оценки составляющих компетенции при **текущем контроле и промежуточной аттестации** используется балльно-рейтинговая система оценок. При оценке контрольных мероприятий преподаватель руководствуется критериями оценивания результатов обучения, суммирует баллы за каждое контрольное задание и переводит полученный результат в вербальный аналог, руководствуясь таблицей 1 и формулой 1.

Таблица 1 – Сопоставление оценок когнитивных дескрипторов с результатами освоения программы дисциплины

Балл	Соответствие требованиям критерия	Выполнение критерия	Вербальный аналог	
1	2	3	4	
5	результат, содержащий полный правильный ответ, полностью соответствующий требованиям критерия	85-100% от максимального количества баллов	отлично	
4	результат, содержащий неполный правильный ответ (степень полноты ответа – более 75%) или ответ, содержащий незначительные неточности, т.е. ответ, имеющий незначительные отступления от требований критерия	75-84,9% от максимального количества баллов	хорошо	
3	результат, содержащий неполный	60-74,9% от	удовлетворительно	

	правильный ответ (степень полноты ответа – до 75%) или ответ, содержащий незначительные неточности, т.е. ответ, имеющий незначительные отступления от требований критерия	максимального количества баллов		
2	результат, содержащий неполный правильный ответ, содержащий значительные неточности, ошибки (степень полноты ответа – менее 60%)	до 60% от максимального количества баллов	неудовлетворительно	не зачтено
1	неправильный ответ (ответ не по существу задания) или отсутствие ответа, т.е. ответ, не соответствующий полностью требованиям критерия	0% от максимального количества баллов		

Расчет доли выполнения критерия от максимально возможной суммы баллов проводится по формуле 1:

$$A = \frac{\sum_{i=1}^n m_i k_i}{5 \cdot \sum_{i=1}^n m_i} \cdot 100\% \quad (1)$$

где n – количество формируемых когнитивных дескрипторов;

m_i – количество оценочных средств i-го дескриптора;

k_i – балльный эквивалент оцениваемого критерия i-го дескриптора;

5 – максимальный балл оцениваемого результата обучения.

Затем по таблице 1 (столбец 3) определяется принадлежность найденного значения A (в %) к доле выполнения критерия и соответствующий ему вербальный аналог.

Вербальным аналогом результатов зачета являются оценки «зачтено / не зачтено», экзамена – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», которые заносятся в экзаменационную (зачетную) ведомость (в то числе электронную) и зачетную книжку. В зачетную книжку заносятся только положительные оценки. Подписанный преподавателем экземпляр ведомости сдаётся не позднее следующего дня в деканат, а второй хранится на кафедре.

В случае неявки студента на зачет в экзаменационной ведомости делается отметка «не явился».

1.3 Общая процедура и сроки проведения оценочных мероприятий

Оценивание результатов обучения студентов по дисциплине осуществляется по регламентам текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль в семестре проводится с целью обеспечения своевременной обратной связи, для коррекции обучения, активизации самостоятельной работы студентов. Объектом текущего контроля являются конкретизированные результаты обучения (учебные достижения) по дисциплине.

Промежуточная аттестация предназначена для объективного подтверждения и оценивания достигнутых результатов обучения после завершения изучения дисциплины (или её части). Форма промежуточной аттестации по дисциплине определяется рабочим учебным планом.

Итоговая оценка определяется на основании таблицы 1.

Организация и проведение промежуточной аттестации регламентируется внутренними локальными актами.

Студенты, не прошедшие промежуточную аттестацию по графику сессии, должны ликвидировать задолженность в установленном порядке.

Классическая форма сдачи зачета (собеседование)

Зачет проводится в учебных аудиториях института. Студент случайным образом выбирает вопросы для сдачи зачета. Для подготовки к ответу студенту отводится 30 минут. Экзаменатор может задавать студентам дополнительные вопросы по программе учебной практике.

Во время подготовки, использование конспектов лекций, методической литературы, мобильных устройств связи и других источников информации запрещено. Студент, уличенный в списывании, удаляется из аудитории и в зачетно-экзаменационную ведомость ставится «не зачтено». В случае добровольного отказа отвечать на вопросы билета, преподаватель ставит в ведомости оценку «не зачтено».

Студенты имеют право делать черновые записи только на черновиках выданных преподавателем.

Студенты, не прошедшие промежуточную аттестацию по графику сессии, должны ликвидировать задолженность в установленном порядке.

2 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

2.1 Текущий контроль знаний студентов

Комплект вопросов для собеседования

Раздел 1 «Производство продукции животноводства»

1. Значение скотоводства и хозяйственно-биологические особенности крупного рогатого скота.
2. Основные тенденции в развитии скотоводства в России.
3. Факторы, влияющие на объемы и эффективность производства продукции скотоводства.
4. Молочная продуктивность коров, показатели ее оценки и методика их расчета.
5. Лактация; факторы, влияющие на ее продолжительность.
6. Сервис-период и сухостойный период, их значение.
7. Факторы, влияющие на молочную продуктивность коров.
8. Мясная продуктивность, показатели ее оценки и методика их расчета.
9. Факторы, влияющие на мясную продуктивность крупного рогатого скота.
10. Системы и способы содержания крупного рогатого скота разных половозрастных групп.
11. Способы и технология доения коров.
12. Технология производства говядины в хозяйствах с разной специализацией.
13. Породы молочного направления продуктивности, их характеристика и распространение.
14. Породы комбинированного направления продуктивности, их распространение и характеристика.
15. Породы мясного направления продуктивности, их распространение и характеристика.
16. Идентификация животных и способы их мечения.

Раздел 2 «Технологии переработки и хранения продукции животноводства»

1. Средний химический состав молока коровы.
2. Белковые вещества молока. Их пищевое и технологическое значение.
3. Назовите основные минеральные вещества, витамины и ферменты молока.
4. Биохимические и физические свойства молока, их использование в технологии молочных продуктов.

5. Влияние лактации на состав и технологические свойства молока.
6. Зависимость состава и свойств молока от породы коров.
7. Изменение состава и свойств молока под влиянием кормления, сезона года и условий содержания животных.
8. Влияние возраста и индивидуальных особенностей коров на состав и свойства молока.
9. Зависимость качественных показателей молока от моциона коров, массажа вымени, полноты выдаивания.
10. Какие показатели характеризуют санитарно-гигиеническое состояние молока?
11. Источники загрязнения молока нежелательной микрофлорой.
12. Какие показатели установлены в ГОСТе на молоко-сырье для различных сортов молока и каковы их параметры?
13. Взаимосвязь соматических клеток коров с качеством и технологическими свойствами молока.
14. Термоустойчивость молока, методы ее определения.
15. Что входит в первичную обработку молока?
16. Действие охлаждения молока на его качественные показатели.
17. Пастеризация и стерилизация молока: температура, время, эффект.
18. Правила транспортировки молока.
19. Условия реализации молока.
20. Что такое сепарирование молока?
21. Классификация питьевого молока в зависимости от используемого молочного сырья.
22. Классификация питьевого молока в зависимости от режима термической обработки. Краткая характеристика применяемой тепловой обработки молока.
23. Классификация питьевого молока в зависимости от содержания в нем жира.
24. Схема технологического процесса производства питьевого молока.
25. Особенности производства стерилизованного, восстановленного и топленого молока.
26. Чем обусловлены диетические и лечебные свойства кисломолочных продуктов?
27. Классификация кисломолочных продуктов в зависимости от консистенции и содержания основных компонентов (жира и белка).
28. Из каких основных процессов состоит производство кисломолочных продуктов?
29. Особенности термостатного и резервуарного способов производства кисломолочных продуктов.
30. Какие виды молочных продуктов получают при использовании молочнокислого брожения и при совместном молочнокислом и спиртовом брожении?
31. Факторы, влияющие на качество и выход масла.
32. Способы производства сливочного масла.
33. Назовите последовательность проведения отдельных операций при получении масла методом сбивания.
34. Перечислите основные виды сливочного масла и его химический состав (влага, жир, соль).

35. По каким показателям определяется сорт масла?
36. Приведите современную классификацию сыров и перечислите наиболее распространенные виды сыра.
37. Технологическая схема производства натуральных сычужных сыров.
38. Требование к молоку для производства сыров.
39. Основные условия транспортировки и параметры хранения твердого сыра.
40. Технологическая схема производства плавленых сыров.
41. Что такое вторичное молочное сырье, или белково-углеводное сырье?
42. Химический состав вторичного молочного сырья.
43. Какие молочные продукты можно приготовить из обезжиренного молока?
44. Молочные продукты из пахты.
45. Ассортимент молочных продуктов из сыворотки.
46. Какой физический показатель молока используется для пересчета количества молока из литров в килограммы и наоборот?
47. Что такое однопроцентное молоко? В каких случаях это понятие применяется? Разъясните сущность понятий – чистый жир и масло.
48. Какова будет средняя жирность сборного молока, если утром было принято 490 кг молока жирностью 4,2%, в полдень – 330 кг жирностью 3,8%, вечером – 280 кг жирностью 4,0%?
49. Пересчет молока на базисную жирность. Приведите пример.
50. В чем заключается контроль молочного производства по расходу сырья и по жировому балансу?
51. Количественные показатели мясной продуктивности.
52. Качественные показатели мясной продуктивности и качества мяса.
53. Морфологический состав мяса и факторы, на него влияющие.
54. Химический состав мяса и факторы, на него влияющие.
55. Белково-качественный показатель мяса и его изменчивость.
56. Органолептические показатели мяса и их изменчивость.
57. Технологические свойства мяса и мясопродуктов и их изменчивость.
58. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя.
59. Маркировка мяса.
60. Товароведческая оценка мяса.
61. Выход продуктов убоя.
62. Сортная разрубка туш крупного рогатого скота.
63. Послеубойное окоченение мяса.
64. Автолитические изменения в мясе.
65. Созревание мяса.
66. Пороки мяса.
67. Специфика автолиза в мясе (признаки ТЖС – DFD и БМВ – PSE).
68. Классификация методов консервирования мяса для хранения и их сущность.
69. Консервирование мяса холодом (сущность, методы и изменения в мясе).
70. Консервирование мяса посолом (сущность, методы и изменения в мясе).
71. Копчение мяса и мясопродуктов (сущность, методы и изменения в мясе).

72. Консервирование мяса и мясопродуктов высокими температурами.
73. Сублимация мяса.
74. Характеристика ассортимента колбасных изделий.
75. Технологические функции основных компонентов рецептур.
76. Технология производства вареных колбас.
77. Технология производства сосисок и сарделек.
78. Технология производства полукопченых колбас.
79. Технология производства варено-копченых колбас.
80. Технология производства сырокопченых колбас.
81. Классификация цельномышечных изделий.
82. Хранение и реализация цельномышечных продуктов.
83. Крупнокусковые полуфабрикаты.
84. Порционные полуфабрикаты.
85. Мелкокусковые полуфабрикаты.
86. Рубленые полуфабрикаты.
87. Прочие виды мясных полуфабрикатов.

3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

Оценка знаний по практике проводится с целью определения уровня освоения практических профессиональных умений и навыков, включает:

- собеседование;
- дневник и отчет по практике.

Оценка качества подготовки на основании выполненных заданий ведется преподавателям (с обсуждением результатов), баллы начисляются в зависимости от соответствия критериям таблицы 1.

Оценка качества подготовки по результатам самостоятельной работы студента ведется:

- 1) преподавателем – оценка глубины проработки материала, рациональность и содержательная ёмкость представленных интеллектуальных продуктов, наличие креативных элементов, подтверждающих самостоятельность суждений по теме;
- 2) группой – в ходе обсуждения представленных материалов;
- 3) студентом лично – путем самоанализа достигнутого уровня понимания темы.

По практике предусмотрены формы контроля качества подготовки:

- текущий (отчет по практике);
- промежуточный (оценивается уровень и качество подготовки практических профессиональных умений и навыков).

Результаты текущего и промежуточного контроля качества выполнения студентом запланированных видов деятельности по усвоению учебной дисциплины являются показателем того, как студент работал в течение семестра. Итоговый контроль проводится в форме промежуточной аттестации студента – зачет с оценкой (защита отчета).

Текущий контроль успеваемости предусматривает оценивание хода освоения практики, промежуточная аттестация обучающихся – оценивание результатов обучения на практике, в том числе посредством испытания в форме зачета с оценкой.

Для оценки качества подготовки студента по практике в целом составляется рейтинг – интегральная оценка результатов всех видов деятельности студента, осуществляемых в процессе ее изучения. Последняя представляется в балльном исчислении согласно таблице 2.

Защита отчета производится студентом после завершения практики в соответствии с распоряжением деканата. Научный руководитель проверяет правильность оформления отчета студентом и сделанных выводов, контролирует знание студентом пройденного материала с помощью собеседования.

К отчету допускаются студенты, выполнившие все виды текущей аттестации.