

ФГБОУ ВО Университет биотехнологий
Кафедра механизации животноводства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Рег. № АИ6-26.113ф
« 27 » января 2026 г.

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры
Протокол №6 от 13 января 2026 г.
Заведующий кафедрой


(подпись) А.А. Мезенов

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Б2.О.02.01(П) Технологическая практика

Шифр и наименование дисциплины

35.03.06 Агроинженерия

Код и наименование направления подготовки

Технические системы и роботизация пищевых производств

Направленность (профиль)

Новосибирск 2026

Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочных средств
1	Подготовительный этап Знакомство с предприятием и рабочими местами. Инструктаж по технике безопасности	ОПК-2; ОПК-3	Собеседование
2	Производственный этап 1. Производственная деятельность предприятия 2. Состав поточно-технологической линии, ее состояние 3. Основное сырье и вспомогательные материалы для производства пищевой продукции 4. Организация и технология выпуска пищевых продуктов 5. Ассортимент выпускаемой продукции 6. Технология выпускаемой продукции 7. Основное и вспомогательное оборудование	ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПКО-3;	Собеседование
3	Заключительный этап Систематизация фактического и литературного материала, подведение итогов. Составление отчета по практике и его защита.	ОПК-2	Собеседование

Промежуточная аттестация

Зачет с оценкой принимает руководитель практики от Университета при наличии следующих форм отчетности:

- дневник прохождения практики,
- характеристика руководителя практики от предприятия на обучающегося,
- отчет по выполнению индивидуального задания,
- аттестационный лист,
- портфолио обучающегося,
- отчет по практике.

Руководитель практики от Университета ставит зачет с оценкой (дифференцированный зачет), оценивая качество, полноту, правильность оформления отчетных документов по практике.

Типовые вопросы для собеседования по защите отчета по практике

1. Понятие о качестве сельскохозяйственной продукции, пути его повышения.
2. Показатели качества. Степени качества. Повышение качества.
3. Классификация показателей качества зерна и семян.
4. Способы хранения зерна и семян.
5. Характеристика картофеля, овощей и плодов как объектов хранения.
6. Способы хранения картофеля, овощей и плодов, типы хранилищ.
7. Особенности хранения отдельных видов продукции. Хранение картофеля. Хранение столовых корнеплодов. Хранение капусты.
8. Производство муки. Виды помолов, ассортимент и выход муки. Пищевая ценность и требования к качеству муки.
9. Технологический процесс помола зерна в муку. Подготовка зерна к помолу. Технология помола.
10. Хлебопечение. Пищевая ценность хлеба и ассортимент хлебобулочных изделий.
11. Производства пшеничного хлеба. Производство круп. Ассортимент и оценка качества круп.
12. Общая технологическая схема производства крупы. Подготовка зерна к переработке. Технология переработки зерна в крупу.
13. Производство растительного масла. Оценка качества растительного масла. Способы получения растительного масла.
14. Принципиальная технологическая схема переработки маслосемян.
15. Классификация способов переработки плодов и овощей.
16. Консервирование в герметически укупоренной таре плодов и овощей.
17. Консервирование сахаром плодов и овощей.
18. Замораживание плодов и овощей.
19. Сушка плодов и овощей.
20. Микробиологическое консервирование. Основы приготовления солено-квашеных и моченых продуктов.
21. Классификация мяса по термическому состоянию
22. Хранение охлажденного мяса. Подмораживание. Замораживание мяса и мясопродуктов.
23. Размораживание мяса. Изменения, происходящие в сырье при размораживании. Способы размораживания.
24. Технология убоя крупного рогатого скота, свиней и птицы.
25. Первичная переработка убойных животных и птицы на предприятиях мясной промышленности.
26. Основы технологии производства и хранения колбасных и ветчинных изделий.
27. Технологические свойства молока
28. Центробежная очистка и сепарирование молока.

29. Перекачивание и перемешивание. Мембранные методы обработки. Гомогенизация.
30. Тепловая обработка. Пастеризация. Стерилизация.
31. Производство кисломолочных продуктов.
32. Производство мороженого.
33. Производство сыра.
34. Производство масла методом преобразования высокожирных сливок.
35. Производство масла методом сбивания сливок.
36. Производство пива
37. Производство полуфабрикатов
38. Производство колбасных изделий
39. Производство консервированных овощей
40. Ассортимент выпускаемой продукции. От чего зависит мощность предприятия

Описание показателей и критериев оценивания студентов

Критерий оценивания	«Зачтено (с оценкой «отлично»))»	«Зачтено (с оценкой «хорошо»))»	«Зачтено (с оценкой «удовлетворительно»))»	«Не зачтено (с оценкой «неудовлетворительно»))»
Оценивание выполнения программы практики / содержание отзыва руководителя	Обучающийся: – своевременно, качественно выполнил весь объем работы, требуемый программой практики; – показал глубокую теоретическую, методическую, профессионально-прикладную подготовку; – умело применил полученные знания во время прохождения практики; – ответственно и с интересом относился к своей работе	Обучающийся: – демонстрирует достаточно полные знания всех профессионально-прикладных и методических вопросов в объеме программы практики; – полностью выполнил программу, с незначительными отклонениями от качественных параметров; – проявил себя как ответственный исполнитель, заинтересованный в будущей профессиональной деятельности	Обучающийся: – выполнил программу практики, однако часть заданий вызвала затруднения; – не проявил глубоких знаний теории и умения применять ее на практике, допускал ошибки в планировании и решении задач; – в процессе работы не проявил достаточной самостоятельности, инициативы и заинтересованности	Обучающийся: – владеет фрагментарными знаниями и не умеет применить их на практике, не способен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний при решении заданий; – не выполнил программу практики в полном объеме
Оценивание содержания и оформления отчета по практике	Отчет по практике выполнен в полном объеме и в соответствии с требованиями. Результативность практики представлена в количественной и качественной обработке, продуктах деятельности. Материал изложен грамотно, доказательно. Свободно используются понятия, термины, формулировки. Обучающийся соотносит выполненные задания с формированием компетенций	Грамотно использует профессиональную терминологию при оформлении отчетной документации по практике. Четко и полно излагает материал, но не всегда последовательно. Описывает и анализирует выполненные задания, но не всегда четко соотносит выполнение профессиональной деятельности с формированием определенной компетенции	Низкий уровень владения профессиональным стилем речи в изложении материала. Низкий уровень оформления документации по практике; низкий уровень владения методической терминологией. Не умеет доказательно представить материал. Отчет носит описательный характер, без элементов анализа. Низкое качество выполнения заданий, направленных на формирование компетенций	Документы по практике не оформлены в соответствии с требованиями. Описание и анализ видов профессиональной деятельности, выполненных заданий отсутствует или носит фрагментарный характер

Составитель: А.А. Мезенов

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
Оценка по системе «зачет – незачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

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

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов (<https://edubiotech.ru/file/403>: режим доступа свободный);
2. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся (<https://edubiotech.ru/file/104821>: режим доступа свободный).