Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 04.11.2026 13:27:17
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)
Донской аграрный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Врио проректора по УР и ЦТ
_____Ширяев С.Г.
« 24 » марта 2026 г.
м.п.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.03.01 Производственная практика

в рамках профессионального модуля *ПМ.03* Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства

Специальность 36.02.03 Зоотехния
(*на базе 9 классов – основное общее образование*)

Форма обучения *Очная, заочная*

Организация-разработчик: федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донской государственный аграрный университет»

Разработчик:

Панфилова Г.И.	_____	Ст. преподаватель	канд. с.-х. наук	-
ФИО	(подпись)	(должность)	(ученая степень)	(ученое звание)

Рассмотрено и рекомендовано:

На заседании Методического совета Колледжа протокол заседания от 24.03.2026 г. № 7

И.о.Директора Донского аграрного колледжа _____ (подпись) Сернышкова О.С. ФИО

п. Персиановский, 2026 г.

1.Общие положения

Контрольно-оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу производственной практики в рамках профессионального модуля ПМ.03 Выполнение работ по профессии "Животновод" Фонд оценочных средств включают контрольно-оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачёта.

Оценка по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Текущий контроль осуществляется практики от предприятия в форме оценивания качества выполнения работ. В аттестационном листе и дневнике по каждому виду работ выставляется оценка «зачтено / незачтено». Здесь же дается заключение о прохождении производственной практики руководителем практики от организации, которое является допуском студента к защите отчета по кафедре.

2. Результаты освоения практики

Компетенции	Виды работ
ПК 1.2.	Определять потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения работ по содержанию и разведению сельскохозяйственных животных, по заготовке, хранению и использованию кормов, получению и первичной переработке, хранению продукции животноводства, в том числе, с учетом концепции бережливого производства.
ПК 2.3	Осуществлять контроль своевременности и оценку хода выполнения технологических операций и заданий по производству продукции, ее первичной переработке и хранению исполнителями.

3. Отчётные материалы

3.1. Формы документов

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Факультет _____

Кафедра _____

ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

_____
(код практики и наименование (при наличии))

Специальность: _____
(код и наименование специальности)

Студента группы _____

_____
(Ф.И.О студента.)

Руководитель практики от кафедры

_____
(должность, ученое звание, Ф.И.О.)

Отчет утверждаю.

«___»_____ 20___ г. _____ _____
(дата) *(подпись)* *(ФИО руководителя практики от предприятия)*

МП

п. Персиановский, 20__

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Факультет _____

Кафедра _____

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
на производственную практику

_____
(код практики и наименование (при наличии))

студента _____, группы _____.
(ФИО студента)

Место проведения практики: _____
(наименование организации)
_____

Время проведения практики с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г.

Способ проведения практики: _____.
(стационарная/ выездная)

Виды выполняемых работ во время практики в рамках профессионального модуля
_____
(код и наименование профессионального модуля)

№ п/п	Виды работ

Задание выдал:
«___»_____ 20___ г. _____ _____
(дата выдачи задания) *(подпись)* *(ФИО руководителя практики от кафедры)*

Задание принял:
«___»_____ 20___ г. _____ _____
(дата получения задания) *(подпись)* *(ФИО студента)*

Согласовано:
«___»_____ 20___ г. _____ _____
(дата согласования задания) *(подпись)* *(ФИО руководителя практики от предприятия)*

МП

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ДНЕВНИК ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

_____

(код практики и наименование (при наличии))

Специальность: _____

(код и наименование специальности)

Студента(ки) _____ курса группы _____

_____

(Фамилия, имя, отчество в род. падеже)

Место прохождения практики: _____

(наименование организации)

_____

Срок практики с «___» _____ 20___ г. по «___» _____ 20___ г.

п Персиановский, 20__

Содержание дневника

Дата	Описание выполненной работы	Отметка о выполнении
1	2	3

Содержание объемов выполненных работ подтверждаю

Руководитель практики от организации: _____ / _____/
(подпись) (Ф.И.О.)

Аттестационный лист

по производственной практике

_____, группы _____, специальность:_____

(Ф.И.О. обучающегося)

Место проведения практики: _____

(наименование организации)

Юридический адрес:_____

_____

Время проведения практики с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г.

Виды, объем и качество выполнения работ обучающимися во время практики, в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

№ п/п	Виды работ (осваиваемые компетенции)	Объем, часов, др. ед.	Качество выполнения работ (уд./неуд.)	Примечания

Характеристика на студента за время прохождения практики с указанием освоенных компетенций:

_____

_____

_____

_____

_____

_____

(приводится краткая характеристика о работе студента во время практики, его личных и деловых качествах)

Заключение о прохождении производственной практики руководителя практики от организации, в которой проходила практика:

_____

_____

(заключение должно содержать общую оценку работы студента в период практики)

Руководитель практики от организации, в которой проходила практика:

_____ _____ _____

(должность руководителя практики от предприятия) *(подпись)* *(расшифровка подписи)*

«___»_____ 20__ г.

Заключение комиссии о результатах защиты отчета по практике:

_____

_____

_____

_____

(отметить соответствие содержания отчета заданию, его полноту, полноту ответов на вопросы членов комиссии)

Студент_____ заслуживает оценки _____.
(ф.и.о. студента) *(оценка)*

Руководитель практики: _____ _____
(подпись) *(расшифровка подписи)*

Члены комиссии: _____ _____
(подпись) *(расшифровка подписи)*

_____ _____
(подпись) *(расшифровка подписи)*

«___»_____ 20 __ г.

ХАРАКТЕРИСТИКА

дана_____,
(фамилия, имя, отчество студента)

проходившему(й)_____практику
(учебную/ производственную/ преддипломную)

в_____
(наименование организации/предприятия)

с_____20___г. по _____20___г.

Во время прохождения практики _____ ознакомился(ась) с
(фамилия, инициалы студента)

_____
_____

принимал(а) участие в_____
_____
_____

В отношении профессиональных качеств _____ проявил(а)
(фамилия, инициалы студента)

себя как человек исполнительный, аккуратный, ответственно относящийся к порученным заданиям. Умело применяет теоретические знания, полученные в период обучения в практической деятельности._____

_____
(отношение к выполнению заданий, полученных в период практики, качество выполняемых работ)

_____
(уровень теоретической и практической подготовки)

_____
(трудовая дисциплина во время практики)

В межличностных отношениях вежлив(а), общителен(ьна), легко приспосабливается к работе в коллективе.
В результате прохождения практики _____освоил(а) все
(фамилия, инициалы)

предусмотренные программой практики компетенции:_____
_____
(перечислить шифры компетенций)

По результатам прохождения практики можно ответить, что уровень освоения компетенций, реализуемых в рамках практики, находится на _____уровне.
(удовлетворительном/ не удовлетворительном)

Руководитель практики от Университета_____ _____
(подпись) (расшифровка подписи)

Руководитель практики от Предприятия _____ _____
(подпись) (расшифровка подписи)

_____20____г.
(дата)

3.2. Форма отчёта по практике

По результатам практики обучающийся должен составить отчет, который должен содержать самостоятельно проделанную студентом работу на предприятии.

Отчет может быть выполнен рукописным или машинописным способами. Оформление его должно соответствовать правилам оформления отчета.

Структура отчета:

1. Титульный лист.
2. Дневник прохождения производственной практики.
3. Аттестационный лист.
4. Содержание.
5. Основная часть. В нем освещаются следующие вопросы: картографо-геодезические работы, поверки и юстировки геодезических приборов, тахеометрическая съемка, полевые и камеральные работы при съемке земельного участка.
6. Приложения (первичные документы).

3.3. Оценивание результатов

Сроки сдачи и защиты отчетов по практике устанавливаются в соответствии с календарным планом деканата факультета. Защита может быть проведена в форме индивидуального собеседования с руководителем практики.

Оценка результатов производится по следующим критериям:

1. Соответствие структуры отсчета, и его содержания установленным требованиям – максимум 1 балла.
2. Защита отчета – максимум 2 балла.
3. Аттестационный лист – максимум 2 балла.

Итоговая оценка – зачтено, если сумма балов 3 и более.

4. Задания открытого и закрытого типа

ПК 1.2. Определять потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения работ по содержанию и разведению сельскохозяйственных животных, по заготовке, хранению и использованию кормов, получению и первичной переработке, хранению продукции животноводства, в том числе, с учетом концепции бережливого производства.

Тип задания: закрытого типа

1. Как подразделяет мяса по термическому состоянию:

а).парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное и размороженное

б). ____ парное, охлажденное, переохлажденное, подмороженное, замороженное и размороженное

в). _____ парное, остывшее, замороженное и размороженное

г).теплое, остывшее, охлажденное, замороженное

Правильный ответ:а.

2. Назовите коэффициенты пересчета массы мяса крупного рогатого скота разных категорий упитанности на живую массу:

а). _____высшей - 2,06; средней - 2,15; нижесредней - 3,39; тощей - 2,51

б). _____высшей - 3,01; средней - 3,12; нижесредней - 4,28; тощей - 3,52

в). _____высшей – 1,99; средней - 2,22; нижесредней- 3,06; тощей - 4,00

г). _____высшей - 3,10; средней - 3,25; нижесредней - 4,38; тощей - 3,42

Правильный ответ: в. _____

3. Как определить убойный выход?

а).убойную массу разделить на предубойную, полученное произведение умножить на 100 %

б) необходимо умножить массу туши и массу внутреннего жира сырца на массу внутренних органов, а затем разделить полученное произведение на живую массу, полученную разность умножить на 100 %
в) необходимо сложить массу туши с массой внутренних органов и массой внутреннего жира сырца, а затем разделить полученную сумму на убойную массу полученную разность умножить на 100 %
г) необходимо сложить массу туши с массой внутренних органов и массой внутреннего жира сырца, а затем разделить полученную сумму на предубойную живую массу, и после полученную разность умножить на 100 %
Правильный ответ: а.

4. Из чего состоит ливер:
а) легкие, сердце, печень, желудок
б) кишечник, почки, желудок
в) желчный пузырь, печень, селезенка
г) легкие, сердце, печень
Правильный ответ: г.

5. Дайте определение термину мясо:
а). мышечная, жировая и соединительная ткань с костями или без них
б) мышечная ткань без костей
в) мышечная и жировая ткань с костями
г) соединительная ткань с костями
Правильный ответ: а

6. Для какого вида колбасных изделий требуется наименьшее количество соли при посоле мяса:
а). для вареных колбас
б) для полукопченых колбас
в) для варено-копченых колбас
г) для сырокопченых колбас
Правильный ответ: а.

7. Условно годное мясо это:
а) мясо с признаками порчи
б) мясо, которое имеет корочку подсыхания
в) мясо, полученное после обеззараживания
г) мясо с кровоизлияниями
Правильный ответ: а.

8. Мраморность мяса это:
а) жировые внутримышечные прослойки
б) безмикробная порча мяса
в) мясо с точечными кровоизлияниями
г) мясо с соединительной тканью
Правильный ответ: а.

9. Загар мяса это:
а) безмикробная порча мяса
б) мясо после прожарки
в) вареное мясо
г) мясо, хранившееся под лучами солнца

Правильный ответ: а.

10. Фальсификацию молока водой определяют с помощью:
а) ареометра и термометрии
б) амилового спирта и серной кислоты
в) формалина
г) титрования
Правильный ответ: а.

ПК 2.3 Осуществлять контроль своевременности и оценку хода выполнения технологических операций и заданий по производству продукции, ее первичной переработке и хранению исполнителями.

Задания: открытого типа
1. Каков температурный режим в соответствии с технологической инструкцией при производстве сгущенного стерилизованного молока?
Правильный ответ: 130-140°С с выдержкой 8-10 минут.

2. Сгущенные молочные консервы с сахаром должны иметь однородную консистенцию, нежелательна очень жидкая и очень густая консистенция. Какой должен быть размер кристаллов лактозы, в мкм?
Правильный ответ:2,5- 4,5 мкм.

3. Какой способ производства сгущенного молока является более экономичным?
Правильный ответ:непрерывно-поточный.

4. Перечислите способы сушки молочных продуктов.
Правильный ответ: распылительный в потоке горячего воздуха, в кипящем слое, контактный, сублимацией и в состоянии пены.

5. Какое молоко считается фальсифицированным?
Правильный ответ: молоко с добавлением посторонних веществ или при изъятии из него естественных составных компонентов.

6. Какие методы существуют для определения различных фальсификаций молока?
Правильный ответ: определение плотности, температуры замерзания, жирности, общего белка.

7. Что собой представляет стойловая проба молока? Как долго можно ее использовать в качестве эталона?
Правильный ответ: стойловой пробой называют пробу молока, взятую непосредственно на молочной ферме комиссионно представителями молочного завода и поставщика, в спорных случаях по качеству сырья. Эталоном она может служить в охлажденном виде до 24 часов.

8. Как изменяются показатели плотности и жирности молока при фальсификации водой; обратом?
Правильный ответ: при фальсификации водой плотность и жирность снижаются; при фальсификации обратом плотность повышается, а жирность снижается.

9. Какой может быть предельная кислотность кондиционного молока в соответствии с ГОСТом Р 52054-2003 «Молоко натуральное коровье- сырье» (Технические условия)?

Правильный ответ: 20°Т.

10. Гомогенизацию пастеризованного молока совмещают с:
а) термической обработкой
б) нормализацией
в) резервированием
г) фасованием
Правильный ответ: а.