

Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области
ГБПОУ ЛО «Беседский сельскохозяйственный техникум»

УТВЕРЖДАЮ

МЕТОДИСТ

 / Егорова О.А. /

«15» марта 2016г.



**Комплект контрольно-оценочных средств
по профессиональному модулю 02**

Производство и первичная переработка продукции животноводства

(название)

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по
специальности СПО

36.02.02 «Зоотехния»

Разработчик: Шестакова Н.И.

Рассмотрено и одобрено на заседании методической цикловой комиссии
Протокол № 7 от 03 марта 2016 г. 

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	2
2. Оценка освоения профессионального модуля	6
3. Задания для оценки освоения МДК	6
4. Оценка по учебной и (или) производственной практике по профилю специальности	12
5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)	13

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

В результате освоения программы профессионального модуля 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства обучающийся должен иметь готовность к выполнению вида профессиональной деятельности: организации и выполнению работ по содержанию и разведению сельскохозяйственных животных, производству, переработке и реализации продукции животноводства в сельскохозяйственных организациях., что означает сформированность следующих профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля:

Результаты (освоенные персональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства.	<ul style="list-style-type: none"> -осуществление ухода за животными; -выбор способа содержания животных; -оценка условий содержания животных; - определение показателей микроклимата помещений; -взятие проб воды и оценка качества воды; -определение питательности кормов; -подготовка и проведение анализа кормов. 	Текущий контроль в форме: -защиты практических работ;
Разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению удоев, привесов и др. производственных показателей животноводства.	<ul style="list-style-type: none"> - составление плана мероприятий по улучшению удоев, привесов. - проводить мероприятия по улучшению удоев, привесов. 	текущий контроль в форме: - защиты практических работ;

	обучения	мероприятиях в рамках профессии;
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), за результат выполнения заданий	-самоанализ и самооценка результатов собственной работы	- отзывы с места прохождения учебной, производственной практик
Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	-организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	- разработка плана личностного развития; - выполнение реферата.
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	-анализ инноваций в области внедрения новых технологий содержания и кормления сельскохозяйственных животных	- выступление с докладами по передовым технологиям производства продукции животноводства

В результате освоения программы профессионального модуля обучающийся должен освоить следующие дидактические единицы:

Наименование	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<u>Иметь практический опыт:</u> по производству, первичной переработке и реализации продукции животноводства: молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства и другой продукции; оценки качества продукции животноводства;	Наличие и качественное выполнение практических заданий, сообщений, рефератов. -применять технологии для получения животноводческой продукции с учетом конкретных природно-климатических условий и имеющейся техники; -выбирать и оценивать породы животных; -оценивать качество племенной работы; -определять и оценивать состояние животных; -выполнять основные технологические условия для высокой продуктивности животных;	Текущий контроль в форме защиты практических занятия. Зачет по практике Комплексный экзамен по профессиональному модулю.
<u>Уметь:</u> У1 выбирать и использовать технологии производства продукции животноводства;	Умение производить животноводческую продукцию с соблюдением технологии, техники безопасности и экологических законов.	Текущий контроль в форме защиты практических занятия. Зачет по практике Комплексный экзамен по профессиональному модулю.
У 2 составлять технологические схемы и	проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства;	Текущий контроль в форме защиты

- структура проекта логична, материал излагается доказательно; в научном аппарате содержатся некоторые логические расхождения.
- степень самостоятельности: отсутствует плагиат.
- формулировка выводов: выводы содержат как новые, так и уже существующие варианты решений поставленной проблемы.
- уровень грамотности: владение общенаучной и специальной медицинской терминологией; стилистические, речевые и грамматические ошибки присутствуют в незначительном количестве.

Оценка «удовлетворительно» выставляется если:

- проанализирована основная и дополнительная литература по проблематике курсового проекта, однако суждения и выводы не являются самостоятельными;
- имеются незначительные логические нарушения в структуре проекта, материал излагается ненаучно и часто бездоказательно;
- содержатся существенные логические нарушения;
- актуальность слабо обосновывается во введении и не раскрывается в ходе всей работы.
- низкая степень самостоятельности. Отсутствует оригинальность выводов и предложений.
- слабое владение специальной терминологией; стилистические, речевые и грамматические ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется если:

- не проанализирована основная и дополнительная литература по проблематике курсовой работы, суждения и выводы отсутствуют; логика работы нарушена, материал излагается бездоказательно;
- актуальность работы не обосновывается;
- степень самостоятельности: наличие плагиата;
- оригинальность выводов и предложений: выводы не соответствуют содержанию работы;
- большое количество стилистических, речевых и грамматических ошибок.

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Вопросы для подготовки к экзамену п МДК 02.01 «Технологии производства продукции животноводства»

1. Специализация в скотоводстве. Уровень концентрации. Системы содержания.
2. Способы содержания КРС
3. Технология доения КРС
4. Организация доильного зала КРС
5. Первичная обработка молока КРС
6. Технология кормления молочных коров
7. Механизация приготовления и раздачи кормов. Механизация поения коров.
Технология уборки и утилизации навоза
8. Микроклимат в производственных помещениях. Система водоснабжения
9. Техника разведения
10. Выращивание молодняка
11. Технология производства говядины в молочном скотоводстве
12. Особенности мясного скотоводства. Виды хозяйств и технологии
13. Способы содержания мясного скота. Организация воспроизводства стада.
Зоотехнический учёт и мечение животных. Оценка и отбор быков по качеству потомства
14. Структура стада свиней
15. Планирование опоросов

16. Техника разведения свиней
17. Способы и системы содержания свиней. Кормление и содержание хряков
18. Кормление и содержание супоросных и подсосных маток
19. Выращивание поросят-сосунов и поросят-отъёмшей
20. Выращивание ремонтного молодняка
21. Откорм свиней
22. Основные термины и их определения в племенной работе. Племенной учёт в свиноводстве
23. Оценка и отбор свиней
24. Бонитировка свиней. Оценка развития и экстерьера взрослых животных
25. Убой и сортовой разруб туш свинины
26. Технология промышленного производства пищевых яиц, и мяса бройлеров
27. Технология производства мяса индеек
28. Технология производства мяса уток и гусей
29. Технология производства мяса цесарок
30. Технология производства мяса перепёлок
31. Технология уоя и переработки птицы
32. Шерстяная продуктивность овец
33. Мясная продуктивность овец
34. меховая и шубная продуктивность овец
35. Молочная продуктивность овец
36. Воспроизводство стада и техника разведения овец
37. Кормление и содержание овец
38. Племенная работа в овцеводстве
39. Продукция козоводства
40. Воспроизводство стада коз и племенная работа
41. Мясное и молочное коневодство
42. Кролиководство: племенная работа, разведение, кормление, содержание
43. Продуктивность кроликов
44. Технология разведения и выращивания карпа и других видов рыб
45. Интегрированные технологии в рыбоводстве. Индустриальное рыбоводство
46. Племенная работа в рыбоводстве
47. Методы повышения продуктивности водоёмов
48. Нормы потребления рыбами корма. Кормление карпа в прудах и хозяйствах индустриального типа
49. Корма для рыб
50. Конструкции ульёв. Кормление пчёл и летний уход
51. Подготовка пчёл к зимовке. Кормовая база пчеловодства
52. Получение мёда, пыльцы и перги
53. Получение маточного молочка, прополиса.
54. Технология ухода за пчёлами.
55. Технология производства и переработки продуктов пчеловодств

3.3.2. Типовые задания для оценки освоения МДК. 02.02.
Оценка и контроль качества продукции животноводства;

Вопросы для зачета:

1. Сущность стандартизации
2. Категории и виды стандартов
3. Группы крупного рогатого скота предназначенной для убоя (по ГОСТу)
4. Основные показатели, которые учитываются при оценке упитанности
5. Части тела, по которым контролируют жиротложение
6. Категории упитанности, выделяемые при жизненной оценке и послеубойной оценке туш
7. Заготовительный ГОСТ на свиней, предназначенных для убоя
8. Подготовка животных к убою
9. Операции по убою животных
10. Клеймение и маркировка туш
11. Пищевые продукты убоя
12. Товарная разделка туш
13. Морфологический состав мяса
14. Факторы, оказывающие влияние на качество мяса при убое животных
15. Изменения в мясе после убоя животных и при хранении
16. Пороки мяса
17. Способы консервирования мяса
18. Способы и методика оценки свежести мяса лабораторно (качественная проба)
19. Методы органолептического исследования мяса.
20. Столовые яйца
21. Требования предъявленные к качеству молока. Пороки молока.
22. Показатели, определяющие сортность молока
23. Методика определения кислотности молока
24. Определение степени чистоты молока
25. Методика определения жира в молоке, жировой баланс
26. Химический состав молока
27. Факторы, определяющие на состав и свойства молока
28. Определение плотности молока
29. Что такое базисная жирность. В каких расчетах применяется?
30. Нормализация молока
31. Первичная обработка молока
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.

Критерии оценки:

Оценка «5»- все задания выполнены верно, в полном объеме, с обоснованием выбора.

Оценка «4» - все задания выполнены верно, в полном объеме, с обоснованием выбора, но допущены неточности или несущественные ошибки в формулировке ответов.

Оценка «3» - все задания выполнены, допущены существенные ошибки и неточности в формулировке ответов.

Оценка «2» - задание выполнено неверно, либо ответ отсутствует.

3.3.3. Типовые задания для оценки освоения МДК 02.03. Технология первичной переработки продукции животноводства.

Вопросы для экзамена:

1. Какие документы оформляют на сдаваемый скот? Особенности заполнения документов в зависимости от вида животных
2. В чем заключается подготовка убойных животных к сдаче?
3. Транспортировка скота
4. Основные способы доставки скота для убоя
5. Как проводится транспортировка животных по железной дороге

6. Как организуется транспортировка животных автотранспортом
7. Как проводится доставка скота на мясоперерабатывающие предприятия гоним
8. Типы предприятий по переработке животных
9. Подготовка животных к убою
10. Операции по убою животных
11. Клеймение и маркировка туш
12. Морфологический и химический состав мяса
13. Консервирование и хранение мяса
14. Изменения в мясе после убоя животных
15. Субпродукты, их классификация, обработка и использование
16. Пороки мяса
17. Технология производства вареных колбас
18. Технология производства полукопченых, копченых колбас.
19. Технология производства мясных полуфабрикатов.
20. Переработка побочных продуктов убоя.
21. Заготовительный ГОСТ на молоко.
22. Химический состав, свойства и качество молока
23. Факторы, влияющие на состав и свойства молока
24. Первичная обработка молока.
25. Нормализация молока.
26. Технология производства сыра
27. Технология производства масла.
28. Химический состав и питательная ценность яиц
29. Сортировка и санитарная оценка яиц
30. Классировка шерсти по заготовительным стандартам
31. Химический состав и физико-механические свойства шерсти
32. Основные виды кожевенного сырья
33. Порядок оценки кожевенного сырья
34. Консервирование шкур, упаковка
35. Пороки шкур
36. Основные виды кожевенного сырья в кролиководстве.
37. Технология переработки продуктов пчеловодства.
38. Технология переработки меда.
39. Производство и переработка цветочной пыльцы и перги, прополиса.
40. Консервирование и хранение рыбы

Проверяемые результаты обучения:

Критерии оценки: определяются дифференцированно для каждого задания.

Критерии оценки:

- Оценка «5»- все задания выполнены верно, в полном объеме, с обоснованием выбора.
- Оценка «4» - все задания выполнены верно, в полном объеме, с обоснованием выбора, но допущены неточности или несущественные ошибки в формулировке ответов.
- Оценка «3» - все задания выполнены, допущены существенные ошибки и неточности в формулировке ответов.
- Оценка «2» - задание выполнено неверно, либо ответ отсутствует.

4. Контроль приобретения практического опыта. Оценка по учебной и (или) производственной практике

4.1. Общие положения

Целью оценки по учебной и (или) производственной практике является оценка:

- 1) профессиональных и общих компетенций;

2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной и (или) производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации.

4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

Учебная практика

Иметь практический опыт	Виды и объем работ на учебной практике, требования к их выполнению и/или условия выполнения	Документ, подтверждающий качество выполнения работ
1	2	3
<p>ПК 2.1. Выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства.</p> <p>ПК 2.2. Разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению удоев, привесов и др. производственных показателей животноводства.</p> <p>ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства.</p>	<p>1.Ознакомление с технологией и гигиеной производства мяса и мясных продуктов.</p> <p>2.Ознакомление с гигиеной производства молока, молочных продуктов и яиц.</p> <p>3.Ознакомление с ветеринарно-санитарной экспертизой растительных продуктов и меда.</p>	<p>Дневник, представлены аттестационный лист о прохождении практики, выписка из трудовой книжки, справка с места работы.</p>

Производственная практика

Иметь практический опыт	Виды и объем работ на учебной практике, требования к их выполнению и/или условия выполнения	Документ, подтверждающий качество выполнения работ
1	2	3
<p>ПК 2.1. Выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства.</p> <p>ПК 2.2. Разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению удоев, привесов и др. производственных показателей животноводства.</p> <p>ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля</p>	<p>1.Ознакомление с планировкой фермы, основными и вспомогательными постройками и помещениями, способами содержания коров и молодняка</p> <p>2.Изучение и ознакомление с зооигиеническими требованиями к отдельным элементам зданий</p> <p>3.Проведение ухода за животными</p> <p>4.Ознакомление с кормлением животных</p> <p>5.Ознакомление с технологией производства продукции животноводства</p>	<p>Дневник, представлены аттестационный лист о прохождении практики, выписка из трудовой книжки, справка с места работы.</p>

количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства		
---	--	--

5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного).

Билет 1

1. Системы и способы содержания крупного рогатого скота.
2. Способы консервирования мяса.
3. Руно и его строение.

Билет 2

1. Народно-хозяйственное значение животноводства
2. Технология доения крупного рогатого скота.
3. Технология убоя и обработка животных

Билет 3

1. Технология кормления молочных коров
2. Убой и сортовой разруб туш свинины.
3. Виды шерсти.

Билет 4

1. Механизация приготовления и раздачи кормов. Механизация поения коров. Технология уборки и утилизации навоза.
2. Технология убоя и переработки птицы
3. Сортовой разруб баранины..

Билет 5

1. Техника разведения.
2. Шерстяная продуктивность овец.
3. Консервирование шкур.

Билет 6

1. Технология производства говядины в молочном скотоводстве.
2. меховая и шубная продуктивность овец.
3. Нормализация молока.

Билет 7

1. Способы содержания мясного скота. Организация воспроизводства стада. Зоотехнический учёт и мечение животных
2. Молочная продуктивность овец
3. Технология производства сыра.

Билет 8

1. Способы и системы содержания свиней
2. Мясная продуктивность овец. Сортовой разруб.
3. Сортовой разруб крс.

Билет 9

1. Кормление и содержание супоросных и подсосных маток
2. Молочная продуктивность КРС и методы её учёта.
3. Сортовой разруб свинины.

Билет 10

1. Выращивание поросят-сосунов и поросят-отъёмшей
2. Мясное и молочное коневодство.
3. Физико-механические свойства шерсти.

Билет 11

1. Выращивание ремонтного молодняка крс.
2. Понятие об упитанности животных и методах её определения. Определение упитанности, клеймение и маркировка туш.
3. Требования к качеству шерсти

Билет 12

1. Откорм свиней.
2. Оценка пищевых и инкубационных яиц
3. Консервирование и хранение мяса.

Билет 13

1. Технология промышленного производства пищевых яиц, и мяса бройлеров.
2. Категории упитанности, выделяемые при жизненной оценке и послеубойной оценке туш
3. Технология производства масла.

Билет 14

1. Кролиководство: племенная работа, разведение, кормление, содержание
2. Технология первичной переработки животных. Сортовая разрубка туш животных
3. Технология переработки меда

Билет 15

1. Бонитировка КРС молочных и молочно-мясных пород.
2. Технология производства вареных колбас.
3. Основные виды козевенного сыра. Обработка и консервирование шкур

Билет 16

1. Технология ухода за пчёлами.
2. Требования, предъявленные к качеству молока. Пороки молока.
3. Производство и переработка цветочной пыльцы и перги, прополиса

Билет 17

1. Технология поточно-цеховой системы производства молока
2. Системы и способы содержания пушных зверей.
3. Консервирование и хранение рыбы.

Билет 18

1. Получение доброкачественного молока
2. Системы и способы содержания лошадей.
3. Технология производства рыбных консервов.

Билет 19

1. Племенная работа и зоотехнический учет в молочном скотоводстве
2. Требования предъявленные к качеству молока. Пороки молока.
3. Сортировка и санитарная оценка яиц

Билет 20

1. Мясная продуктивность скота и факторы, ее обуславливающие
2. Племенная работа в свиноводстве
3. Особенности разрубки туш разных видов животных.

Билет 21

1. Технология выращивания и откорма крупного рогатого скота
2. Молочная продуктивность крупного рогатого скота. факторы, влияющие на молочную продуктивность.
3. Технология производства полукопченых, копченых колбас.

Билет 22

1. Организация поточного производства свинины.
2. Технология разведения овец.
3. Подтверждение соответствия и его цель.

- Оформление реферата соответствует принятым стандартам;
- При работе над рефератом автор использовал современную литературу;
- В курсовой работе отражена практическая работа автора по данной теме;
- В сообщении автор допускает одну ошибку или два-три недочета, допускает неполноту ответа, которые исправляет только с помощью преподавателя.

Оценка 3

- Содержание курсовой работы не полностью соответствует теме;
- Тема раскрыта недостаточно полно;
- В оформлении курсовой работы допускаются ошибки;
- Литература, используемая автором, при работе над курсовой работой устарела;
- В курсовой работе не отражена практическая работа автора по данной теме;
- В сообщении по теме допускается 2-3 ошибки;
- Сообщение неполно, построено несвязно, но выявляет общее понимание работы;
- При ответе на дополнительные вопросы допускаются ошибки, ответ неуверенный, требует постоянной помощи преподавателя.

Оценка 2

- Содержание реферата не соответствует теме.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства: Учеб. пособие/под ред.Л.Ю. Киселева. – СПб.: ИД «Лань»,2013
2. Шарафутдинов Г.С. и др. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: Учеб. пособие. – СПб.,: ИД «Лань»,2012
3. Кузнецов А.Ф. и др. Современные производственные технологии содержания сельскохозяйственных животных: Учебное пособие. – СПб.: ИД «Лань», 2013

Дополнительные источники:

- 1.Красота В.Ф., Потокин В.П. и др. Животноводство – М.: “Агропромиздат”, 1991.
- 2.Родионов Г.В. Основы зоотехнии: учеб. пособие/ Г.В.Родионов, Л.П. Табакова. – М.: ИЦ «Академия»,2003
- 3.Андреев Н.Г. Кормопроизводство с основами земледелия. – М.: “Агропромиздат”, 1991.
4. Михалёв С.С. Технология производства кормов. – М.: Колос, 1998.
5. Частная зоотехния. – Под ред. Л.Ю. Киселева. – М.: Колос, 1998.
6. «Нормы и рационы кормления сельскохозяйственных животных» Калашников А.П., Клейменов Н.И.

Интернет ресурсы (И-Р)

- И-Р1 - www.yandex.ru
- И-Р2 - www.rambler.ru
- И-Р3 - www.google.ru

Вопрос 87

Что такое колбасный фарш

*1.-смесь компонентов, предварительно подготовленных для данного вида и сорта колбасных изделий.

2.-мясо измельченное на волчке с диаметром отверстий решетки от 2 до 25мм

3.-мясо подвергнутое измельчению и посолу

4.-мясо измельченное на волчке, нитрит натрия, пищевые добавки

Вопрос 88

Что такое мясные хлеба

1.-копчено-запеченные продукты из говядины

2.-колбасные изделия из тонко измельченного основного сырья

*3.-изделия из колбасного фарша без оболочек, запеченные в металлической форме

4.-вареные мясные изделия

Вопрос 89

Операция шприцевания колбасных батонов- это....

1.-неглубокое прокалывание колбасных батонов с целью удаления воздуха

2.-вторичное измельчение фарша на волчках

3.-формование мясных хлебов

*4.-набивка фаршем естественных и искусственных оболочек.

Критерии оценки:

Более 84%- оценка 5

от 71-83 %- оценка 4

от 61-70% - оценка 3

менее 60% - оценка 2

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства: Учеб. пособие/под ред.Л.Ю. Киселева. – СПб.: ИД «Лань»,2013
2. Шарафутдинов Г.С. и др. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: Учеб. пособие. – СПб.: ИД «Лань»,2012
3. Кузнецов А.Ф. и др. Современные производственные технологии содержания сельскохозяйственных животных: Учебное пособие. – СПб.: ИД «Лань», 2013

Дополнительные источники:

- 1.Красота В.Ф., Потокин В.П. и др. Животноводство – М.: “Агропромиздат”, 1991.
- 2.Родионов Г.В. Основы зоотехнии: учеб. пособие/ Г.В.Родионов, Л.П. Табакова. – М.: ИЦ «Академия»,2003
- 3.Андреев Н.Г. Кормопроизводство с основами земледелия. – М.: “Агропромиздат”, 1991.
4. Михалёв С.С. Технология производства кормов. – М.: Колос, 1998.
5. Частная зоотехния. – Под ред. Л.Ю. Киселева. – М.: Колос, 1998.
- 6«Нормы и рационы кормления сельскохозяйственных животных» Калашников А.П., Клейменов Н.И.

Интернет ресурсы (И-Р)

И-Р1 - www.yandex.ru

И-Р2 - www.rambler.ru

И-Р3 - www.google.ru