

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент научно-технологической политики и образования
Федеральное бюджетное государственное образовательное учреждение
высшего образования
«Красноярский государственный аграрный университет»



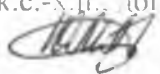
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ПРАКТИКИ

Институт Прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра *Кормление и ТППЖ*

Направление подготовки 36.04.02- Зоотехния

Красноярск 2016

Составитель: Юдахина М.А., к.с.-х.н., доцент



« 6 » 09

2016 г.

Рецензент:

Толубов А.В. д.-с.-х.н., и.ч.о.

(Ф.И.О., ученая степень, ученое звание)

« 6 » 09

2016 г.

(подпись)

ФОС Научно-исследовательской практики обсужден на заседании кафедры КЖТНПиХс.-х.Н, протокол № 1 « 6 » 09 2016 г.

Зав. кафедрой Лефлер Т.Ф.

доктор с.-х. наук, профессор



(подпись)

« 6 » 09

2016 г.

ФОС принят методической комиссией института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины протокол № 1 « 11 » 09 2016 г.

Председатель методической комиссии: Турицына Е.Г. д.вет.н., доцент



« 11 » 09

2016 г.

Содержание:

1	Цель и задачи фонда оценочных средств	4
2	Нормативные документы	4
3	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины. Формы контроля формирования компетенций.....	5
4	Показатели и критерии оценивания компетенций.....	6
5	Фонд оценочных средств.....	6
5.1	Фонд оценочных средств для итогового контроля	6
6	Учебно-методическое и информационное обеспечение	9
6.1	Основная литература	9
6.2	Дополнительная литература:.....	10
6.3	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	12

1 Цель и задачи фонда оценочных средств

Целью создания ФОС «Научно-исследовательской практики» является установление соответствия учебных достижений запланированным результатам обучения и требованиям образовательных программ, рабочих программ модулей.

ФОС решает задачи:

- контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенции, определённых в ФГОС ВО по направлению подготовки 36.04.02- Зоотехния;

- контроль (с помощью набора оценочных средств) и управление (с помощью элементов обратной связи) достижением целей реализации ОПОО, определенных в виде набора общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускников;

Назначение фонда оценочных средств: используется для оперативного и регулярного управления учебной деятельностью (в том числе самостоятельной) студентов, а также предназначен для оценки степени достижения запланированных результатов обучения по завершению обучения в установленной учебным планом форме: экзамен.

Целью научно-исследовательской практики является формирование у магистров профессиональных компетенций, направленных на приобретение навыков выполнения научно-исследовательских и производственно-технических работ с применением различного оборудования и компьютерных технологий.

Знать:

основные методы математической обработки экспериментальных данных, современные методы исследований в области общей и частной зоотехнии, проблематику в зоотехнической области.

Уметь:

формулировать научную проблему в зоотехнии,
подбирать средства и методы для решения поставленных задач в научном исследовании,
делать заключения по результатам проводимых исследований.

Владеть:

- способами обработки данных,
- методами анализа и организации исследования.

Реализация требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, основных профессиональных образовательных программ ВО и учебного плана подготовки бакалавра по направлению подготовки: 36.04.02- «Зоотехния», предусматривает формирование у студента следующих компетенций:

ПК-3 способностью к организации научно-исследовательской деятельности;

ПК-6 способностью и готовностью использовать современные психолого-педагогические теории и методы в профессиональной и социальной деятельности;

2 Нормативные документы

ФОС разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.04.02- «Зоотехния», и является составной частью нормативно - методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы высшего образования.

ФОС разработан на основе Федерального государственного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.04.02- «Зоотехния» и локального нормативного акта «Положение о фонде оценочных средств», утвержденного Ученым советом ФГБОУ ВО Красноярского ГАУ (протокол №11 от 23 июня 2014 г), которое устанавливает порядок разработки, требования к структуре и оформлению, а также процедуру утверждения ФОС для контроля знаний и умений студентов.

ФОС является составной частью рабочей программы научно-исследовательской практики.

3 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины. Формы контроля формирования компетенций.

Компетенция	Этап формирования компетенции	Образовательные технологии	Тип контроля	Форма контроля
ПК-3 способностью к организации научно-исследовательской деятельности;	теоретический (информационный)	лекции, самостоятельная работа	итоговый	Дифференцированный зачет
	практико-ориентированный	лабораторные занятия, самостоятельная работа	итоговый	Дифференцированный зачет
	оценочный	аттестация	итоговый	Дифференцированный зачет
ПК-6 способностью и готовность использовать современные психолого-педагогические теории и методы в профессиональной и социальной деятельности;	теоретический (информационный)	лекции, самостоятельная работа	итоговый	Дифференцированный зачет
	практико-ориентированный	лабораторные занятия, самостоятельная работа	итоговый	Дифференцированный зачет
	оценочный	аттестация	итоговый	Дифференцированный зачет

4 Показатели и критерии оценивания компетенций

Таблица 4.1 – Показатели и критерии оценки результатов обучения

Показатель оценки результатов обучения	Критерий оценки результатов обучения	Шкала оценивания
ПК-3 способностью к организации научно-исследовательской деятельности		
Пороговый уровень	В целом успешное, но не систематическое применение навыков следовать этическим нормам в профессиональной деятельности.	60-72 баллов (удовлетворительно)
Продвинутый уровень	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение навыков следовать этическим нормам в профессиональной деятельности.	73-86 баллов (хорошо)
Высокий уровень	Успешное и систематическое применение навыков следовать этическим нормам в профессиональной деятельности	87-100 баллов (отлично)
ПК-6 способностью и готовностью использовать современные психолого-педагогические теории и методы в профессиональной и социальной деятельности		
Пороговый уровень	В целом успешное, но не систематическое применение навыков следовать этическим нормам в профессиональной деятельности.	60-72 баллов (удовлетворительно)
Продвинутый уровень	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение навыков следовать этическим нормам в профессиональной деятельности.	73-86 баллов (хорошо)
Высокий уровень	Успешное и систематическое применение навыков следовать этическим нормам в профессиональной деятельности	87-100 баллов (отлично)

5 Фонд оценочных средств.

5.1 Фонд оценочных средств для итогового контроля

ФОС итоговой аттестации обучающихся предназначен для оценки степени достижения запланированных результатов обучения по завершению обучения в установленной учебным планом форме: Дифференцированный зачет. В ходе итогового контроля проводится оценивание качества изучения и усвоения студентами учебного материала в соответствии с требованиями программы.

Критерии оценивания: Дифференцированный зачет

Вопросы к дифференцированному зачету

1. История опытного дела в животноводстве.
2. Вклад отечественных ученых и практиков в развитие опытного дела.
3. Перечислите основные этапы научного исследования.
4. Общая классификация методов научных исследований.
5. Перечислите методы научных исследований эмпирического уровня.
6. Перечислите методы научных исследований теоретического уровня.
7. Что включает в себя подготовка экспериментальных исследований?
8. Что включает в себя методика проведения эксперимента?
9. Опишите современные методы зоотехнических опытов: сущность, техника проведения, достоинства и недостатки.
10. Опишите современное состояние опытного дела в животноводстве.
11. Значение науки в реализации Продовольственной программы нашей страны.
12. Опишите сущность и особенности методик по породонесению.
13. Как осуществляется экономическая оценка результатов исследований и рекомендуемых практических предложений?
14. Что такое наука? Какие функции она выполняет?
15. Как классифицируют науку?
16. За счет каких средств осуществляется развитие науки на уровне государства?

17. Как государство стимулирует повышение научной квалификации лиц, работающих в государственных структурах?
18. Что такое прикладные научные исследования? В чем их суть?
19. Что такое экспериментальные разработки? В чем их суть?
20. Что такое фундаментальные научные исследования? В чем их суть?
21. Что такое производственный опыт и зоотехнический эксперимент?
22. Перечислите методы изучения технологических процессов в животноводстве.
23. Как осуществляется подбор групп животных для проведения исследований разными методами?
24. Периоды опыта и их продолжительность при разных методиках проведения опытов.
25. Допуски при формировании опытных групп в свиноводстве.
26. Как проводится проверка аналогичности групп при проведении опытов?
27. Опишите требования к формированию групп и проведению опытов по методу мини-стада (миниаторного стада, субстада).
28. Перечислите методики, используемые при проведении опытов по разведению сельскохозяйственных животных.
29. Опишите метод обратного замещения, его использование в животноводстве.
30. Опишите технику отбора средних проб молока и выделений и их консервирования.
31. Перечислите методики определения показателей химического состава кормов.
32. Перечислите методики определения основных контролируемых биохимических показателей крови.
33. Порядок планирования эксперимента.
34. Условия формирования контрольных групп.
35. Опишите требования к формированию групп и проведению опытов методом группы-периодов.
36. Опишите требования к формированию групп и проведению опытов методом пар-аналогов.
37. Опишите требования к формированию групп и проведению опытов методом группы-аналогов.
38. Опишите требования к формированию групп и проведению опытов на одноклассовых двойнях.
39. Опишите требования к формированию групп и проведению опытов методом параллельных групп-периодов.
40. Опишите требования к формированию групп и проведению опытов методом латинского квадрата.
41. Опишите сущность и методику проведения опытов по изучению пагульных и откормочных качеств животных.
42. Опишите сущность и методику проведения опытов по оценке производителей по потомству.
43. Особенности методик определения переваримости питательных веществ прямым методом.
44. Особенности методик определения переваримости питательных веществ методом инертных индикаторов.
45. Особенности конструкции и оборудования клеток для проведения обменных опытов (пиги, свиньи, овцы, кролики).
46. Что такое научно-хозяйственный опыт, цели проведения, общие методические требования к его проведению.
47. Что такое производственный опыт, цели проведения, общие методические требования к его проведению.
48. Что такое разведывательный опыт, цели проведения, общие методические требования к его проведению.
49. Процедуры формулировки и основные требования, предъявляемые к научной гипотезе.
50. Формулировка цели предпринимаемого исследования и конкретных задач.
51. Дайте обоснование и опишите методики проведения опытов по сравнительному изучению и оценке продуктивности молочных пород крупного рогатого скота.
52. Дайте обоснование и опишите методики проведения опытов по сравнительному изучению и оценке продуктивности мясных пород крупного рогатого скота.
53. Дайте обоснование и опишите сущность методов исследований по промышленному скрещиванию.
54. Опишите сущность и методику проведения опытов по изучению переваримости кормов и обмену веществ.
55. Опишите сущность и методику научных исследований по изучению качества молока.
56. Опишите сущность и методику исследований по изучению технологических свойств молока.
57. Опишите сущность и методику исследований и оценку мероприятий по оздоровлению стада.
58. Опишите существующие формы наблюдений, применяемые в опытной работе по зоотехнии.
59. Как осуществляется экономическая оценка результатов исследований?

60. Опишите основные критерии оценки результатов эксперимента.
61. Основные источники научной информации.
62. Методика работы с научной литературой.
63. Приемы обработки цифрового материала и оценка данных, полученных при проведении опыта.
64. Значение биометрической обработки экспериментальных данных по животноводству.
65. В чем заключается и для чего необходима подготовка животных к опыту (предварительный период)? Опишите сущность и методику.
66. В чем заключается и для чего необходим переходный период? Опишите сущность и методику.
67. В чем заключается и для чего необходим учетный период? Опишите сущность и методику.
68. Какова кратность и частота наблюдений и измерений в опыте?
69. Для чего необходимо систематически регистрировать результаты опытов?
70. Почему необходимо обеспечить одинаковые условия для подопытных и контрольных животных, кроме того фактора, который изучается в опыте?
71. Опишите условия, обеспечивающие достоверность результатов опыта.
72. Как и для чего проводится дегустация полученной продукции?

• **Критерии оценивания:**

При оценке ответов студентов в процессе государственного экзамена учитывается:

- - уверенные знания, умения и навыки, включенные в соответствующую компетенцию;
- - знание производственной ситуации и умение применить правильный научный и методический подход и инструментарий для решения задач;
- - умение выделять приоритетные направления в менеджменте предприятий и проектов;
- - способность устанавливать причинно- следственные связи в изложении материала, делать выводы;
- - умение применять теоретические знания для анализа конкретных экономических ситуаций и решения прикладных проблем современной экономики отрасли;
- - общий (культурный) и специальный (профессиональный) язык ответа.

Уровень знаний студента определяется следующими оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

- Оценка «отлично» ставится при полных, исчерпывающих, аргументированных ответах на все основные и дополнительные экзаменационные вопросы. Ответы должны отличаться логической последовательностью, четкостью в выражении мыслей и обоснованностью выводов, демонстрирующих знание нормативно- правовых актов, литературы, понятийного аппарата и умения пользоваться ими при ответе. Содержание ответов свидетельствует об уверенных знаниях выпускника и о его умении решать профессиональные задачи, соответствующие его будущей квалификации.
- Оценка «хорошо» ставится при полных, исчерпывающих, аргументированных ответах на все основные и дополнительные экзаменационные вопросы. Ответы должны отличаться логичностью, последовательностью, четкостью, знанием понятийного аппарата и литературы по теме при незначительных упущениях при ответах. Содержание ответов свидетельствует о достаточных знаниях выпускника и о его умении решать профессиональные задачи, соответствующие его будущей квалификации.
- Оценка «удовлетворительно» ставится при неполных и слабо аргументированных ответах, демонстрирующих общее представление и элементарное понимание существа поставленных вопросов, понятийного аппарата и обязательной литературы. Содержание ответов свидетельствует о недостаточных знаниях выпускника и о его ограниченном умении решать профессиональные задачи.
- Оценка «неудовлетворительно» ставится при незнании и непонимании студентом существа экзаменационных вопросов. Содержание ответов свидетельствует о слабых знаниях выпускника и о его неумении решать профессиональные задачи.
- При выставлении оценки, особенно «неудовлетворительно», комиссия объясняет студенту недостатки его ответа.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение

6.1. Основная литература

1. Арсенева, Т.П. Справочник технолога молочного производства// Т.П. Арсенева. - СПб.: ГИОРД, 2003.
2. Бредихин, С.А. Технология и техника переработки молока / С.А. Бредихин, Ю.В. Космодемьянский, В.П. Юрин. - М.: Колос, 2001. - 400 с.
3. Бондаренко, П. В. Практикум по пчеловодству / П. В. Бондаренко. - 2-е изд., перераб. и доп. - Л. : Колос. 1981. - 176 с.
4. Вокорина, Е.П. Обогащенное пастеризованное молоко / Вокорина Е.П., Гаврилова П.Б., Пасько О.В. // Молочная промышленность. - 2005. - № 4. - С. 34-35.
5. Волков, А. Д. Практикум по технологии производства продуктов овцеводства и козоводства / А. Д. Волков. - СПб. : Лань, 2008. - 203 с.
6. Вышемирский, Ф. А. Производство масла из коровьего молока в России / Ф. А. Вышемирский. - СПб. : ГИОРД, 2010. - 284 с.
7. Гераймович, О.А. Внедрение ГОСТ Р 52054-2003 «Молоко натуральное коровье сырье. Технические условия» / Гераймович О.А., Максеева И.А. // Молочная промышленность. - 2003. - № 11. - С. 19-20.
8. Глуценко, П.А. Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства / П. А. Глуценко, Л. Ф. Глуценко. - М. : КолосС, 2009. - 302 с.
9. Голубева, Л.В. Новый желированный продукт с высокой пищевой ценностью / Голубева Л.В., Мельникова Е.И., Гринько О.П. // Молочная река. - 2005. - № 3. - С. 24-25.
10. Горбатова, К.К. Биохимия молока и молочных продуктов / К. К. Горбатова, П. И. Гуныкова. - СПб. : Гиорд, 2010. - 328 с.
11. Дегтерев, Г.П. Технологии и средства механизации животноводства / Г. П. Дегтерев. - Москва : Столичная ярмарка, 2010. - 384 с.
12. Донченко, Л.В. История основных пищевых продуктов (введение в специальность) / Л. В. Донченко, В. Д. Падька. - М. : ДеЛи, 2002. - 304 с.
13. Животноводство / под ред. Е. А. Арзуманяна. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : Агропромиздат, 1991. - 511 с.
14. Исаев, В.П. Пищевые добавки и пряности: история, состав и применение/В.П. Исаев.-СПб.:Гиорд. 2000.-166с.
15. Кривцов, П. И. Пчеловодство / П. И. Кривцов, В. И. Лебедев, Г. М. Гуников. - М.: Колос, 1999. - 398 с.
16. Кузнецов, В.В. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Т. 3. - Сыры / В.В. Кузнецов, Г.Г. Шиллер; Под ред. Г.Г. Шиллера. - СПб.: ГИОРД, 2003.-512 с.
17. Лебедев, В. И. Биология медоносной пчелы / В. И. Лебедев, П. Г. Билан. - М.: Агропромиздат, 1991. - 238 с.
18. Люк, Э. Консерванты в пищевой промышленности: свойства и применение// Э. Люк. М. Ягер.-СПб.: Гиорд, 2003.-255с.
19. Матвеева, И.В. Пищевые добавки и хлебопекарные улучшители в производстве мучных изделий/И.В. Матвеева, И.г. Белявская. -М.: Издательский дом Синергия. 2001.- 114с.
20. Машанов, А. И. Пищевые оболочки / А. И. Машанов, П. В. Каменская, М. Г. Александрова ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-г. - Красноярск : КраС АУ, 2010. - 165 с.
21. Механизация и технология производства продукции животноводства / В. Г. Коба. - М. : Колос, 1999. - 525 с.
22. Нечаев, А.П. Пищевая химия/ А.П. Нечаев.-СПб., Гиорд, 2001. -580с.
23. Нечаев, А.П. Пищевые добавки/А.П. Нечаев, А.Л. Кочеткова, А.П. Зайцев.-М.: Колос. 2002.-254с.
24. Красога, В. Ф. Биотехнология в животноводстве / В. Ф. Красога. - М. : Колос. 1994. - 125 с.
25. Овсянников, А. И. Основы опытного дела в животноводстве / А. И. Овсянников. - М. : Колос, 1976. - 302 с.
26. Оноприйко, А.В. Производство молочных продуктов: Практическое пособие / А.В. Оноприйко, А.Г. Храпцов, В.А. Оноприйко - М.: ИКЦ «МарГ», Ростов н/Д: издательский центр «МарГ», 2004. - 384 с.
27. Основы ветеринарии / под ред. И. М. Белякова, Ф. И. Василевича. - М. : КолосС, 2004. - 558 с
28. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов ; под общ. ред. В. М.

- Позняковского. - 3-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 214 с.
29. Пчеловодство / Н. И. Кривцов [и др.]. - СПб. : Лань, 2010. - 447 с.
 30. Пчеловодство / Ю. А. Черевко [и др.]; под ред. Ю. А. Черевко; Междунар. ассоц. "Агрообразование". - М. : КолосС, 2006. - 295 с.
 31. Рогожин, В.В. Биохимия молока и мяса / В. В. Рогожин. - СПб. : ГИОРД, 2012. - 453 с.
 32. Рогожин, В. В. Биохимия мышц и мяса / В. В. Рогожин. - СПб.: ГИОРД, 2009. - 236 с.
 33. Савельев, А.А. Некоторые аспекты повышения качества и выхода сыра / Савельев А.А., Сорокин М.Ю., Шнейдер Л.К., Крышин А.Т. // Сыроделение и маслоделие. - 2002. - № 1 -С. 16-18.
 34. Сарафанова, Л.А. Применение пищевых добавок/Л.А. Сарафанова.- СПб.: ГИОРД, 2001. 170с.
 35. Сельскохозяйственная биотехнология / под ред. В. С. Шевелухи. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Высшая школа, 2003. - 468 с.
 36. Степанов, Л.И. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептура. 1.1. Цельномолочные продукты. - СПб.: ГИОРД, 2003.-384с.
 37. Табаков, П. А. Практикум по пчеловодству / П. А. Табаков, М. А. Юдахина; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КраСГАУ, 2011. - 188 с.
 38. Технологические основы производства, переработки и хранения продукции животноводства / под ред. А. П. Булагова. - Курган : Зауралье, 1999. - 374 с.
 39. Технология производства и переработки продукции животноводства (спецтехнология) / под ред. М. В. Шалака, В. В. Малайко. - Минск : Ураджай, 2001. - 436 с.
 40. Технология пищевых производств / под ред. Л. П. Ковальской. - М. : Колос, 1997. - 751 с.
 41. Тишина, П.П. Детское и диетическое питание / П. П. Тишина, Г. В. Полякова; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КраСГАУ, 2007. - 96 с.
 42. Тюрина, Л.Е. Нетрадиционные молочные и кисломолочные продукты: учеб. пособие / Л.Е. Тюрина, М.Г. Александрова, П.А. Табаков// Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск, 2010. - 95с
 43. Тюрина, Л.Е. Использование и переработка сои / Л.Е. Тюрина, П.А. Табаков// Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск, 2008. - 92с.

б.2. Дополнительная литература:

1. Аверина, Е.П. Кумысоделие // Большая мед. энцикл. Т. 12/гл. ред. Б.В. Петровский.-М.: Сов. Энци.-1980.- с.212-213.
2. Аветисян, Г. А. Пчеловодство / Г. А. Аветисян, Ю. А. Черевко. - М. : ИРПО : Академия, 2001. - 312 с.
3. Ангинова, Л. В. Методы исследования мяса и мясных продуктов / Л. В. Ангинова, И. А. Глотова, И. А. Рогова. - М. : Колос, 2004. - 570 с.
4. Боравский, В. А. Энциклопедия по переработке мяса в фермерских хозяйствах и на малых предприятиях / В. А. Боравский. - М. : Солон-Пресс, 2002. - 575 с.
5. Бруд, В. С. Душистая аптека. Тайны ароматерапии/ В. С. Бруд, И. Колонцакая. - М.: ГИТИС. 1996. 152с.
6. Булдаков, А. С. Пищевые добавки. Справочник/ А. С. Булдаков. - СПб.: 1996. - 240с/
7. Гигиеническая оценка сроков годности пищевых продуктов: Методические указания. - М.: Федеральный центр Госсанэпиднадзора Минздрава России. 1999.-24 с.
8. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарные правила и нормы. СанПиН 2.3-2.560-96. - М.: Госкомсанэпиднадзор России. 1997. - 269 с.
9. ГОСТ 240-85. Маргарин. Общие технические условия.
10. ГОСТ 26181-84. Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты.
11. ГОСТ Р 50476-93. Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания сорбиновой и бензойной кислот при их совместном присутствии.
12. ГОСТ Р5074-97. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
13. Гробов, О. Ф. Болезни и вредители пчел / О. Ф. Гробов, А. К. Лихотин. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Мир, 2003; М. : Колос, 2003. - 286 с.
14. Донченко, Л.В. Безвредность пищевого сырья и продуктов питания/ Л.В. Донченко, В.Д Падьяста. - М.: Пищепромиздат. 1999. - 352 с.
15. Дурнев, А.Д. Мутагены. Скрининг и фармакологическая профилактика воздействий/ А.Д. Дурнев, С.Б. Середенин. - М.: Медицина. 1998. - 328 с.

45. Сборник технологических инструкций по производству консервов Т. 2 : Консервы для детского и диетического питания. Консервы фруктовые. Быстрозамороженные продукты / Всесоюз. науч.-исслед. ин-т консервной и овощесушильной пром-ти. - М. : Пищевая промышленность, - 1977. - 430 с.
 46. Сергеев, В.И. Приоритетное направление развития целномолочного производства // В.И. Сергеев, Я.И. Костин, - Молочная промышленность, - 1992, - №3 - с.4-11.
 47. Соколова, З.С. Технология сыра и продуктов переработки сыворожки // З.И. Соколова, Л.И. Лаконова, В.Г. Тишяков. - М.: Агропромиздат, 1991. - 187 с.
 48. Твердохлеб, Г.В. Технология молока и молочных продуктов // Г.В. Твердохлеб, З.Х. Диланян и др. - М.: Агропромиздат, 1991. - 201 с.
 49. Техника и технология производства сливочного масла и сыра / С. А. Бредихин, В. П. Юрин. - М. : КолосС, 2007. - 318 с.
 50. Ткачь, Т.К. Технохимический контроль на предприятиях молочной промышленности // Т.К. Ткачь - М.: Агропромиздат, - 1990. - 153 с.
 51. Физические методы контроля сырья и продуктов в мясной промышленности / Л. В. Агпинова [и др.]. - СПб. : ГИОРД, 2006. - 195 с.
 52. Хамагаева, И.С. Совершенствование технологии кисломолочного напитка «Бифит» // Молочная промышленность. - М., - 1995, - №5, - с. 53-54.
 53. Хлебников, В.И. Технология говаров (продовольственных) / В. И. Хлебников. - 2-е изд. - М. : Дапков и К, 2002. - 425 с.
 54. Храмцов, А.Г. Продукты из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворожки. - М. - 1992. - 295 с.
 55. Храмцов, А.Г. Безотходная переработка молочного сырья / А. Г. Храмцов, П. Г. Пестеренко. - М. : КолосС, 2008. - 199 с.
 56. Чекулаева, Л.В. Технология продуктов консервирования молока и молочного сырья / Л. В. Чекулаева, К. К. Полянский, Л. В. Голубева. - М. : ДеЛи принт, 2002. - 248 с.
 57. Черевко, Ю.А. Приусадебное хозяйство. Пчеловодство / Черевко Ю.А. - М. : Эксмо- Пресс, 2001. - 368 с.
 58. Шмулович, В.Г. Применение антиоксидантов в России для стабилизации жиров, пищевых и кормовых продуктов / В.Г. Шмулович / Вопросы питания. 1995. - № 12. - С. 42-44.
 59. Щербаков, В. Г. Биохимия / В. Г. Щербаков. - 3-е изд., испр. и доп. - СПб. : ГИОРД, 2005. - 466 с.
 60. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность / под ред. В. М. Позняковского. - 3-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 382 с.
 61. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность / под ред. В. М. Позняковского. - 2-е изд., стер. первого. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 474 с.
 62. Экспертиза продуктов пчеловодства. Качество и безопасность / Е. Б. Ивапеевская [и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - 2-е изд., стер. 1-му. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 206 с.
 63. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность / под ред. В. М. Позняковского. - 3-е изд., стер. 2-му. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 309 с.
 64. Экспертиза свежих плодов и овощей. Качество и безопасность / под ред. В. М. Позняковского. - 6-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 305 с.
 65. Орвольдер, Т.М. Бактериальные препараты с бифидобактериями и методы их применения // Молочная промышленность. - М., - 1992, - №2 - с. 36-39.
- Яременко, В.В. К вопросу о применении заменителей сахара — аспартама и ацесульфама калия в пищевой промышленности и медицине / В.В. Яременко / Химия и технология пищевых продуктов. 1991. - № 3 С. 97-102.

6.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

Сайты по дисциплине:

1. www.kgau.ru
2. www.biologu.ru

Сайты электронных библиотек

1. <http://cyberleninka.ru/article/e/biotehnologiya> - научная электронная библиотека «КИБЭРЛЕНКИНКА» (последнее посещение 15.05.2013)

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на фонд оценочных средств (ФОС) по научно – исследовательской практике для направления подготовки 36.04.02 «Зоотехния»

Фонд оценочных средств по научно исследовательской практике, разработанный к.с.-х.н., доцентом кафедры «Кормления животных, технологии производства, переработки и хранения с.-х. продукции» Юдахиной М. А., соответствует рекомендациям научно-методического совета по сельскохозяйственному образованию и рекомендациям Министерства сельского хозяйства Российской Федерации по указанному направлению подготовки в соответствии с подходом в рамках ФГОС ВО.

Фонд оценочных средств включает все необходимые разделы, предписанные государственным стандартом. Структура и содержание материала оформлены в соответствии с модульным принципом. Текст изложен ясным языком, хорошо оформлен. Перечень рекомендуемой литературы соответствует книгообеспеченности дисциплины библиотечными фондами.

В связи с вышеизложенным считаю, что Фонд оценочных средств по научно – исследовательской практике полностью соответствует образовательным задачам подготовки студентов по направлению подготовки 36.04.02 «Зоотехния» и может быть рекомендован к использованию в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ при подготовке магистров по профилю «Технология производства и переработки продукции животноводства».

Рецензент:

д.с.-х.н., профессор, зав. Красноярской лабораторией разведения ВНИИЦиМ



А.И. Голубков