### Государственное образовательное учреждение «Приднестровский государственный университет им. Т. Г. Шевченко»

### Аграрно-технологический факультет

### Кафедра технологии производства и переработки с.-х. продукции

### ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### Б2.О.01 Ознакомительная практика (учебная)

### Направление

35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Профиль

«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Квалификация

бакалавр

Форма обучения: очная

ГОД НАБОРА 2023

Разработчики: доценты *Stend* Пазяева Т.В. *Може* Сярова Л.Н.

Чубко В.Н.

«25 » 09 2023r

### Паспорт фонда оценочных средств Б2.О.01 Ознакомительная практика (учебная)

1. В результате изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции:

Код		Код и наименование индикатора				
(группа) компетенций	Код и наименование	достижения компетенции				
Универсальные компетенции и индикаторы их достижения						
Системное и		ИД ук-1.1 - Демонстрирует знание				
критическое	осуществлять поиск,					
мышление		критического мышления,				
	синтез информации,	аргументированно формирует				
	применять системный					
	подход для решения	информации, принимает				
	поставленных задач	обоснованное решение.				
		ИД ук-1.2 - Применяет логические				
		формы и процедуры, способен к				
		рефлексии по поводу собственной и				
		чужой мыслительной деятельности.				
		ИД ук-1.3 - Анализирует источники				
		информации с целью выявления их				
		противоречий и поиска				
		достоверных суждений.				
		ИД УК-1.4- Анализирует задачу,				
		выделяя ее базовые составляющие,				
		осуществляет декомпозицию				
		задачи; ИД ук-1.5 - Находит и				
		критически анализирует				
		информацию, необходимую для				
		решения поставленной задачи; ИД <sub>УК-1.6</sub> - Рассматривает				
		возможные варианты решения				
		задачи, оценивая их достоинства и				
		недостатки;				
		ИД ук-1.7 - Грамотно, логично,				
		аргументированно формирует				
		собственные суждения и оценки.				
		Отличает факты от мнений,				
		интерпретаций, оценок и т.д. в				
		рассуждениях других участников				
		деятельности;				
		ИД ук-1.8 - Определяет и оценивает				
		последствия возможных решений				
		задачи				
Разработка и	н УК-2 Способен определять	ИД УК-2.1 Определяет совокупность				
реализация	круг задач в рамках					
проектов	поставленной цели и	обеспечение, условия достижения				
	выбирать оптимальные	е поставленной цели, исходя из				
	способы их решения	1				
	исходя из действующих					
	правовых норм, имеющихся					
	ресурсов и ограничений	ожидаемые результаты решения				

	поставленных задач.	
	ИД ук-2.3. Использует инструменты	
	и техники цифрового	
	моделирования для реализации	
	образовательных процессов. ИД <sub>УК-2.4</sub> - Формулирует в рамках	
	поставленной цели проекта	
	совокупность взаимосвязанных	
	задач, обеспечивающих ее	
	достижение. Определяет	
	ожидаемые результаты решения	
	выделенных задач;	
	ИД ук-2.5 - Проектирует решение	
	конкретной задачи проекта,	
	выбирая оптимальный способ ее	
	решения, исходя из действующих	
	правовых норм и имеющихся	
	ресурсов и ограничений;	
	ИД ук-2.6 - Решает конкретные задач	
	проекта заявленного качества и за	
	установленное время;	
	установленное время, ИД <sub>УК-2.7</sub> - Публично представляет	
	результаты решения конкретной	
	задачи проекта	

### 2. Программа оценивания контролируемой компетенции

Текущая аттестация	Контролируемые разделы дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
2 семестр	Раздел 1. Организационный Раздел 2. Основной Раздел 3. Заключительный	УК-1, УК-2	Вопросы для собеседования
Промежуточная аттестация			
Зачет, 2 семестр		УК-1, УК-2	Вопросы к зачету

Примерный перечень оценочных средств

примерный перечень оценочных средств					
No	Наименование	Краткая характеристика оценочного	Представление		
п/п	оценочного средства	средства	оценочного средства		
1.	Собеседование	Средство контроля, организованная как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний	Вопросы по темам/разделам дисциплины		
		обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.			

# ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т. Г. ШЕВЧЕНКО» Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

### Вопросы для собеседования

# для проведения текущей аттестации по Б2.О.01 Ознакомительной практике (учебной) по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

- 1. Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков НИР)
- 1. Техника безопасности при прохождении учебной практики.
- 2. Подготовка семян, посев ранних зерновых культур (яровой пшеницы, ячменя, овса, гороха)
- 3. Подготовка семян, посев поздних зерновых культур (гречихи, кукурузы, проса, хлопчатника, сои и др.)
  - 4. Уход за посевами озимых культур (озимой пшеницы, озимого ячменя или рапса).
  - 5. Подготовка клубней к посадке, посадка картофеля.
- 6 .Подготовка семян, посев зернобобовых культур (овощного гороха, нута, сои, вики, фацелии)
  - 7. Подготовка семян, посев подсолнечника.
- 8. Посев или посадка овощных культур (морковь, лук, свекла столовая, картофель, томат, перец, баклажан, капуста).
- 9. Фенологические наблюдения за ростом и развитием сельскохозяйственных культур (по выбору).
  - 10. Организация НИР. Этапы НИР.
  - 11. Лабораторные методы исследования.
  - 12. Полевые опыты.
- 13. Виды информации в НИР: первичные и вторичные. Виды изданий. Центральные и отраслевые периодические издания.
  - 2. Б2.О.01.02 (У) Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции растениеводства
- 1. Техника безопасности. Производственная лаборатория на перерабатывающем предприятии.
- 2. Первичная обработка и хранение зерновых культур. Свежесть зерна. Методы определения.
  - 3. Первичная обработка и хранение масличных культур.
  - 4. Первичная обработка и хранение картофеля.
- 5. Оценка качества растениеводческой продукции (влажности, засоренности, зараженности, определение показателей клейковины и др.).

- 3. Б2.О.01.03 (У) Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции плодоводства и овощеводства
- 1. Техника безопасности при прохождении практики по хранению и переработке продукции плодоводства и овощеводства.
  - 2. Первичная обработка и хранение овощных культур (по выбору).
  - 3. Первичная обработка и хранение плодовых культур (по выбору).
  - 4. Основы переработки продукции овощных культур (по выбору).
  - 5. Основы переработки продукции плодовых культур (по выбору).
  - 6. Способы консервирования плодов и овощей.
- 7. Технологический и химический контроль производства плодоовощных консервов.
  - 4. Б2.О.01.04 (У) Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции животноводства
- 1. Техника безопасности по прохождению практики по хранению и переработке продукции животноводства.
- 2. Гигиенический контроль производства мясопродуктов
- 3. Гигиенический контроль производства молочных продуктов
- 4. Принципы НАССР. Анализ критических точек
- 5. Организация лабораторных исследований молока и продуктов их переработки
- 6. Организация лабораторных исследований мяса, рыбы и продуктов их переработки.
- 7. Метод органолептического анализа мяса и мясопродуктов.
- 8. Контроль качества готовых мясных изделий
- 9. Контроль качества мясных консервов
- 10. Контроль качества молочных продуктов

### Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, обнаружившему, как минимум, знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы. При собеседовании допускаются погрешности в ответе на вопросы, но при этом студент должен обладать необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.
- оценка «не зачтено» выставляется студенту, не обнаружившему знания основного учебно-программного материала и не ответившему на вопрос при собеседовании.

Составители доценты -

Мир Т.В. Пазяева

ЛСпец Л.Н. Сярова

В.Н. Чубко

«<u>25</u>» 09 2023 г.

## ГОУ «ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т. Г. ШЕВЧЕНКО»

### Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции **Вопросы для промежуточной аттестации (зачет)** 

по итогам освоения Б2.О.01 (У) Ознакомительная практика (учебная) по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки с.-х. продукции»

- 1. Понятие производства продукции растениеводства.
- 2. Значение плодородия почвы.
- 3. Методы исследований при производстве продукции растениеводства и животноводства.
- 4. Лабораторные опыты: особенности проведения.
- 5. Полевые опыты: особенности проведения в растениеводстве.
- 6. Практическое значение результатов исследования.
- 7. Описание продукции растениеводства (по выбору).
- 8. Методы и способы хранения продукции растениеводства.
- 9. Способы переработки продукции растениеводства, в том числе плодоводства и овощеводства (по выбору).
- 10. Анализ состояния научно-технической базы, предприятий по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции (по выбору).
- 11. Понятие научно-исследовательской работы при производстве продукции растениеводства и животноводства.
- 12. Описание продукции растениеводства (по выбору).
- 13. Способы хранения и переработки продукции животноводства.

#### Критерии оценки:

Критериями оценки результатов прохождения обучающимися ознакомительной практики являются: - полнота выполнения программы практики; - грамотное заполнение дневника по прохождению ознакомительной практики;- дисциплинированность.

оценка «зачтено» выставляется студенту, обнаружившему, как минимум, знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы. При собеседовании допускаются погрешности в ответе на вопросы, но при этом студент должен обладать необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

- оценка «не зачтено» выставляется студенту, не обнаружившему знания основного учебно-программного материала и не ответившему на вопрос при собеседовании.