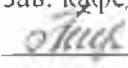


ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т. Г. ШЕВЧЕНКО»

Аграрно-технологический факультет
Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой-разработчика

 Пазяева Т.В.

Протокол № 1 « 01 » 09 2023г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Б2.В.02 (Пд) Преддипломная практика

Направление подготовки

4.35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции»

Профиль подготовки

«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Квалификация (степень)

бакалавр

Форма обучения:

очная

Год набора 2020г.

Разработал: доцент

 Пазяева Т.В.

Тирасполь 2023г.

ПАСПОРТ
фонда оценочных средств
Б2.В.02(Пд) Преддипломная практика

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

Категория (группа) компетенций	Код и наименование	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции и индикаторы их достижения		
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 УК-1- Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи; ИД-2 УК-1 - Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи; ИД-3 УК-1 - Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки; ИД-4 УК-1 - Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности; ИД-5 УК-1 - Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения		
Не предусмотрена ФГОС 3++	ОПК-5. Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ИД-1 ОПК-5 - Под руководством специалиста более высокой квалификации участвует в проведении экспериментальных исследований в области агрономии и переработки продукции птицеводства и животноводства; ИД-2 ОПК-5 - Использует классические и современные методы исследования в сельском хозяйстве
Обязательные профессиональные компетенции и индикаторы их достижения		
Не предусмотрены данной ОПОП		
Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при необходимости)		

1. Программа оценивания контролируемой компетенции

Текущая аттестация	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
--------------------	--	--------------------------------	----------------------------------

		<i>(или ее части)</i>	
№ 1	Раздел 1 Подготовительный этап (получение задания) Раздел 2. Информационно-аналитический этап Раздел 3. Заключительный этап	УК-1; ОПК-5;	Собеседование по теме
<i>Промежуточная аттестация</i>		<i>Код контролируемой компетенции (или ее части)</i>	<i>Наименование оценочного средства</i>
Зачет с оценкой		УК-1; ОПК-5	Вопросы к зачету

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 «Преддипломной практике» по
направлению подготовки 4.35.03.07 «Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции»

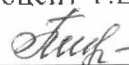
1. Обоснование актуальности выбранной темы
2. Формулировка цели предпринимаемого исследования
3. Формулировка проблемы исследования
4. Новизна исследований
5. Изучение литературных источников
6. Правила и научная этика цитирования
7. Характерные особенности осуществления этапов исследования.
8. Основные компоненты методики исследования.
9. Однофакторный эксперимент и его познавательные возможности.
10. Программирование и обоснование уровня урожайности.
11. Оптимизация процесса фотосинтеза. Обоснование уровня урожайности.
12. Интернет и его использование в подготовке обзора литературы..

Критерии оценки:

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

Составитель –

доцент Т.В. Пазяева


« 04 » 09 2023 г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т. Г. ШЕВЧЕНКО»
Аграрно-технологический факультет
Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

**Вопросы для промежуточной аттестации (зачет с оценкой)
по итогам освоения дисциплины «Преддипломная практика»
по направлению подготовки 4.35.03.07 «Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции» профиль подготовки
«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»**

1. Классификация методов исследования. Характеристика общенаучных методов
2. Показатели качества продукции и методы анализа, оговоренные в нормативной документации.
3. Физико-химические методы оценки качества. Методы, основанные на физических свойствах объектов исследования: объемные, взвешивание, колориметрические и др.
4. Понятие о качестве. Способы его регламентации и подтверждения соответствия – стандартизация и сертификация.
5. Технохимический контроль хлебопекарного производства, входной контроль сырья и вспомогательных материалов.
6. Этапы и принципы планирования опытов.
7. Лабораторные опыты: особенности планирования, закладки и проведения.
8. Вегетационные опыты: особенности планирования, закладки и проведения.
9. Лизиметрические опыты: особенности планирования, закладки и проведения.
10. Полевые опыты: особенности планирования, закладки и проведения
11. Составление списка литературы, требования ГОСТ, ссылки.
12. Сущность дисперсионного анализа. Критерии, используемые в дисперсионном анализе.
13. Понятие о сорте и гибриде. Гибридизация.
14. Методы оценки существенности различий между средними.
15. Особенности проведения дисперсионного анализа однофакторного полевого опыта.
16. Технохимический контроль хлебопекарного производства, организация технологического процесса и его контроль (технологический план производства, контроль качества опары и теста, состояние поверхности, степень подъема).
17. Технохимический контроль хлебопекарного производства, контроль качества готовой продукции, органолептические показатели качества (внешний вид, цвет корки, цвет и эластичность мякиша, аромат и вкус хлеба, пористость), физико-химические методы (влажность, кислотность).

18. Технохимический контроль зерна. Контроль приемки зерна. Особенности отбора проб. Определение массовой доли примесей и зараженность вредителями, влажности, зольности, кислотности, клейковины и т.д.
19. Технохимический контроль производства растительных масел.
20. Оценка качества сырья для производства молочных продуктов. Контроль качества готовой продукции.
21. Оценка качества сырья для производства мясных полуфабрикатов и колбасных изделий. Контроль качества готовой продукции.
22. Оценка качества производства молочных консервов.
23. Оценка качества производства мясных консервов.
24. Практическое значение результатов исследования.
25. Достоверность результатов научного исследования.

Критерии оценки промежуточного контроля (зачета с оценкой):

«ОТЛИЧНО» - студент владеет знаниями по материалам своих исследований в полном объеме, достаточно глубоко осмысливает проведенные исследования; самостоятельно, в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на все вопросы, подчеркивает при этом самое существенное; четко формирует ответы, дает полное определение рассматриваемых понятий; владеет знаниями подготовки и оформления результатов научной работы.

«ХОРОШО» - студент владеет знаниями по материалам своих исследований почти в полном объеме (имеются пробелы знаний только в некоторых, особенно сложных разделах); самостоятельно и отчасти при наводящих вопросах дает полноценные ответы на вопросы; не всегда выделяет наиболее существенное, не допускает серьезных ошибок в ответах; умеет ориентироваться в вопросах программы научного исследования, данных опыта, выбора темы и обосновании проблемы.

«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент владеет основным объемом знаний по материалам своих исследований; проявляет затруднения в самостоятельных ответах, оперирует неточными формулировками; в процессе ответов допускаются ошибки по существу вопросов.

«НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент не освоил обязательного минимума знаний по материалам своих исследований, не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах экзаменатора.

Составитель –
доцент Т.В. Пазьева


« 01 » 09 2023 г.