

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

Аграрно-технологический факультет
Кафедра производства и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой-разработчика

Т.В. Пазяева

прот. № 1 «22» 09 2023г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРАКТИКЕ**

Б2.О.03(П) Технологическая (производственная) практика

Направление

4.35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Профиль

«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Квалификация

бакалавр

Форма обучения

очная, заочная

ГОД НАБОРА 2021

Разработчики: доцент Л.Н. Сяро

доцент Т.В. Пазяева

«22» 09 2023 г.

Тирасполь 2023 г.

Паспорт фонда оценочных средств по Б2.О.03(П) Технологическая (производственная) практика

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

Категория (группа) компетенций	Код и наименование	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения		
Не предусмотрена ФГОС 3++	ОПК-3. Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	ИД-1 _{ОПК-3} - Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний; ИД-2 _{ОПК-3} - Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве; ИД-3 _{ОПК-3} - Выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов; ИД-4 _{ОПК-3} - Проводит профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний
	ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-4} - Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции; ИД-2 _{ОПК-4} - Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции; ИД-3 _{ОПК-4} - Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения		
Не предусмотрена ФГОС 3++	ПК-1 Способен к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ИД-1 _{ПК-1} Владеет методами поиска и анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции ИД-2 _{ПК-1} Готов применить в практической деятельности отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Не предусмотрена ФГОС 3++	ПК-3 Способен реализовывать технологии производства, переработки и хранения продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства	ИД-1 _{ПК-3} Реализует технологии переработки продукции растениеводства ИД-2 _{ПК-3} Реализует технологии переработки продукции плодоводства и овощеводства ИД-3 _{ПК-3} Использует справочные материалы для разработки производства и переработки продукции растениеводства плодоводства и овощеводства ИД-4 _{ПК-3} Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции ИД-5 _{ПК-3} Владеет современными технологиями производства продукции растениеводства, методиками определения качества продукции растениеводства; навыками хранения и переработки продукции растениеводства ИД-6 _{ПК-3} Реализует технологии производства продукции растениеводства ИД-7 _{ПК-3} Реализует технологии производства, хранения и переработки плодовоовощной продукции ИД-8 _{ПК-3} Использует особенности биологии, определяет соответствие климата и свойств почвы требованиям сельскохозяйственных культур, владеет научными принципами хранения и переработки продукции растениеводства в различных климатических условиях
	ПК-4 Способен	ИД-1 _{ПК-4} Обосновывает и реализует современные технологи

	реализовывать технологии производства, переработки и хранения продукции животноводства	производства, переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства ИД-2 _{ПК-4} Использует справочные материалы для разработки технологий производства и переработки животноводческой продукции ИД-3 _{ПК-4} Реализует технологии производства продукции животноводства ИД-4 _{ПК-4} Обосновывает технологии в области производства, переработки и хранения продукции животноводства Способен организовывать работы по улучшению содержания, кормления и воспроизводства сельскохозяйственных животных ИД-5 _{ПК-4} Определяет соответствие условий произрастания и ухода требованиям сельскохозяйственных культур и животных (сортов и пород)
--	--	---

2. Программа оценивания контролируемой компетенции

Текущая аттестация	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
-	Раздел 1. Организационный этап. Раздел 2. Основной этап Раздел 3. Заключительный этап	ОПК-3, ОПК-4; ПК-1; ПК-3; ПК-4.	собеседование
Промежуточная аттестация			
Зачет с оценкой	Раздел 1. Организационный этап. Раздел 2. Основной этап Раздел 3. Заключительный этап	ОПК-4; ПК-1; ПК-3; ПК-4.	Вопросы к зачету

3. Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	2	3	4
1	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с прохождением практики и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы для собеседования
2	Зачет с оценкой	Испытание, задавание вопросов для <i>определения</i> степени познаний обучающихся в ходе прохождения технологической практики	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
во время проведения консультации по Б2.О.03(П) Технологическая
(производственная) практика по направлению подготовки 4.35.03.07 ТЕХНОЛОГИЯ
ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ
Профиль «Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции»

1. Опишите структуру предприятия (мясокомбината, молочного предприятия, комбината хлебопродуктов, хлебокомбината, пивзавода, виноконьячного завода и др.)
2. Перечислите ассортиментную группу предприятия
3. Опишите технологию убоя различных видов животных
4. Опишите холодильные технологии и сроки хранения замороженного мяса и малоценного сырья
5. Опишите схему разделки туш, приемы обвалки, жиловки и сортировки мяса
6. Опишите способы и параметры подготовки (измельчение, перемешивание с солью) для засолки мяса
7. Опишите технологию измельчения мяса для производства фарша колбас в блокорезках, волчках, куттерах
8. Опишите технологию изготовления вареных и копченых колбас (фарш на куттерах, мешалках, вакуумных массажерах) и деликатесных продуктов в инъекторах, в массажерах.
9. Опишите правила формовки колбасных и деликатесных изделий (вручную, на перекрутках, клипсаторах)
10. Опишите правила термической обработки вареных, копченых колбасных изделий и мясных деликатесных продуктов (осадка, сушка, варка, охлаждение)
11. Опишите технологию изготовления пельменей, вареников
12. Опишите технологию изготовления натуральных мясных, молочных и растительных консервов
13. Опишите режимы стерилизации мясных, молочных и растительных консервов.
14. Входной контроль качества свойств сырья и полуфабрикатов из растительного или животного сырья.
15. Агроприёмы в технологии выращивания подсолнечника (кукурузы, томатов, сорго, озимой пшеницы, кукурузы, сои и др. культур).

Критерии оценки:

Оценка «зачтено» - правильный ответ на 60% и более заданных вопросов;

Оценка «не зачтено» - правильный ответ менее, чем на 60% заданных вопросов.

Составители Л.Н. Сярова

Т.В. Пазяева

«22» 09 2023 г.

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

**Аграрно-технологический факультет
Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

**Примерный перечень вопросов для зачета с оценкой
по Б2.О.03(П) Технологическая (производственная) практика**

**Контрольные вопросы при прохождении практики
на сельскохозяйственном предприятии**

1. Расскажите о структуре предприятия.
2. Назовите основные направления работы предприятия.
4. Приведите основные технологические схемы и параметры процессов производства с.-х. сырья в конкретных производственных условиях.
5. Перечислите основные требования, предъявляемые к качеству с.-х. сырья.
6. Опишите технологическое оборудование, автоматизацию производственных процессов.
7. Перечислите основную нормативную документацию, используемую на предприятии.
9. Дайте характеристику видов и пород разводимых в хозяйстве животных.
10. Дайте характеристику кормопроизводства и кормления с.-х. животных в условиях производства.
11. Опишите систему севооборотов, принятых в данном хозяйстве.
12. Дайте характеристику основных с.-х. культур, культивируемых в хозяйстве
14. Как организована охрана окружающей среды на предприятии
15. Перечислите основные меры безопасности и охраны труда.
16. Опишите работу по специальности и основные должностные обязанности специалистов различных подразделений.

**Контрольные вопросы при прохождении практики
на перерабатывающем предприятии**

1. Охарактеризуйте структуру предприятия.
2. Назовите основные направления работы предприятия.
3. Что входит в технологическую часть вашего отчета?
4. Приведите основные технологические схемы и параметры процессов обработки сырья на предприятии.
5. Перечислите основные требования, предъявляемые к сырью.
6. Опишите технологическое оборудование, автоматизацию производственных процессов.
7. Перечислите основную нормативную документацию, используемую на предприятии.
8. Как организован санитарно-гигиенический контроль на предприятии?
9. Опишите схему теххимического контроля одного из видов готовой продукции.
10. Как организована работа производственной лаборатории?
11. Как используются нормы расхода сырья и материалов на единицу готовой продукции?
13. Как организована охрана окружающей среды на предприятии?
14. Перечислите основные меры безопасности и охраны труда

Критерии оценки промежуточного контроля (зачет с оценкой)

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее, чем на 85% заданных вопросов. Отчет и отчетная ведомость, дневник сданы в срок и выполнены в соответствии с Методическими указаниями.

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа, обучающегося не менее, чем на 70% заданных вопросов. Отчет и отчетная ведомость, дневник сданы в срок и выполнены в соответствии с Методическими указаниями, но имеются замечания редакционного характера.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее, чем на 51% заданных вопросов. Отчет и отчетная ведомость, дневник не сданы в срок и выполнены не в соответствии с Методическими указаниями.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее, чем на 50% заданных вопросов. Отчет и отчетная ведомость, дневник не сданы в срок и выполнены не в соответствии с Методическими указаниями.

Составители Л.Н. Сярова

Т.В. Пазяева

«22» 09 2023 г.