

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

Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой-разработчиком

Т.В. Пазяева Т.В. Пазяева

протокол № 1 « 30 » 08 2024 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по практике

Б2.О.02 (У) Технологическая практика

Направление

35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции»

Профиль

«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Квалификация

бакалавр

Форма обучения

Очная, заочная

ГОД НАБОРА 2023

Разработчики: доцент

Л.Н. Сярова — Л.Н. Сярова
преподаватель

О.Н. Вишневская О.Н. Вишневская

Тирасполь 2024 г.

Паспорт фонда оценочных средств по практике

Б2.О.02 (У) Технологическая практика

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

Категория (группа) компетенций	Код и наименование	Код и наименование индикатора достижения
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-1.4- Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи; ИД-2 УК-1.5 - Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи; ИД-3 УК-1.6 - Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки; ИД-4 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-5 УК-1.8 - Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИД УК-8.1 Оценивает факторы риска, умеет обеспечивать личную безопасность и безопасность окружающих в повседневной жизни и в профессиональной деятельности.
Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения Не примеряются		
Обязательные профессиональные компетенции и индикаторы их достижения Не примеряются		
Рекомендуемые профессиональные компетенции и индикаторы их достижения Не примеряются		

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

Текущая аттестация	Контролируемые модули, разделы	Код контролируемой	Наименование оценочного
--------------------	--------------------------------	--------------------	-------------------------

	(темы) дисциплины и их наименование*	компетенции (или ее части)	средства
	Организационный этап Основной этап Заключительный этап	УК-1, УК-8	Вопросы для собеседования
Промежуточная аттестация		Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
Зачет		УК-1, УК-8	Вопросы к зачете

Вопросы для собеседования
по дисциплине Б2.О.02 (У) Технологическая практика

1. Опишите общие технологии производства мяса и молока
2. Опишите виды приемки животных и технологию убойного производства
3. Охарактеризуйте параметры холодильного производства
4. При каких параметрах проводят процесс диффростации
5. Предоставьте производственные схемы разделки, обвалки, жиловки и сортировки КРС и свиней
6. Опишите параметры посола, измельчения, принцип составления рецептов
7. Опишите виды формовки мясных изделий
8. Дайте характеристику параметров термообработки мясопродуктов
9. Опишите условия хранения мясопродуктов
10. Правила проведения на предприятии входного контроля молока
11. Опишите параметры сепарирования и нормализации молока
12. Опишите параметры пастеризации молока
13. Дайте характеристику видов заквасок применяемых на предприятии
14. Опишите условия хранения молочных продуктов
15. Определить принадлежность полевых культур к ботаническому семейству .
16. Определить густоту стояния растений.
17. Определить биологическую урожайность и структуру урожая сельскохозяйственных культур на основе полевых исследований или на заранее заготовленном материале в лабораторных условиях.
18. Описать характерные особенности сельскохозяйственных культур различной степени зрелости.
19. Опишите основные способы переработки сельскохозяйственных культур
20. Опишите основные показатели качества муки. Как определяют количество и качество клейковины
21. Назовите основные методы селекции.
22. Что такое техно-химический контроль? Назовите его задачи и функции на перерабатывающем предприятии

Критерии оценки:

-«зачтено» выставляется обучающемуся, обнаружившему всестороннее систематическое и глубокое знание исследуемого материала, предусмотренного программой практики;

- «не зачтено» выставляется обучающемуся, обнаружившему пробелы в знании основного материала, предусмотренного программой практики, допустившему ошибки в выполнении предусмотренных заданий; не выполнившему отдельные задания, предусмотренные программой практики.

Вопросы к зачету по дисциплине Б2.О.02 (У) Технологическая практика

1. Производство мяса и молока
2. Процесс приемки животных Схемы убойного производства
3. Холодильного производство
4. Процесс диффростации
5. Процесс разделки, обвалки, жиловки и сортировки КРС и свиней
6. Процесс посола, измельчения, составления рецептур
7. Процесс формовки мясных изделий
8. Процесс термообработки мясопродуктов
9. Условия хранения мясопродуктов
10. Входной контроль молока
11. Процесс сепарирования и нормализации молока
12. Процесс пастеризации молока
13. Процесс сквашивания молока
14. Процесс формовки и упаковки молочной продукции
15. Условия хранения молочных продуктов
16. Методики исследования готовой продукции
17. Органолептическая оценка качества готовой продукции
18. Производственно-биологическая классификация полевых культур
19. Требования растений к условиям произрастания
20. Понятие о биологической урожайности и ее структуре
21. Основные технологические операции по выращиванию сельскохозяйственных культур
22. Способы уборки сельскохозяйственных культур
23. Основные показатели качества зерна.
23. Основные технологические операции мукомольного производства
25. Основные технологические операции хлебопекарного производства
25. Основные задачи лаборатории химико-технологической оценки растительного сырья.
26. Технологические процессы при производстве виноматериалов
28. Основные посевные качества семян и методика их определения
29. Режимы и способы хранения зерновых масс

Критерии оценки:

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

- оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, не обнаружившему знания основного материала и не способного ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах экзаменатора.