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

Аграрно-технологический факультет
Кафедра производства и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой-разработчиком

Шуф Т.В. Пазяева

Прот. № 1 «30» 08 2024г.

**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 2022

Разработчики: доцент Шуф Л.Н. сяро

доцент Шуф Т.В. Пазяе

«30» 08 2024 г.

Тирасполь 2024 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 профессиональных заболеваний; ИД-2 _{ОПК-3} - Владеет методами поиска и анализ 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 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 систем технологии в области производства переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
Обязательные профессиональные компетенции 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

<p>Не предусмотрена ФГОС 3++</p>	<p>ПК-3 Способен реализовывать технологии производства, переработки и хранения продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства</p>	<p>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 плодоовощной 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</p>
<p>Не предусмотрена ФГОС 3++</p>	<p>ПК-4 Способен реализовывать технологии производства, переработки и хранения продукции животноводства</p>	<p>ИД-1_{ПК-4} Обосновывает и реализует современные технологии производств переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства ИД-2_{ПК-4} Использует справочные материалы для разработки технологий производства переработки животноводческой продукции ИД-3_{ПК-4} Реализует технологии производств продукции животноводства ИД-4_{ПК-4} Обосновывает технологии в области производства, переработки и хранения продукции животноводства Способен организовывать работы по улучшению содержания, кормления воспроизводства сельскохозяйственных животных ИД-5_{ПК-4} Определяет соответствие условий произрастания и ухода требованиям сельскохозяйственных культур и животных (сорты и породы)</p>

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-3, ОПК-4; ПК-1; ПК-3; ПК-4.	Вопросы к зачету

3. Примерный 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 по темам/разделам дисциплины
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 для 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 инькторах, в массажерах.
9. Опишите правила формовки колбасных и деликатесных изделий (вручную, на перекрутчиках, 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 или растительных консервов
13. Опишите режимы стерилизации мясных, молочных или растительных консервов.
14. Входной контроль качества свойств сырья и полуфабрикатов из растительного или животного сырья.
15. Агроприемы в технологии выращивания подсолнечника (кукурузы, томатов, сорго, озимой пшеницы, кукурузы, сои и др. культур).
16. Опишите технологию пива и вина.

Критерии оценки:

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

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

Составители Маслов Л.Н. Сярова

Пазяева Т.В. Пазяева

«30» 08 2024 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
по направлению 4.35.03.07 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ**

Профиль «Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции»

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

1. Опишите структуру 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.