

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

Аграрно-технологический факультет
Кафедра производства и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой-разработчиком

Пазяева Т.В. Пазяева

прот. № 1 «30» 08 2024г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРАКТИКЕ**

Б2.В.01(П) НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

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 2022

Разработчики: доцент Сяров Л.Н. Сяров

доцент Пазяев Т.В. Пазяев

«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
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-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
	ОПК-5. Способен к участию в проведении экспериментальных	ИД-1 оПК-5 - Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;

	исследований профессиональной деятельности	в	ИД-2 ОПК-5 - Использует классические и современные методы исследования 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-1ПК ₁ Владеет методами поиска и анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции ИД-2ПК ₁ Готов применить в практической деятельности отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
	ПК-2 Способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание, формулировать выводы и предложения		ИД-1ПК ₂ Проводит научные исследования по общепринятым методикам, составляет обоснование темы опытов и описывает результаты ИД-2ПК ₂ Проводит статистическую обработку результатов опытов, обобщает результаты опытов и формулирует выводы

2. Программа оценивания контролируемой компетенции

Текущая аттестация	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Организационный этап Раздел 2. Основной этап Раздел 3. Заключительный этап	УК-1, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2	собеседование
Промежуточная аттестация			
Зачет с оценкой	Раздел 1. Организационный этап Раздел 2. Основной этап Раздел 3. Заключительный этап	УК-1, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2	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 для собеседования
2	Зачет с оценкой	Испытание, задавание вопросов для определения степени познаний обучающихся в ходе прохождения практики НИР	Вопросы к зачету с оценкой

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

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

Аграрно-технологический факультет
Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Вопросы для собеседования по практике
Б2.В.01(П) НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

1. Опишите факторы, определяющие безопасность пищевых систем
2. Опишите сроки годности пищевой продукции
3. Назовите дополнительные методы продления сроков годности
4. Какие способы продления сроков хранения пищевых продуктов существуют
5. Назовите основное правило подготовки рыбы к посолу
6. Опишите способы посола рыбы
7. Назовите виды порчи рыбы и причины их возникновения
8. Опишите методики исследований рыбы по показателям безопасности.
9. Опишите методики органолептических исследований мясных изделий
10. Входной контроль качества свойств сырья и полуфабрикатов из растительного сырья.
11. Входной контроль качества свойств сырья и полуфабрикатов из животного сырья.
12. Анализ технологии выращивания подсолнечника (кукурузы, томатов, сорго, озимой пшеницы, кукурузы, сои и др. культур).
13. Методы определения физических условий среды обитания растений.
14. Методы определения биологических факторов среды обитания растений.
15. Методы диагностики вредного влияния сорняков: методы измерения биомассы, засоренности почвы семенами, токсического влияния выделений сорных растений.
16. Методы инструментальной оценки морфофизиологического состояния растений: массы, площади листьев, состояния развития корневых систем.
17. Методы исследования биологической активности почв (метод определения дыхания почвы), активности ферментов.
18. Опишите методики органолептических исследований рыбных изделий
19. Назовите физико-химические показатели продовольственных товаров растительного происхождения
20. Назовите физико-химические показатели продовольственных товаров животного происхождения
21. Назовите физико-химические показатели продовольственных товаров смешанного происхождения
22. Опишите товарные потери: виды и разновидности, процессы и операции, их вызывающие, меры по предотвращению или сокращению потерь

Критерии оценки:

Оценка «зачтено» выставляется при условии правильного ответа на более, чем 60% заданных вопросов;

Оценка «не зачтено» выставляется при условии правильного ответа на менее, чем 60% заданных вопросов.

Составители Л.Н. Сярова

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.В.01(П) НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

1. Определите актуальность проводимых исследований по теме ВКР.
2. Опишите новизну, цель и задачи исследований
3. Перечислите основные выводы других учёных исследователей по теме исследования
4. Опишите методики исследований.
5. Назовите объект исследования
6. Перечислите краткие результаты исследований
7. Назовите предварительные выводы по результатам исследований
8. Перечислите основные меры безопасности и охраны труда при проведении исследований в лаборатории.

Критерии оценки промежуточного контроля (зачет с оценкой)

Критерии оценки:

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

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 незначительные замечания редакционного характера.

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

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее, чем на 50% заданных вопросов. Отчет и отчетная ведомость, дневник не сданы в срок и подготовлены не по Методическим указаниям для прохождения практики НИР.

Составители Л.Н. Сярова
Т.В. Пазяева
«30» 08 2024 г.