Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 07.10.2024 11:3[illegible]
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172[illegible]5a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»**

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой
Технологии продуктов питания
_____/Попова О.М./
«13» августа 2019 г

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА)

Направление подготовки	**35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**
Направленность (профиль) подготовки	**Технологии перерабатывающих производств в АПК**
Квалификация выпускника	**Бакалавр**
Выпускающая кафедра	**Технологии продуктов питания**

Разработчик(и):
доцент, к.т.н. Петрова О.Н. _____ (подпись)

доцент, к.с-х.н. Моргунова Н.Л. _____ (подпись)

Саратов 2019

«

Содержание

1. Паспорт фонда оценочных средств …….....3
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций…….……5
3. Типовые контрольные задания, иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе прохождения…….8
4. Процедура оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующая этапы формирования компетенций…….……10

1. Паспорт фонда оценочных средств

В результате прохождения производственной практики обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) подготовки «Технологии перерабатывающих производств в АПК», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.07.2017 г. № 669, формируют следующие компетенции: «способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений» (УК-2); «способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде» (УК-3); «способен к деловой коммуникации в устной и письменной форме на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)» (УК-4); «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» (УК-8); «способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции» (ПК-5); «способен реализовывать технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции» (ПК-7); «способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки» (ПК-8); «способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства» (ПК-12).

В результате прохождения практики в 4 семестре обучающийся должен:

- знать: угрозы природного и техногенного происхождения, методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера; правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения; правила оказания первой помощи пострадавшему; нормативные правовые документы в профессиональной деятельности, методы оценки эффективности менеджмента перерабатывающих предприятий, способы социального взаимодействия, законы электротехники, современные процессы перерабатывающих производств и закономерности их протекания; современные технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; современные технологии применения пищевых добавок, технологических улучшителей в профессиональной деятельности; режимы хранения сельскохозяйственной продукции; технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; критерии качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение; системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства.

- уметь: проводить работы с нормативными правовыми документами, определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения**;** проводить оценку эффективности менеджмента исходя из имеющихся ресурсов и ограничений**;** осуществлять социальное взаимодействие, в том числе в малых группах; вести деловую коммуникацию в устной и письменной форме на государственном языке Российской Федерации; создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций; выбирать методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера; оказывать первую помощь пострадавшему; использовать существующие нормативные акты, оформлять документы для осуществления производства переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов; применять законы электротехники, грамотно использовать электротехническое и электронное оборудование при выполнении производственных процессов; реализовывать и обосновывать современные процессы

перерабатывающих производств; обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции; реализовать технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, в том числе применяя пищевые добавки и улучшители; применять знания закономерностей протекания процессов и проведения расчетов основных характерных параметров и определяющих размеров аппаратурного оформления процессов; осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества, разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства.

-владеть: навыками определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; проведения оценки эффективности менеджмента исходя из имеющихся ресурсов и ограничений; социального взаимодействия и реализации своей роли в команде; социального взаимодействие в малых группах в профессиональной деятельности; деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации; создания и поддержки безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций; выбора методов защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера; оказания первой помощи; использования нормативных правовых актов и оформление специальной документации в профессиональной деятельности; создания и поддерживания безопасных условий выполнения производственных процессов; применения законов электротехники, использования электротехнического и электронного оборудования при выполнении производственных процессов; реализации и обоснования современных процессов перерабатывающих производств; обоснования режимов хранения сельскохозяйственной продукции; реализации технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; реализации технологий переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, применяя пищевые добавки и улучшители; применения знаний закономерностей протекания процессов и проведения расчетов основных характерных параметров и определяющих размеров аппаратурного оформления процессов; осуществления контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; определения способов, режимов послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение; разработки системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства.

В результате прохождения практики в 6 семестре обучающийся должен:

- знать: угрозы природного и техногенного происхождения, методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера; правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения; правила оказания первой помощи пострадавшему; нормативные правовые документы в профессиональной деятельности; методы оценки эффективности менеджмента перерабатывающих предприятий, способы социального взаимодействия, законы электротехники, современные процессы перерабатывающих производств и закономерности их протекания; современные технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; современные технологии применения пищевых добавок, технологических улучшителей в профессиональной деятельности; режимы хранения сельскохозяйственной продукции; технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; технические средства тепловой и холодильной обработки сельскохозяйственной продукции; современное технологическое оборудование предприятий по переработке и хранению сельскохозяйственной продукции; технологии

получения продуктов с заданными функциональными свойствами при переработке сельскохозяйственной продукции; законы проектирования и модернизации оборудования перерабатывающих предприятий; закономерности протекания процессов и методы расчетов основных характерных параметров и определяющих размеров аппаратурного оформления процессов; критерии качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;

- уметь: проводить работы с нормативными правовыми документами, определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения**;** проводить оценку эффективности менеджмента исходя из имеющихся ресурсов и ограничений**;** осуществлять социальное взаимодействие, в том числе в малых группах; вести деловую коммуникацию в устной и письменной форме на государственном языке Российской Федерации; создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций; выбирать методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера; оказывать первую помощь пострадавшему; использовать существующие нормативные акты, оформлять документы для осуществления производства переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов; применять законы электротехники, грамотно использовать электротехническое и электронное оборудование при выполнении производственных процессов; реализовывать и обосновывать современные процессы перерабатывающих производств; обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции; реализовать технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, в том числе применяя пищевые добавки и улучшители; применять знания закономерностей протекания процессов и проведения расчетов основных характерных параметров и определяющих размеров аппаратурного оформления процессов; применять при хранении технические средства тепловой и холодильной обработки сельскохозяйственной продукции; эксплуатировать современное технологическое оборудование предприятий по переработке и хранению сельскохозяйственной продукции; реализовывать технологии получения продуктов с заданными функциональными свойствами при переработке сельскохозяйственной продукции; применять знания проектирования и модернизации оборудования перерабатывающих предприятий для реализации технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; применять знания закономерностей протекания процессов и проведения расчетов основных характерных параметров и определяющих размеров аппаратурного оформления процессов; осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;

-владеть: навыками определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; проведения оценки эффективности менеджмента исходя из имеющихся ресурсов и ограничений; социального взаимодействия и реализации своей роли в команде; социального взаимодействие в малых группах в профессиональной деятельности; деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации; создания и поддержки безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций; выбора методов защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера; оказания первой помощи; использования нормативных правовых актов и оформление специальной документации в профессиональной деятельности; создания и поддерживания безопасных условий выполнения производственных процессов; применения законов электротехники, использования электротехнического и электронного оборудования при выполнении производственных процессов; реализации и обоснования современных

процессов перерабатывающих производств; обоснования режимов хранения сельскохозяйственной продукции; реализации технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; реализации технологий переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, применяя пищевые добавки и улучшители; реализации технологий получения продуктов с заданными функциональными свойствами при переработке сельскохозяйственной продукции; применения знаний закономерностей протекания процессов и проведения расчетов основных характерных параметров и определяющих размеров аппаратурного оформления процессов; применения знаний проектирования и модернизации оборудования перерабатывающих предприятий; осуществления контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

Таблица 1

Этапы формирования компетенций

№ п/п	Формируемые компетенции	Этапы формирования компетенции	Виды работ по практике, включающие работу обучающегося	Трудоемкость, з.е./ академических часа	Форма текущего контроля
1.	УК-2 УК-3 УК-4 УК-8	Подготовительный	Участие в общем организационном собрании (знакомство с целями, задачами и программой практики; первичный инструктаж по охране труда и противопожарный инструктаж; ознакомление с правилами составления отчета по практике). Составление совместного рабочего графика (плана) прохождения практики, получение индивидуального задания на практику. Вводное практическое занятие	0,2/6	Собеседование

2	УК-4 УК-8 ПК-5 ПК-7 ПК-8 ПК-12	Производственный	Изучение организации работы производственных помещений предприятия, обеспечение его сырьем, продукцией и другим материально – техническим обеспечением. Знакомство с ассортиментом хранимого сырья и перечнем поставщиков, ассортиментом производимой продукции. Изучение требований к условиям и срокам хранения сельскохозяйственной продукции, изучение режимов хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. Изучение современных технологий переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. Вопросы безопасности жизнедеятельности. Выполнение технологических операций и работы на современном технологическом оборудовании.	5,8/210	Отчет по практике, индивидуальное задание, собеседование
3	УК-4 ПК 5 ПК 7 ПК-8 ПК-12	Аналитический этап	Сбор, обработка и анализ полученных данных. Подготовка отчета о прохождении практики.	1,5/54	Отчет по практике, индивидуальное задание
3	УК-2; УК-3; УК-4; УК-8; ПК-12; ПК-5; ПК-7; ПК-8	Заключительный	Систематизация фактического материала, подготовка отчета.	1,5/54	Зачет по результатам комплексной оценки прохождения практики, отчет по практике

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

2.1 Показатели оценивания сформированное компетенций в результате прохождения практики

Показатели оценивания сформированное компетенций в результате прохождения практики в 4 семестре

Таблица 2

	Компетенция	Виды оценочных средств, используемых для оценки сформированности компетенций		
		Выполнение индивидуального / группового задания	отчет по практике	собеседование
1.	УК-2	+	+	+
2.	УК-3	+	+	+
3.	УК-4	+	+	+
4.	УК-8	+	+	+
5.	ПК-5	+	+	+
6.	ПК-7	+	+	+
7.	ПК-8	+	+	+
8.	ПК-12	+	+	+

Показатели оценивания сформированное компетенций в результате прохождения практики в 6 семестре

Таблица 3

	Компетенция	Виды оценочных средств, используемых для оценки сформированности компетенций		
		Выполнение индивидуального / группового задания	отчет по практике	собеседование
1.	УК-2	+	+	+
2.	УК-3	+	+	+
3.	УК-4	+	+	+
4.	УК-8	+	+	+
5.	ПК-5	+	+	+
6.	ПК-7	+	+	+
7.	ПК-8	+	+	+

2.2 Критерии и шкалы оценивания формирования компетенций в ходе прохождения практики

2.2.1 Индивидуальное задание на практику

Таблица 4

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	Отлично	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, обучающийся проявил высокий уровень самостоятельности и творческий подход к его выполнению
2.	Хорошо	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, имеются отдельные недостатки в оформлении представленного материала: допущены неточности в использовании терминологии, неточности в оформлении результатов выполнения задания и т.п.

3.	Удовлетворительно	Задание в целом выполнено, однако имеются недостатки при выполнении в ходе практики отдельных разделов (частей) задания, имеются замечания по оформлению собранного материала
4.	Неудовлетворительно	Задание выполнено лишь частично, имеются многочисленные замечания по оформлению собранного материала

2.2.2 Собеседование

Таблица 5

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	Отлично	– обучающийся демонстрирует системность и глубину знаний, полученных при прохождении практики; – стилистически грамотно, логически правильно излагает – ответы на вопросы; – дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы – преподавателя по темам, предусмотренным программой – практики.
2.	Хорошо	– обучающийся демонстрирует достаточную полноту знаний в объеме программы практики, при наличии лишь несущественных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных ответов; – владеет необходимой для ответа терминологией; – недостаточно полно раскрывает сущность вопроса; – допускает незначительные ошибки, но исправляется при наводящих вопросах преподавателя.
3.	Удовлетворительно	- обучающийся демонстрирует недостаточно последовательные знания по вопросам программы практики; - использует специальную терминологию, но могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий, которые обучающийся затрудняется исправить самостоятельно; - верно осуществляет информационный поиск по теме отчета; - способен самостоятельно, но не глубоко, анализировать материал, раскрывает сущность решаемой проблемы только при наводящих вопросах преподавателя

4.	Неудовлетворительно	- обучающийся демонстрирует фрагментарные знания в рамках программы практики; - не владеет минимально необходимой терминологией; - допускает грубые логические ошибки, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.

2.2.3 Отчет по практике

Таблица 6

№ п.п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1	2	3
1.	Отлично	- соответствие содержания отчета программе прохождения практики - отчет собран в полном объеме; - структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); - индивидуальное задание раскрыто полностью; - не нарушены сроки сдачи отчета; - и т.п.
2.	Хорошо	- соответствие содержания отчета программе прохождения практики - отчет собран в полном объеме; - не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); - допущены неточности в оформлении отчета; - индивидуальное задание раскрыто полностью; - не нарушены сроки сдачи отчета;
3.	Удовлетворительно	- соответствие содержания отчета программе прохождения практики - отчет собран в полном объеме; - не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); - в оформлении отчета прослеживается небрежность; - индивидуальное задание раскрыто не полностью; - нарушены сроки сдачи отчета; -и т.п.
4.	Неудовлетворительно	- соответствие содержания отчета программе прохождения практики - отчет собран не в полном объеме; - нарушена структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); - в оформлении отчета прослеживается небрежность; - индивидуальное задание не раскрыто; - нарушены сроки сдачи отчета; - и т.п.

2.2.4 Защита отчета по практике

Таблица 7

№ п.п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1	2	3

1.	Отлично	- обучающийся демонстрирует системность и глубину знаний, полученных при прохождении практики; - стилистически грамотно, логически правильно излагает ответы на вопросы; - дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным программой практики;
2.	Хорошо	- обучающийся демонстрирует достаточную полноту знаний в объеме программы практики, при наличии лишь несущественных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных ответов; - владеет необходимой для ответа терминологией; - недостаточно полно раскрывает сущность вопроса; - допускает незначительные ошибки, но исправляется при наводящих вопросах преподавателя; - и т.п.
3.	Удовлетворительно	- обучающийся демонстрирует недостаточно последовательные знания по вопросам программы практики; - использует специальную терминологию, но могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; - способен самостоятельно, но не глубоко, анализировать материал, раскрывает сущность решаемой проблемы только при наводящих вопросах преподавателя;
4.	Неудовлетворительно	- обучающийся демонстрирует фрагментарные знания в рамках программы практики; - не владеет минимально необходимой терминологией; - допускает грубые логические ошибки, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно;

3. Типовые контрольные задания, иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе прохождения производственной практики

Вид и наименование практики: производственная практика «Технологическая».

3.1 Индивидуальные задания на производственную практику «Технологическая практика» в 4 семестре

1. Провести анализ перерабатывающего оборудования на предприятии.
2. Провести анализ способов, режимов послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность продукции от потерь и ухудшения качества продукции растениеводства.
3. Анализ современных технологий переработки и хранения сельскохозяйственной продукции на предприятии.

4. Анализ современных пищевых добавок, технологических улучшителей на предприятии.

5. Провести анализ критериев качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки на предприятии.

6. Изучение и обоснование систем мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства для перерабатывающего производства.

7. Дать оценку эффективности менеджмента перерабатывающего предприятия.

8. Изучение нормативных документов на выпускаемую продукцию предприятия.

9. Выполнить информационный поиск по современным конструкциям технологического оборудования.

10. Характеристика сельскохозяйственного сырья, перерабатываемого на предприятии.

11. Характеристика технологий переработки и поточно-технологических линий.

12. Методы и способы переработки плодоовощной продукции.

13. Методы и способы переработки масличных культур.

14. Методы и способы переработки зерновых культур.

15. Методы и способы переработки зернобобовых культур.

16. Режимы и способы хранения плодоовощной продукции.

17. Режимы и способы хранения масличных культур.

18. Режимы и способы хранения зерновых культур.

19. Режимы и способы хранения зернобобовых культур.

20. Анализ деятельности предприятия и ассортимента, выпускаемого на нем.

в 6 семестре

1. Анализ деятельности предприятия и ассортимента, выпускаемого на нем.

2. Методы оценки эффективности менеджмента перерабатывающего предприятия.

3. Анализ современных технологий переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

4. Анализ современных технологии применения пищевых добавок и технологических улучшителей.

5. Провести анализ режимов хранения сельскохозяйственной продукции.

6. Провести анализ технологий переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

7. Провести анализ технических средств тепловой и холодильной обработки сельскохозяйственной продукции на предприятии.

8. Провести анализ современного технологического оборудования предприятия.

9. Изучить технологии получения продуктов с заданными функциональными свойствами на производстве.

10. Провести анализ технологического оборудования и внести предложения по его модернизации.

11. Провести анализ закономерностей протекания процессов и методов расчета основных характерных параметров и определяющих размеров аппаратурного оформления процессов.

12. Провести анализ критериев качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки на предприятии.

13. Изучение нормативных документов на выпускаемую продукцию предприятия.

14. Выполнить информационный поиск по современным конструкциям технологического оборудования.

15. Провести анализ способов переработки сельскохозяйственной продукции на предприятии.

16. Характеристика технологий переработки и поточно-технологических линий на производстве.

17. Методы и способы переработки сельскохозяйственной продукции на производстве.

18. Характеристика сельскохозяйственного сырья, перерабатываемого на предприятии.

19. Режимы эксплуатации технологического оборудования на предприятии.

20. Провести анализ современных систем контроля технологических процессов на предприятии.

Требования к структуре, содержанию, оформлению и срокам предоставления отчета учебной практики

Формой отчетности по производственной практике «Технологическая практика» является –отчет по практике, отзыв-характеристика и собеседование**.**

Требования к структуре, содержанию и оформлению отчета по практике приведены в методических указаниях: Методические указания для проведения производственной практики «Технологическая практика» для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» / Сост. Н.Л. Моргунова, О.Н. Петрова. – Саратов: ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ.

В отчете содержится информация касающаяся выполнения обучающимся индивидуального задания по практике, представлены все необходимые данные и итоги выполненного индивидуального задания. В последний день практики обучающийся предоставляет для проведения аттестации по практике оформленный отчет руководителю практики от университета. Аттестация по учебной практике осуществляется в последний день практики комиссией.

Примерный перечень вопросов для подготовки к аттестации по практике в 4 семестре:

1. Угрозы природного и техногенного происхождения.

2. Методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера.
3. Правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения.
4. Правила оказания первой помощи пострадавшему.
5. Нормативные правовые документы в профессиональной деятельности
6. Методы оценки эффективности менеджмента перерабатывающих предприятий.
7. Способы социального взаимодействия.
8. Законы электротехники.
9. Современные процессы перерабатывающих производств и закономерности их протекания.
10. Современные технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.
11. Современные технологии применения пищевых добавок, технологических улучшителей в профессиональной деятельности.
12. Режимы хранения сельскохозяйственной продукции.
13. Технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.
14. Критерии качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.
15. Режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение.
16. Системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства.

Примерный перечень вопросов для подготовки к аттестации по практике в 6 семестре:

1. Перечень нормативных правовых документов на предприятии.
2. Требования к условию труда в производственных помещениях.
3. Методы оценки эффективности менеджмента перерабатывающих предприятий.
4. Угрозы природного и техногенного происхождения.
5. Методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера.
6. Правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения.
7. Правила оказания первой помощи пострадавшему.
8. Способы социального взаимодействия.
9. Законы электротехники.
10. Современные процессы перерабатывающих производств и закономерности их протекания.
11. Современные технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.
12. Современные технологии применения пищевых добавок, технологических улучшителей в профессиональной деятельности.
13. Режимы хранения сельскохозяйственной продукции.
14. Технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.
15. Технические средства тепловой и холодильной обработки сельскохозяйственной продукции.
16. Современное технологическое оборудование предприятий по переработке и хранению сельскохозяйственной продукции.
17. Технологии получения продуктов с заданными функциональными свойствами при переработке сельскохозяйственной продукции.

18. Законы проектирования и модернизации оборудования перерабатывающих предприятий.
19. Закономерности протекания процессов и методы расчетов основных характерных параметров и определяющих размеров аппаратурного оформления процессов.
20. Критерии качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

4. Процедура оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующая этапы формирования компетенций

Прохождение производственной практики осуществляется в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) подготовки «Технологии перерабатывающих производств в АПК» данная практика необходима для получения профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в сфере индустрии питания и завершается составлением отчета о практике и его защитой.

В течение практики обучающийся оформляет отчет установленного образца, который в конце практики предоставляется руководителю практики в распечатанном и сброшюрованном виде для проверки. Производственная практика считается завершенной при условии выполнения всех требований, предусмотренных программой практики.

Текущий контроль предполагает оценку каждого этапа производственной практики.

Аттестация производственной практики проводится по результатам всех видов деятельности и при наличии отчета по практике. Итоговая оценка определяется как комплексная по результатам прохождения всех этапов практики

Таблица 6

Этапы практики	Компетенции	Формы оценивания	Оценка
1	2	3	4
Подготовительный	УК-2 УК-3 УК-4 УК-8	отчет по практике	зачтено / незачтено

Этапы практики	Компетенции	Формы оценивания	Оценка
1	2	3	4
Подготовительный	УК-2 УК-3 УК-4 УК-8	отчет по практике	зачтено / незачтено
Производственный	УК-4 УК-8 ПК-5 ПК-7 ПК-8 ПК-12	отчет по практике индивидуальное задание	зачтено / незачтено

Аналитический	УК-4 ПК 5 ПК 7 ПК-8	отчет по практике, индивидуальное задание	зачтено / незачтено
Заключительный	УК-2; УК-3; УК-4; УК-8; ПК-12; ПК-5; ПК-7; ПК-8	отчет по практике, индивидуальное задание	зачтено / незачтено
Итоговая оценка по результатам оценки этапов прохождения практики			зачтено / незачтено

Итоговым контролем по практике является зачет, который проводится в форме защиты отчета по практике.

Основания для выставления оценки «незачтено»:

- невыполнение / выполнение не в полном объеме программы практики;
- отсутствие отчета практики;
- оформление отчета практики в несоответствии с требованиями.

.

Разработчик(и): доцент, к.т.н. Петрова О.Н
доцент, к.с-х.н. Моргунова Н.Л.

(подпись)

(подпись)