Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 07.10.2024 11:37:13
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Вид практики	**УЧЕБНАЯ**
Наименование практики	**Ознакомительная практика, в том числе по получению первичных навыков научно-исследовательской работы**
Направление подготовки	**35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**
Направленность (профиль) подготовки	**Технологии перерабатывающих производств в АПК**
Квалификация выпускника	**Бакалавр**
Нормативны срок обучения	**4 года**
Кафедра - разработчик	**Технологии продуктов питания**

Разработчик(и):
профессор, д.т.н. Рудик Ф.Я. _____ (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…….…….9.

1. Паспорт фонда оценочных средств

В результате прохождения учебной практики (ознакомительной практики, в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль подготовки «Технологии перерабатывающих производств в АПК», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.07.2017 г. № 669, формируют универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции:
«способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач» (УК-1); « «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 реализовывать технологии производства продукции растениеводства» (ПК-3); «способен реализовывать технологии производства продукции животноводства (ПК-4); «способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции» (ПК-5); «способен реализовывать технологии производства плодоовощной продукции» (ПК-6) «способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства» (ПК-12).

В результате прохождения практики обучающийся должен:
- знать: программные продукты, применяемые для поиска информации в среде Интернет, баз данных и ЭБС; 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; основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин для решения типовых задач профессиональной деятельности; виды сельскохозяйственной продукции; сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур; современные технологии производства продукции растениеводства и животноводства; структуру складских помещений перерабатывающих предприятий АПК; режимы хранения сельскохозяйственной продукции; требования техники безопасности и пожарной безопасности на рабочих местах;
- уметь: выполнять поиск, критический анализ и синтез информации; применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций; решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий; изучать и демонстрировать знания по реализации технологии производства продукции растениеводства; изучать и демонстрировать знания по реализации технологии производства продукции животноводства; демонстрировать знания по реализации технологии производства плодоовощной продукции; демонстрировать знания по повышению эффективности производства продукции растениеводства, определяя сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающих сохранность продукции от потерь и ухудшения качества; обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции, применять теоретические знания по приемке с/х сырья, оценивать качество сырья и его пригодность для хранения;
-владеть: навыками выполнения и представления результатов поиска, критического анализа и синтеза информации; идентификации угроз природного и техногенного

происхождения; выбора методов защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера; выбора правил поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения; решения типовых задач профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин; применения информационно-коммуникационных технологий в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции и составлении отчетов; применения физических законов при решении профессиональных задач; анатомического и функционального анализа органов и тканей организма животных; анализа физиологического состояния растений; демонстрации знаний мероприятий по предотвращению загрязнения окружающей среды, технологий, обеспечивающих производство экологически чистой продукции; изучения и демонстрации знаний по реализации технологии производства продукции растениеводства; изучения и демонстрации знаний по реализации технологии производства продукции животноводства; изучения и демонстраций знаний по реализации технологии производства плодоовощной продукции; определения сроков, способов и темпов уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающих сохранность продукции от потерь и ухудшения качества, разработки системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства; обоснования режимов хранения сельскохозяйственной продукции.

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-1 УК-8	Подготови-тельный	Участие в общем организационном собрании (знакомство с целями, задачами и программой практики; инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности; ознакомление с правилами оформления отчета); консультация с руководителем; составление графика прохождения практики; получение задания на практику; инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности на месте прохождения	0,2/6	Собеседование

2	УК-1 УК-8 ПК-3 ПК-4 ПК-5 ПК-6 ПК-12	Практический	Изучение видов сельскохозяйственной продукции, сроков, способов и темпов уборки урожая сельскохозяйственных культур, современных технологии производства продукции растениеводства и животноводства, организации работы складских помещений перерабатывающих предприятий АПК. Знакомство с ассортиментом хранимого сырья. Изучение требований к условиям и срокам хранения продукции, изучение ГОСТ. Изучение вопросов безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды.	5,8/210	Отчет по практике, индивидуальное задание, собеседование
3	УК-1	Аналитический этап	Сбор, обработка и анализ полученных данных. Подготовка отчета о прохождении практики.	1,5/54	Отчет по практике, индивидуальное задание
3	УК-1 УК-8 ПК-3 ПК-4 ПК-5 ПК-6 ПК-12	Заключи-тельный	Систематизация фактического материала, подготовка отчета.	1,5/54	Зачет по результатам комплексной оценки прохождения практики, отчет по практике, собеседование

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

2.1 Показатели оценивания сформированное компетенций в результате прохождения практики

Таблица 2

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

2.2 Критерии и шкалы оценивания формирования компетенций в ходе прохождения практики

2.2.1 Индивидуальное задание на практику

Таблица 3

№ 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

2.2.2 Собеседование

При собеседовании обучающийся демонстрирует:

знания: программных продуктов, применяемых для поиска информации в среде Интернет, баз данных и ЭБС; видов сельскохозяйственной продукции; сроков, способов и темпов уборки урожая сельскохозяйственных культур; современных технологии производства продукции растениеводства и животноводства; структуры складских помещений перерабатывающих предприятий АПК; режимов хранения сельскохозяйственной продукции; требований техники безопасности и пожарной безопасности на рабочих местах; правил составления отчета о прохождении практики; правил внутреннего трудового распорядка на месте прохождения практики.

Таблица 4

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	Отлично	обучающийся демонстрирует: - знание программных продуктов, применяемых для поиска информации в среде Интернет, баз данных и ЭБС; видов сельскохозяйственной продукции; сроков, способов и темпов уборки урожая сельскохозяйственных культур; современных технологии производства продукции растениеводства и животноводства; структуры складских помещений перерабатывающих предприятий АПК;
		режимов хранения сельскохозяйственной продукции; требований техники безопасности и пожарной безопасности на рабочих местах; правил составления отчета о прохождении практики; правил внутреннего трудового распорядка на месте прохождения практики. - 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 4

№ 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;
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 5

№ 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
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 учебной практики

3.1 Индивидуальные задания на учебную практику

1.Зерновые и зернобобовые культуры:
1.1 Приемка, проверка качества и хранение зерна продовольственной пшеницы;
1.2 Приемка, проверка качества и хранение зерна продовольственной ржи;
1.3 Приемка, проверка качества и хранение зерна продовольственного ячменя;
1.4 Приемка, проверка качества и хранение зерна продовольственного овса;
1.5 Приемка, проверка качества и хранение зерна кукурузы;
1.6 Приемка, проверка качества и хранение зерна проса;
1.7 Приемка, проверка качества и хранение зерна сорго;
1.8 Приемка, проверка качества и хранение сои;
1.9 Приемка, проверка качества и хранение нута;
1.10 Приемка, проверка качества и хранение гороха.
2 Масличные культуры:
2.1 Приемка, проверка качества и хранение семян подсолнечника;
2.2 Приемка, проверка качества и хранение семян сафлора;
2.3 Приемка, проверка качества и хранение семян льна;
2.4 Приемка, проверка качества и хранение семян рапса;
2.5 Приемка, проверка качества и хранение семян рыжика;
2.6 Приемка, проверка качества и хранение семян клещевины.
3 Плодоовощная продукция:
3.1 Приемка, проверка качества и хранение картофеля продовольственного;
3.2 Приемка, проверка качества и хранение лука репчатого;
3.3 Приемка, проверка качества и хранение моркови свежей;
3.4 Приемка, проверка качества и хранение свеклы столовой;
3.5 Приемка, проверка качества и хранение капусты белокочанной;
3.6 Приемка, проверка качества и хранение фруктов;
3.7 Приемка, проверка качества и хранение ягод;
3.8 Приемка, проверка качества и хранение грибов.
4 Продукция животноводства:
4.1 Приемка, проверка качества и хранение мяса говядины высококачественной;
4.2 Приемка, проверка качества и хранение говядины и телятины в тушах, полутушах и четвертинах;
4.3 Приемка, проверка качества и хранение туши и отрубов свинины;
4.4 Приемка, проверка качества и хранение тушек и их частей кур;
4.5 Приемка, проверка качества и хранение полуфабрикатов и пищевых субпродуктов;
4.6 Приемка, проверка качества и хранение пищевых субпродуктов сельскохозяйственной птицы – кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, цессарок и перепелов;
4.7 Приемка, проверка качества и хранение мяса индеек;
4.8 Приемка, проверка качества и хранение мяса гусей и уток;
4.9 Приемка, проверка качества и хранение молока коровьего;
4.10 Приемка, проверка качества и хранение молока и молочной продукции.

3.2 Требования к структуре, содержанию, оформлению и срокам предоставления отчета по учебной практике

Формой отчетности по учебной практике «Ознакомительная практика, в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы» 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 учебной практики «Ознакомительная практика, в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы» для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства 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.

3.3. Примерные вопросы для подготовки к аттестации по практике - учебная практика «Ознакомительная практика, в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы»

Примерный перечень вопросов для подготовки к аттестации по практике:

1. Требования к условию труда в производственных помещениях.
2. Информационно-коммуникационные технологии, программные продукты для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции и составления отчетов.
3. Охрана труда на предприятиях по производству, хранению и переработке сельскохозяйственного сырья.
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. Анатомический и функциональный анализ органов и тканей организма животных.
8. Анализ физиологического состояния растений.
9. Мероприятия по предотвращению загрязнения окружающей среды, технологий, обеспечивающих производство экологически чистой продукции.
10. Физические законы для решения профессиональных задач.
11. Роль химии в промышленности и сельском хозяйстве.
12. Технологии производства продукции растениеводства.
13. Технологии производства плодоовощной продукции.
14. Системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства.
15. Сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающих сохранность продукции от потерь и ухудшения качества.
16. Технологии производства продукции животноводства.
17. Режимы хранения сельскохозяйственной продукции.
18. Структура складских помещений перерабатывающих предприятий АПК.
19. Требования ГОСТ, Технических регламентов к приемке, хранению и проверке качества сельскохозяйственной продукции.
20. Правила техники безопасности и пожарной безопасности.

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

Прохождение учебной практики осуществляется в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки

сельскохозяйственной продукции и завершается составлением отчета о практике, отзывом-характеристикой и зачетом.

В течение практики обучающийся оформляет отчет установленного образца, который в конце практики предоставляется руководителю практики в распечатанном и сброшюрованном виде для проверки. Учебная практика считается завершенной при условии выполнения всех требований, предусмотренных программой практики. Текущий контроль предполагает оценку каждого этапа учебной практики.

Аттестация учебной практики проводится по результатам всех видов деятельности и при наличии отчета по практике руководителем практики. 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-1, УК-8	собеседование	*оценивается согласно п. 2.2.2*
Практический	УК-1, УК-8, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-12	отчет по практике, индивидуальное задание, собеседование	*оценивается согласно п. 2.2.1-2.2.4*
Аналитический	УК-1	отчет по практике	*оценивается согласно п. 2.2.3*
Заключительный	УК-1,УК-8, ПК-3,ПК-4,ПК-5, ПК-6, ПК-12	отчет по практике, собеседование, индивидуальное задание, зачет	*оценивается согласно п. 2.2.1-2.2.4*
Итоговая оценка по результатам оценки этапов прохождения практики			***зачтено / незачтено***

Итоговым контролем по практике является зачет (недифференцированный), который выставляется по итогам проверки отчета по практике, отзыв-характеристики и собеседования.

Основания для не аттестации по практике:

- невыполнение / выполнение не в полном объеме программы практики;
- невыполнение / выполнение не в полном объеме индивидуального задания;
- отсутствие отчета практики;
- оформление отчета практики в несоответствии с требованиями;
- отсутствие или отрицательная отзыв-характеристика;
- неудовлетворительное собеседование.

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

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