

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

Факультет технологии и товароведения

наименование факультета

Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

наименование кафедры

УТВЕРЖДАЮ

Зав.кафедрой



В.И. Манжесов

30 августа 2017 г.

Фонд оценочных средств

Б2.В.03(П) «Производственная практика, научно-исследовательская работа»

**для направления 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология производства и
переработки продукции растениеводства»**

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины			
		1	2	3	4
ПК-1	готовностью определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур	-	+	+	+
ПК-2	готовностью оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве	-	+	+	+
ПК-3	способностью распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве	-	+	+	+
ПК-11	готовностью принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия	-	+	+	+
ПК-15	способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	-	+	+	+
ПК-19	готовностью систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации	-	+	+	+

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале (зачет с оценкой)	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	хорошо	отлично

2.2 Текущий контроль

Код	Планируемые результаты	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№Задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-1	Знать: - Требования сельскохозяйственных культур к условиям произрастания - Типы и приемы обработки почвы, специальные приемы обработки при борьбе с сорной растительностью - Сроки, способы и нормы высева (посадки) сельскохозяйственных культур - Требования к качеству посевного (посадочного) материала сельскохозяйственных культур	2-4	Сформированные и систематические знания факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур	Самостоятельная работа	Устный опрос	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1
	Уметь: - Пользоваться материалами почвенных и агрохимических исследований, прогнозами развития вредителей и	2-4	Сформированные и систематические знания факторов регулирования роста и развития	Самостоятельная работа	Устный опрос	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1

<p>болезней, справочными материалами для разработки элементов системы земледелия и технологий возделывания сельскохозяйственных культур</p> <ul style="list-style-type: none"> - Устанавливать соответствие агроландшафтных условий требованиям сельскохозяйственных культур (сортов сельскохозяйственных культур) при их размещении на территории землепользования - Составлять схемы севооборотов с соблюдением научно-обоснованных принципов чередования культур 		<p>сельскохозяйственных культур</p>					
<p>Иметь навыки и/или опыт деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> - Сбор информации, необходимой для разработки элементов системы земледелия и технологий возделывания сельскохозяйственных культур - Организация системы 	2-4	<p><i>Сформированные и систематические знания факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур</i></p>	<p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Устный опрос</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>

	<p>севооборотов, их размещения по территории землепользования и проведения нарезки полей с учетом агроландшафтной характеристики территории для эффективного использования земельных ресурсов</p> <p>- Обоснование выбора сортов сельскохозяйственных культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия</p>							
ПК-2	<p>Знать:</p> <p>- Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения</p>	2-4	<p><i>Сформированные и систематические знания</i></p> <p>в области оценки типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве</p>	<p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Устный опрос</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>
	<p>Уметь:</p> <p>- Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях</p> <p>- Пользоваться методами</p>	2-4	<p><i>Сформированные и систематические знания</i></p> <p>в области оценки типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве</p>	<p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Устный опрос</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>

	контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях							
	Иметь навыки и/или опыт деятельности -Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания животного происхождения	2-4	<i>Сформированные и систематические знания в области оценки типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве</i>	<i>Самостоятельная работа</i>	<i>Устный опрос</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>
ПК-3	Знать: - Форма и структура описания сортов, впервые включаемых в Государственный реестр селекционных достижений, допущенных к использованию - Природоохранные требования при производстве продукции растениеводства - Методы отбора растительных проб - Знать породы сельскохозяйственных	2-4	<i>Сформированные и систематические знания в области идентификации сортов растений и пород животных</i>	<i>Самостоятельная работа</i>	<i>Устный опрос</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>

животных							
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Составлять планы введения севооборотов и ротационные таблицы - Определять качество посевного материала с использованием стандартных методов - Применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения 	2-4	<p><i>Сформированные и систематические знания в области идентификации сортов растений и пород животных</i></p>	<p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Устный опрос</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>
<p>Иметь навыки и/или опыт деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> - Разработка рациональных систем обработки почвы в севооборотах с учетом почвенно-климатических условий и рельефа территории для создания оптимальных условий для роста и развития сельскохозяйственных культур и сохранения плодородия почвы 	2-4	<p><i>Сформированные и систематические знания в области идентификации сортов растений и пород животных</i></p>	<p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Устный опрос</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>

	- Разработка технологии посева (посадки) сельскохозяйственных культур с учетом их биологических особенностей и почвенно-климатических условий							
ПК-11	Знать: - Площадь питания сельскохозяйственных культур - Типы и виды севооборотов - Виды удобрений и их характеристика (состав, свойства, процент действующего вещества)	2-4	<i>Сформированные и систематические знания в разработке схем севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов</i>	<i>Самостоятельная работа</i>	<i>Устный опрос</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>
	Уметь: - Составлять план распределения удобрений в севообороте с соблюдением научно-обоснованных принципов системы применения удобрений и требований экологической безопасности - Выбирать оптимальные виды удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом биологических особенностей культур и почвенно-климатических условий	2-4	<i>Сформированные и систематические знания в разработке схем севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов</i>	<i>Самостоятельная работа</i>	<i>Устный опрос</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>

	<ul style="list-style-type: none"> - Определять объемы работ по технологическим операциям, количество работников и нормосмен при разработке технологических карт - Комплектовать агрегаты для выполнения технологических операций 							
	<p>Иметь навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Разработка агротехнических мероприятий по улучшению фитосанитарного состояния посевов - Подготовка технологических карт возделывания сельскохозяйственных культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов 	2-4	<i>Сформированные и систематические знания в разработке схем севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов</i>	<i>Самостоятельная работа</i>	<i>Устный опрос</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>
ПК-15	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Правила подготовки органических удобрений к внесению - Технологии производства и организации производственных и технологических процессов 	2-4	<i>Сформированные и систематические знания методов анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве,</i>	<i>Самостоятельная работа</i>	<i>Устный опрос</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>

	<p>продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p>		<p>животноводстве, переработке и хранении продукции</p>					
	<p>Уметь: - Рассчитывать норму высева семян на единицу площади с учетом их посевной годности - Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями</p>	2-4	<p><i>Сформированные и систематические знания</i> методов анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции</p>	<p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Устный опрос</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>

	<p>нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <ul style="list-style-type: none"> - Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности 							
	<p>Иметь навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Общий контроль реализации технологического процесса производства продукции растениеводства в соответствии с разработанными технологиями возделывания сельскохозяйственных культур - Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой на 	2-4	<p><i>Сформированные и систематические знания</i> методов анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции</p>	<p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Устный опрос</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>

	<p>предприятия технологии производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>- Математическое моделирование технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p>							
ПК-19	<p>Знать:</p> <p>- Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства биотехнологической</p>	2-4	<p><i>Сформированные и систематические знания в управлении персоналом структурных подразделений предприятия, качеством труда и продукции</i></p>	<p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Устный опрос</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>

продукции для пищевой промышленности								
Уметь: - Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	2-4	<i>Сформированные и систематические знания в систематизации и обобщении информации по использованию и формированию ресурсов организации</i>	<i>Самостоятельная работа</i>	<i>Устный опрос</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>	
Иметь навыки и/или опыт деятельности: - Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой на предприятии технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	2-4	<i>Сформированные и систематические знания в управлении персоналом структурных подразделений предприятия, качеством труда и продукции</i>	<i>Самостоятельная работа</i>	<i>Устный опрос</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>	

2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-1	Знать: - Требования сельскохозяйственных культур к условиям произрастания - Типы и приемы обработки почвы, специальные приемы обработки при борьбе с сорной растительностью - Сроки, способы и нормы высева (посадки) сельскохозяйственных культур - Требования к качеству посевного (посадочного) материала сельскохозяйственных	<i>Самостоятельная работа</i>	<i>Зачет дифференцированный</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>

культур						
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Пользоваться материалами почвенных и агрохимических исследований, прогнозами развития вредителей и болезней, справочными материалами для разработки элементов системы земледелия и технологий возделывания сельскохозяйственных культур - Устанавливать соответствие агроландшафтных условий требованиям сельскохозяйственных культур (сортов сельскохозяйственных культур) при их размещении на территории землепользования - Составлять схемы севооборотов с соблюдением научно-обоснованных принципов чередования культур 	<p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Зачет дифференцированный</i></p>	<p><i>Задания из разделов 3.1-</i></p>	<p><i>Задания из разделов 3.1</i></p>	<p><i>Задания из разделов 3.1</i></p>	<p><i>Задания из разделов 3.1</i></p>
<p>Иметь навыки и/или опыт деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> - Сбор информации, необходимой для разработки элементов системы земледелия и технологий возделывания сельскохозяйственных культур - Организация системы севооборотов, их размещения по 	<p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Зачет дифференцированный</i></p>	<p><i>Задания из разделов 3.1-</i></p>	<p><i>Задания из разделов 3.1</i></p>	<p><i>Задания из разделов 3.1</i></p>	<p><i>Задания из разделов 3.1</i></p>

	<p>территории землепользования и проведения нарезки полей с учетом агроландшафтной характеристики территории для эффективного использования земельных ресурсов</p> <p>- Обоснование выбора сортов сельскохозяйственных культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия</p>					
ПК-2	<p>Знать:</p> <p>- Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Зачет дифференцированный</i></p>	<p><i>Задания из разделов 3.1-</i></p>	<p><i>Задания из разделов 3.1</i></p>	<p><i>Задания из разделов 3.1</i></p>
	<p>Уметь:</p> <p>- Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях</p> <p>- Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных</p>	<p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Зачет дифференцированный</i></p>	<p><i>Задания из разделов 3.1-</i></p>	<p><i>Задания из разделов 3.1</i></p>	<p><i>Задания из разделов 3.1</i></p>

	технологических линиях					
	Иметь навыки и/или опыт деятельности -Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания животного происхождения	<i>Самостоятельная работа</i>	<i>Зачет дифференцированный</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>
ПК-3	Знать: - Форма и структура описания сортов, впервые включаемых в Государственный реестр селекционных достижений, допущенных к использованию - Природоохранные требования при производстве продукции растениеводства - Методы отбора растительных проб - Знать породы сельскохозяйственных животных	<i>Самостоятельная работа</i>	<i>Зачет дифференцированный</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>
	Уметь: - Составлять планы введения севооборотов и ротационные таблицы - Определять качество посевного материала с использованием стандартных методов - Применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования	<i>Самостоятельная работа</i>	<i>Зачет дифференцированный</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>

	при производстве продуктов питания животного происхождения					
	Иметь навыки и/или опыт деятельности - Разработка рациональных систем обработки почвы в севооборотах с учетом почвенно-климатических условий и рельефа территории для создания оптимальных условий для роста и развития сельскохозяйственных культур и сохранения плодородия почвы - Разработка технологии посева (посадки) сельскохозяйственных культур с учетом их биологических особенностей и почвенно-климатических условий	<i>Самостоятельная работа</i>	<i>Зачет дифференцированный</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>
ПК-11	Знать: - Площадь питания сельскохозяйственных культур - Типы и виды севооборотов - Виды удобрений и их характеристика (состав, свойства, процент действующего вещества)	<i>Самостоятельная работа</i>	<i>Зачет дифференцированный</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>
	Уметь: - Составлять план распределения удобрений в севообороте с соблюдением научно-	<i>Самостоятельная работа</i>	<i>Зачет дифференцированный</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>

<p>обоснованных принципов системы применения удобрений и требований экологической безопасности</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выбирать оптимальные виды удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом биологических особенностей культур и почвенно-климатических условий - Определять объемы работ по технологическим операциям, количество работников и нормосмен при разработке технологических карт - Комплектовать агрегаты для выполнения технологических операций 					
<p>Иметь навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Разработка агротехнических мероприятий по улучшению фитосанитарного состояния посевов - Подготовка технологических карт возделывания сельскохозяйственных культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов 	<p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Зачет дифференцированный</i></p>	<p><i>Задания из разделов 3.1-</i></p>	<p><i>Задания из разделов 3.1</i></p>	<p><i>Задания из разделов 3.1</i></p>

ПК-15	<p>Знать: -Правила подготовки органических удобрений к внесению - Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p>	<i>Самостоятельная работа</i>	<i>Зачет дифференцированный</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>
	<p>Уметь: - Рассчитывать норму высева семян на единицу площади с учетом их посевной годности - Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования в соответствии с регламентами,</p>	<i>Самостоятельная работа</i>	<i>Зачет дифференцированный</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>

	<p>стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>- Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p>					
	<p>Иметь навыки и/или опыт деятельности:</p> <p>- Общий контроль реализации технологического процесса производства продукции растениеводства в соответствии с разработанными технологиями возделывания сельскохозяйственных культур</p> <p>- Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>- Математическое</p>	<p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Зачет дифференцированный</i></p>	<p><i>Задания из разделов 3.1</i></p>	<p><i>Задания из разделов 3.1</i></p>	<p><i>Задания из разделов 3.1</i></p>

	<p>моделирование технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p>					
ПК-19	<p>Знать: - Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p>	<p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Зачет дифференцированный</i></p>	<p><i>Задания из разделов 3.1</i></p>	<p><i>Задания из разделов 3.1</i></p>	<p><i>Задания из разделов 3.1</i></p>
	<p>Уметь: - Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства</p>	<p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Зачет дифференцированный</i></p>	<p><i>Задания из разделов 3.1</i></p>	<p><i>Задания из разделов 3.1</i></p>	<p><i>Задания из разделов 3.1</i></p>

	биотехнологической продукции для пищевой промышленности					
	Иметь навыки и/или опыт деятельности: - Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой на предприятии технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	<i>Самостоятельная работа</i>	<i>Зачет дифференцированный</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>

2.4 Критерии оценки на дифференцированном зачете

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений в области решения стандартных задач профессиональной деятельности, технологии производства продукции растениеводства, оценки качества продукции растениеводства, основного оборудования, применяемого при переработке сельскохозяйственного сырья, иметь навыки в реализации поставленных профессиональных задач, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений в области решения стандартных задач профессиональной деятельности, технологии производства продукции растениеводства, оценки качества продукции растениеводства, основного оборудования, применяемого при переработке сельскохозяйственного сырья, иметь навыки в реализации поставленных профессиональных задач, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты.
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений в области решения стандартных задач профессиональной деятельности, технологии производства продукции растениеводства, оценки качества продукции растениеводства, основного оборудования, применяемого при переработке сельскохозяйственного сырья, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной
«неудовлетворительно»,	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5 Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«отлично»	выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
«хорошо»	выставляется обучающемуся, если он допускает отдельные погрешности в ответе
«удовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала
«неудовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.7 Допуск к сдаче зачета

1. Выполненный в соответствии с содержанием практики и оформленный отчет
2. Выполнение индивидуального задания.

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

3.1 Вопросы к зачету по защите отчета по производственной практике НИР

1. Основное технологическое оборудование, используемое в технологическом цикле при производстве и переработке продукции растениеводства
2. Изучить качественную оценку сырья растительного происхождения, предназначенного для переработки. Товарная оценка качества сырья.
3. Изучить технологическую схему производства плодоовощных консервов. Ассортимент. Требования к сырью. Описать технологическую схему производства.
4. Изучить и охарактеризовать способы сушки плодов и овощей.
5. Изучить способы и режимы хранения растениеводческой продукции, контроль параметров, определяющих их сохранность.
6. Изучить схемы послеуборочной и товарной обработки продукции растениеводства.
7. Изучить материально-техническую базу для послеуборочной обработки и хранения продукции растениеводства.
8. Изучить оборудование, задействованное в технологической схеме, способы и сроки уборки, транспортировки и товарной обработки сочной растительной продукции.
9. Изучить технологический процесс производства хлебобулочных изделий. Описать технологическую схему производства.
10. Изучить и описать технологические схемы подготовительного и размольного отделений мельницы.
11. Изучить и описать технологические схемы подготовительного и шелушильного отделения крупозавода.
12. Изучить технологию производства растительного масла. Описать технологические схемы производства.
13. Изучить технологическую схему производства спирта и особенности технологического процесса по стадиям производства.
14. Изучить технологическую схему производства пива и особенности технологического процесса по стадиям производства.
15. Изучить схемы теххимического и микробиологического контроля производства, сырья и качества готовой продукции.
16. Интенсивные технологии выращивания сельскохозяйственных культур
17. Технология возделывания зерновых культур
18. Требования, предъявляемые к партиям зерна семенного назначения
19. Государственный реестр селекционных достижений
20. Технология послеуборочной обработки зерновых масс
21. Технология хранения зерновых масс.
22. Основное технологическое оборудование, используемое в технологическом цикле при производстве животноводческой продукции.
23. Использование современных наукоемких технологий в условиях реального производства.
24. Методы определения основных показателей качества отдельных видов животноводческой продукции.
25. Управление персоналом структурного подразделения перерабатывающего Предприятия.
26. Основные методы защиты производственного персонала на предприятии при выполнении отдельных технологических операций.
27. Правила техники безопасности при работе с технологическим оборудованием на перерабатывающем предприятии.
28. Технология первичной обработки поступающего сырья на предприятии.

29. Технохимический контроль при производстве отдельных видов пищевых продуктов.

30. Охрана окружающей среды при производстве продукции растениеводства

Типовые задачи

1. Перевести в условные банки 5 тыс. стеклянных банок I-82-500 консервов «Зеленый горошек». Масса нетто продукта в банке 510 г.

2. Перевести в условные банки 10 тыс. стеклянных банок I-82-500 фруктового варенья. Масса нетто продукта в банке 650 г.

3. Определить выход томатной пасты с содержанием 35% сухих веществ в выражении по массе из 100 т томатов с содержанием в них 6 % сухих веществ, принимая общие отходы и потери в производстве в количестве 5 % к массе сырья.

4. Продано 160т зерна мягкой озимой пшеницы, содержание клейковины 30%. Влажность зерна 16%, содержание сорной примеси 5%, зерновой 5%, натура – 760 г/л. Определить стоимость зачетной массы с учетом платы за сушку и очистку, если зерно имеет запах тмина, заражено клещом I степени, проросших зерен 5%, 5% зерен поражено клопом черепашкой.

5. Вентилюется зерновая насыпь высотой 3,5 м, массой 400 т при подаче воздуха вентилятором 12 тыс. м³/ч. Ширина глухого промежутка между решетками 1 м. Установить фактическую удельную подачу воздуха в среднюю часть насыпи над глухим промежутком.

6. Определить подачу вентилятора, площадь сечения магистрального канала и заборной шахты, площадь сечения и количество распределительных каналов для хранения при активной вентиляции 200т белокочанной капусты сорта Амагер в закромах размером 6×6 м при высоте загрузки 2,8 м.

7. Вы работаете технологом на хлебопекарном предприятии. Директор предприятия поставил задачу расширения ассортимента продукции лечебно-профилактического назначения. Задание: предложите варианты по изменению ассортимента.

8. Вы работаете технологом на хлебопекарном предприятии. Вам поставлена задача расширения ассортимента функциональных хлебобулочных изделий. Задание: Приведите возможные виды сырья и биологически активных добавок, позволяющих увеличить функциональность хлебобулочной продукции.

9. Вы работаете технологом на хлебопекарном предприятии. Задание: сформулируйте мероприятия для получения тонкой глянцевой корочки для батонов.

10. Вы работаете технологом на хлебозаводе. На предприятие поступила мука со слабой, сильно растяжимой клейковиной. Задание: сформулируйте мероприятия по переработке такой муки.

11. Составить помольную партию массой 500 т с общей стекловидностью 53% из трех компонентов. Пшеницы стекловидностью 70%, 50%, 40%. При расчете помольных партий используйте метод обратных пропорций по формулам.

12. Расчет количества щелочи для нейтрализации свободных жирных кислот в масле если К.ч. масла 3,7 КОН, а общее количество масла 2000 кг

13. Осуществить подбор основного технологического оборудования для переработки семян рапса методом однократного прессования, если производительность линии 15 т/сутки по семенам.

14. Рассчитать количество избыточных дрожжей при брожении пива в ЦКТ, если на 10 л сбраживаемого сусла образуется 2 л избыточных дрожжей. Производительность цеха брожения 2 млн. дал пива в год.

15. Рассчитать количество экстрактивных веществ, перешедших в сусло, если экстрактивность солода 76%, экстрактивность рисовой крупки 85%. Потери экстракта в варочном цехе 2,8%. Количество засыпи 100 кг.

16. Определить выход солода на ВСВ и СВ, а также потери потерю ячменя (в %), если на приготовление 9564 кг солода влажностью 5% израсходовано 12 000 кг ячменя влажностью 14%.

17. Определить массу воздушно-сухого сплава, если масса сортированного ячменя равна 100 кг, отходы при образовании сплава 1,0 %.

3.2 Вопросы к экзамену

Не предусмотрены

3.3 Тестовые задания

Не предусмотрены

3.4 Реферат

Не предусмотрен

4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1 Положение о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся II ВГАУ 1.1.01 – 2017.

4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

1.	Сроки проведения текущего контроля	<i>По итогам прохождения практики</i>
2.	Место и время проведения текущего контроля	<i>В учебной аудитории в течение выделенного времени для принятия зачета</i>
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	<i>в соответствии с ОПОП и рабочей программой</i>
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	д.т.н., проф. Глотова И.А. к.т.н., доцент Сысоева М.Г. к.т.н., доцент Ухина Е.Ю. д.с/х.н., проф. Манжесов В.И. д.с/х.н., проф. Тертычная Т.Н. к.с/х.н., доцент Попов И.А. к.с/х.н., доцент Калашникова С.В. к.с/х.н., доцент Аносова М.В. к.с/х.н., доцент Чурикова С.Ю. к.с/х.н., доцент Щедрин Д.С. к.с/х.н., доцент Жуков А.М. к.с/х.н., доцент Максимов И.В. к.т.н., проф. Котик О.А. к. с/х. н. доцент Королькова Н.В.
5.	Вид и форма заданий	<i>Собеседование</i>
6.	Время для выполнения заданий	<i>в течение занятия</i>
7.	Возможность использования дополнительных материалов.	<i>Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами</i>
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	д.т.н., проф. Глотова И.А. к.т.н., доцент Сысоева М.Г. к.т.н., доцент Ухина Е.Ю. д.с/х.н., проф. Манжесов В.И. д.с/х.н., проф. Тертычная Т.Н. к.с/х.н., доцент Попов И.А.

		<p>к.с/х.н., доцент Калашникова С.В. к.с/х.н., доцент Аносова М.В. к.с/х.н., доцент Чурикова С.Ю. к.с/х.н., доцент Щедрин Д.С. к.с/х.н., доцент Жуков А.М. к.с/х.н., доцент Максимов И.В. к.т.н., проф. Котик О.А. к. с/х. н. доцент Королькова Н.В.</p>
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся в течение занятия
11.	Апелляция результатов	В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ВГБОУ ВО Воронежский ГАУ