

ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
приложение к рабочей программе

УЧЕБНАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

Тип практики: учебная

Способ проведения: выездная

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль подготовки: Технология производства и переработки продукции растениеводства

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная, заочная

Содержание

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

ПАСПОРТ
фонда оценочных средств
по учебной технологической практике

№	Контролируемые разделы, темы, модули	Формируемые компетенции	Оценочные средства		
			Количество тестовых заданий	Другие оценочные средства	
				Вид	Количество
1	ЭТАП 1. Подготовительный	ОПК-4, ПК-1.		Собеседование с руководителем практики от кафедры. Устный опрос.	1
2	ЭТАП 2. Производственный	ОПК-4, ПК-1.		Заполнение необходимых документов по организации практики Контроль со стороны руководителя практики от кафедры. Анализ и оценка отчетной документации	1
3	ЭТАП 3. Заключительный	ОПК-4, ПК-1.		Анализ готовности отчетной документации по практике. Защита отчета. Зачет с оценкой	1

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ
по учебной технологической практике

№ п/п	Индекс компетенции	Содержание компетенции или её части	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			знать:	уметь:	владеть:
3	ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	современные технологии производства сельскохозяйственной продукции.	– Использовать справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Обосновывать элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
4			–	–	–

№ п/ п	Индекс компе- тенции	Содержание компетенци и или её части	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			знать:	уметь:	владеть:
	ПК-1.	Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	состав и свойств основных типов почв как основного средства сельскохозяйственного производства и условий сохранения и повышения их плодородия; законов научного земледелия, приемов, способов и технологий обработки почвы, методологических принципов проектирования севооборотов и	реализовать экологически обоснованных современных систем земледелия и путей повышения их продуктивности; свойств	способами и технологий хранения, подготовки и внесения органических и минеральных удобрений, а также химических мелиорантов при соблюдении высокого уровня экологической безопасности современных систем земледелия.

Таблица 2 - Соотношение показателей и критериев оценивания компетенций со шкалой оценивания и уровнем их сформированности

Код комп.	Индикаторы компетенции	Показатели компетенции (дескрипторы)	Критерий оценивания	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
ПК-1	ПК-1 Реализует технологии производства продукции растениеводства	Знает: технологии производства продукции растениеводства	Показывает полные и глубокие знания, логично и аргументированно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные, показывает высокий уровень теоретических знаний	отлично	высокий
			Показывает глубокие знания, грамотно излагает ответ, достаточно полно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные. В то же время при ответе допускает несущественные погрешности	хорошо	повышенный
			Показывает достаточные, но не глубокие знания, при ответе не допускает грубых ошибок или противоречий, однако в формулировании ответа отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами. Для получения правильного ответа требуются уточняющие вопросы	удовлетворительно	Пороговый

Код комп.	Индикаторы компетенции	Показатели компетенции (дескрипторы)	Критерий оценивания	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
			Показывает недостаточные знания, не способен аргументированно и последовательно излагать материал, допускает грубые ошибки, неправильно отвечает на дополнительные вопросы или затрудняется с ответом	не удовлетворительно	не достаточный
	ПК-1 Реализует технологии производства продукции растениеводства	<p style="text-align: center;">Умеет</p> Реализовать технологии производства продукции растениеводства определять экономическую эффективность применения удобрений, химических средств мелиорации и технологических приемов возделывания сельскохозяйственных культур	Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен предложить альтернативные решения анализируемых проблем, формулировать выводы	отлично	высокий
			Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен формулировать выводы, но не может предложить альтернативные решения анализируемых проблем	хорошо	повышенный
			При решении конкретных практических задач возникают затруднения	удовлетворительно	пороговый
			Не может решать практические задачи	не удовлетворительно	не достаточный

Код комп.	Индикаторы компетенции	Показатели компетенции (дескрипторы)	Критерий оценивания	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
ОПК-4	ПК-1 Реализует технологии производства продукции растениеводства	Владеет Технологиями производства продукции растениеводства	Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, способен оценить результат своей деятельности	отлично	высокий
			Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, затрудняется оценить результат своей деятельности	хорошо	повышенный
			Показывает слабые навыки, необходимые для профессиональной деятельности	удовлетворительно	пороговый
			Отсутствие навыков	не удовлетворительно	не достаточный
	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	Знает современные технологии производства сельскохозяйственной продукции.	Показывает полные и глубокие знания, логично и аргументированно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные, показывает высокий уровень теоретических знаний	отлично	высокий

ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	Умеет реализовать экологически обоснованных современных систем земледелия и путей повышения их продуктивности; свойств	Показывает глубокие знания, грамотно излагает ответ, достаточно полно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные. В то же время при ответе допускает несущественные погрешности	хорошо	повышенный
			Показывает достаточные, но не глубокие знания, при ответе не допускает грубых ошибок или противоречий, однако в формулировании ответа отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами. Для получения правильного ответа требуются уточняющие вопросы	удовлетворительно	Пороговый
			Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен предложить альтернативные решения анализируемых проблем, формулировать выводы	отлично	высокий
			Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен формулировать выводы, но не может предложить альтернативные решения анализируемых проблем	хорошо	повышенный

			При решении конкретных практических задач возникают затруднения	удовлетворительно	пороговый
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	Владеет Обосновывать элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Не может решать практические задачи	не удовлетворительно	не достаточный
			Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, способен оценить результат своей деятельности	отлично	высокий
			Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, затрудняется оценить результат своей деятельности	хорошо	повышенный
			Показывает слабые навыки, необходимые для профессиональной деятельности	удовлетворительно	пороговый
			Отсутствие навыков	не удовлетворительно	не достаточный

Примерный перечень вопросов к зачету

1. Основное и дополнительное сырье для производства хлебобулочных изделий. Требования, предъявляемые к сырью для производства хлебобулочных изделий. Основные сорта хлебопекарной муки. Стандарты на муку хлебопекарную.
2. Хлебопекарные свойства пшеничной муки.
3. Хлебопекарные свойства ржаной муки, факторы, их обуславливающие,
4. отличия от свойств пшеничной муки.
5. Основные этапы приготовления пшеничного теста. Дозирование сырья.
6. Ускоренные способы приготовления пшеничного теста. Технологии интенсифицированного приготовления пшеничного теста на основе быстрозамороженных полуфабрикатов.
7. Оптимизация процесса созревания пшеничного теста, критерии его оценки.
31. Способы приготовления пшеничного теста за рубежом.
8. Приготовление ржаного теста. Способы приготовления ржаного теста.
9. Отличия в свойствах и способах приготовления ржаного теста, связанные с различиями в составе и свойствах ржаной и пшеничной муки.
10. Способы выпечки хлеба.
11. Определение готовности хлеба при выпечке.
12. Упек и факторы на него влияющие.
13. Выпечка в хлебопекарных печах с различным способом подвода тепла к
14. выпекаемой тестовой заготовке (СВЧ, ИК и др.).
15. Отличия режимов выпечки хлеба из ржаной и пшеничной муки.
16. Понятие выхода хлеба и его экономическое значение. Технологические потери и затраты, факторы на них влияющие.
17. Нормирование выхода хлеба на хлебопекарных предприятиях. Величина выхода хлеба и факторы на него влияющие: свойства муки, рецептура и способы приготовления теста.
18. Производство хлеба из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству.
19. Производство хлеба, булочных и сдобных изделий из пшеничной муки. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству.
20. Производство бараночных изделий. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству.
21. Производство сухарных изделий. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству.
22. Подготовка хлеба к реализации в торговой сети и его хранение.
23. Факторы, влияющие на процессы при хранении и величину усушки. Изменение качества хлеба при хранении.
24. Хранение хлебобулочных изделий на предприятиях и доставка их в торговую сеть.
25. Причины гибели озимых и меры их предупреждения.
26. Значение и биологические особенности озимой пшеницы и ржи.
27. Народнохозяйственное значение и общие особенности зерновых хлебов.
28. Технология возделывания озимой пшеницы.
29. Технология возделывания озимой ржи.
30. Народнохозяйственное значение и технология возделывания ярового ячменя.
31. Методы определения травмирования семян.
32. Показатели характеризующие посевные качества семян.
33. ГОСТ на качество семян.
34. Технология возделывания гречихи.
35. Значение и технология возделывания риса.
36. Группы зернобобовых культур по назначению и использованию.

. Критерии оценки зачета:

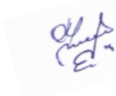
«Зачтено» выставляется в случае, если обучающийся не имеет задолженностей по дисциплине; имеет четкое представление о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; правильно оперирует предметной и методической терминологией; излагает ответы на вопросы зачета; подтверждает теоретические знания практическими примерами; дает ответы на задаваемые уточняющие вопросы; имеет собственные суждения о решении теоретических и практических вопросов, связанных с профессиональной деятельностью; проявляет эрудицию, вступая при необходимости в научную дискуссию.

«Не зачтено» выставляется в случае, если обучающийся не имеет четкого представления о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; не оперирует основными понятиями; проявляет затруднения при ответе на уточняющие вопросы.

Структура отчета:

1. титульный лист;
2. содержание (перечень приведенных в отчете разделов с указанием страниц);
3. введение (цель и задачи практики, объект (изучаемая часть предприятия, вида деятельности, программное обеспечение и т. д.)), предмет (содержание сущности и особенности всех видов деятельности предприятия (организации), особенности программного продукта, и. д.);
4. содержательная часть (в соответствии с заданием по практике);
5. заключение (на основе представленного материала в основной части отчета подводятся итоги практики, отмечаются выполнение цели, достижение задач, получение новых знаний, умений, практического опыта, пожелания и замечания по прохождению практики, предложения по совершенствованию изученного предмета практики на предприятии); 1
6. список используемой литературы (включая нормативные документы, методические указания, должен быть составлен в соответствии с правилами);
7. приложения (соответствующая документация (формы, бланки, схемы, графики и т.п.), которую студент подбирает и изучает при написании отчета. Эти материалы при определении общего объема не учитываются);
8. Все разделы отчета должны иметь логическую связь между собой.
9. Общий объем отчета должен быть в пределах 20-35 страниц машинописного текста.
10. Отчет должен быть оформлен согласно правилам оформления текстовых
11. документов СТО ЕЭТК 01-2011 и сдан руководителю практики от университета в последний день прохождения практики.

Составитель



М.М.Гафин