

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВА-  
ТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ИНГУШСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**АГРОИНЖЕНЕРНЫЙ ФАКУЛЬТЕТ**

**КАФЕДРА «АГРОНОМИЯ»**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**Б2.В.04 (Пд) ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА**

Направление подготовки (бакалавриат)

**35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции**

Квалификация выпускника

**Бакалавр**

Форма обучения

**Очная**

**Магас, 2024 г.**

## Перечень планируемых результатов обучения при прохождении преддипломной практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате прохождения преддипломной практики у обучающихся должны быть сформированы элементы следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, с учетом организации производства продукции растениеводства и разработки системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства (ТФ В/01.6), профессионального стандарта 13.017 Агроном, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 июля 2018г. №454н, к выполнению которых в ходе преддипломной практики готовится обучающийся:

Коды компетенции	Наименование компетенции	Индикатор достижения компетенции (закрепленный за учебной практикой)	В результате прохождения данной учебной практики обучающийся должен:
УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	<p>УК-10.1. Анализирует правовые последствия коррупционной деятельности, в том числе собственных действий или бездействий</p> <p>УК-10.2. Выбирает правомерные формы взаимодействия с гражданами, структурами гражданского общества и органами государственной власти в типовых ситуациях</p>	<p><b>Знать:</b></p> <p>- действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>- планировать, организовывать и проводить мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в социуме</p> <p><b>Владеть:</b></p> <p>- навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к</p>

			коррупции
<i>ПК-1</i>	Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	<p>ПК-1.1. Реализует технологии производства продукции растениеводства</p> <p>ПК-1.2. Определяет физиологическое состояние растений при производстве продукции растениеводства</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологии производства продукции растениеводства</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- реализовывать технологии производства продукции растениеводства</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами реализации технологий производства продукции растениеводства</li> </ul>
<i>ПК-2</i>	Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	<p>ПК-2.1. Реализует технологии производства продукции животноводства</p> <p>ПК-2.2. Проводит анатомический и функциональный анализ органов и тканей организма животных</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологии производства продукции животноводства</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- реализовывать технологии производства продукции животноводства</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами реализации технологий производства продукции животноводства.</li> </ul>
<i>ПК-7</i>	Способен организовать работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия	ПК-7.1. Организует работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила организации работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью организовать работу коллектива подразделения сельскохозяй-</li> </ul>

			ственного предприятия
<i>ПК-10</i>	Способен организовать производство сельскохозяйственной продукции	<p>ПК-10.1. Решает задачи по эффективной организации производства сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ПК-10.1. Решает задачи по эффективной организации производства сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ПК-10.1. Решает задачи по эффективной организации производства сельскохозяйственной продукции.</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологию выполнения организационных мероприятий по отраслям животноводства и растениеводства</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять технологию выполнения организационных мероприятий по отраслям животноводства и растениеводства</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками применения технологии выполнения организационных мероприятий по отраслям животноводства и растениеводства</li> </ul>

**Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации по преддипломной практике**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование оценочного средства</b>	<b>Краткая характеристика оценочного средства</b>	<b>Представление оценочного средства в ФГОС</b>
	Собеседование	Средство контроля , организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы , связанные с прохождением преддипломной практики и рассчитанное на выяснение объема знаний, умений и навыков обучающегося по определенной теме, проблеме и т.п.	Перечень вопросов для устного опроса обучающихся при защите дневника по практике

## **Вопросы для промежуточной аттестации по итогам преддипломной практики**

1. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов как одна из основных составляющих их качества.
5. Законодательная база обеспечения безопасности пищевых продуктов.
6. Охрана продуктов питания от чужеродных веществ - важная гигиеническая проблема.
7. Оценка качества и безопасности пищевых продуктов на отдельных стадиях технологического процесса.
8. Производство продукции растениеводства как наука и отрасль с.-х. производства.
9. Методы научной агрономии.
10. Многолетние стационарные опыты.
11. Планирование наблюдений и учетов.
12. Постановка полевых опытов в хозяйствах.
13. Основные требования, предъявляемые к проведению полевого опыта.
14. Этапы закладки полевого опыта.
15. Однофакторные и многофакторные опыты, их роль и значение в агрономии.
16. Характеристика зоотехнических опытов.
17. Особенности производственного эксперимента.
18. Сущность метода двухфакторного и многофакторных комплексов.
19. Правила проведения оценки соответствия пищевых продуктов и продовольственного сырья.
20. Безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции.
21. Признаки оценки пищевого растительного сырья и пищевой продукции.
22. Особенности стандартизации растениеводческой продукции.
23. Классификация показателей качества зерна, нормируемых государственными стандартами.
24. Особенности стандартизации зерна и семян мятликовых (злаковых) культур.
25. Стандартизация и подтверждение соответствия картофеля, овощей и плодов.
26. Технология хранения и переработки продукции животноводства
27. Стандартизация и подтверждения соответствия молока. Пищевая ценность молока.
28. Требования к качеству мяса. Санитарно-гигиенические требования.
29. Значение повышения качества продукции в современных условиях.
30. Современное состояние и перспективы развития отрасли хранения и переработки плодов и овощей.
31. Особенности плодов и овощей как объектов хранения. Понятия «лежкость» и «сохраняемость». Классификация плодов и овощей по природе лежкости.

32. Классификация и строительно-планировочные особенности холодильников.
33. Охрана труда и техника безопасности на предприятиях по хранению плодоовощной продукции.
34. Современные технологии хранения картофеля, капустных овощей, столовых корнеплодов, лука и чеснока, плодовых, зеленных и бахчевых овощных культур в сооружениях различного типа.
35. Технологии хранения семечковых, косточковых плодов, ягод и винограда.
36. Методы переработки плодов и овощей: физические, химические, микробиологические, их реализация в современных технологиях переработки плодов и овощей.
37. Ассортимент производимых продуктов переработки плодов и овощей.
38. Ассортимент промышленно производимых быстрозамороженных и плодоовощных продуктов. Технологические схемы производства данных видов продуктов.
39. Сушильные и скороморозильные аппараты.
40. Физиологические и биохимические процессы, протекающие в плодоовощной продукции при хранении.
41. Причины накопления овощной продукцией нитратов и меры его предотвращения. Изменение содержания нитратов при хранении и переработке.
42. Органолептический метод оценки качества плодов, овощей и продуктов их переработки. Техника дегустации.
43. Общая классификация стационарных хранилищ, их строительно-планировочные особенности.
44. Средства механизации погрузочно-разгрузочных работ в хранилищах и холодильниках.
45. Применение газовых сред при хранении плодов и овощей. Типы РГС, способы их создания, технологическое оборудование, применяемое для этих целей.
46. Технология хранения винограда.
47. Технология хранения яблок и груш.
48. Тара и упаковочные материалы, применяемые при транспортировании и хранении плодов и овощей.
49. Технология хранения зеленных овощей. Применение полимерных упаковочных материалов.
50. Холодники с РГС и основные системы, обеспечивающие ее поддержание.
51. Технология производства картофелепродуктов.
52. Упаковка и условия хранения сушеных и быстрозамороженных плодоовощных продуктов.
53. Консервирование сахаром.
54. Технология сортировки и калибровки плодоовощного сырья при переработке. Принцип и технология сублимационной сушки.
55. Технология товарной доработки плодоовощной продукции после хранения.

- 56. Влияние особенностей технологии получения различных видов продуктов на процесс образования вредных или нежелательных продуктов.
- 57. . Инновационные технологии производства, переработки, хранения мяса и мясной продукции.
- 58. Выявление и использование резервов повышения производительности труда в растениеводстве и животноводстве.