

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ  
ФГБОУ ВО «ИНГУШСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
АГРОИНЖЕНЕРНЫЙ ФАКУЛЬТЕТ  
КАФЕДРА «АГРОНОМИЯ»**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**Б2.В.01(У) ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА (В ТОМ ЧИСЛЕ  
ПОЛУЧЕНИЕ ПЕРВИЧНЫХ НАВЫКОВ НАУЧНО-  
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ)**

Направление подготовки (бакалавриат)

**35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции**

Квалификация выпускника  
**Бакалавр**

Форма обучения  
**Очная**

**Магас, 2024**

## **Место учебной ознакомительной практики (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) в структуре ОПОП бакалавриата**

Учебная ознакомительная практика входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений Б2.В.01(У) Блока 2 «Практика» учебного плана и прохождение данной практики необходимо как предшествующее для следующих дисциплин, включая практики: основы научных исследований, производство продукции растениеводства, производство продукции животноводства, кормопроизводство, плодоводство с основами виноградарства и овощеводство; технология хранения и переработки продукции растениеводства, технология хранения и переработки продукции животноводства, оборудование перерабатывающих производств, технология хранения и переработки плодов и овощей, теххимический контроль сельскохозяйственного сырья и продукции переработки;

### **Перечень планируемых результатов обучения при прохождении учебной ознакомительной практики (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

В результате прохождения данной учебной ознакомительной 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 (код ТФ В/01.6) профессионального стандарта (код 13.017, приказ от 9 июля 2018г. №454н), к выполнению которых в ходе учебной ознакомительной практики готовится обучающийся:

Коды компетенции	Наименование компетенции	Индикатор достижения компетенции (закрепленный за учебной практикой)	В результате прохождения данной учебной практики обучающийся должен:
ПК-1	Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	ПК-1.1. Реализует технологии производства продукции растениеводства ПК-1.2 Определяет физиологическое состояние растений при производстве продукции растениеводства	<b>Знать:</b> - технологии производства продукции растениеводства
			<b>Уметь:</b> - реализовывать технологии производства продукции растениеводства
			<b>Владеть:</b> - методами реализации технологий производства продукции растениеводства

ПК-3	Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	<p>ПК-3.1. Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p>ПК-3.2 Применяет при хранении технические средства тепловой и холодильной обработки сельскохозяйственной продукции.</p>	<p><b>Знать:</b> режимы и способы хранения, основные этапы технологических процессов хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p><b>Уметь:</b> - осуществлять контроль за соблюдением режимных параметров при переработке продукции растениеводства - обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p><b>Владеть:</b> - методиками проведения теххимического контроля и оценки качества хранения сельскохозяйственной продукции - способностью обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции.</p>
ПК-5	Способен реализовывать технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	<p>ПК-5.1. Реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции;</p> <p>ПК-5.2 Рационально эксплуатирует современное технологическое оборудование предприятий по переработке и хранению сельскохозяйственной продукции;</p> <p>ПК-5.3 Реализует биотехнологические процессы при переработке и хранении сельскохозяйственной продукции;</p> <p>ПК-5.4 Реализует технологии получения продуктов с заданными функциональными свойствами при переработке сельскохозяйственной продукции;</p> <p>ПК-5.5 Реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, применяя пищевые добавки и улучшители;</p> <p>ПК-5.6 Реализует технологии переработки и хранения сельскохозяй-</p>	<p><b>Знать:</b> - технологии хранения переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства</p> <p><b>Уметь:</b> - обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства</p> <p><b>Владеть:</b> - технологиями хранения и переработки продукции растениеводства</p>

		<p>ственной продукции, участвуя в проектировании и модернизации оборудования перерабатывающих предприятий;</p> <p>ПК-5.7 Реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, выбирая способы управления и средства автоматизации с учетом требований технологического процесса и безопасности труда.</p> <p>ПК-5.8 Реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, зная закономерности протекания процессов и проводит расчеты основных характерных параметров и определяющих размеров аппаратурного оформления процессов.</p> <p>ПК-5.9 Реализует технологии переработки и хранения при производстве полуфабрикатов из сельскохозяйственной продукции</p>	
ПК-6	Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	<p>ПК-6.1. Осуществляет контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки при проведении товароведной оценки продовольственных товаров;</p> <p>ПК-6.2 Осуществляет современные методы исследования сырья и продуктов, проводит контроль качества технологических процессов;</p> <p>ПК-6.3 Осуществляет контроль качества на различных этапах производства, владеет современными методами анализа полуфабрикатов и готовой продук-</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификации показателей качества, влияние различных факторов на качество сырья и продукции; устройство производственной лаборатории, безопасности при работе в лаборатории; источники загрязнения сырья и продуктов его переработки вредными веществами, виды теххимического контроля; методы анализа качества сырья и продуктов его переработки и их теоретические основы;</li> <li>- показатели токсичности, классификации опасных веществ, методы определения опасных веществ и их теоретические основы, концепции производства безопасных пищевых продуктов</li> <li>- значение гигиены и санита-</li> </ul>

		<p>ции;</p> <p>ПК-6.4 Осуществляет контроль безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, организуя безопасное для здоровья человека перерабатывающее производство;</p> <p>ПК-6.5 Осуществляет контроль безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, проводя микробиологические исследования</p>	<p>рии на предприятиях молочной промышленности, гигиенические требования при защите ферм (комплексов) и перерабатывающих предприятий от заноса инфекции.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться лабораторной посудой и лабораторным оборудованием по назначению; определить точки производственного контроля сырья и продуктов его переработки; проводить оценку качества и безопасности животноводческого и растительного сырья и продуктов его переработки</li> <li>- оценивать состояние окружающей среды территории предприятия и технологических операций на соблюдение санитарных мероприятий, контролировать эксплуатацию производственных помещений, а также проводить мероприятия по дезинфекции, дератизации, дезинсекции</li> <li>- пользоваться нормативной документацией</li> <li>- осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обучающийся должен владеть навыками работы с документацией, регламентирующей работу производственной лаборатории и применения методов и методик исследования; владения методами осуществления инструментального и химического контроля качества и безопасности животноводческого и растительного сырья и продуктов его переработки</li> <li>- методами и навыками определения отдельных показателей качества дезинфицирующих средств, сточных вод, воздушной среды с помощью отдельных методик, чтения</li> </ul>
--	--	---	---

			строительных чертежей объектов по охране предприятий от заноса и распространения инфекции - навыками, методами, способами контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
--	--	--	---

**Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации по 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 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
	Дневник по практике	Средство контроля, в котором отмечают характер и содержание выполняемой работы, отражают результаты выполнения задания по прохождению производственной практики	Порядок ведения дневника по практике

**Вопросы для промежуточной аттестации по итогам учебной ознакомительной практики (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)**

1. Технологические особенности производства продукции растениеводства и животноводства .
2. Оценка качества исходного сырья.
3. Влияние качества сырья на организацию и ведение технологических процессов хранения и переработки с.-х. продукции.
4. Влияние качества сырья на безопасность и качество готовой продукции.
5. Структурные подразделения предприятий, связанных с хранением и переработкой продукции растениеводства.

6. Значение и роль структурных подразделений предприятий, связанных с хранением и переработкой продукции растениеводства в производственном процессе.
7. Структурные подразделения предприятий, связанных с хранением и переработкой продукции животноводства.
8. Значение и роль структурных подразделений предприятий, связанных с хранением и переработкой продукции животноводства в производственном процессе.
9. Технологические процессы и оборудование, используемые на предприятиях по хранению и переработке продукции растениеводства.
10. Технологические процессы и оборудование, используемые на предприятиях по хранению и переработке продукции животноводства.
11. Методы контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях по хранению и переработке продукции растениеводства.
12. Методы контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях по хранению и переработке продукции животноводства.
13. Методы контроля ведения технологических процессов на предприятиях по хранению и переработке продукции растениеводства.
14. Методы контроля ведения технологических процессов на предприятиях по хранению и переработке продукции животноводства.
15. Краткая характеристика производственной деятельности предприятия.
16. Перечислите ассортимент выпускаемой продукции на предприятии.
17. Перечислите основные направления научных исследований в области производства, хранения и переработки продукции животноводства.
18. Перечислите основные направления научных исследований в области производства хранения и переработки продукции растениеводства.