ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 79D55A00D6AF6A8D455F25921CA5378E
Владелец: Ломовцева Наталья Викторовна
Действителен: с 31.03.2023 до 30.06.2024

Приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации

«Техническое обеспечение процессов подготовки, хранения и транспортировки сельхозпродукции»

Екатеринбург, 2024 г.

	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Фонд оценочных средств дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Техническое обеспечение процессов подготовки, хранения и транспортировки сельхозпродукции»

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

Индекс компетенции	Формулировка
ПК-1	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.
ПК-2.	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1 Текущий контроль

Индекс	Планируемыерезультаты	Содержание требования в разрезе разделов дисциплин	Технология формировани	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
					Пороговый уровень	Базовый уровень	Повышенный уровень
ПК-1.1.	**Знать**: Технологии производства и организации процессов производства хранения и транспортировки сельхоз продукции. Требования к качеству выполнения технологических операций производства. Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья,	Роль и основные особенности работы современных процессов, технологических систем, оборудования для переработки, хранения и транспортировки. Требования к качеству выполнения технологических операций Методики расчета и подбора	Практические занятия Самостоятельная работа	Тестирование, решение задач защита практической работы		+	

	полуфабрикатов. Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства. Методики расчета и подбора технологического оборудования. Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования.	технологического оборудования и особенностей его эксплуатации					
ПК-1.2.	**Уметь:** Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования; применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности на базе стандартных пакетов прикладных программ; определять технологическую эффективность работы оборудования для производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; вести основные технологические процессы производства.	Определять потребность в средствах производства методы подбора и эксплуатации технологического оборудования; подготавливать и проводить вести основные технологические процессы производства Пользоваться методами контроля качества выполнения техноло гических операций производства при хранении переработке и транспортирования	Практические занятия Самостоятельная работа	Тестирование, решение задач		+	
ПК-1.3.	**Владеть:** Иметь практический опыт при разработке планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства.	Владеет навыками применения и производства размещения оборудования, технического оснащения и органи зации рабочих мест, расчета производственных мощностей и загрузки в рамках принятой в организации технологии производства по переработке, хранению и транспортировке	Практические занятия Самостоятельная работа	Тестирование, решение задач		+	

ПК-2.1:	***Знать*** Основы технологии производства и методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов; физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие в процессе хранения и транспортировки сельхозсырья; причины, методы и способы устранения брака в процессе производства, -Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства Методики расчета и подбора технологического оборудования Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики	Практические занятия Самостоятельная работа	Тестирование, решение задач		+	
ПК-2.2	***Уметь*** проводить статистическую обработку результатов биотехнологических исследований 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; осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства биотехнологической	Уметь осуществлять реализацию технологических операций производства хранения, транспортировки и переработки сельскохозяйственного сырья и	Практические занятия Самостоятельная работа	Тестирование, решение задач		+	

	продукции для пищевой промышленности; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции						
ПК-2.3	***Владеть*** Иметь практический опыт: проведении входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства; контроля технологических параметров и режимов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации; разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства, контроля над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования	Владеет навыками эксплуатации и управления современного оборудования и технологического производства в том числе контроля технологических пара метров и режимов производства переработки, хранения и транспортировки Аппаратурного оснащения систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции; контроля над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологичес кого оборудования	Практические занятия Самостоятельная работа	Тестирование, решение задач		+	

2.2 Итоговая аттестация

Индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень	Базовый уровень	Повышенный уровень
ПК-1	Знание	Практические занятия Самостоятельная работа	Тестирование, решение задач		+	
ПК-1	Умение	Практические занятия Самостоятельная работа	Тестирование, решение задач		+	
ПК-1	Владение	Практические занятия Самостоятельная работа	Тестирование, решение задач		+	
ПК-2	Знание	Практические занятия Самостоятельная работа	Тестирование, решение задач		+	
ПК-2	Умение	Практические занятия Самостоятельная работа	Тестирование, решение задач		+	
ПК-2	Владение	Практические занятия Самостоятельная работа	Тестирование, решение задач		+	

2.3 Критерии оценки итогового теста

Ступени уровней освоения компетенций	**Показатель оценки сформированности компетенции**
Пороговый уровень («зачтено»)	частичную сформированность компетенций на данном этапе (зачете)
Базовый уровень («не зачтено»)	несформированность компетенций на данном этапе(зачете) по знаниям:

3. НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

ИТОГОВЫЙ ТЕСТ (примерный вариант)

Задание 1: Своими словами объяснить в чем различаются понятия:

- Оборудование
- Производственное оборудование
- Производство
- Техника
- Технологическое оборудование
- Машина
- Рабочий орган
- Технологические (рабочие)
- Электронная вычислительная машина
- Механизм
- Деталь
- Узел
- Аппарат
- Технологический аппарат
- Рабочая среда.
- Приспособление
- Оснастка технологическая
- Прибор
- Инструмент
- Автомат
- Агрегат
- Технологическая установка
- Технология (технологический процесс

Задание 2: Своими словами объяснить в чем различаются понятия:

- Холодильник
- Холодильная техника
- Охлаждение
- Холод
- Теплота
- Температура
- Замораживание
- Результат холодильного производства
- Изделие
- Естественное охлаждение
- Искусственное охлаждение
- Непосредственное искусственное охлаждение
- Вентиляция
- Отработанный воздух
- Кондиционирование воздуха

3.1 Ситуационные Задачи

1. Составить процессорную (пооперационную) карту технологического потока по выбранной технологии.
2. Подобрать оборудование для реализации технологического процесса при модернизации производства (расширении ассортимента или объемов перерабатываемого сырья).
3. Подготовить технические материалы для оформления бизнес проектов