

Методические указания к практическим занятиям для студентов специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Практические занятия являются обязательной частью образовательной программы среднего профессионального образования, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) и представляют собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет имени М.М. Джамбулатова»
Аграрно-экономический техникум.

СОГЛАСОВАНО:



Директор АЭТ

подпись

Магомедов Д.А.

Одобрено на заседании ПЦК общепрофессиональных и специальных дисциплин №9 от 20.12.2024г.



Председатель ПЦК

Ашурбекова Ф.А.

Раздел 1-2 Технология хранения, транспортировка и реализация продукции растениеводства

1. Хранилища для зерна кукурузы и анализ технологической схемы его хранения;
2. Хранилища для зерна пшеницы и анализ технологической схемы его хранения;
3. Хранилища для зерна ячменя и технологической схемы его хранения;
4. Разработка хранилища для продовольственного зерна пшеницы и анализ технологической схемы его хранения;
5. Хранилища для семенного зерна пшеницы и анализ технологической схемы его хранения;
6. Хранилища для муки и анализ технологической схемы ее Хранения;
7. Хранилища для муки и анализ технологической схемы бестарного ее хранения;
8. Элеватор для хранения продовольственного зерна пшеницы и технологической схемы его хранения;
9. Элеватор для стратегического хранения зерна пшеницы и анализ технологической схемы его хранения;
10. Хранилище для комбикормов и анализ технологической схемы их хранения;
11. Хранилище для картофеля и анализ технологической схемы его Хранения;
12. Хранилище для капусты и анализ технологической схемы ее хранения;
13. Хранилище для моркови и анализ технологической схемы ее хранения;

14. Хранилище для корне-клубнеплодов и анализ технологической схемы их хранения;
15. Хранилище для лука и анализ технологической схемы его хранения;
16. Хранилище для чеснока и анализ технологической схемы его хранения;
17. Хранилище для баклажанов и технологической схемы их хранения;
18. Хранилище для яблок и анализ технологической схемы их хранения;
19. Хранилище для яблок и анализ технологической схемы их хранения в регулируемых газовых средах;
20. Хранилище для груши и анализ технологической схемы ее хранения;
21. Хранилище для ягод смородины и анализ технологической схемы их хранения;
22. Хранилище ягод облепихи и анализ технологической схемы его хранения;
23. Хранилище для ягод смородины и анализ технологической схемы в модифицированных газовых средах.

Критерии оценки курсовой работы

Оценка «5» (отлично) предполагает, что студент показывает глубокий анализ изучаемого вопроса; сформированные навыки рассуждения, анализа и синтеза знаний; умение работать с научной литературой; грамотность; хорошо читаемый, правильный научный стиль изложения; полное соответствие общего оформления и структуры работы требованиям стандарта.

Оценка «4» (хорошо) предполагает, что студент показывает глубокий анализ изучаемого вопроса; умение работать с научной литературой; грамотность; хорошо читаемый, правильный научный стиль изложения; полное соответствие общего оформления и структуры работы требованиям стандарта.

Оценка «3» (удовлетворительно) предполагает, что студент показывает соответствие содержания работы ее теме; умение излагать знания логично; грамотность; соответствие общего оформления и структуры работы основным требованиям стандарта.

Оценка «2» (неудовлетворительно) предполагает, что студент не раскрыл тему работы; не умеет анализировать и излагать полученные знания; безграмотность; общее оформление и структура работы не соответствуют основным требованиям стандарта.

5.2.1 Форма промежуточной аттестации

Форма промежуточной аттестации по междисциплинарному курсу МДК 02.01 «Сооружения и оборудование для хранения с.х. продукции» установленная рабочим учебным планом – экзамен в 6 семестре.

5.2.2 Методика проведения экзамена по междисциплинарному курсу МДК 02.01 «Сооружения и оборудование для хранения с.х. продукции»

В соответствии с действующим в Курском ГАУ Положением о текущей успеваемости и промежуточной аттестации студентов факультета СПО обучающиеся, проявившие особые успехи в изучении МДК, выполнившие все рубежные контрольные точки (РКТ) на «4» и «5», могут быть освобождены преподавателем от сдачи итоговой контрольной работы или экзамена. Им выставляется итоговая оценка за семестр на основе результатов, полученных на рубежных контрольных точках.

При отсутствии возможности аттестовать студента автоматически проводится промежуточная аттестация (итоговая контрольная работа, экзамен), которые осуществляется в виде письменного ответа на один теоретический вопрос и одну задачу. Экзамен проводится в конце семестра на предпоследнем занятии. Во время сдачи экзаменов в аудитории может находиться одновременно не более 4-5 экзаменуемых.

Ответ студента предполагает полное обоснование выбранного решения, наличия причинно-следственной связи условия и решения, опору на имеющиеся знания, актуальную и действующую нормативно-правовую базу.

5.2.3 Примерные вопросы и задания к экзамену по междисциплинарному курсу МДК 02.01 «Сооружения и оборудование для хранения с.х. продукции»

Вопросы к экзамену (ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 1-ОК 9)

1. Современное состояние и тенденции развития сооружений и оборудования для хранения и переработки зерна.
2. Классификация технологического оборудования по функциональному и отраслевому признакам.
3. Основные требования к технологическому оборудованию предприятий различной мощности.
4. Процесс приемки зерновых продуктов.
5. Отбор проб и определение примесей в зерне
6. Оборудование для проведения анализа.
7. Автоматизированная технология взятия и передачи пробы из автомобиля в лабораторию.
8. Разновидности пробоотборников для разных зерновых культур.
9. Основные весоизмерительные приборы.
10. Стационарные платформенные автомобильные весы.
11. Конструкция и принцип действия автомобильных весов.
12. Значение транспортного оборудования для зерна.
13. Характеристика норий зерновых.
14. Характеристика конвейера винтового передвижного.
15. Характеристика самоподавателя шнекового передвижного.

16. Характеристика зернометателя самопередвижного.
17. Перфорированные стальные покрытия для подпольной системы вентиляции зернохранилищ напольного хранения.
18. Полукруглые вентиляционные каналы для напольного хранения зерна.
19. Трубы телескопические для вентиляции зерновой массы в зерноскладах напольного хранения.
20. Вентиляционные копы для вентиляции зерна.
21. Вентиляционные столбы AIR-Pillar для вентиляции зерна.
22. Мобильные вентиляторы.
23. Стационарные вентиляторы.
24. Виды зерносушилок и классификация их по типу конструкции, по принципу работы, по принципу сушки, по направлению движения воздуха.
25. Задачи зерносушилок. Устройство и принцип работы зерносушилок.
26. Значение очистки зерновых масс.
27. Оборудование для предварительной очистки зерновых масс.
28. Оборудование для первичной очистки зерна.
29. Оборудование для вторичной очистки зерна.
30. Характеристика зерноочистительного комплекса ЗАВ.
31. Характеристика зерноочистительного комплекса КЗС.
32. Назначение автоматизированной системы термометрии.
33. Приборы и устройства для автоматизированной системы контроля температуры зерновых масс.
34. Машины для выделения примесей, отличающихся от основной культуры аэродинамическими свойствами.
35. Сепараторы воздушные и ситовые.
36. Машины для выделения примесей, отличающихся от зерна основной культуры длиной.
37. Машины для выделения металломагнитных примесей

5.2.4 Критерии оценки качества знаний студентов по междисциплинарному курсу МДК 02.01 «Сооружения и оборудование для хранения с.х. продукции»

Критерии оценки качества знаний, умений и сформированности компетенций студентов в рамках промежуточной аттестации по междисциплинарному курсу МДК 02.01 «Сооружения и оборудование для хранения с.х. продукции»

Оценка «5» (отлично) выставляется, если студент показывает:

- глубокие знания по теоретическому вопросу, владеет основными понятиями, терминологией;
- умения правильно, без ошибок выполнять практические задания;

Таким образом, прослеживается сформированность соответствующих компетенций, т.к. ответ полный, доказательный, четкий, грамотный.

Оценка «4» (хорошо) выставляется, если студент показывает:

- глубокие знания по теоретическому вопросу, владеет основными понятиями, терминологией, но допускает отдельные незначительные неточности в формулировках, определениях и т.п.;

- умения выполнять практические задания, но допускает отдельные незначительные ошибки;

В целом ответ полный, доказательный, четкий, грамотный, т.е. прослеживается сформированность соответствующих компетенций.

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется, если студент показывает:

- знания по теоретическому вопросу, владеет основными понятиями, терминологией, но допускает ошибки;

- умения частично выполнять практические задания;

В целом прослеживается сформированность соответствующих компетенций, однако ответ недостаточно последователен, доказателен, грамотен.

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если студент не показывает:

- знания по теоретическому вопросу, допускает ошибки, не выделяет главного, существенного в ответе;

- умения правильно, без ошибок выполнять практические задания;

Таким образом, ответ поверхностный, бездоказательный, допускаются речевые ошибки, т.е. компетенции не сформированы.

1.3 Методика проведения экзамена по модулю. Примерные вопросы к экзамену по модулю и задания на квалификационную работу. Критерии оценки на экзамене по модулю

5.3.1 Методика проведения экзамена по модулю

Экзамен по модулю принимается квалификационной комиссией, включая представителя работодателя.

Председателем квалификационной комиссии назначается специалист соответствующего профиля базового предприятия.

Состав комиссии утверждается приказом ректора университета ежегодно.

При проведении экзаменов квалификационных группа делится на подгруппы, сдающие экзамен одна после другой в один и тот же день. В каждой подгруппе используется полный комплект билетов. Во время сдачи экзаменов в аудитории может находиться одновременно не более 4 экзаменуемых.

Студент получает экзаменационный билет, который содержит один вопроса и одно задание на квалификационную работу, соответствующее теоретическому вопросу.

На подготовку к ответу на теоретический вопрос и к выполнению квалификационной работы первому студенту предоставляется до 30 минут, остальным студентам – в порядке очереди.

5.3.2 Примерные вопросы к экзамену по модулю (ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 1-ОК9)

1. Назначение, область применения и классификация машин для сухой обработки поверхности зерна.
 2. Принцип обработки зерна в обоечных машинах.
 3. Щеточные машины.
 4. Цели и задачи кондиционирования. Способы кондиционирования.
 5. Машины, в которых зерно увлажняют холодной либо теплой водой.
 6. Машины для тепловой обработки зерна (кондиционеры).
 7. Способы измельчения зерна.
 8. Характеристика жерновых поставов, центробежных измельчителей, молотковых дробилок.
 9. Измельчение в вальцовых станках. Типы вальцов.
 10. Основные сборочные единицы вальцевых станков.
 11. Влияние факторов на процесс измельчения зерна в вальцевых станках.
 12. Классификация продуктов измельчения.
 13. Просеивание в отсевах.
 14. Обогащение промежуточных продуктов.
 15. Способы шелушения зерна.
 16. Вальцедековые станки различных модификаций.
 17. Шелушители с резиновыми валками и с наждачными поверхностями.
 18. Шелушение зерна однократным ударом в центробежных шелушителях.
 19. Шелушение многократным ударом на бичевых машинах.
 20. Шелушение истиранием на шелушительно - шлифовальной машины.
 21. Схема сортирования продуктов шелушения.
 22. Разделение в просеивающих машинах.
 23. Разделение в триерах и крупотделительных машинах.
 24. Виды и особенности работы оборудования для производства комбикорма.
 25. Весовые дозаторы непрерывного и дискретного действия.
 26. Дозирование жидкого сырья.
 27. Шнековые питатели для дозирования сырья в пресс-грануляторы.
 28. Общие сведения о смесителях.
 29. Горизонтальные смесители комбикормов.
 30. Вертикальные смесители комбикормов.
 31. Гранулирование комбикормов на пресс-грануляторах.
 32. Оборудование для хранения сырья и комбикормов.
 33. Оборудование для транспортировки сырья и готовой продукции.
 34. Оборудование для упаковки готовых комбикормов и премиксов.
 35. Стационарные комбикормовые агрегаты и установки.
- Процедура оценивания знаний, умений и навыков при сдаче заче-

Критерии оценки качества знаний, умений и сформированности компетенций студентов по профессиональному модулю

Положительное решение квалификационной комиссии предполагает: полный ответ студента на один теоретический вопрос, выполнение квалификационной работы (практического задания) и положительные отзывы руководителей практик.

По итогам экзамена квалификационного выставляются оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «5» (отлично) выставляется, если студент показывает:

- глубокие осознанные знания по теоретическому вопросу, владеет основными понятиями, терминологией, конкретными знаниями и умениями;
- умения правильно, без ошибок выполнять квалификационную работу (практическое задание);
- результаты прохождения промежуточной аттестации по учебной и производственной практикам профессионального модуля должны быть не ниже «хорошо».

Таким образом, прослеживается сформированность соответствующих компетенций, т.к. ответ полный, доказательный, четкий, грамотный, практические навыки сформированы на «продвинутом» уровне.

Оценка «4» (хорошо) выставляется, если студент показывает:

- глубокие знания по теоретическому вопросу, владеет основными понятиями, терминологией, но допускает отдельные незначительные неточности в формулировках, определениях и т.п.;
- умения выполнять квалификационную работу (практическое задание), но допускает отдельные незначительные ошибки;
- результаты прохождения промежуточной аттестации по учебной и производственной практикам профессионального модуля должны быть не ниже «удовлетворительно».

В целом ответ полный, доказательный, четкий, грамотный, т.е. прослеживается сформированность соответствующих компетенций, практические навыки сформированы на «базовом» уровне.

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется, если студент показывает:

- знания по теоретическому вопросу, владеет основными понятиями, терминологией, но допускает ошибки;
- умения частично выполнять квалификационную работу (практическое задание);
- результаты прохождения промежуточной аттестации по учебной и производственной практикам профессионального модуля должны быть не ниже «удовлетворительно».

В целом прослеживается сформированность соответствующих компетенций, однако ответ недостаточно последователен, доказателен, грамотен, практические навыки сформированы на «пороговом» уровне.

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если студент не показывает:

- знания по теоретическому вопросу, допускает ошибки, не выделяет главного, существенного в ответе;
- умения правильно, без ошибок выполнять квалификационную работу (практическое задание);
- результаты прохождения промежуточной аттестации по учебной и производственной практикам профессионального модуля «неудовлетворительно».

Таким образом, ответ поверхностный, бездоказательный, допускаются речевые ошибки, т.е. компетенции не сформированы, не владеет практическими навыками.