

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования  
«Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия»  
Агроколледж


УТВЕРЖДЕН на заседании агроколледжа  
«31» августа 2021 г., протокол № 1  
Директор агроколледжа Т.Б. Шайдулина

  
(подпись)

# ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПРИЛОЖЕНИЕ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**МДК. 03.01. Технологии хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и  
реализации продукции растениеводства**  
для студентов среднего профессионального образования  
35.02.05 Агрономия

Разработчик:  
Дюкова Е.А. 

Кемерово 2021

## **СОДЕРЖАНИЕ**

### **1 ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ**

1.1 Перечень компетенций

1.2 Описание шкал оценивания

1.3 Общая процедура и сроки проведения оценочных мероприятий

### **2 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ**

2.1 Текущий контроль знаний студентов

2.2 Промежуточная аттестаци

2.3 Типовой экзаменационный билет

### **3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ**

# **1. ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ**

## **1.1 Перечень компетенций**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно коммуникационных технологий;
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий;
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;
- ПК 1.1 Выбирать агротехнологии для различных сельскохозяйственных культур;
- ПК 1.2 Готовить посевной и посадочный материал;
- ПК 1.3 Осуществлять уход за посевами и посадками сельскохозяйственных культур;
- ПК 1.4 Определять качество продукции растениеводства;
- ПК 1.5. Проводить уборку и первичную обработку урожая;
- ПК 2.1. Повышать плодородие почв;
- ПК 2.2. Проводить агротехнические мероприятия по защите почв от эрозии и дефляции;
- ПК 2.3. Контролировать состояние мелиоративных систем;
- ПК 3.1. Выбирать способы и методы закладки продукции растениеводства на хранение;
- ПК 3.2. Подготавливать объекты для хранения продукции растениеводства к эксплуатации;
- ПК 3.3. Контролировать состояние продукции растениеводства в период хранения;

- ПК 3.4. Организовывать и осуществлять подготовку продукции растениеводства к реализации и ее транспортировку;
- ПК 3.5. Реализовывать продукцию растениеводства;
- ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства продукции растениеводства;
- ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями;
- ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива;
- ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;
- ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

## 1.2 Описание шкал оценивания

Для оценки составляющих компетенции при **текущем контроле и промежуточной аттестации** используется балльно-рейтинговая система оценок. При оценке контрольных мероприятий преподаватель руководствуется критериями оценивания результатов обучения (таблица 1), суммирует баллы за каждое контрольное задание и переводит полученный результат в вербальный аналог, руководствуясь таблицей 2 и формулой 1.

Таблица 2 – Сопоставление оценок когнитивных дескрипторов с результатами освоения программы дисциплины

Балл	Соответствие требованиям критерия	Выполнение критерия	Вербальный аналог	
1	2	3	4	
5	результат, содержащий полный правильный ответ, полностью соответствующий требованиям критерия	85-100% от максимального количества баллов	отлично	зачтено
4	результат, содержащий неполный правильный ответ (степень полноты ответа – более 75%) или ответ, содержащий незначительные неточности, т.е. ответ, имеющий незначительные отступления от требований критерия	75-84,9% от максимального количества баллов	хорошо	
3	результат, содержащий неполный правильный ответ (степень полноты ответа – до 75%) или ответ, содержащий незначительные неточности, т.е. ответ, имеющий незначительные отступления от требований критерия	60-74,9% от максимального количества баллов	удовлетворительно	
2	результат, содержащий неполный правильный ответ, содержащий значительные неточности, ошибки	до 60% от максимального количества баллов	неудовлетворительно	не зачтено

	(степень полноты ответа – менее 60%)			
1	неправильный ответ (ответ не по существу задания) или отсутствие ответа, т.е. ответ, не соответствующий полностью требованиям критерия	0% от максимального количества баллов		

Расчет доли выполнения критерия от максимально возможной суммы баллов проводится по формуле 1:

$$A = \frac{\sum_{i=1}^n m_i \cdot k_i}{5 \cdot \sum_{i=1}^n m_i} \cdot 100\% \quad (1)$$

где  $n$  – количество формируемых когнитивных дескрипторов;

$m_i$  – количество оценочных средств  $i$ -го дескриптора;

$k_i$  – балльный эквивалент оцениваемого критерия  $i$ -го дескриптора;

5 – максимальный балл оцениваемого результата обучения.

Затем по таблице 2 (столбец 3) определяется принадлежность найденного значения  $A$  (в %) к доле выполнения критерия и соответствующий ему вербальный аналог.

Вербальным аналогом результатов зачета являются оценки «зачтено / не зачтено», экзамена – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», которые заносятся в экзаменационную (зачетную) ведомость (в то числе электронную) и зачетную книжку. В зачетную книжку заносятся только положительные оценки. Подписанный преподавателем экземпляр ведомости сдаётся не позднее следующего дня в деканат, а второй хранится на кафедре.

В случае неявки студента на экзамен (зачет) в экзаменационной ведомости делается отметка «не явился».

### 1.3 Общая процедура и сроки проведения оценочных мероприятий

Оценивание результатов обучения студентов по дисциплине осуществляется по регламентам текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль в семестре проводится с целью обеспечения своевременной обратной связи, для коррекции обучения, активизации самостоятельной работы студентов. Объектом текущего контроля являются конкретизированные результаты обучения (учебные достижения) по дисциплине.

Промежуточная аттестация предназначена для объективного подтверждения и оценивания достигнутых результатов обучения после завершения изучения дисциплины (или её части). Форма промежуточной аттестации по дисциплине определяется рабочим учебным планом.

Итоговая оценка определяется на основании таблицы 2.

Организация и проведение промежуточной аттестации регламентируется внутренними локальными актами.

### **Классическая форма сдачи экзамена (собеседование)**

Экзамен проводится в учебных аудиториях института. Студент случайным образом выбирает билет. Для подготовки к ответу студенту отводится 30 минут. Экзаменатор может задавать студентам дополнительные вопросы сверх билета по программе дисциплины.

Во время подготовки, использование конспектов лекций, методической литературы, мобильных устройств связи и других источников информации запрещено. Студент, уличенный в списывании, удаляется из аудитории и в зачетно-экзаменационную ведомость ставится «неудовлетворительно». В случае добровольного отказа отвечать на вопросы билета, преподаватель ставит в ведомости оценку «неудовлетворительно».

Студенты имеют право делать черновые записи только на черновиках выданных преподавателем.

## **2. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ**

### **2.1 Текущий контроль знаний студентов**

1. Воздействие, оказываемое микроорганизмами на качество зерна при хранении.
2. Общая характеристика зерновой массы как объекта хранения
3. Базисные и ограничительные нормы маслосемян
4. Виды растительных масел.
5. Значение принципа биоаэрации в народном хозяйстве.
6. Вспомогательные приемы, способствующие сохранности зерновых масс, применяемые в настоящее время.
7. Ассортимент дробленых и недробленых круп.
8. Значение равновесной влажности зерновой массы.
9. Зависимость удельной подачи воздуха от качества зерна при активном вентилировании.
10. Виды и периодичность контроля за хранящимися семенами.
11. Классификация и характеристика способов хранения зерна
12. Заболевания хлеба, встречающиеся в производстве.
13. Методика определения природы зерна.
14. Классификация вентиляционных установок.
15. Международная стандартизация.

16. Зависимость интенсивности дыхания зерна от условий окружающей среды.
17. Маргарин. Оценка качества.
18. Меры борьбы, направленные на ликвидацию микробиологических процессов в зерне при хранении.
19. Масштабы потерь растениеводческой продукции при хранении.
20. Мероприятия, проводимые в хранилищах перед приемкой зерна.
21. Классификация физических свойств зерновой массы.
22. Виды самосогревания зерна при хранении.
23. Классификация вредителей хлебных запасов.
24. Виды потерь продукции в массе и в качестве.
25. Виды вентилирования зерна в зависимости от его назначения.
26. Обозначение стандартов ГОСТ и ОСТ.
27. Классификация зернохранилищ по назначению и способам хранения зерна.

#### **Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания программного материала по теме коллоквиума;
- оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное знание материала, показавшему знания и умения к их самостоятельному применению на практике;
- оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания в объеме, необходимом для последующего обучения и допустившему неточности в ответе по теме коллоквиума;
- оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, показавшему существенные пробелы в знании основного программного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний по теме коллоквиума.

#### **Темы рефератов**

1. Расчет и проектирование пункта послеуборочной обработки и хранения зерна в колхозе (совхозе).
2. Послеуборочная обработка, хранение и реализация зерновых, бобовых и масличных культур (семенного, продовольственного и кормового назначения).
3. Послеуборочная обработка, хранение и реализация сочной продукции (семенного, продовольственного и кормового назначения).
4. Послеуборочная обработка, хранение и реализация технических культур.
5. Реализация продукции государству.
6. Переработка продукции в хозяйстве
7. Послеуборочная обработка и хранение семян зерновых.

8. Послеуборочная обработка и хранение продовольственного зерна озимой пшеницы.
9. Послеуборочная обработка и хранение кормовой свеклы
10. Хранение семян подсолнечника
11. Хранение капусты
12. Хранение и реализация сахарной свеклы
13. Режимы и способы хранения зерна и продуктов его переработки
14. Послеуборочная обработка зерна
15. Производство соков
16. Переработка зерна пшеницы в муку
17. Производство растительного масла из семян подсолнечника
18. Переработка зерна в крупы
19. Хранение лука и чеснока
20. Послеуборочная обработка и хранение продовольственного зерна

### **Критерии оценивания рефератов**

Оценка **«отлично»** ставится, если ответ на вопросы задачи дан правильно; объяснение хода её решения подробное, последовательное, грамотное, с теоретическими обоснованиями (в том числе из лекционного курса). Ответы на дополнительные вопросы верные, чёткие.

Оценка **«хорошо»** ставится, если ответ на вопросы задачи дан правильно, объяснение хода её решения подробное, но недостаточно логичное, с единичными ошибками в деталях, некоторыми затруднениями в теоретическом обосновании); Ответы на дополнительные вопросы верные, но недостаточно чёткие.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится, если ответы на вопросы задачи даны правильно; объяснение хода ее решения недостаточно полное, непоследовательное, с ошибками, слабым теоретическим обоснованием, в том числе лекционным материалом. Ответы на дополнительные вопросы недостаточно четкие, с ошибками в деталях.

Оценка **«неудовлетворительно»** ставится, если ответы на вопросы задачи даны неправильно. Объяснение хода её решения дано частичное, непоследовательное, с грубыми ошибками, без теоретического обоснования. Ответы на дополнительные вопросы не даны.

### **Примерный перечень вопросов к экзамену**

1. Ассортимент дробленых и недробленых круп.
2. Базисные и ограничительные нормы маслосемян
3. Виды вентилирования зерна в зависимости от его назначения.
4. Виды и периодичность контроля за хранящимися семенами.
5. Виды потерь продукции в массе и в качестве.
6. Виды растительных масел.
7. Виды самосогревания зерна при хранении.



8. Воздействие, оказываемое микроорганизмами на качество зерна при хранении.
9. Вспомогательные приемы, способствующие сохранности зерновых масс, применяемые в настоящее время.
10. Группы хлебобулочных изделий.
11. Заболевания хлеба, встречающиеся в производстве.
12. Зависимость интенсивности дыхания зерна от условий окружающей среды.
13. Зависимость удельной подачи воздуха от качества зерна при активном вентилировании.
14. Значение принципа биоаэрации в народном хозяйстве.
15. Значение равновесной влажности зерновой массы.
16. Классификация вентиляционных установок.
17. Классификация вредителей хлебных запасов.
18. Классификация зернохранилищ по назначению и способам хранения зерна.
19. Классификация и характеристика способов хранения зерна
20. Классификация физических свойств зерновой массы.
21. Маргарин. Оценка качества.
22. Марки маргарина и их назначение.
23. Масштабы потерь растениеводческой продукции при хранении.
24. Международная стандартизация.
25. Мероприятия, проводимые в хранилищах перед приемкой зерна.
26. Меры борьбы, направленные на ликвидацию микробиологических процессов в зерне при хранении.
27. Методика определения возможности активного вентилирования по номограммам и планшеткам.
28. Методика определения натурности зерна.
29. Обозначение стандартов ГОСТ и ОСТ.
30. Общая характеристика зерновой массы как объекта хранения.
31. Операции, включаемые в универсальную схему очистки семян.
32. Определение вместимости склада с наклонным полом.
33. Определение понятия «Стандартизация».
34. Определение стекловидности зерна.
35. Организационные и технологические мероприятия по отпуску и учету зерна.
36. Органы и службы по стандартизации. Их назначение.
37. Основные методы контроля хранящегося зерна.
38. Основные методы стандартизации.
39. Основные принципы хранения сельскохозяйственной продукции по Никитинскому.
40. Основные этапы в развитии науки «Технология хранения растениеводческой продукции».
41. Основы режима хранения зерна в сухом и охлажденном состоянии.
42. Особенности активного вентилирования семян различных культур.
43. Особенности зерна, учитываемые при проектировании зернохранилищ.

44. Особенности размещения влажного и сырого зерна.
45. Особенности сушки зерна в зависимости от его качества и целевого назначения.
46. Особенности формирования партий семян подсолнечника.
47. Отбор проб растительного масла.
48. Параметры, определяющие режим сушки зерна.
49. Периодичность контроля температуры и влажности зерна при хранении.
50. Перспективы в области развития принципов хранения.
51. Показатели качества муки и круп.
52. Показатели качества, обязательные для всех партий зерна.
53. Показатели качества, определяющие оценку качества капусты белокочанной свежей, реализуемой в розничной торговой сети.
54. Показатели качества, определяющие оценку качества картофеля свежего, реализуемого в розничной торговой сети.
55. Показатели качества, определяющие оценку качества томатов.
56. Показатели, определяющие качество зерна при его приемке.
57. Показатели, определяющие оценку качества пива.
58. Порядок разработки и утверждения стандартов в РФ
59. Практическое значение сыпучести и самосортирования зерна при хранении.
60. Признаки, на которых основана очистка зерна.
61. Причины прорастания зерна при хранении.
62. Причины слеживания зерна при хранении. Меры по его предупреждению.
63. Профилактические и истребительные меры борьбы с вредителями зерна при хранении.
64. Профилактические мероприятия, используемые для предупреждения развития микроорганизмов.
65. Процессы, протекающие в зерне при созревании.
66. Процессы, протекающие в зерновой массе при хранении.
67. Пути повышения качества в условиях современного сельского хозяйства.
68. Распространение и модификации принципа абиоза.
69. Роль отечественных ученых в разработке основ хранения продукции растениеводства.
70. Современные разработки, направленные на сокращение потерь продукции при хранении.
71. Сорбционные свойства зерна.
72. Сорта пшеничной и ржаной муки.
73. Спирт. Оценка качества.
74. Способы охлаждения зерна, применяемые в настоящее время.
75. Способы применения режима хранения зерна без доступа воздуха.
76. Способы сушки зерна.
77. Способы фальсификации водки и методы их обнаружения.
78. Способы фальсификации пива. Методы их обнаружения.

### **Критерии оценки экзамена (устно):**

Оценка «5» (отлично) ставится студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания программного материала и дополнительной литературы, проявившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании материала.

Оценка «4» (хорошо) ставится студенту, проявившему полное знание материала, освоившему основную рекомендованную литературу, показавшему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и пополнению в ходе последующего обучения и практической деятельности.

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится студенту, проявившему знания в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности в ответе на экзамене, но обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны экзаменатора.

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится студенту, показавшему существенные пробелы в знании основного программного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине.

## 2.4 Типовой экзаменационный билет

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования  
«Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия»  
Агроколледж

**35.02.05 Агрономия**

---

**Агроколледж**

(наименование кафедры)

---

**Технологии хранения, транспортировки,  
предпродажной подготовки и реализации продукции**

Дисциплина **растениеводства**

---

(наименование дисциплины)

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Признаки, на которых основана очистка зерна.
2. Причины прорастания зерна при хранении.
3. Причины слеживания зерна при хранении. Меры по его предупреждению.

Составитель

\_\_\_\_\_

(подпись)

Дюкова Е.А.

\_\_\_\_\_

(расшифровка подписи)

Директор  
агроколледжа

\_\_\_\_\_

(подпись)

Шайдулина Т.Б.

\_\_\_\_\_

(расшифровка подписи)

### **3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ**

Оценка знаний по дисциплине проводится с целью определения уровня освоения предмета, включает:

- практические работы.

Оценка качества подготовки на основании выполненных заданий ведется преподавателям (с обсуждением результатов), баллы начисляются в зависимости от соответствия критериям таблицы 1.

Оценка качества подготовки по результатам самостоятельной работы студента ведется:

- 1) преподавателем – оценка глубины проработки материала, рациональность и содержательная ёмкость представленных интеллектуальных продуктов, наличие креативных элементов, подтверждающих самостоятельность суждений по теме;

- 2) группой – в ходе обсуждения представленных материалов;

- 3) студентом лично – путем самоанализа достигнутого уровня понимания темы.

По дисциплине предусмотрены формы контроля качества подготовки:

- текущий (осуществление контроля за всеми видами аудиторной и внеаудиторной деятельности студента с целью получения первичной информации о ходе усвоения отдельных элементов содержания дисциплины);

- промежуточный (оценивается уровень и качество подготовки по конкретным разделам дисциплины).

Результаты текущего и промежуточного контроля качества выполнения студентом запланированных видов деятельности по усвоению учебной дисциплины являются показателем того, как студент работал в течение семестра. Итоговый контроль проводится в форме промежуточной аттестации студента – экзамена (зачета).

Текущий контроль успеваемости предусматривает оценивание хода освоения дисциплины, промежуточная аттестация обучающихся – оценивание результатов обучения по дисциплине, в том посредством испытания в форме экзамена (зачета).

Для оценки качества подготовки студента по дисциплине в целом составляется рейтинг – интегральная оценка результатов всех видов деятельности студента, осуществляемых в процессе ее изучения. Последняя представляется в балльном исчислении согласно таблице 2.

Защита практической работы производится студентом в день ее выполнения в соответствии с учебным расписанием. Преподаватель проверяет правильность выполнения практической работы студентом и сделанных выводов, контролирует знание студентом пройденного материала с помощью собеседования или тестирования.

Проработка конспекта лекций и учебной литературы осуществляется студентами в течение всего семестра, после изучения новой темы. К экзамену допускаются студенты, выполнившие все виды текущей аттестации – практические занятия, задание для самостоятельной работы, собеседование, коллоквиум.