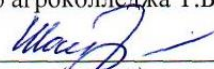


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования  
«Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия»  
Агроколледж

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.04.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА**

для среднего профессионального образования 35.02.05 Агрономия

Разработчик: Е.А. Стаин



Кемерово 2021

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ .....	3
1.1 Перечень компетенций .....	3
1.2 Описание шкал оценивания .....	5
1.3 Общая процедура и сроки проведения оценочных мероприятий .....	6
2 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ .....	7
2.1 Текущий контроль знаний студентов .....	7
2.2 Промежуточная аттестация .....	10
2.3 Типовой вариант тестирования .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ.....	11

# **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** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК-6** Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

**ОК-7** Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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 – 3.2** Подготавливать объекты для хранения продукции растениеводства к эксплуатации.

**ПК – 3.3** Контролировать состояние продукции растениеводства в период хранения.

**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 (степень полноты ответа – менее 60%)	до 60% от максимального количества баллов	неудовлетворительно	не зачтено
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:

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

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 А (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 зачета(собеседование)**

Зачет 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.

Студенты, не прошедшие промежуточную аттестацию по графику сессии, должны ликвидировать задолженность в установленном порядке.

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

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

#### **Комплект вопросов для собеседования**

##### **Тема 1: Организация производственных процессов**

1. Назовите задачи организации основного производства
2. Какие существуют типы производства, и их технико-экономическая характеристика?
3. Перечислите методы организации производства
4. Назовите виды поточных линий
5. Перечислите параметры поточных линий и их расчет
6. Какие существуют виды заделов в поточном производстве?
7. Дайте понятие производственной мощности предприятия
8. Назовите факторы, определяющие производственную мощность и ее использование.

##### **Тема 2: Организация производства на зерноперерабатывающих предприятиях**

1. Назовите основную функцию зерноперерабатывающих предприятий
2. Назовите сезонные периоды полного цикла работ с зерном на хлебоприемном предприятии
3. Какую структуру управления имеют хлебоприемные предприятия?
4. Какие задачи входят в организацию приемки зерна от поставщиков?
5. Какие цели предусматривает организация послеуборочной обработки зерна?
6. Назовите критерии эффективности вариантов организации поточной обработки зерна
7. Перечислите комплекс операций элеваторно-складского хозяйства
8. Из каких стадий состоит основной процесс производства мукомольных предприятий?
9. Как определяется плановая суточная производительность мукомольных и крупяных производств?
10. Перечислите стадии процесса производства комбикормов.

##### **Тема 3: Организация переработки сахарной свеклы**

1. Нормы и режимы хранения сахарной свеклы

2. Что относят к общей загрязненности свеклы?
3. Дайте определение понятию - партия?
4. Технология процесса переработки сахарной свеклы в сахар-песок
5. Цель процесса сульфитации
6. По каким показателям проводят оценку качества сахара-сырца?
7. Процесс переработки сахара-сырца в сахар-песок
8. Назовите побочные продукты и отходы при производстве сахара-песка из сахарной свеклы и сахара-сырца.
9. Мероприятия по повышению эффективности свеклосахарного производства

#### **Тема 4: Организация переработки картофеля**

1. Особенности крахмало-паточного производства
2. Химический состав картофеля
3. Основные требования к крахмало-паточной промышленности
4. На какие стадии подразделяется технологический процесс производства крахмалопродуктов?
5. Области применения крахмала картофельного
6. Нормы и режимы хранения картофеля
7. Перечислите стадии процесса производства картофельных чипсов
8. Отходы при переработки картофеля. Их применение

#### **Тема 5: Организация переработки плодоовощной продукции**

1. Назовите способы переработки сырья и факторы, влияющие на качество продукции
2. Организация сбора, доставки, приемки и хранения сырья
3. Организация технологического процесса производства плодоовощных консервов
4. Организация производства быстрозамороженных продуктов
5. Организация производства соков
6. Организация сушки плодов, ягод и овощей
7. Виды тары и требования, предъявляемые к ней
8. Организация использования отходов консервного производства
9. Назовите пути повышения эффективности производства по переработки плодоовощной продукции

#### **Критерии оценки:**

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если: он обнаруживает обнаружившему высокий, продвинутый уровень сформированности компетенций, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, причем не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно



обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если: он обнаруживает повышенный уровень сформированности компетенций, твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: он обнаруживает пороговый уровень сформированности компетенций, имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: он обнаруживает недостаточное освоения порогового уровня сформированности компетенций, не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.

Оценка не выставляется обучающемуся, если он не явился на экзамен, отказался от его сдачи, не знает программный материал, не может решить практические задачи.

### **Темы рефератов**

1. Технология производства муки из ячменя и кукурузы.
2. Использование белковых продуктов и крахмала в пищевой промышленности.
3. Основные режимы и способы хранения зерновых масс.
4. Хранение картофеля, овощей, плодов и ягод. Характеристика плодоовощной продукции и картофеля как объектов хранения.
5. Хранение картофеля и овощей в буртах и траншеях.
6. Переработка зерна в муку.
7. Производство сахара из сахарного тростника и сахарной свеклы.
8. Основы хлебопечения.
9. Производство комбикормов.
10. Биологическая и энергетическая ценность картофеля, овощей, плодов и ягод, их химический состав.

## 2.2 Промежуточная аттестация

### Вопросы для проведения зачета (собеседования):

1. Назовите задачи организации основного производства
2. Какие существуют типы производства, и их технико-экономическая характеристика?
3. Перечислите методы организации производства
4. Назовите виды поточных линий
5. Перечислите параметры поточных линий и их расчет
6. Какие существуют виды заделов в поточном производстве?
7. Дайте понятие производственной мощности предприятия
8. Назовите факторы, определяющие производственную мощность и ее использование.
9. Назовите основную функцию зерноперерабатывающих предприятий
10. Назовите сезонные периоды полного цикла работ с зерном на хлебоприемном предприятии
11. Какую структуру управления имеют хлебоприемные предприятия?
12. Какие задачи входят в организацию приемки зерна от поставщиков?
13. Какие цели предусматривает организация послеуборочной обработки зерна?
14. Назовите критерии эффективности вариантов организации поточной обработки зерна
15. Перечислите комплекс операций элеваторно-складского хозяйства
16. Из каких стадий состоит основной процесс производства мукомольных предприятий?
17. Как определяется плановая суточная производительность мукомольных и крупяных производств?
18. Перечислите стадии процесса производства комбикормов.
19. Нормы и режимы хранения сахарной свеклы
20. Что относят к общей загрязненности свеклы?
21. Дайте определение понятию - партия?
22. Технология процесса переработки сахарной свеклы в сахар-песок
23. Цель процесса сульфитации
24. По каким показателям проводят оценку качества сахара-сырца?
25. Процесс переработки сахара-сырца в сахар-песок
26. Назовите побочные продукты и отходы при производстве сахара-песка из сахарной свеклы и сахара-сырца.
27. Мероприятия по повышению эффективности свеклосахарного производства
28. Особенности крахмало-паточного производства
29. Химический состав картофеля
30. Основные требования к крахмало-паточной промышленности
31. На какие стадии подразделяется технологический процесс производства крахмалопродуктов?
32. Области применения крахмала картофельного

32. Нормы и режимы хранения картофеля
33. Перечислите стадии процесса производства картофельных чипсов
34. Отходы при переработки картофеля. Их применение
35. Назовите способы переработки сырья и факторы, влияющие на качество продукции
36. Организация сбора, доставки, приемки и хранения сырья
37. Организация технологического процесса производства плодоовощных консервов
38. Организация производства быстрозамороженных продуктов
39. Организация производства соков
40. Организация сушки плодов, ягод и овощей
41. Виды тары и требования, предъявляемые к ней
42. Организация использования отходов консервного производства
43. Назовите пути повышения эффективности производства по переработки плодоовощной продукции

### **Критерии оценки:**

Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если: он знает основные определения, последователен в изложении материала, демонстрирует базовые знания дисциплины, владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если: он не знает основных определений, непоследователен и сбивчив в изложении материала, не обладает определенной системой знаний по дисциплине, не в полной мере владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

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

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

- практические занятия.

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 практического занятия производится студентом в день ее выполнения в соответствии с учебным расписанием. Преподаватель проверяет правильность выполнения практического занятия 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 дифференцированному зачету допускаются студенты, выполнившие все виды текущей аттестации – собеседование, коллоквиум, реферат, тесты, задание для самостоятельной работы.