

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кузбасский аграрный университет В.Н Палецкого»
Агроколледж

УТВЕРЖДАЮ
Директор агроколледжа
Шайдуллин
19.01.2024



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПРИЛОЖЕНИЕ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

МДК 03.01. Производственно – технологический контроль

для студентов очной формы по направлению подготовки средне профессиональное образование

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Разработчик:
Ермоленко В.А.

СОДЕКЖАНИЕ

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	3
1.3 Общая процедура и сроки проведения оценочных мероприятий.....	4
2. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ.....	5
2.1 Текущий контроль знаний студентов	5
2.2 Промежуточная аттестация.....	6
3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ	9

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

1.1 Перечень компетенций

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 3.1. Проводить организационно – технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

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	твие требованиям критерия	ыполнение критерия	Вербальный аналог	
1	2	3	4	
5	результат, содержащий полный правильный ответ, полностью соответствующий требованиям критерия	85-100% от максимального количества баллов	отлично	
4	результат, содержащий неполный правильный ответ (степень полноты ответа – более 75%) или ответ, содержащий незначительные неточности, т.е. ответ, имеющий незначительные отступления от	75-84,9% от максимального количества баллов	хорошо	зачтено

	требований критерия			
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	удовлетворительн о	
2	результат, содержащий неполный правильный ответ, содержащий значительные неточности, ошибки (степень полноты ответа – менее 60%)	до 60% от максимального количества баллов	неудовлетворител ьно	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 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.

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

2.1 Текущий контроль знаний студентов

Комплект вопросов для собеседования

1. Требование к качеству муки
2. Технический контроль хлебопекарного производства
3. Контроль качества полупродуктов
4. Контроль технологического процесса
5. Контроль качества готовой продукции
6. Контроль производства растительных масел
7. Контроль качества растительного масличного сырья
8. Особенности отбора проб и методов приемки масличного сырья
9. Контроль технологического процесса, анализ промежуточных продуктов переработки масличных семян
10. Технический контроль виноводочного производства
11. Способы консервирования плодов и овощей
12. Отбор проб зерна и подготовка к анализу
13. Дайте определение понятию точечная проба
14. Технические средства для отбора проб
15. Свежесть зерна
16. Морозобойное зерно
17. Методы определения цвета и запаха зерна
18. Метод определения зараженности зерна
19. Влажность зерна. Методы определения
20. Засоренность зерна
21. Показатели качества муки
22. Содержание металломагнитной примеси
23. Способы консервирования плодов и овощей
24. Органолептические и физико-химические показатели солено-квашенных овощей. Запах, консистенция, цвет, вкус
25. Требования, предъявляемые к корнеплодам сахарной свеклы
26. Показатели качества сахарной свеклы
27. Характеристика примесей в зерновой массе, их влияние на выход и качество муки. Способы очистки муки от примесей.
28. Отчетная документация на предприятии.

Критерии оценки:

– оценка «отлично» выставляется студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания программного материала и дополнительной литературы, проявившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании материала.

– оценка «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 «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности в ответе, но обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя.

– оценка «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 подготовки по данной дисциплине.

2.2 Промежуточная аттестация **Комплект вопросов к зачету с оценкой**

1. Сертификация
2. Производственная лаборатория на перерабатывающем предприятии
3. Методы технического контроля с/х продукции и продуктов его переработки
4. Органолептическая оценка качества
5. Методы определения жиров
6. Методы определения клетчатки, крахмала, пектиновых веществ, лигнина
7. Методы определения кислотности
8. Методы определения жиров, массовой доли жира, оценка качества жира
9. Методы определения витаминов
10. Методы определения показателей безопасности, присутствия в пищевых продуктах и исходном сырье соединений тяжелых металлов
11. Методы определения присутствия в пищевых продуктах пестицидов, нитритов, нитратов
12. Методы определения присутствия в пищевых продуктах токсичных и радиоактивных веществ
13. Методы определения золы, макро - микроэлементов, хлоридов
14. Определение полезных веществ, содержащихся в отходах (спирт, пектин, масло, винная кислота.)
15. Требования, предъявление к качеству зерна гос. Стандартами
16. Отбор проб зерна, полупродуктов, готовой продукции
17. Контроль приемки и поступления зерна на переработке предприятия
18. Методы определения мукомольных, хлебопекарных и крупяных свойств зерна
19. Требования к качеству крупы, определения общих показателей качества
20. Порядок заполнения сменных журналов.

Критерии оценки:

– оценка «зачтено» выставляется студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания программного материала, проявившему творческие способности в изложении материала по вопросу;

– оценка «незачтено» ставится студенту, показавшему существенные пробелы в знании основного программного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний.

Комплект тестовых заданий

1. Совокупностью свойств продукции, которые обуславливают пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением, называют...

- 1) продукцией
- 2) системой качества
- 3) качеством продукции
- 4) требованиями

2. Сертификация товаров производится...

- 1) изготовителем
- 2) потребителем
- 3) проверяющей инспекцией
- 4) независимой стороной

3. Какова периодичность аттестации лаборатории?

- 1) 7 лет
- 2) 10 лет
- 3) 5 лет
- 4) 3 года

4. Метод определения показателей качества продукции на основе анализа восприятий органов чувств - зрения, обоняния, слуха, вкуса - это...

- 1) химический метод
- 2) органолептический метод
- 3) микробиологический метод
- 4) физический метод

5. По какому показателю муки определяют сорт и свежесть?

- 1) запах
- 2) цвет
- 3) вкус
- 4) влажность

6. Определение "белизны" производят при изучении:

- 1) воды
- 2) овощей
- 3) муки
- 4) мяса

7. Важнейшая функция технохимического контроля:

- 1) совершенствование методов контроля с/х сырья
- 2) соблюдение регламентируемых технологий обработки и хранения с/х сырья и продукции
- 3) всесторонний анализ причин снижения качества и появления дефектов
- 4) контроль качества поступившего сырья, вспомогательных материалов, упаковочных и маркировочных материалов

8. Основной принцип системы менеджмента качества (ХАССП):

- 1) проведение тщательного анализа опасных факторов на всех этапах производства
- 2) установление процедур проверки набора документации
- 3) определение критических точек контроля
- 4) установление процедур мониторинга критических точек

9. Методы определения показателей качества, проводимые на основе наблюдения и подсчета числа определенных событий, либо предметов, либо затрат:

- 1) экспертные
- 2) расчетные
- 3) регистрационные

4) социологические

10. Сертификат качества продукции необходим для:

- 1) подтверждения качества и безопасности жизни и здоровья потребителя
- 2) увеличения ассортимента продукции
- 3) увеличения срока годности
- 4) экспорта и импорта продукции

Итоговое тестовое задание

1. Температура высушивания навески в шкафу при определении влажности стандартным методом.

- а) 100°;
- б) 105°;
- в) 130°.

2. Время высушивания навески в шкафу при определении влажности стандартным методом.

- а) 30 минут;
- б) 40 минут;
- в) 45 минут.

3. Время отлёжки теста при отмывании клейковины:

- а) 15 минут;
- б) 20 минут;
- в) 25 минут.

4. Время отлёжки клейковины при определении качества:

- а) 15 минут;
- б) 20 минут;
- в) 25 минут.

5. При определении засоренности в пшенице к сорной примеси относится:

- а) ячмень;
- б) рожь;
- в) овес.

6. При определении засорённости зерна все примеси делятся на фракции:

- а) сорная;
- б) порченные;
- в) зерновая;
- г) недоразвитые.

7. Сколько всего стадий зараженности можно выявить?

- а) 3;
- б) 2;
- в) 1.

8. При определении стекловидности зерно может иметь структуру:

- а) стекловидную;
- б) мучнистую;
- в) частично стекловидную;
- г) частично мучнистую.

9. Показатель количество и качество сырой клейковины определяют в зерне:

- а) рожь;
- б) ячмень;
- в) пшеница.

10. Стекловидность определяют в зерне:

- а) рожь;
- б) ячмень;
- в) пшеница.

11. Количество клейковины в зерне указывает на:

- а) типовой состав партии зерна;
- б) класс зерна;
- в) хлебопекарные достоинства зерна.

12. Найдите соответствие: оборудование – показатель качества.

1	Определение влажности зерна	а	Лабораторная мельница
2	Засоренность зерна	б	Диафаноскоп
3	Зараженность зерна	в	Наборы лабораторных сит
4	Качество клейковины	г	ИДК 1
5	Количество клейковины в зерне	д	Разборная доска
6	Стекловидность зерна	е	Сушильный шкаф

13. Запишите определение.

Базисные кондиции это

14. Запишите определение.

Ограничительные кондиции это

**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.