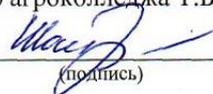


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия»
Агроколледж

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)

**УП.04.01 Управление работами по производству и переработке 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
3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ.....	12

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 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 (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

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.

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.

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

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

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 «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.

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

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 «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.

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.