

	МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ (Минсельхоз России) АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНАГРА»	
АК- ФОС - УП.04	ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.04 ТЕХНОЛОГИЯ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ 17282 «ПРИЁМЩИК СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ»	

УТВЕРЖДЕНО:

Приказ директора

Аграрного колледжа ФГБОУ

ВО «ДОНАГРА»

№ 631/25 от 30.08.2025 г.

Директор

Т.В. Алексеева



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.04
ПМ.04 ТЕХНОЛОГИЯ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ 17282
«ПРИЁМЩИК СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ»**

Код и наименование специальности	19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Профиль получаемого профессионального образования	Естественно-научный
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022г. № 341(в редакции от 03.07.2024г.)
Реквизиты профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 г. №694
Год начала подготовки	2025 (базовая подготовка)
Форма обучения	Очная
Срок получения СПО по ОП СПО - ППССЗ	3 года 10 месяцев
Реквизиты решения Педагогического совета Аграрного колледжа	Протокол № 08/25 от 29.08.2025 г.
Реквизиты протокола заседания цикловой (предметной) комиссии специальностей 35.02.05 Агрономия, 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Протокол № 08/25 от 29.08.2025 г.
Разработчик	Ушакова В.А., преподаватель, специалист без квалификационной категории.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ **Ошибка! Закладка не определена.**
2. ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ. **Ошибка! Закладка не определена.**
3. ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ И ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНИВАЮЩИХ УП.03
ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ РАСТЕНИЕВОДЧЕСКИХ БРИГАД В
СООТВЕТСТВИИ С ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ КАРТАМИ
ВОЗДЕЛЫВАНИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ КУЛЬТУР **Ошибка!**
Закладка не определена.

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Профессионального модуля ПМ.04 Технология работ по рабочей профессии 17282 «приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья».

Наименование практики: УП. 04 Учебная практика

1.1. Область применения программы

Фонд оценочных средств учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): Технология работ по рабочей профессии 17282 «приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья».

1.2. Цели и задачи практики - требования к результатам освоения практики:

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

В результате освоения учебной практики в рамках профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт работы:

- работы с весоизмерительным оборудованием и приборами для определения качества и количества сельскохозяйственного сырья и продукции.
- отбора проб и проведения простых лабораторных анализов (определение влажности, содержания сорных примесей, зараженности вредителями и болезнями).
- оформления приемо-сдаточных актов, журналов учета и другой первичной документации.
- оценки качества сельскохозяйственного сырья и продукции по органолептическим и физико-химическим показателям.

уметь:

- определять качество сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, состояние дефектности;
- определять вид, количество и качество закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения;
- пользоваться весовым оборудованием и другими средствами измерения;
- пользоваться нормативно-технической документацией на закупаемую продукцию;

- правильно хранить принятую сельскохозяйственную продукцию, сырье и отпускать ее получателям;
- определять качество продуктов и сырья во время хранения;
- сортировать и упаковывать закупаемые продукты и сырье растительного происхождения;
- вести учетную документацию и оформлять приемо-сдаточную документацию;
- подготовить транспортные средства и транспортную накладную для реализации сельскохозяйственной продукции и сырья;

знать:

- виды закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения;
- правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- условия хранения закупаемых продуктов и сырья растительного происхождения;
- санитарно-технические требования к закупаемым продуктам и сырью растительного происхождения;
- государственные стандарты и технические условия на закупаемые продукты и сырье растительного происхождения;
- ценообразование на закупаемые продукты и сырье растительного происхождения;
- оформление первичной документации по учету сельскохозяйственной продукции и сырья.

Профессиональные компетенции

Код ПК	Результаты освоения программы
ПК 5.1.	Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ.
ПК 5.2.	Производить первичную обработку и обеспечивать условия хранения заготавливаемой продукции и сырья.
ПК 5.3.	Оформлять сопроводительную документацию.

Общие компетенции

Код ОК	Результаты освоения программы
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в

	профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

**Паспорт
фонда оценочных средств
по ПМ 04. Технология работ по рабочей профессии 17282 «приёмщик сельскохозяйственных продуктов
и сырья».**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда. Инструктаж по противопожарной безопасности на рабочем месте. Инструктаж обучающихся по прохождению учебной практики.	ОК 01-09 ПК 5.1-5.3.	- Устный опрос; - Тестирование; - Кейс-задачи.
2.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Определение параметров закупаемого сырья растительного происхождения.		
3.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение организации хранения зернобобовых и технических культур. Влияние условий хранения на качество и сохранность продуктов растительного происхождения.		
4.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение санитарных требований к условиям хранения и транспортировки сырья растительного происхождения. Нормы содержания вредных веществ в сырье растительного происхождения: законодательные аспекты и контроль.		
5.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение ассортимента зерномучных продуктов и сырья принимаемых на хранение. Организации приема и сортировки зерна. Взвешивание зерна. Осуществление отбора точечных проб. Оборудование для отбора		

	точечных проб.		
6.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Оформление материалов практики УП.03.01 Учебная практика.		
25.	Дифференцированный зачет по учебной практике ПМ 04	- Отчет по практике; - дневник прохождения практики; - характеристика; - аттестационный лист.	

2. Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1.	Устный опрос	Средство, позволяющее оценить знания и кругозор обучающегося, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки; позволяет выявить детали, которые оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий и при подготовке к экзамену.	Перечень вопросов, выносимых на опрос
2.	Тесты	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
3.	Кейс-задачи	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Кейс-задачи
4.	Зачет	Средство проверки знаний и умений, полученных после изучения дисциплины	Вопросы к зачету

**ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ И ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНИВАНИЯ УП 04.
ТЕХНОЛОГИЯ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ 17282
«ПРИЁМЩИК СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И
СЫРЬЯ»**

Устный опрос

1. Перечислите основные нормативные документы, регламентирующие приемку сельскохозяйственной продукции и сырья.
2. Опишите этапы проведения органолептической оценки зерна. Какие параметры оцениваются?
3. Какие методы используются для определения влажности зерна? В чем их принципиальное отличие?
4. Как осуществляется отбор проб зерна из вагона для проведения лабораторных анализов?
5. Перечислите основные виды сорной примеси, которые могут присутствовать в зерне. Каковы допустимые нормы их содержания?
6. Опишите процедуру определения зараженности зерна вредителями хлебных запасов.
7. Какие факторы влияют на сохранность зерна при хранении?
8. Какие методы используются для очистки и сушки зерна?
9. Опишите процесс приемки плодов и овощей. Какие требования предъявляются к качеству поступающей продукции?
10. Какие методы используются для определения содержания нитратов в овощах и фруктах?
11. Как осуществляется учет поступившей сельскохозяйственной продукции и сырья? Какие документы оформляются?
12. Опишите правила техники безопасности при работе с сельскохозяйственной продукцией и сырьем.
13. Какие требования предъявляются к санитарному состоянию складских помещений, предназначенных для хранения зерна, плодов и овощей?
14. Какие факторы влияют на лежкость плодов и овощей при хранении?
15. Опишите процесс калибровки и сортировки плодов и овощей.
16. Какие существуют способы упаковки и маркировки сельскохозяйственной продукции и сырья?
17. Как осуществляется контроль качества поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья?

18. Какие действия необходимо предпринять при выявлении некачественной сельскохозяйственной продукции и сырья?

19. Опишите процесс приемки масличных культур. Какие показатели качества определяются?

20. Какие особенности приемки клубнеплодов (например, картофеля) следует учитывать?

Критерии оценки устного опроса:

1. **Оценка «отлично»** выставляется студенту, если: ответ на вопрос полон; в ответе продемонстрировано уверенное знание явлений и процессов, к которым относится терминология; студент может привести примеры, доказывающие правильность его ответа.

2. **Оценка «хорошо»** выставляется студенту, если: в ответе на вопрос упущены отдельные значимые моменты; в ответе продемонстрировано общее понимание явлений и процессов, к которым относится вопрос; в ответе использована специальная терминология; студент не может самостоятельно привести примеры, доказывающие правильность его ответа, но может проанализировать примеры, предложенные преподавателем.

3. **Оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту, если: в ответе на вопрос имеются существенные упущения; в ответе продемонстрировано общее понимание явлений и процессов, к которым относится вопрос; студент не использует специальной терминологии в ответе, но понимает значение основных терминов; студент не может самостоятельно привести примеры, доказывающие правильность его ответа, и не может проанализировать примеры, предложенные преподавателем.

4. **Оценка «неудовлетворительно»** выставляется студенту, если: студент не может (отказывается) ответить на вопрос; в ответе продемонстрировано не-понимание явлений и процессов, к которым относится вопрос; студент не понимает специальной терминологии; студент не может самостоятельно привести примеры, доказывающие правильность его ответа, и не может проанализировать примеры, предложенные преподавателем.

Тесты

Каково основное назначение приемного пункта сельскохозяйственной продукции?

- 1) Производство продуктов питания
- 2) Хранение и первичная обработка сырья

- 3) Реализация готовой продукции
- 4) Научные исследования в области сельского хозяйства

Какие основные виды сельскохозяйственной продукции принимает приемщик?

- 1) Только зерновые культуры
- 2) Все виды сельскохозяйственного сырья: зерно, овощи, фрукты, масличные культуры
- 3) Только продукты животноводства
- 4) Только технические культуры

Какой документ является основным при приемке сельскохозяйственной продукции?

- 1) Товарный чек
- 2) Накладная
- 3) Акт приема-передачи
- 4) Договор купли-продажи

Какие показатели качества определяются при приемке зерна?

- 1) Только влажность
- 2) Влажность, сорная и зерновая примеси, зараженность вредителями
- 3) Только цвет и запах
- 4) Только содержание белка

Что такое сорная примесь в зерне?

- 1) Зерна других культур
- 2) Минеральные и органические вещества, не относящиеся к зерну
- 3) Поврежденные зерна основной культуры
- 4) Зерна, зараженные вредителями

Какие методы используются для определения влажности зерна?

- 1) Только визуальный осмотр
- 2) Сушильный метод, электронные влагомеры
- 3) Только органолептический метод
- 4) Только химический анализ

Что такое «партия» сельскохозяйственной продукции?

- 1) Неопределенное количество сырья
- 2) Определенное количество сырья одного вида и качества, поступившее

одновременно

- 3) Все сырье, находящееся на складе
- 4) Сырье, предназначенное для одной переработки

Какие требования предъявляются к таре и упаковке при приемке сырья?

- 1) Любая тара, обеспечивающая сохранность сырья
- 2) Тара должна быть чистой, сухой, без посторонних запахов и повреждений
- 3) Только новая тара
- 4) Тара не имеет значения

Что такое «органолептическая оценка» сельскохозяйственной продукции?

- 1) Оценка с использованием приборов
- 2) Оценка по внешнему виду, запаху, вкусу и консистенции
- 3) Оценка по химическому составу
- 4) Оценка по микробиологическим показателям

Какую информацию необходимо указывать в акте приемки сельскохозяйственной продукции?

- 1) Только вес продукции
- 2) Наименование сырья, количество, качество, дату приемки, данные о поставщике
- 3) Только цену продукции
- 4) Только данные о приемщике

Для чего проводят очистку зерна на приемном пункте?

- 1) Для улучшения вкуса
- 2) Для удаления примесей и повышения сохранности
- 3) Для увеличения веса
- 4) Для изменения цвета

Какие типы зерноочистительных машин используются на приемных пунктах?

- 1) Только ручные веялки
- 2) Решетные, воздушные, триеры
- 3) Только магнитные сепараторы
- 4) Только центрифуги

Что такое «зараженность вредителями хлебных запасов»?

- 1) Наличие сорной примеси
- 2) Наличие насекомых, клещей и грызунов в зерне
- 3) Наличие болезней растений
- 4) Наличие пестицидов

Какие методы используются для борьбы с вредителями хлебных запасов?

- 1) Только химические методы
- 2) Фумигация, охлаждение, очистка
- 3) Только биологические методы
- 4) Никакие методы не используются

Что такое «сушка зерна»?

- 1) Процесс увлажнения зерна
- 2) Процесс удаления влаги из зерна
- 3) Процесс охлаждения зерна
- 4) Процесс нагревания зерна

Какие типы зерносушилок используются на приемных пунктах?

- 1) Только солнечные сушилки
- 2) Шахтные, барабанные, конвейерные
- 3) Только инфракрасные сушилки
- 4) Только микроволновые сушилки

Как контролируется температура зерна при сушке?

- 1) Визуально
- 2) С помощью термометров и автоматических систем контроля
- 3) На ощупь
- 4) По времени сушки

Что такое «активное вентилирование зерна»?

- 1) Процесс нагревания зерна воздухом
- 2) Процесс продувки зерна воздухом для охлаждения и удаления влаги
- 3) Про
- 4) Ни один ответ не подходит

Какие требования предъявляются к хранению сельскохозяйственной продукции?

- 1) Любые условия хранения
- 2) Сухие, чистые, проветриваемые помещения, защита от вредителей
- 3) Только неотапливаемые помещения
- 4) Только герметичные помещения

Что необходимо делать при обнаружении признаков порчи сельскохозяйственной продукции во время хранения?

- 1) Ничего не делать
- 2) Изолировать испорченное сырье, принять меры по предотвращению дальнейшего распространения порчи, сообщить руководству
- 3) Смешать испорченное сырье со здоровым
- 4) Выбросить все сырье

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Кейс-задачи

1. Фермер привез партию пшеницы с повышенной влажностью. Оцените риски для хранения и предложите меры по предотвращению порчи зерна, учитывая последующую переработку в муку.
2. На приемный пункт поступила партия картофеля с признаками фитофтороза. Определите степень поражения и возможность использования данной партии для производства крахмала/чипсов.
3. Лабораторный анализ партии подсолнечника выявил повышенное содержание свободных жирных кислот. Объясните причины этого явления и его влияние на качество растительного масла.
4. При приемке партии яблок обнаружены механические повреждения. Разработайте план действий по сортировке, хранению и дальнейшей переработке яблок на сок/пюре.
5. В ходе приемки зерна кукурузы выявлено заражение амбарными вредителями. Предложите методы дезинсекции, безопасные для здоровья человека и не влияющие на качество продукта.
6. При приемке партии сои обнаружено превышение нормы по содержанию ГМО. Объясните процедуру идентификации ГМО и последствия использования данной партии для производства продуктов питания.
7. Фермер предоставил партию сахарной свеклы с повышенным содержанием несбраживающихся сахаров. Оцените влияние данного фактора на процесс производства сахара.

8. При приемке партии томатов обнаружены признаки гнили. Оцените возможность использования данной партии для производства томатной пасты/соуса после предварительной обработки.

9. Лабораторный анализ партии риса выявил повышенное содержание мышьяка. Объясните источники загрязнения риса мышьяком и риски для потребителей.

10. При приемке партии винограда обнаружены следы обработки пестицидами, не разрешенными к применению на данной культуре. Разработайте план действий в соответствии с действующим законодательством.

11. Поступила крупная партия зерна ржи с признаками спорыньи. Определите допустимые нормы содержания спорыньи и меры по её удалению. Оцените риски для здоровья при употреблении зараженного зерна.

12. При приемке партии моркови обнаружены повреждения, нанесенные проволоочником. Оцените степень повреждений и возможность использования моркови для производства сока/пюре.

13. Лабораторный анализ партии лука выявил превышение нормы по содержанию нитратов. Объясните факторы, влияющие на накопление нитратов в луке, и предложите способы снижения их содержания.

14. При приемке партии гороха обнаружена примесь семян других растений. Оцените виды примесей и их влияние на качество конечного продукта.

15. Фермер предоставил партию гречихи с повышенным содержанием металломагнитной примеси. Опишите процедуру очистки зерна от металломагнитной примеси.

16. При приемке партии кабачков обнаружены признаки «тыквенной болезни». Оцените возможность использования зараженных плодов для переработки.

17. Лабораторный анализ партии тыквы выявил повышенное содержание сахара. Объясните, какие факторы влияют на содержание сахара в тыкве, и как это отразится на ее переработке.

18. При приемке партии малины обнаружены признаки плесени. Оцените возможность использования данной партии для производства джема/варенья после предварительной обработки.

19. Поступила партия арбузов с внутренними повреждениями. Оцените причины повреждений и возможность использования арбузов для производства сока/цукатов.

20. При приемке большой партии чеснока обнаружили нехарактерный цвет. Оцените причины появления такого цвета и возможность использования чеснока для приготовления приправ и порошков

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если задача решена без ошибок или с минимальным количеством ошибок;

- оценка «не зачтено» выставляется студенту, если задача не решена или решена не верно.