

	МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ	
	<b>ФИЛИАЛ «АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»</b> ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНБАССКАЯ АГРАРНАЯ АКАДЕМИЯ»	
<b>АТ- ФОС – МДК.03.02</b>	<b>ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МДК 03.02 СООРУЖЕНИЯ И ОБОРУДОВАНИЕ ПО ХРАНЕНИЮ И ПЕРЕРАБОТКЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ</b>	



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
МДК.03.01. ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ, ТРАНСПОРТИРОВКИ И  
РЕАЛИЗАЦИИ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА**

Код и наименование специальности	35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Профиль получаемого профессионального образования	Естественно-научный
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 г. №455
Реквизиты профессионального стандарта «Технолог»	Приказ Министерства труда России от 28.10.2019 г. № 694
Год начала подготовки	2022 (базовая подготовка)
Форма обучения	Очная
Срок получения СПО по ОП СПО - ППССЗ	3 года 10 месяцев
Реквизиты решения Педагогического совета Аграрного колледжа	Протокол № 08/22 от 30.08.2022г
Реквизиты протокола заседания цикловой (предметной) комиссии специальностей 35.02.05 Агрономия, 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Протокол № 08/22 от 30.08.2022г
Разработчик	Пушкарёв В.С., преподаватель, специалист без квалификационной категории.

Макеевка 2022

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ .....**Ошибка! Закладка не определена.**
2. ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ. **Ошибка! Закладка не определена.**
3. ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ И ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНИВАНИЯ МДК 03.02 СООРУЖЕНИЯ И ОБОРУДОВАНИЕ ПО ХРАНЕНИЮ И ПЕРЕРАБОТКЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ**Ошибка! Закладка не определена.**

# 1.

## 2. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Профессионального модуля ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции

### 2.1. Область применения программы

Фонд оценочных средств МДК 03.02 Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции соответствии с ФГОС СПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции

### 2.2. Цели и задачи - требования к результатам освоения учебного предмета:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:  
**уметь:**

У1 - Формировать и оптимизировать гибкие, адаптивные технологии производства сельскохозяйственной продукции с учётом требований экологии;

У2 - Выполнять расчеты технологического оборудования сооружений для хранения сельскохозяйственной продукции;

У3 - Выбирать подбор и эксплуатацию оборудования сооружений для хранения сельскохозяйственной продукции.

знать:

З1 - Проблемы эксплуатации и автоматизации технических средств, применяемых при хранении сельскохозяйственной продукции;

З2 - Современное состояние и тенденции развития сооружений для хранения сельскохозяйственной продукции;

З3 - Устройство, принцип работы и основные регулировки машин и технологического оборудования хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;

### Профессиональные компетенции

Код ПК	Результаты освоения программы
ПК 3.1.	Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.
ПК 3.2.	Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.
ПК 3.3.	Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.
ПК 3.4.	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.

ПК 3.5.	Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.
---------	---

### **Общие компетенции**

<b>Код ОК</b>	<b>Результаты освоения программы</b>
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

**Паспорт  
фонда оценочных средств  
по учебной дисциплине МДК 03.02 Сооружения и оборудование по хранению и переработке  
сельскохозяйственной продукции**

<b>№ п/п</b>	<b>Контролируемые разделы (темы) дисциплины</b>	<b>Код контролируемой компетенции (или ее части)</b>	<b>Наименование оценочного средства</b>
1.	Производственное оборудование	ОК 01-09 ПК 3.1-3.5	- Устный опрос; - Тестирование; - Кейс-задачи.
2.	Оборудование для хранения		
3.	Холодильное оборудование		
4.	Сооружения и оборудования для мясомолочной продукции		

## 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

**ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ И ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНИВАНИЯ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МДК 03.02 СООРУЖЕНИЯ И  
ОБОРУДОВАНИЕ ПО ХРАНЕНИЮ И ПЕРЕРАБОТКЕ  
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ  
УСТНЫЙ ОПРОС**

1. Какие основные сооружения используются для хранения сельскохозяйственной продукции?
2. Какие требования предъявляются к хранилищам для овощей и фруктов?
3. Какие факторы влияют на выбор оборудования для переработки сельскохозяйственной продукции?
4. Какие виды складов используются для хранения зерна?
5. Какие параметры необходимо учитывать при проектировании хранилища для сельскохозяйственной продукции?
6. Какие методы хранения обеспечивают наименьшие потери продукции?
7. Какие виды оборудования используются для сушки сельскохозяйственной продукции?
8. Какие требования предъявляются к оборудованию для переработки овощей и фруктов?
9. Какие виды холодильного оборудования используются для хранения сельскохозяйственной продукции?
10. Какие факторы влияют на выбор типа холодильного оборудования?
11. Какие сооружения используются для переработки молока?
12. Какие требования предъявляются к сооружениям для хранения и переработки мясной продукции?
13. Какие виды оборудования используются для переработки мяса?
14. Какие сооружения используются для хранения и переработки плодоовощной продукции?
15. Какие виды тары используются для хранения сельскохозяйственной продукции?
16. Какие требования предъявляются к таре для хранения овощей и фруктов?
17. Какие виды оборудования используются для очистки и сортировки сельскохозяйственной продукции?
18. Какие сооружения используются для хранения корнеплодов?
19. Какие требования предъявляются к хранилищам корнеплодов?
20. Какие виды оборудования используются для упаковки сельскохозяйственной продукции?
21. Какие сооружения используются для переработки и хранения зерна?

22. Какие требования предъявляются к зернохранилищам?
23. Какие виды оборудования используются для контроля качества сельскохозяйственной продукции?
24. Какие сооружения используются для хранения и переработки картофеля?
25. Какие требования предъявляются к хранению картофеля?
26. Какие виды оборудования используются для консервирования сельскохозяйственной продукции?
27. Какие сооружения используются для хранения плодоовощной продукции в охлаждённом состоянии?
28. Какие требования предъявляются к системам вентиляции в хранилищах сельскохозяйственной продукции?
29. Какие виды оборудования используются для подготовки сельскохозяйственной продукции к хранению?
30. Какие сооружения используются для переработки сельскохозяйственной продукции в условиях малого бизнеса?

#### **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

1. Как называется сооружение для длительного хранения зерна и других сыпучих продуктов? а) амбар; б) склад; в) элеватор; г) ангар.

2. Какие системы обеспечивают поддержание необходимой температуры и влажности в хранилищах? а) системы вентиляции; б) системы отопления; в) системы кондиционирования; г) все перечисленные системы.

3. Какие сооружения используются для хранения сельскохозяйственной продукции в замороженном виде? а) холодильные камеры; б) погреба; в) навесы; г) овощехранилища.

4. Какие виды оборудования используются для транспортировки сельскохозяйственной продукции внутри хранилищ? а) конвейеры; б) транспортёры; в) погрузчики; г) всё перечисленное.

5. Какие сооружения могут быть использованы для хранения корнеплодов и картофеля? а) бункеры; б) погреба и специализированные хранилища; в) ангары; г) склады общего назначения.

6. Какие факторы влияют на выбор системы вентиляции для хранилищ? а) вид хранимой продукции; б) размеры хранилища; в) требования к поддержанию определённого микроклимата; г) всё перечисленное.

7. Какие сооружения используются для переработки сельскохозяйственной продукции путём измельчения? а) дробилки; б) мельницы; в) измельчители; г) всё перечисленное.

8. Какие системы используются для поддержания необходимого уровня влажности в хранилищах? а) осушители воздуха; б) увлажнители воздуха; в) вентиляционные системы с регулируемым воздухообменом; г) всё перечисленное.

9. Какие виды оборудования используются для сортировки продукции по цвету, форме и другим визуальным характеристикам? а) сортировочные машины; б) инспекционные столы; в) сортировочные ленты; г) всё перечисленное.

10. Какие сооружения могут быть использованы для сушки сельскохозяйственной продукции? а) сушильные камеры; б) теплицы с регулируемыми условиями; в) специальные навесы; г) всё перечисленное.

11. Какие системы используются для контроля уровня освещённости в хранилищах, где это важно для продукции? а) осветительные системы с регулировкой яркости; б) датчики освещённости; в) автоматические системы управления освещением; г) всё перечисленное.

12. Какие сооружения используются для длительного хранения фруктов и овощей в условиях пониженной температуры и повышенной влажности? а) холодильники; б) холодильные камеры; в) холодильные тоннели; д) всё перечисленное.

13. Какие виды оборудования могут использоваться для упаковки продукции в вакуумные пакеты? а) вакуумные упаковщики; б) фасовочные машины; в) этикетировочные аппараты; д) всё перечисленное.

14. Какие сооружения могут быть использованы для кратковременного хранения продукции в полевых условиях? а) навесы; б) временные палатки; в) передвижные контейнеры; д) всё перечисленное.

15. Какие системы используются для обеспечения равномерного распределения продукции в хранилищах для предотвращения слеживания и порчи? а) системы перемешивания; б) системы перестановки продукции; в) системы контроля загрузки; д) всё перечисленное.

### **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. Определите, какие типы сооружений наиболее подходят для длительного хранения корнеплодов, и объясните, почему.

2. Перечислите основные требования к температурному режиму и влажности в помещениях для хранения яблок и груш, и предложите методы их контроля.

3. Опишите, какие факторы следует учитывать при выборе оборудования для первичной переработки овощей, например, для мойки и сортировки.

4. Составьте список основных видов оборудования, необходимых для переработки молока на ферме, и опишите их функции.

5. Перечислите параметры, которые необходимо учитывать при выборе оборудования для сушки ягод, и предложите методы оценки эффективности этого оборудования.

6. Опишите основные характеристики зернохранилищ и объясните, как они влияют на сохранность зерна.

7. Перечислите технологии, которые используются для контроля температуры и влажности в картофелехранилищах, и оцените их эффективность.

8. Назовите основные виды холодильного оборудования, которые используются для хранения сельскохозяйственной продукции, и опишите их особенности.

9. Составьте список сооружений и оборудования, которые

необходимы для переработки овощей и фруктов, и опишите их роль в технологическом процессе.

10. Определите, какие требования предъявляются к системам вентиляции в помещениях для хранения овощей, и предложите методы их оптимизации.

11. Перечислите основные виды оборудования, используемые для переработки мяса, и опишите их функции.

12. Опишите сооружения, которые используются для заморозки сельскохозяйственной продукции, и укажите параметры, которые необходимо контролировать в процессе заморозки.

13. Составьте список видов тары и упаковки, которые применяются для хранения и транспортировки сельскохозяйственной продукции, и оцените их влияние на сохранность продукции.

14. Перечислите технологии, которые используются для контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции при хранении, и предложите методы их применения.

15. Определите, какие сооружения и оборудование необходимы для хранения зерновых культур, и опишите их роль в обеспечении сохранности продукции.

#### **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.