

	МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ	
	ФИЛИАЛ «АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ» ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНБАССКАЯ АГРАРНАЯ АКАДЕМИЯ»	
АТ- ФОС – МДК.05.01	ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МДК 05.01. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ «ПРИЁМЩИК СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ»	



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
МДК 05.01. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ
«ПРИЁМЩИК СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ»**

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	Старковская Е.В., 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 05.01. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ «ПРИЁМЩИК СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ»**Ошибка! Закладка не определена.**

1.

2. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья.

Область применения программы

Фонд оценочных средств МДК 05.01 Выполнение работ по рабочей профессии «Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья» в соответствии с ФГОС СПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:
уметь:

У1 - определять качество сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартам или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, состояние дефектности;

У2 - определять вид, количество и качество закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения;

У3 - пользоваться весовым оборудованием и другими средствами измерения;

У4 - пользоваться нормативно-технической документацией на закупаемую продукцию;

У5 - правильно хранить принятую сельскохозяйственную продукцию, сырье и отпускать ее получателям;

У6 - определять качество продуктов и сырья во время хранения;

У7 - сортировать и упаковывать закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения;

У8 - вести учетную документацию и оформлять приемо-сдаточную документацию;

У9 - подготовить транспортные средства и транспортную накладную для реализации сельскохозяйственной продукции и сырья;

У10 - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу на холодильниках.
знать:

З1 - виды закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения;

З2 - правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья;

33 - условия хранения закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;

34 - санитарно-технические требования к закупаемым продуктам и сырью растительного и животного происхождения;

35 - государственные стандарты и технические условия на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения;

36 - ценообразование на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения;

37 - оформление первичной документации по учету сельскохозяйственной продукции и сырья;

38 - холодильная обработка мяса.

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.
ПК 5.5.	Организовывать хранение различных видов пищевой продукции.

Общие компетенции

Код ОК	Результаты освоения программы
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.05.01 Выполнение работ по рабочей профессии «Приёмщик
сельскохозяйственных продуктов и сырья»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Виды закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения	ОК 01-09 ПК 5.1-5.5	- Устный опрос; - Тестирование; - Кейс-задачи.
2.	Правила определения качества сдаваемой и принимаемой сельскохозяйственной продукции.		
3.	Условия хранения закупаемых продуктов и сырья растительного происхождения.		
4.	Санитарно-технические требования к закупаемым продуктам и сырью растительного происхождения		
5.	Государственные стандарты и технические условия на закупаемые.		
6.	Приемка зерномучных продуктов, плодоовощных продуктов и сырья.		

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 05.01. ВЫПОЛНЕНИЕ
РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ «ПРИЁМЩИК
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ»
УСТНЫЙ ОПРОС**

1. Какие основные обязанности приёмщика сельскохозяйственных продуктов и сырья?
2. Какие документы должен проверять приёмщик при поступлении продукции?
3. Какие признаки порчи сельскохозяйственной продукции необходимо выявлять при приёмке?
4. Какие инструменты и оборудование используются приёмщиком в работе?
5. Какие стандарты качества применяются при приёмке сельскохозяйственной продукции?
6. Какие требования предъявляются к внешнему виду и упаковке продукции при приёмке?
7. Какие виды сельскохозяйственной продукции наиболее часто поступают на приёмку?
8. Какие меры предпринимаются для обеспечения сохранности продукции при приёмке?
9. Какие факторы могут повлиять на качество сельскохозяйственной продукции при транспортировке?
10. Какие действия предпринимает приёмщик при обнаружении некачественной продукции?
11. Какие правила необходимо соблюдать при приёмке скоропортящихся продуктов?
12. Какие сроки годности установлены для различных видов сельскохозяйственной продукции?
13. Какие методы контроля температуры используются при приёмке охлаждённой продукции?
14. Какие требования предъявляются к маркировке продукции при приёмке?
15. Какие виды упаковки используются для сельскохозяйственной продукции?
16. Какие особенности приёмки продукции растениеводства вы знаете?
17. Какие особенности приёмки продукции животноводства вы знаете?
18. Какие требования предъявляются к приёмке продукции в соответствии с санитарными нормами?
19. Какие документы оформляются приёмщиком после приёмки продукции?

20. Какие правила приёмки продукции установлены для различных видов транспорта (авто, ж/д, водный)?
21. Какие системы учёта используются при приёнке продукции?
22. Какие навыки необходимы приёмщику для эффективной работы?
23. Какие знания необходимы приёмщику для работы с сертификатами качества продукции?
24. Какие существуют методы проверки веса и объёма поступающей продукции?
25. Какие требования предъявляются к условиям хранения продукции до её приёмки?
26. Какие существуют способы проверки соответствия продукции заявленным характеристикам?
27. Какие правила приёмки продукции действуют в вашем регионе?
28. Какие действия приёмщика могут привести к снижению качества продукции?
29. Какие существуют методы контроля качества продукции на этапе приёмки?
30. Какие нормативные документы регулируют деятельность приёмщика сельскохозяйственных продуктов и сырья?

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. Какой документ приёмщик должен проверить в первую очередь при приёмке сельскохозяйственных продуктов и сырья? а) Договор купли-продажи. б) Накладную. в) Сертификат качества. г) Все перечисленные документы.

2. Какие признаки могут свидетельствовать о ненадлежащем качестве сельскохозяйственных продуктов и сырья при приёмке? а) Нестандартный цвет. б) Неприятный запах. в) Нарушение целостности упаковки. г) Всё вышеперечисленное.

3. Что должен сделать приёмщик при обнаружении дефектов сельскохозяйственных продуктов и сырья? а) Принять товар и сообщить о дефектах позже. б) Отказаться от приёмки товара. в) Составить акт о выявленных дефектах. г) Ничего не делать, так как это не его обязанность.

4. Какие инструменты могут понадобиться приёмщику для проверки качества сельскохозяйственных продуктов и сырья? а) Весы. б) Термометр. в) Вилка или ложка для пробы. г) Всё вышеперечисленное.

5. Какие документы приёмщик должен оформить после приёмки сельскохозяйственных продуктов и сырья? а) Акт приёмки. б) Претензию поставщику. в) Счёт-фактуру. г) Договор купли-продажи.

6. Какие факторы могут повлиять на сроки приёмки сельскохозяйственных продуктов и сырья? а) Время года. б) Погода. в) Транспортные условия. г) Всё вышеперечисленное.

7. Какие меры приёмщик должен предпринять при приёмке продуктов и сырья, если условия хранения не соответствуют требованиям? а) Принять товар и не обращать внимания на условия хранения. б) Составить акт о несоответствии условий хранения. в) Отказаться от приёмки товара без объяснения причин. г) Сообщить о проблеме поставщику, но принять товар.

8. Какие требования предъявляются к внешнему виду сельскохозяйственных продуктов и сырья при приёмке? а) Отсутствие повреждений. б) Соответствие сорту. в) Соблюдение условий упаковки. г) Всё вышеперечисленное.

9. Какие документы могут подтвердить соответствие сельскохозяйственных продуктов и сырья требованиям качества? а)

Сертификат соответствия. б) Декларация о соответствии. в) Санитарно-эпидемиологическое заключение. г) Всё вышеперечисленное.

10. Какие факторы могут влиять на свежесть сельскохозяйственных продуктов и сырья при приёмке? а) Срок сбора урожая. б) Условия хранения до приёмки. в) Способ транспортировки. г) Всё вышеперечисленное.

11. Какие действия приёмщик должен предпринять при обнаружении несоответствия количества сельскохозяйственных продуктов и сырья в партии? а) Принять товар и пересчитать его позже. б) Сообщить поставщику о несоответствии и отказаться от приёмки до устранения проблемы. в) Принять товар и составить акт о несоответствии количества. г) Составить претензию поставщику без приёмки товара.

12. Какие требования предъявляются к упаковке сельскохозяйственных продуктов и сырья при приёмке? а) Упаковка должна быть целой. б) Упаковка должна соответствовать виду продукта. в) Упаковка должна содержать информацию о продукте. г) Всё вышеперечисленное.

13. Какие действия приёмщик должен предпринять при отсутствии необходимых документов на сельскохозяйственные продукты и сырьё? а) Принять товар без документов. б) Принять товар и потребовать документы позже. в) Отказать в приёмке товара до предоставления необходимых документов. г) Сообщить поставщику о необходимости предоставления документов и принять товар под свою ответственность.

14. Какие факторы могут влиять на качество сельскохозяйственных продуктов и сырья при транспортировке? а) Температура. б) Влажность. в) Время транспортировки. г) Всё вышеперечисленное.

15. Какие действия приёмщик должен предпринять при обнаружении плесени или гнили на сельскохозяйственных продуктах и сырье? а) Принять товар и проверить его позже. б) Принять товар и обработать его перед использованием. в) Отказаться от приёмки товара и составить акт о выявленных дефектах. г) Принять товар и попросить поставщика возместить расходы на утилизацию испорченного продукта.

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. Каковы обязанности приёмщика сельскохозяйственных продуктов и сырья на вашем предприятии? Перечислите основные этапы приёмки продукции.
2. Какие документы необходимо проверить при приёмке сельскохозяйственной продукции?
3. Какие параметры качества продукции необходимо проверить при приёмке (например, овощей, фруктов, зерна)?
4. Как правильно оформить акт о несоответствии качества продукции установленным требованиям?
5. Какие технические средства и инструменты используются при приёмке сельскохозяйственных продуктов и сырья?
6. Какие требования предъявляются к внешнему виду и упаковке продукции при приёмке?
7. Как осуществляется проверка температуры и влажности при приёмке сельскохозяйственной продукции?
8. Какие действия должен предпринять приёмщик при обнаружении повреждённой или испорченной продукции?
9. Какие существуют методы контроля веса продукции при приёмке?
10. Какие нормативные документы регламентируют процесс приёмки сельскохозяйственных продуктов и сырья?
11. Как осуществляется учёт принятой продукции на складе?
12. Какие меры предпринимаются для предотвращения потерь и порчи продукции при приёмке?
13. Какие требования предъявляются к личной гигиене и санитарной одежде приёмщика?
14. Как осуществляется проверка соответствия партии продукции сопроводительным документам (сертификатам качества, накладным)?
15. Какие навыки и знания необходимы для эффективной работы приёмщика сельскохозяйственных продуктов и сырья?

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.