



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора института

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе модуля)
«ХРАНЕНИЕ И РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА»

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата
по направлению подготовки
35.03.04 АГРОНОМИЯ

ИНСТИТУТ
РАЗРАБОТЧИК

агроинженерии и пищевых систем
кафедра агрономии и агроэкологии

1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**1.1 Результаты освоения дисциплины**

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными компетенциями

Код и наименование компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
<p>ПК-1: Способен разрабатывать элементы системы мероприятий по производству продукции растениеводства;</p> <p>ПК-2: Способен управлять реализацией технологического процесса производства</p>	<p>Хранение и реализация продукции растениеводства</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству убранной сельскохозяйственной продукции и способы ее доработки до кондиционного состояния; - правила работы с электронными системами документооборота и со средствами дистанционного наблюдения при осуществлении контроля послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение; - теоретические основы рыночных отношений в сфере агропромышленного производства; особенности формирования спроса и предложения на сельскохозяйственных рынках разного уровня; - принципы, методы и инструменты государственного регулирования рыночных отношений в сфере агропромышленного производства; законодательные основы, регламентирующие функционирование сельскохозяйственных рынков. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества; пользоваться средствами дистанционного наблюдения для осуществления контроля послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции; - корректировать способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на

Код и наименование компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		<p>хранение в соответствии с конкретными характеристиками сельскохозяйственной продукции на момент уборки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять и оценивать степень влияния различных факторов на состояние и развитие рынков; прогнозировать развитие и выработать различные предложения по совершенствованию производственной деятельности предприятий в сфере агропромышленного комплекса; - пользоваться системами электронного документооборота. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками разработки технологий послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая; - навыками контроля послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение; - навыками самостоятельного анализа экономической ситуации, тенденций развития конкретных сельскохозяйственных рынков.

1.2. К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания открытого и закрытого типов;
- задания по контрольным работам (для заочной формы обучения).

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (зачета с оценкой) проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости. В отдельных случаях (при не прохождении всех видов текущего контроля) зачет может быть проведен в виде тестирования.

1.3 Критерии оценки результатов освоения дисциплины

Универсальная система оценивания результатов обучения включает в себя системы оценок: 1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»; 2) «зачтено», «не зачтено»; 3) 100 – балльную/процентную систему и правило перевода оценок в пятибалльную систему (табл. 2).

Таблица 2 – Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
1 Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полной знаниями и системным взглядом на изучаемый объект
2 Работа с информацией	Не в состоянии найти необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
3 Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задачи	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленные задачи, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
4 Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Компетенция ПК-1: Способен разрабатывать элементы системы мероприятий по производству продукции растениеводства.

Тестовые задания открытого типа:

1. Масса зерна в определенном объеме называется _____.

Ответ: натура

2. Продукция не пригодная к употреблению в пищу, но допустимая на кормовые цели называется _____.

Ответ: технический брак

3. Показателем качества зерна первой группы обязательный для всех культур является _____.

Ответ: влажность

4. Оптимальная температура хранения картофеля в основной период ____°С .

Ответ: 2-4

5. Вид брожения, играющий только отрицательную роль в пищевых производствах _____.

Ответ: маслянокислое

6. Кратковременная обработка плодов кипящей водой или паром называется _____.

Ответ: стерилизация

7. Основным запасным веществом семян злаков является _____.

Ответ: крахмал

8. Кислота, являющаяся естественным консервантом солено-квашенной продукции называется _____.

Ответ: молочная

9. Запасы, ожидающие вступления в процесс продажи называются _____.

Ответ: буферными

10. Состояние экономики, при котором, независимо от конъюнктуры мировых рынков, гарантируется стабильное обеспечение населения продовольствием в количестве,

соответствующем научно обоснованным параметрам называется _____
_____.

Ответ: продовольственная безопасность

11. Отдельные экземпляры продукции, полностью пораженные болезнями или физиологическими расстройствами, а также ростки картофеля и корнеплодов, луковиц, отходы при зачистке кочанов, т. е. непригодная для использования часть продукции относится к _____ отходу.

Ответ: абсолютному

12. Неизбежные потери в массе продукции при хранении (к примеру траты на дыхание) являются _____ убылью.

Ответ: естественной

Тестовые задания закрытого типа:

13. Укажите соответствие плодов группам плодовых и овощных товаров:

- | | | | |
|---|--------------|-----|---------|
| 1 | семечковые | [1] | черешня |
| 2 | ягоды | [2] | яблоки |
| 3 | орехоплодные | [3] | миндаль |
| 4 | косточковые | [4] | малина |

Ответ: 1 – [2]; 2 – [4]; 3 – [3]; 4 – [1].

14. Укажите соответствие запасов по их функциям:

- | | | | |
|---|---------------------------|-----|---------------------------------------------------|
| 1 | по исполняемым функциям | [1] | Неликвидный, максимально желательный, переходящий |
| 2 | по времени учета | [2] | Нормативный, сверхнормативный. излишний |
| 3 | по реализации | [3] | Страховые, буферные, текущие |
| 4 | по объемам и потребностям | | |

Ответ: 1 – [3]; 2 – [1]; 4 – [2]

15. Плодовая культура, имеющая наименьший период лежкости (несколько вариантов ответа):

1 крыжовник

2 малина

3 яблоки зимних сортов

4 голубика

16. Задачи, связанные с реализацией функции снабжения (несколько вариантов ответа):

1 что закупить

2 сколько закупить

3 как упаковать

4 как организовать рекламу

Компетенция ПК-2: Способен управлять реализацией технологического процесса производства

Тестовые задания открытого типа:

17. Комплекс белковых веществ зерна, способных при набухании в воде образовывать связную эластичную массу называют_____.

Ответ: клейковина

18. Способность овощей и плодов сохраняться определенное время без существенных потерь массы, микробиологической и физиологической порчи называется _____.

Ответ: лежкостью

19. Совокупность рынков, обслуживающих отдельные отрасли: рынок транспортных средств, минеральных удобрений, комбикормов, топлива и смазочных материалов и др. называется рынок _____ - _____ ресурсов.

Ответ: материально-технических (материальных)

20. Товары на складах сырья предприятий промышленности относятся к _____ запасам.

Ответ: производственным

21. Желание и способность продавцов предоставить товары и услуги для продажи на рынке называется:_____.

Ответ: предложением

22. Система экономических отношений по поводу купли-продажи товаров называется _____.

Ответ: рынком

23. Исчисленный в денежном выражении суммарный годовой доход предприятия, фирмы, полученный в результате производства и продажи продукции, товаров, услуг называется _____ доход.

Ответ: валовой

24. Текущие издержки производства и обращения, реализации продукции, исчисленные в денежном выражении называются _____ продукции.

Ответ: себестоимость

25. Экономическая ситуация, сложившаяся на рынке под воздействием спроса и предложения называется _____ рынка.

Ответ: конъюктура

26. Разница между стоимостью сохраненного урожая и затратами на защитные мероприятия, а также на уборку, транспортировку и доработку сохраненного (дополнительного) урожая называется _____ доход.

Ответ: чистый

27. Упорядоченное множество различных посредников, осуществляющих доведение материального потока от конкретного производителя до потребителя – это _____ канал.

Ответ: логистический

Тестовые задания закрытого типа:

28. Культура, зерновая масса которой имеет наиболее низкую сыпучесть (несколько вариантов ответа):

- 1 пшеница
- 2 **овес**
- 3 просо
- 4 горох
- 5 **ячмень**

29. Вещества, относящиеся к полисахаридам (несколько вариантов ответа):

- 1 **целлюлоза**
- 2 фруктоза

- 3 сахароза
- 4 крахмал

30. Установите последовательность этапов разработки и внедрения системы управления запасами на предприятии:

- 1 Определение стоимости запасов, их номенклатуры и количественных характеристик.
- 2 Выбор критериев для оценки результативности существующей системы управления запасами и постановка учета.
- 3 Регистрация методов и процедур, используемых предприятием в настоящее время при управлении запасами.
- 4 Проведение ABC-классификации и выявление ключевых запасов категории «А», менее важных - категории «В» и второстепенных по значению - категории «С».
- 5 Разработка новой системы управления запасами и определение шагов перехода к этой системе.
- 6 Аудит системы управления запасами на предприятии и налаживание системы информационного мониторинга запасов, оценка затрат на содержание запасов.
- 7 Внедрение новой системы управления запасами.

Ответ: 1, 4, 3, 2, 6, 5, 7.

3 ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ НА КОНТРОЛЬНУЮ РАБОТУ, КУРСОВУЮ РАБОТУ/ КУРСОВОЙ ПРОЕКТ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКУЮ РАБОТУ

Учебным планом для студентов заочного отделения предусмотрено выполнение контрольной работы.

Задание по контрольной работе предусматривает ответ на два вопроса, что позволяет расширить теоретические знания об особенностях и основных процессах, происходящих в растении при их хранении.

Положительная оценка «зачтено» выставляется в зависимости от полноты раскрытия вопроса и объема предоставленного материала в контрольной работе, а также степени его усвоения, которая выявляется при ее защите (умение использовать при ответе на вопросы научную терминологию, лингвистически и логически правильно отвечать на вопросы по проработанному материалу).

Типовые вопросы для выполнения контрольной работы приведены ниже:

1. Задачи нормирования качества сельскохозяйственных продуктов.
2. Продажа зерна, картофеля, овощей и плодов.

3. Требования к качеству продовольственного, семенного и фуражного зерна при реализации. Требования к качеству реализуемых фруктов и ягод (ГОСТы).
4. Требования к качеству реализуемых фруктов и ягод.
5. Особенности товарной обработки и упаковки овощей и фруктов.
6. Сортировка, калибровка и упаковка фруктов и овощей.
7. Характеристика физиологических процессов, происходящих в зерновой массе.
8. Послеуборочное дозревание зерна. Условия, влияющие на ход процессов послеуборочного дозревания.
9. Дыхание зерна при хранении. Факторы, влияющие на его интенсивность. Потери сухого вещества зерна при дыхании.
10. Способы и технология хранения картофеля и овощей.
11. Способы хранения зерна, картофеля, овощей и плодов.
12. Способы переработки зерна, картофеля, овощей и плодов.
13. Составление плана размещения зерна и семян на хранение.
14. Подготовка картофеля, овощей и плодов к закладке на хранение.
15. Хранение и переработка сочной продукции.
16. Оценка качества товарной продукции.
17. Особенности лежкости и транспортировки сельскохозяйственной продукции.
18. Способы транспортировки, виды тары и упаковочного материала.
19. Основные задачи хранения и реализации продукции растениеводства.
20. Классификация показателей качества товарного зерна.
21. Показатели свежести зерна. Значение этих показателей в оценке качества зерна.
22. Влажность как показатель качества зерна. Методы определения влажности. Влияние показателя влажности на расчеты за реализуемое зерно.
23. Пути повышения качества зерна при хранении.
24. Классификация свойств зерновой массы. Физические свойства и их значение при хранении зерна.
25. Явление самосогревания зерновых масс, его сущность, причины возникновения, способы предотвращения. Виды и фазы развития самосогревания
26. Пищевая ценность хлеба. Показатели качества по ГОСТ.
27. Способы переработки семян масличных культур. Пищевая и техническая ценность растительных масел.
28. Значение хранения и переработки плодов, овощей и картофеля.

29. Овощи, картофель и фрукты как объекты хранения. Зависимость лежкоспособности продукции от ее качества. Требования ГОСТ к качеству заготавливаемой продукции.

30. Физиологические и биохимические процессы, происходящие в период созревания овощей и фруктов. Степени зрелости. Их значение при хранении.

19. Период покоя у картофеля и овощей: физиолого-биохимические изменения, происходящие в них в период покоя.

20. Дыхание овощей, картофеля и плодов. Виды дыхания, дыхательный коэффициент. Практическое значение дыхания.

21. Понятие «лёжкость» и «сохраняемость» плодоовощной продукции. Основные факторы, влияющие на сохранность картофеля, овощей и плодов. Способы предупреждения прорастания картофеля и овощей при хранении.

22. Значение и методы регулирования температуры, относительно влажности юз духа и состава газовой среды при хранении картофеля, овощей и плодов.

23. Классификация способов хранения плодоовощной продукции и картофеля. Их недостатки и преимущества.

24. Обоснование режимов хранения плодоовощной продукции и картофеля.

25. Полевые способы хранения овощей и картофеля. Устройство буртов и траншей. Техника хранения продукции в буртах и траншеях. Международные стандарты на полевые способы хранения.

26. Хранение овощей и картофеля в стационарных хранилищах. Строительно-конструктивные особенности овощекартофелехранилищ. Устройство и назначение активной вентиляции продукции.

27. Технология закладки продукции на длительное хранение. Характеристика за-кромного, секционного и навалного способов хранения, их преимущества и недостатки.

28. Способы бестарного хранения и хранения в таре плодов и овощей, картофеля. Виды тары, используемой для хранения разных видов продукции.

29. Хранение плодоовощной продукции в регулируемой (РГС) и модифицированной (МТС) газовой среде. Теоретическое обоснование, режим хранения продукции. Техника безопасности при работе в холодильных камерах с РГС.

30. Особенности продуктов сельского хозяйства как объектов хранения. Влияние абиотических и биотических факторов на хранящиеся объекты.

31. Научные принципы хранения (консервирования) продукции растениеводства (по Я.Я. Никитинскому).

32. Особенность условий хранения картофеля по периодам (лечебный, основной, весенний). Способы регулирования режимов по периодам хранения.
33. Характеристика картофеля как объекта хранения, оптимальные условия хранения картофеля.
34. Общая характеристика методов переработки плодов и овощей.
46. Естественные нормы убыли массы плодов и овощей при хранении. Методика установления размера потерь продукции при хранении.
7. Рынок сельскохозяйственной продукции Российской Федерации (история развития, современное состояние).
8. Рынок сельскохозяйственной продукции Калининградской области (отрасли специализации, современное состояние, тенденции развития).
18. Значение посреднических организаций на рынке сельскохозяйственной продукции.
20. Конкуренция на рынке сельскохозяйственной продукции.
21. Методы повышения конкурентоспособности продовольственных товаров.
22. Регулирование внешней торговли продовольственными товарами в Российской Федерации.

4 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Хранение и реализация продукции растениеводства» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 35.03.04 Агрономия.

Преподаватель-разработчик – Барановская Е.А., канд. биол. наук

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен заведующим кафедры агрономии и агроэкологии.

Заведующая кафедрой



О.М. Бедарева

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен методической комиссией института агроинженерии и пищевых систем (протокол № 07 от 27 августа 2024 г).

Председатель методической комиссии _____



М.Н. Альшевская