

Махачкала 2024

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет имени М.М. Джамбулатова» Аграрно-экономический техникум

СОГЛАСОВАНО:



Директор АЭТ

подпись

Магомедов Д.А.

Одобрено на заседании ПЦК

Общепрофессиональных,
специальных дисциплин

20 «декабря» 2024 г., протокол № 4



Председатель ПЦК

(подпись)

Ф.А. Ашурбекова
(инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие положения.	Результаты освоения	стр. 3
2.	Формы промежуточной, аттестации	текущей	стр. 8
3.	Оценка освоения теоретического	профессионального	стр. 9
4.	Оценка по учебной и производственной практике		стр. 79
5.	Контрольно – оценочные материалы для экзамена	квалификационного	стр. 83
6.	Таблица результатов обучения по профессиональному модулю		стр. 121

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности: производство и первичная обработка продукции растениеводства.

Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ОПОП в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

Итогом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

1.1. Профессиональные и общие компетенции:

Общие компетенции	
1	2
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- объяснение сущности и социальной значимости избранной специальности.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрация способности 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.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация умений использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- проявление интереса к дополнительной информации по специальности, расширению кругозора; - планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.

Таблица 2

2. Формы промежуточной и текущей аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Формы контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущая аттестация
МДК.01.01	Экзамен	Защита лабораторных и практических работ, рефератов, проектов, презентаций. Оценка выполнения тестовых заданий. Контроль выполнения домашних заданий и самостоятельных работ.
МДК.01.02	Экзамен	Защита лабораторных и практических работ, рефератов, проектов, презентаций. Оценка выполнения тестовых заданий. Контроль выполнения домашних

		заданий и самостоятельных работ.
УП	Дифференцированный зачет	Оценка проверочных заданий по учебной практике. Наблюдение и оценка выполнения работ по учебной практике
ПП	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике
ПМ.01	Дифференцированный зачет	Публичный, индивидуальный. Выполнение практического задания на изготовление продукции
ПМ.02	Дифференцированный зачет	Публичный, индивидуальный. Выполнение практического задания на изготовление продукции

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: устные ответы, контрольные работы, тестирование, защита лабораторно – практических работ, рефератов, доклады, проектов, конкурсы, викторины.

3.2 Типовые задания для текущей аттестации по профессиональному модулю

Практическое занятие № 1

«Морфологическая и биологическая характеристика озимых зерновых культур»

Задания для оценки У1 – У4;31 -36; ОК 2; ОК3, ОК 4, ОК6; ПК 1.1; ПК1.2

Цель: 1. Формировать умение анализа семенного и снопового материала с\х культур.

2. Способствовать развитию у студентов аналитического мышления;

3. Научить использовать теоретический материал для решения агрономических задач.

Задание. 1.Изучить морфологические особенности озимой ржи. 2. Ознакомится с районированными сортами ржи.

Контрольное задание: Составить таблицу по отличительным признакам озимых культур

Признаки	Пшеница мягкая	Рожь посевная
Форма колоса		
Плотность колоса		
Ости		
Форма зерна		
Соломина под колосом		
Консистенция зерна		
Наличие хохолка		
Обмолот		
Сорт		

Практическое занятие № 2

Тема 2.1.Зерновые и крупяные культуры

«Морфологическая и биологическая характеристика зерновых и крупяных культур»

Задания для оценки У1 – У4;31 -36; ОК 2; ОК3, ОК 4, ОК6; ПК 1.1; ПК1.2

Цель

1. Формировать умение анализа семенного и снопового материала с\х культур.

2. Способствовать развитию у студентов аналитического мышления;
3. Научить использовать теоретический материал для решения агрономических задач.

Задание.

1. Ознакомиться с родовыми отличиями хлебов I и II групп.
2. Определить зерновые культуры по плодам – зерновкам.
3. Изучить и зарисовать анатомическое строение зерновки пшеницы.
- 4.

Контрольное задание: Заполнить таблицу «Отличия хлебных злаков по соцветиям и плодам»

Культура	Соцветие	Зерновка
Рожь культурная		
Пшеница		
Овес посевной		
Ячмень культурный		
Просо метельчатое		
Сорго обыкновенное		
Рис культурный		
Кукуруза культурная		

Практическое занятие № 3
«Морфологическая и биологическая характеристика масличных культур»

Задания для оценки У1 – У4;31 -36; ОК 2; ОК3, ОК 4, ОК6; ПК 1.1; ПК1.2

Цель

- 1.Формировать умение анализа семенного и снопового материала с\х культур.
2. Способствовать развитию у студентов аналитического мышления;

Задания.

1. Изучить особенности строения масличных культур.
2. 3. Ознакомиться с образцами масел различных культур и показателями их качества.

Методические указания по выполнению заданий изложен в практикуме на стр. 147 - 174.

Контрольное задание:

Заполнить таблицу «Отличительные признаки масличных культур»

Культура	Стебель	Соцветие	Лист	Плоды	Семена
Подсолнечник					
Клеверина					
Ляллеманция					
Арахис					
Горчица белая					
Рапс					
Рыжик					

Самостоятельная работа № 3
«Технология хранения сизой горчицы в условиях Тюменской области».

Задания для оценки У1 – У4;31 -36; ОК 2; ОК3, ОК 4, ОК6; ПК 1.1; ПК1.2

Цель: 1.Обобщить и систематизировать изученный материал.

2. Развивать навыки работы с разного вида источниками.

3.Развитие творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности.

Задание: составить опорный конспект на тему «Технология хранения сизой горчицы в условиях Дагестана.

Изучив, особенности технологии хранения сизой горчицы в условиях Дагестана, необходимо ответить в опорном конспекте на следующие вопросы:

- ботанические и биологические особенности сизой горчицы;

- хранение в условиях Дагестана.

Тема 2.6. Кормовые сеяные травы

Практическое занятие № 8

«Морфологическая и биологическая характеристика бобовых трав»

Задания для оценки У1 – У4; 31 -36; ОК 2; ОК3, ОК 4, ОК6; ПК 1.1; ПК1.2

Цель

1. Формировать умение анализа снопового материала с\х культур.
2. Способствовать развитию у студентов аналитического мышления;
3. Научить использовать теоретический материал для решения задач.

Задания. 1. Изучить морфологические особенности многолетних бобовых трав.

2. Определять их по семенам, плодам, цветущим растениям.
 3. Определять виды клевера, люцерны, эспарцета, донника и подвиды клевера лугового.
- Методические указания по выполнению заданий изложен в практикуме на стр. 200- 213.

Тема 3.1. Общее устройство и принципы работы машин для заготовки кормов

Практическая работа № 7

Наименование работы: Изучение устройства пресс-подборщика, подготовка к работе.

Задания для оценки 33; 34; У8; ПК 1.1; ОК1 – ОК5

Цель работы: Углубить и расширить знания по пресс-подборщику, подготовка его к работе.

Время проведения: 2 часа

Наглядные пособия: Учебная литература

Содержание работы и последовательность выполнения операций:

1. Ознакомится с технологическим процессом пресс-подборщика ПР-1520, путем запуска пресса и наблюдения за рабочими органами машины.
2. Разобраться в последовательности работы вязального устройства и механизма сбрасывания.
3. Проверить основные регулировочные размеры и при необходимости выполнить регулировки с соблюдением техники безопасности.

Тема 3.2. Общее устройство и принципы работы зерноуборочных машин

Тестирование (1 уровень)

Задания для оценки 33; 34; У8; ПК 1.1; ОК1 – ОК5

1. От чего зависит высота установки вала мотовила
 - А) Скорости жатки
 - Б) Высоты стеблестоя
 - В) Вида убираемой культуры
 - Г) Скорости вращения мотовила
2. Окружная скорость планки мотовила должна быть:
 - А) Равна скорости жатки
 - Б) Меньше скорости жатки
 - В) Больше скорости жатки в 1,5-2 раза
 - Г) Меньше скорости жатки в 1,5-2 раза
3. Насечка на сегментах режущего аппарата жатки необходима для:
 - А) Предотвращения выкалывания стеблей
 - Б) Упрочнения лезвия сегмента
 - В) Чтобы не затачивать сегменты при затуплении
 - Г) Лучшего срезания стеблей
4. Как регулируется длина резки стеблей измельчителем силосоуборочного комбайна
 - А) Скоростью вращения и количеством ножей барабана измельчителя
 - Б) Количеством ножей на барабане измельчителя
 - В) Скоростью движения комбайна

- Г) Длиной стеблей растений
5. Регулировка по устранению недомолота зерна молотильным аппаратом зерноуборочного комбайна производится
- А) Скоростью комбайна
 - Б) Частотой вращения молотильного барабана и положением подбарабана
 - В) Положением подбарабана
 - Г) Частотой вращения приемного бitera
6. Регулировка по устранению повышенного дробления зерна при обмолоте
- А) Скорость комбайна
 - Б) Частотой вращения барабана и положением подбарабана
 - В) Положением подбарабана
 - Г) Частотой вращения отбойного бitera
7. Регулировка по устранению потерь недомолоченных колосьев молотилкой
- А) Частота вращения вентилятора
 - Б) Угол наклона удлинителя верхнего решета
 - В) Скорость колосового элеватора
 - Г) Скорость движения комбайна
8. Выбрать рабочий орган для разделения смеси пшеницы и овса
- А) Решето с круглыми отверстиями
 - Б) Решето с прямоугольными отверстиями
 - В) Триер
 - Г) Решето с овальными отверстиями
9. Разделение зерносмеси по толщине зерна производится с помощью
- А) Решет с продолговатыми отверстиями
 - Б) Решет с круглыми отверстиями
 - В) Триером
 - Г) Наклонной горкой
10. При работе зерноуборочного комбайна выявлено зерно в полове. Пути устранения
- А) Уменьшить частоту оборотов вентилятора
 - Б) Отрегулировать зазор в подбарабанье
 - В) Уменьшить скорость комбайна
 - Г) Отрегулировать жалюзи решета
11. Какой способ уборки следует применить для уборки зерновых сильно засоренных сорными растениями
- А) Прямое комбайнирование
 - Б) Раздельный способ уборки
 - В) Уборка методом очеса на корню
 - Г) Скашивание с обмолотом на стационаре

Время на выполнение: 15 мин. Критерий оценивания: За правильные ответы на вопросы выставляется положительная оценка – по 1 баллу. За неправильный ответ на вопрос выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Оценки: «5» - 11 баллов; «4» - 8 баллов; «3» - 3-4 баллов; «2» - менее 5 баллов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Б	В	А	А	Б	Б	Б	В	А	А	Б

Практическое занятие № 1 «Государственный сортовой и семенной контроль»

Цель работы:

1. Формирование целостной мыслительной деятельности на основе межпредметных связей;
2. Научить анализировать информацию, систематизировать, классифицировать по заданным признакам ГОСТа;
3. Сформировать умение находить, описывать, различать, распознавать посевные качества семян, чистосортность посевов.
4. Сформировать умение определять чистоту семян и показатели качества сортовых посевов.

Задание 1:

1. Ознакомьтесь с методическими рекомендациями.
2. Проведите опыт по определению чистоты семенного материала.
3. Сделайте вывод о качестве семенного материала.

Оборудование: методические рекомендации, семена, весы, лупа, ГОСТ 52325-2005 Сортосеменные и посевные качества семян, ГОСТ 20290-74, бланки документы на семенные качества семян

Определение чистоты семян (содержание семян основной культуры в процентах) проводят по двум навескам установленного размера (от 2 до 200 г в зависимости от крупности семян культуры). Выделенные для анализа навески разбирают на семена основной культуры и отход. Для отделения мелкого отхода навески просеивают на решетках с соответствующими отверстиями. К отходу относятся:

- крупные и мелкие семена основной культуры;
- раздавленные, проросшие и загнившие семена;
- битые и поврежденные вредителями семена;
- семена сорных и других культурных растений, головневые мешочки, склеротии спорыньи, живые и мертвые вредители семян;
- комочки земли, камешки, песок, кусочки стеблей, цветочные чешуи, плодовые и семенные оболочки и другие примеси.

Засорение образца семенами сорных и культурных растений определяют поштучно в выделенных навесках и в остатке среднего образца. Также весь средний образец подвергается учету головневых мешочков, склеротий спорыньи.

При определении чистоты семян руководствуются строгими допусками в отклонениях между результатами анализа двух навесок. В случае, если разница между двумя навесками окажется больше допустимой, проводится отбор и анализ третьей навески. Вычисление чистоты семян в этом случае должно быть проведено на основании тех двух навесок, которые находятся в пределах допустимых отклонений между их показателями.

Задание 2:

1. Ознакомьтесь с методическими рекомендациями.
2. Проведите апробацию яровой пшеницы.
3. Сделайте вывод о качестве снопового материала.

Оборудование и материалы: Методические указания, ГОСТ 52325-2005 Сортосеменные и посевные качества семян, ГОСТ 20290-74, рабочая тетрадь, шпагат, сноповый материал, бланки актов апробации семенных посевов.

Цель сортового контроля - установить соответствуют ли посевы на корню тому сорту, который обозначен в документах на высеянные семена, а также определить степень сортовой чистоты (типичности) и пригодность посева на семенные цели.

Определение сортовых качеств семян осуществляется методами апробации, грунтового и лабораторного сортового контроля.

Анализ апробационного снопа:

При разборе апробационного снопа выделите стебли в следующие группы:

- основного сорта апробируемой культуры;
- других видов, разновидностей и сортов апробируемой культуры (сортовая примесь);
- основной культуры, пораженной различными видами головни, фузариозом и другими заболеваниями;
- трудноотделимых культурных растений;
- трудноотделимых сорняков;
- злостных сорняков;
- ядовитых сорняков;
- карантинных сорняков;
- недоразвитые стебли основной культуры.

Пример: В результате анализа растений пшеницы сорта Тюменская 80 установлено, что стеблей основного сорта - 1600, других сортов и разновидностей - 17, в том

числе мильтурум -2, альбидум - 3, гордиформе - 12; стеблей основной культуры, пораженных головней - 7 (в том числе пыльной головней - 3. твердой головней - 4); трудноотделимых культурных растений - 10, в том числе ячменя - 10; трудноотделимых сорняков - 5; недоразвитых стеблей пшеницы - 56.

Для вычисления процента сортовой чистоты в числитель дроби записывают количество стеблей основного сорта (1600), умноженное на 100; в знаменатель - количество стеблей основного сорта (1600) плюс количества стеблей других сортов и разновидностей (17)

Сортовая чистота: $1600 \times 100 / 1600 + 17 = 98,94 \%$

Для вычисления процента засоренности посева трудноотделимыми культурными растениями в числитель записывают количество стеблей трудноотделимых культурных растений (10), умноженное на 100, а в знаменатель - количество стеблей основного сорта (1600) плюс количество 26 стеблей других сортов и разновидностей (17) плюс количество стеблей трудноотделимых культурных растений (10).

Засоренность трудноотделимыми культурными растениями (ячменем):

$10 \times 100 / 1600 + 17 + 10 = 0,6\%$

Засоренность посева трудноотделимыми сорняками вычисляют так же, как и засоренность трудноотделимыми культурными растениями. Для вычисления процента поражения посева пыльной головней в числитель дроби записывают количество стеблей, пораженных пыльной головней (3), умноженное на 100, в знаменатель дроби записывают общее количество стеблей основного сорта (1600) плюс других сортов и разновидностей (17) плюс количество стеблей, пораженных головней:

$3 \times 100 / 1600 + 17 + 3 = 0,2 \%$

Поражение посева твердой головней вычисляют так же, как и пыльной.

Полученные данные заносят в раздел акта апробации «Результаты анализа», при чем по карантинным сорнякам в акте записывают их количество и название.

Сделать расчет сортовой чистоты, если

В результате анализа растений пшеницы сорта Тюменская 80 установлено, что стеблей основного сорта - 11547, других сортов и разновидностей - 9, в том числе мильтурум -4, альбидум - 2, гордиформе - 3; стеблей основной культуры, пораженных головней - 8 (в том числе пыльной головней - 4. твердой головней - 4); трудноотделимых культурных растений -22, в том числе ячменя - 16; трудноотделимых сорняков -13; недоразвитых стеблей пшеницы -28.

Данные занести в Акт апробации.

Внеаудиторная самостоятельная работа № 3 «Апробация овощных культур»

Цель: 1.Обобщить и систематизировать изученный материал.

2. Развивать навыки работы с разного вида источниками.

3. Развитие творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности.

Задание: проанализируйте нижеперечисленные, ГОСТ стандарты на апробация овощных культур, составьте опорный конспект отражающий:

- понятие и особенности апробации овощных культур;
- сроки и методы отбора образцов;
- заполнение необходимой документации.

Учебная практика

4. Оценка по учебной и производственной практике

4.1. Общие положения

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка:

- 1) практического опыта и умений;
- 2) профессиональных и общих компетенций.

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, либо образовательного учреждения (для учебной практики).

4.2. Форма аттестационного листа по учебной практике

Характеристика

учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики

ФИО _____,

обучающийся(ая) по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

в объеме 72 часов с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

В организации _____

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики.	Кол-во час.	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика
Организация рабочего места, подбор инструментов, оборудования и машин		выполнено
Оценка качества семян, сырья и сельскохозяйственных продуктов		выполнено
Ведение документации на семенной материал, технологических карт		выполнено
Определение норм, сроков, расчётов и способов посева и посадки сельскохозяйственных культур		выполнено
Определение основных показателей качества продукции растениеводства		выполнено
Работа с технологическим оборудованием, применяемым в процессе обработки продукции растениеводства		выполнено
Выполнение технологии первичной обработки сельскохозяйственной продукции растениеводства		выполнено

Дата «__» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики

Подпись ответственного лица организации

1. Таблица результатов обучения по профессиональному модулю

1. Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

При изучении профессионального модуля ПМ.01 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья у студентов формируются следующие **компетенции**:

Код	Результат обучения
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
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 гармонизаций 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
------	--

В результате освоения профессионального модуля «Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях», предусмотренными ФГОС СПО по специальности 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья, обучающийся должен **знать:**

З 1. назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования;

З 2. требования нормативно-технической документации к качеству зерна и семян, готовой продукции, основные технологические операции, принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования при очистке, вентилировании, сушке, распределении по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян крупяной и комбикормовой продукции;

З 3. порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики при хранении и переработке зерна и семян, меры борьбы с вредителями хлебных запасов, технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей;

З 4. принципы работы и устройство оборудования для сортировки, кондиционирования и измельчения зерна и семян;

З 5. технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупу, правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования и дробления крупы, гидротермической обработки крупяных культур;

З 6. порядок приема, перемещения зерна, распределения его по силосам, технологические схемы измельчения различных видов сырья для производства комбикормовой продукции, схемы гранулирования, правила дозирования и смешивания компонентов комбикормов;

З 7. правила маркировки и упаковки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации по хранению и переработке зерна и семян

уметь:

У 1. визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования;

У 2. подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян, эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян, распределения зерна по силосам для хранения с учетом его качества, подготовки зернового сырья к помолу, формирования помольных смесей в соответствии с рецептурой, измельчения зерна и промежуточных продуктов, их сепарирования по круп-

ности и качеству, подготовки зернового сырья к шелушению, шелушения, сортирования продуктов шелушения, шлифования и полирования крупы, гидротермической обработки зерна, очистки и измельчения сырья, гранулирования комбикормов, дозирования компонентов комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов для различных видов и возрастных групп сельскохозяйственных животных и птиц в соответствии с рецептурой, упаковки и маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, и семян, настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки зерна и семян, вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян

Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

МДК01.01 Технология зерна и семян

Процедура оценивания	Шкала и критерии оценки, балл (%)	
<p>Тестирование для проведения текущей аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя:</p> <p>Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа;</p> <p>Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа.</p> <p>Время выполнения итогового тестирования – 40 минут:</p> <p>Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин);</p> <p>Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин);</p> <p>Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).</p>	<p>Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов.</p> <p>Выполнение обучающимся задания № 3 оценивается по следующей балльной шкале: 40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов</p>	<p>Выполнение обучающимся задания оценивается по следующей балльной шкале:</p> <p>Задание 1: 0-20 баллов</p> <p>Задание 2: 0-40 баллов</p> <p>Задание 3: 0-40 баллов</p> <p>90 и более (отлично) – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретируется полученный результат.</p> <p>70 и более (хорошо) – ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика.</p> <p>50 и более (удовлетворительно) – ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика.</p> <p>Менее 50 (неудовлетворительно) – ответы неправильные или неполные.</p>

<p>Тестирование для проведения промежуточной аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя:</p> <p>Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа;</p> <p>Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа.</p> <p>Время выполнения итогового тестирования – 40 минут:</p> <p>Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин);</p> <p>Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин);</p> <p>Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).</p>	<p>Выполнение обучающимся задания № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов.</p> <p>Выполнение обучающимся задания № 3 оценивается по следующей балльной шкале: 40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов</p>	<p>Выполнение обучающимся задания оценивается по следующей балльной шкале:</p> <p>Задание 1: 0-20 баллов</p> <p>Задание 2: 0-40 баллов</p> <p>Задание 3: 0-40 баллов</p> <p>90 и более (отлично) – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретируется полученный результат.</p> <p>70 и более (хорошо) – ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика.</p> <p>50 и более (удовлетворительно) – ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика.</p> <p>Менее 50 (неудовлетворительно) – ответы неправильные или неполные.</p>
---	--	---

Оценочные материалы для проведения текущего контроля закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатор)	Задание-мультимедиа в обучении по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Совокупность свойств продукции, которые обуславливают ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с целевым назначением, это	А) Лежкость; Б) Продуктивность; В) Качество	В	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 ПК 3.5	3, У	1
2.	К какой степени качества относятся продукты полноценные, или стандартные, по всем показателям отвечающие требованиям стандартов (качество дифференцировано по товарным сортам и классам), пригодные к употреблению на определенные цели без каких-либо ограничений и реализуемые по установленным ценам:	А) К первому; Б) Ко второму; В) К третьему.	А	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 ПК 3.5	3, У	1

3.	К какой степени качества относятся продукты неполноценные, или нестандартные (по одному или нескольким показателям, не отвечающим требованиям стандартов), непригодные к употреблению на пищевые и другие цели, реализуемые со скидками с цены, установленной на стандартную продукцию	А) К первому Б) Ко второму В) К четвертому	Б	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1
----	--	--	---	---------------------------------	------	---

4.	К какой степени качества относятся продукты не пригодные к употреблению на пищевые цели, так как могут быть токсичными для людей, но пригодные к употреблению на технические или кормовые цели	А) К четвертому Б) Ко второму В) К третьему	В	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	3, У	1
5.	К механическим потерям при хранении относятся:	А) просыпи; Б) самосогревание; В) прорастание	А	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	3, У	1
6.	К биологическим потерям при хранении относятся:	А) просыпи; Б) самосогревание; В) растрескивание	Б	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	3, У	1
7.	Неизбежные потери в массе продукции при хранении являются:	А) естественной убылью; Б) технической убылью; В) техническим браком	А	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	3, У	1
8.	Потери, которые образуются при использовании продукции не по назначению называются:	А) явными; Б) скрытыми; В) неучтенными	Б	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	3, У	1
9.	К абиотическим факторам, влияющим на сохранность продукции растениеводства при хранении относятся:	А) дыхание; Б) брожение; В) температура	В	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	3, У	1

10.	Положение, которое не рассматривается в стандартном определении качества продукции:	А) качество дифференцируют в соответствии с левым назначением продукции; Б) качество обусловливает пригодность продукции удовлетворять потребности; В) качество сберегает количество	В	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1
-----	---	--	---	------------------------------	------	---

		продукции; Г) качество – это совокупность свойств продукции.				
11.	Натура зерна – это: Натура зерна – это:	А) состояние зерна; Б) масса зерна в определенном объеме; В) плотность зерна; Г) форма, размеры и цвет зерна.	Б	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1
12.	Абиотические факторы, влияющие на сохранность продуктов:	А) интенсивность процессов жизнедеятельности; Б) почвенно-климатические условия; В) теплофизические процессы; Г) условия внешней среды	Г	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1
13.	Следствие анаэробного дыхания зерна:	А) выделение большого количества тепла; Б) выделение воды; В) плесневение зерна; Г) расходование большого количества кислорода.	А	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1
14.	Прибор для определения натурности зерна:	А) валориграф; Б) диафаноскоп; В) ИДК-1; Г) пурка.	Г	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1

15.	Принцип, когда продукты сохраняются в живом состоянии, с присущим им обменом веществ, без всякого подавления процессов жизнедеятельности называется:	А) биоз Б) анабиоз В) ценоанабиоз	А,	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1
-----	--	---	----	------------------------------	------	---

16.	Хранение продуктов при пониженных температурах, которые замедляют процессы обмена веществ в тканях, снижают активность ферментов, приостанавливают развитие микро-	А) термоанабиоз; Б) сероанабиоз; В) аноксианабиоз	А	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1
-----	--	---	---	------------------------------	------	---

	организмов, называется:					
17.	Хранение продукции в охлажденном состоянии, при пониженных температурах, близких к 0° С, называется:	А) криоанабиоз; Б) психроанабиоз; В) осмоанабиоз	Б	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1
18.	Зерно пшеницы, ячменя и овса сушат до содержания влаги:	А) 14 % Б) 16 % В) 22 %	А	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1
19.	К посторонним примесям в зерне относится:	А) семена сорных растений Б) проросшие зерна В) зерно основной культуры	А	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1

20.	Из какой злаковой культуры вырабатывают манную крупу?	А) овес; Б) пшеница; В) ячмень;	Б	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1
21.	В зависимости от чего мука подразделяется на виды?	А) в зависимости от качества; Б) в зависимости от соотношения частей зерна; В) в зависимости от зерновой культуры, из которой мука получена; Г) в зависимости от способа помола.	В	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1
22.	К показателям качества, которые обязательны для всех партий зерна любой культуры, используемых на любые цели, относятся:	А) признаки свежести и зрелости зерна; Б) содержание ядра и цветковых семян любой культуры, используемых на любые цели, дополнительные показатели	А	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1

23.	В зависимости от влажности зерно злаков подразделяют на:	А) средней сухости; Б) мокрое; В) пересушенное	А	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1
24.	Содержание влаги в сыром зерне составляет:	А) до 14%; Б) 15,6-17 %; Г) более 17%	Г	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1

25.	Критическая влажность для хранения зерна составляет:	А) 14,5-15,5% Б) до 10% В) 5-8%	А	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1
-----	--	---------------------------------------	---	---------------------------------	------	---

26.	Натура зерна пшеницы в среднем составляет:	А) 750-780 г/л; Б) 250-280 г/л; В) 400-450 г/л	А	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1
27.	Натура зерна ржи в среднем составляет:	А) 150-180 г/л; Б) 420-450 г/л; В) 700-720 г/л	В	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1
28.	Натура зерна ячменя в среднем составляет:	А) 600-630 г/л; Б) 430-440 г/л; В) 300-340 г/л	А	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1
29.	Натура зерна овса в среднем составляет:	А) 250-280 г/л; Б) 150-180 г/л; В) 460-500 г/л	В	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1
30.	Содержание сырой клейковины в зерне пшеницы колеблется:	А) 55-60 %; Б) от 7 до 50 %; В) 65-75 %	Б	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1

Оценочные материалы для проведения текущего контроля открытого типа (7 семестр)
МДК 01.02 Технология переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Масса зерна в определенном объеме, в граммах на 1 литр (г/л), называется: Масса зерна в определенном объеме, в граммах на 1 литр (г/л), называется:?		натура.	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	4

2.	Комплекс белковых веществ зерна, способных при набухании в воде образовывать связную эластичную массу, называется:	-	клейковина	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	3, У	4
3.	Наличие в зерне насекомых и клещей называется	-	зараженность зерна	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	3, У	5
4.	Качество клейковины сильной пшеницы должно быть не ниже ...	-	1 группы	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	3, У	5

5.	Скрытые потери в продукции это потери результате	-	скрытой зараженности вредителями	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	3, У	5
6.	Содержание клейковины в зерне сильной пшеницы должно быть не менее ...	-	28 %	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	3, У	6
7.	К вредной примеси в зерне относятся: К вредной примеси в зерне относятся:	-	семена сорняков, содержащие гликозиды	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	3, У	4

8.	Как называется вид размола, в результате которого получают муку с отрубями?	-	простой	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	4
9.	Показатель качества зерна, который нельзя улучшить при послеуборочной обработке -	-	стекловидность	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	4
10.	Теплопроводность - это свойство зерно-вой массы -	-	передовать тепло	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	5
11.	Рекомендуемая температура хранения муки	-	+5+15 °С	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	4

12.	Режим хранения семян зерновых культур при влаж-ности до 14 %	-	в сухом состоянии	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	5
13.	Основное мероприятие по борьбе со скрытыми поте-рями с/х продуктов	-	рациональное ис-пользование про-дукции по целевому назначению	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	4
14.	Крупа из проса	-	пшено	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	3
15.	Культура, зерновая масса которой име-	-	овёс	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	5

	ет наиболее низ- кую сыпучесть					
16.	Состояние зерна- хлебных злако в при влажность и 16%	-	влажное	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	3, У	6
17.	Культура, из- зерна которой вырабаты- вают перлову ю крупу	-	ячмень	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	3, У	6
18.	Самый эффекти в- ный способ охла- ждения зерново й массы – это	-	активное вентили- рование	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	3, У	5
19.	Мероприятия, по- вышающие устой- чивость зерново й массы	-	очистка от приме- сей и сушка	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	3, У	5
20.	Агент сушки это-	-	смесь топочных	ОК 1 – ОК 9,	3, У	5

			газов кислородом	с ПК 3.1 – ПК 3.5		
21.	Для очистки- зерна от примесей при- меняют	-	ворохоочистители	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	3, У	7
22.	В результате- хра-	-	самосогревания	ОК 1 – ОК 9,	3, У	7

	нения влажног о зерна начинаетс я процесс			ПК 3.1 – ПК 3.5		
23.	К минеральны м примесям в зерно- вом ворохе относят	-	комочки земли	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	3, У	5
24.	Комплекс сложных биохимических процессов в зерне и семенах при хра- нении, приводящих к улучшению их посевных и техно- логических ка- честв, получи л название:	-	послеуборочное дозревание	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	3, У	6
25.	Явление самопро- извольного повы- шения температу- ры зерновой массы, вследствие проте- кающих в ней фи- зиологических процессов и пло- хой теплопровод- ности, называется:	-	самосогревание	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	3, У	6
26.	Из зерновой- масса поступающей на	-	пробы	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	3, У	6

	ХПП, для состав - ления образца от- бирают ...					
27.	Влажность партии зерна определяют по ...	-	среднесуточному образцу	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	5
28.	Количество воздуха в м ³ , нагнетаемое на 1 т зерна в час, называет- ся:	-	удельная подача	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	4
29.	Влажность продук- та, при которой в нем появляется свободная вода, носит название:	-	критической	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	4
30.	Способность зер- новой массы за- полнять любы е емкости и истекать из них называется:	-	сыпучесть	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	4

Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Содержание сырой клейковины в зерне пшеницы колеблется:	А) 55-60 %; Б) от 7 до 50 %; В) 65-75 %	Б	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1
2.	Высоким считается содержание сырой клейковины в зерне пшеницы:	А) более 28 %; Б) 15 %; В) 20 %	А	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1
3.	Угол естественного откоса у овса может быть:	А) от 31 ⁰ до 54 ⁰ ; Б) от 23 ⁰ до 30 ⁰ ; В) от 15 ⁰ до 20 ⁰	А	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1
4.	Угол естественного откоса у пшеницы может быть:	А) от 31 ⁰ до 54 ⁰ ; Б) от 23 до 38 ⁰ ; В) от 15 ⁰ до 20 ⁰	Б	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1
5.	критическая влажность сои лежит в интервале:	А) от 10 до 12 %;; Б) от 14 до 15 %; В) от 15 до 17 %.	А	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1
6.	критическая влажность зерна кукурузы лежит в интервале:	А) не более 14 %; Б от 14 до 16 %; В) свыше 16 до 17 %; г) свыше 17 %.	А	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1
7.	критическая влажность семян подсолнечника лежит в интервале:	А) не более 7 %; Б от 7,1 до 8,0 %; В) свыше 8,1 до 9,0 %; г) свыше 9,0 %..	А	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1

8.	Явление само-произвольного повышения температуры зерно-массы, вследствие протекающих в ней физиологических процессов и плохой теплопроводности, называется:	А) самосогревание; Б) прорастание; В) дозревание	А	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1
9.	Мощные промышленные предприятия для приема, обработки, хранения и отпуски зерна называется:	А) элеваторы; Б) бункеры; В) силосы	А	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1

10.	Как называю охлаждение, когда зерновую массу не перемещают и принудительно не нагнетают в нее воздух:	А) активное; Б) пассивное; В) принудительное	Б	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1
11.	К какому виду относится мука, которая почти не содержит клейковины, поэтому используется в смеси с пшеничной мукой, богата витаминами группы В и железом:	А) чечевичная; Б) перловая; В) ржаная	В	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1

12.	К какому виду относится мука, которая характеризуется повышенным содержанием белка, кальция и железа, содержит лецитин, снижающий уровень холестерина:	А) гречневая; Б) соевая В) кукурузная	А	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1
13.	К какому виду относится мука, которая используется в составе смесей для диетического и детского питания, рекомендуется при заболеваниях:	А) чечевичная; Б) кукурузная; В) гороховая	Б	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1
	желудочно-кишечного тракта:					

14.	К какому виду относится мука, которая характеризуется повышенным содержанием витаминов Е, В1, калия, кальция, цинка и железа (наравне с гречневой мукой) по сравнению с мукой из злаковых культур, белок по составу незамени-	А) кукурузная; В) ржаная; В) гороховая	В	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1
-----	---	--	---	------------------------------	------	---

	нимых аминокислот сходен с белком мяса:					
15.	Следствие анаэробного дыхания зерна:	А) выделения большого количества тепла; Б) выделения спирта; В) расходование большого количества кислорода.	Б	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1
16.	Дробленая крупа из гречихи:	А) дробленка; Б) продел; В) ядрица.	Б	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1
17.	Прибор для определения стекловидности зерна:	А) диафаноскоп; Б) ИДК-1; В) пурка	А	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1
18.	Шлифованная крупа из ячменя:	А) ядрица; Б) перловая; В) артек.	Б	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1
19.	Культура, имеющая самую низкую массу зерна:	А) пшеница; Б) овес; В) рожь.	Б	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1

20.	Сыпучесть — это способность зерна ... по какой-либо поверхности.	А) перемещаться; Б) ссыпаться; В) подбираться	А	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1
21.	Абсолютные отходы используются следующим образом:	А) на технические цели; Б) реализуются со скидкой с цены; В) уничтожаются и списываются	В	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1
22.	Прибор для определения качества клейко-вины:	А) валориграф; Б) ИДК-1; В) пурка.	Б	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1

23.	Для нестандартной продукции характерно следующее:	А) не допускается к реализации; Б) не отвечает требованиям стандарта хотя бы по одному показателю качества; В) не пригодна к употреблению в	Б	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1
-----	---	---	---	---------------------------------	------	---

		пищу.				
24.	Белок, входящий в состав клейковины пшеницы:	А) авенин; Б) глиадин; В) лейкозин.	Б	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1
25.	Температура, рекомендуемая для быстрого замораживания плодов:	А) 15-18 ⁰ С; Б) -20-25 ⁰ С; В) -30-36 ⁰ С	В	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1

26.	Вид убыли массы зерна при хранении, не относящийся к потерям:	А) просыпи; Б) распыл; В) усушка (испарение воды)	Б	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1
27.	Вид биологических потерь зерна на при хранении, относящихся к неизбежным:	А) дыхание; Б) прорастание; В) самосогревание	Б	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1
28.	Зараженность в зерне бывает:	А) поверхностная Б): скрытая В): явная	Б, В	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1
29.	Плесневение продуктов более интенсивно протекает:	А) при повышенной относительной влажно- сти воздуха; Б) при понижен- ной относитель- ной влажности воздуха В) при пони- женной концен- трации кислоро- да	А	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1
30.	Показатель, не являющийся признаком све- жести зерна:	А) вкус; Б) запах; В) форма	В	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	1

Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание во- проса	Вариан- ты отве- тов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код плани- руемых ре- зультатов обучения по дисциплине	Вре- мя вы- пол- не- ния (мин.)
1.	Натура какой- куль- туры составляе т 600-630 г/л		ячмень	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	5

2.	Основное назначение сильной пшеницы	-	производство хлеба высокого качества	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	4
3.	Способ пассивного охлаждения зерновой массы	-	переброска зернопогрузчиками	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	5
4.	Общая стекловидность зерна твердой пшеницы 1-го класса должна быть не ниже ...	-	70 %	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	5
5.	Сепаратор осуществляет	-	очистку от примесей	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	5
6.	Какая часть зерновки входит в состав крупы «рис полированный»?	-	эндосперм	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	6
7.	Какой вид крупы вырабатывают из целых ядер гречихи?	-	ядрица	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	6
8.	Семена каких культур содержат не большое количество крахмала	-	рапс	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	6
9.	Натура какой культуры составляет 750-780 г/л	-	пшеница	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	6
10.	От каких факторов зависит натур азерна	-	Влажность, засоренность, выполненность зерна	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	6
11.	Какая навеска раз-молотого зерна берется по стандартной методике для определения влажности зерна	-	5 г	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	4

12.	Какой метод определения влажности зерна является стандартным	-	по сухому остатку	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	3, У	4
13.	Какие скидки и (надбавки) взимаются с массы зерна за каждый процент влажности свыше (ниже) базисных кондиций	-	1 %	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	3, У	5
14.	У какой культуры определяют пораженность зерна клопами-черепашкам	-	пшеница	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	3, У	5
15.	У зерна, какого целевого назначения определяют стекловидность У зерна, какого целевого назначения определяют стекловидность	-	хлебопекарного	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	3, У	4

16.	Сколько целых зерен выделяют из среднего образца для определения стекловидности	-	100	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	3, У	4
17.	Сколько требуется воды для замешивания теста из 25 г муки при определении количества клейковины в зерне	-	14 мл	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	3, У	4

18.	Что подразумевают под качеством м клейковины	-	упругие свойства	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	6
19.	Какие скидки и (надбавки) взимаются с массы зерна за каждый процент сорной примеси свыше (ниже) базисных кондиций	-	1 %	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	5
20.	Какие скидки и (надбавки) взимаются с цены за каждые 10 г натуры зерна свыше (ниже) базисных кондиций		0,1 %	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	5
21.	Из какой культуры не вырабатывают крупу	-	рожь	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	4
22.	Какое физическое свойство облегчает затаривание	-	сыпучесть	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	3

	зерна в мешки и выгрузку в закрома?					
23.	По какой причине в хранилище может возникнуть низовое пластовое самосогревание зерновых масс?	-	Выгрузки тёплого зерна на холодный пол	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	З, У	4

24.	На сколько фракций делится зерно-вая масса в машинах первичной очистки от примесей?		4 фракции	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	3, У	5
25.	До какой максимальной температуры можно нагревать семена зерновых культур во время сушки на шахтных сушилках?		45 °С	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	3, У	6
26.	Какие показатели контролируют во время хранения зерна и семян?		Влажность, температура и зараженность амбарными вредителями	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	3, У	5
27.	Что понимают под		Общий объём воздуха-	ОК 1 – ОК 9,	3, У	4

	термином «удельная подача воздуха» при активном вентилировании зерновых масс?		ха, пронизывающий 1т зерна за 1 час	ПК 3.1 – ПК 3.5		
28.	Чем лаборанты отбирают пробы на комбинате хлебопродуктов при заготовке зерна в случае поломки пробоотборника?		щупом	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	3, У	5
29.	Какие показатели качества зерна относят к обязательным для всех партий на любые цели?		Влажность, сорную и зерновую примесь	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	3, У	5
30.	Какую примесь в составе зерновых масс называют вредной?		грибы-паразиты, нематоды, ядовиты есемена сорняков	ОК 1 – ОК 9, ПК 3.1 – ПК 3.5	3, У	5

Вопросы на установление последовательности.

Укажите правильную последовательность технологии послеуборочной обработки зер-на:

- А) хранение; Б) сушка зерна;
- В) предварительная очистка зерна;
- Г) первичная + вторичная очистка;
- Д) уборка.

Правильная последовательность: Д,В,Б,Г,А.

Укажите правильную последовательность приемки зерна на элеваторе:

- А) взвешивание зерна;
- Б) определение показателей качества зерна;
- В) отбор проб;
- Г) складирование;

Правильная последовательность: В, Б, А, Г.

В какой последовательности проходит технология производства перловой крупы: А) Вальцовый станок;

- Б) рассев;
- В) аспиратор;
- Г) шелушильно-шлифовальная машина; Д) магнитный сепаратор

Правильная последовательность: Д,Г,В,Б,А

В какой последовательности проходит технология производства пшеничной муки: А) Формирование готовой продукции

- Б) Вымол сходовых продуктов крупобразования и размол; В) Размол продуктов крупобразования и шлифования;
- Г) Драное измельчение зерна;
- Д). Гидротермическая обработка; Е) очистка зерна от примесей

Правильная последовательность: Е,Д,Г,В,Б,А

В какой последовательности проходит технология подготовки семян сои к посеву: А) проверка качества семенного материала;

- Б) сортировка и калибровка семян;
- В) протравливание;
- Г) инокуляция семян;

Правильная последовательность: Б, А, В, Г.

В какой последовательности проходит технология производства овсяных лепестковых хлопьев:

- А) шлифовка;
- Б) крупа овсяная высшего сорта;
- В) сортировка по крупности; Г) пропаривание и плющение; Д) сушка лепестков.

Правильная последовательность: Б,А,В,Г,Д.

Расположите в правильной последовательности производство гречневой крупы:

- А) гидротермическая обработка;
- Б) очистка зерна от примесей;
- В) сортирование продуктов шелушения, крупотделение и контроль крупы Г) калибрование зерна и шелушение;
- Д) упаковывание крупы в потребительскую и торговую тару

Правильная последовательность: Б,А,Г,В,Д

Вопросы на установление соответствия.

1. Установить соответствие разных видов элеваторов:

1 Элеваторы служат для хранения оперативных запасов зерна для текущего потребления. На эти предприятия поступает главным образом зерно из хранилищ первого звена, прошедшее первичную обработку. Несмотря на это, очистка и сушка зерна являются основными операциями.	А) перевалочные
2 Элеваторы используются для приема и перегрузки зерна с одного вида транспорта на другой.	Б) базисные
3 Элеваторы предназначены для длительного (в течение трех-четырех лет) хранения государственных зерновых резервов. К качеству зерна, поступающего на эти элеваторы, предъявляются повышенные требования.	В) производственные
4 Элеваторы, которые строят в сочетании с комбикормовыми, крупяными и мельничными заводами.	Г) фондовые

Правильное соответствие: 1-Б; 2-А; 3-Г; 4- В

2. Установить соответствие по терминам :

1 Свойство объекта непрерывно сохранять требуемые эксплуатационные показатели в течение (и после) срока хранения и транспортирования.	А) лёжкость
2 Продолжительность периода, в течение которого в партии (образце) сохраняется кондиционная всхожесть семян или всхожесть хотя бы единич-	Б) сохраняемость

ных семян при оптимальных условиях хранения семян кондиционной влажности	
3 Свойство зерна в течение определенного периода времени сохранять свои пищевые свойства и товарные качества.	В) долговечность семян

Правильное соответствие: 1-Б; 2-В; 3-А;

3. Установить соответствие по виду потерь продукции:

1 При дыхании зерна расходуется сухое вещество, уменьшается масса и меняется качество продукции.	А) распыл
2 Испарение влаги	Б) биологические потери
3 Потери части сыпучих продуктов (муки, крупы, сахара) при перевозке, хранении	В) физические потери

Правильное соответствие: 1-Б; 2-В; 3-А, В;

4. Установить соответствие научных принципов хранения продукции по Я.Я. Никитинскому

1. Способ хранения, предусматривающий сохранение продукта в состоянии, при котором резко замедляются или совсем не проявляются биологические процессы	А. ценоанабиоз
2. Способ хранения, предусматривающий создание условий, при которых развиваются желательные микроорганизмы, и предупреждается размножение нежелательных, портящих продукт микроорганизмов.	Б. биоз
3. Способ хранения, предусматривающий сохранение продукта в свежем или живом виде	В. абиоз
4. Способ, при котором в продукте отсутствуют живые организмы	Г. анабиоз

Правильное соответствие: 1-Г, 2-А, 3-Б, 4-В.

5. Установить соответствие, выбрав предлагаемые понятия и соответствующие им определения:

1. Масса 1 л зерна, выраженная в граммах	А. сыпучесть
2. Параметр, характеризующий консистенцию эндосперма	Б. натура
3. Способность зерновых масс, состоящих из множества отдельных твердых частиц, различных по размеру и плотности, менять свое расположение относительно друг друга при движении всей смеси называется	В. стекловидность

ся	
----	--

Правильное соответствие: 1–Б, 2–В, 3–А

6. Установить соответствие по режимам хранения зерновых масс:

1. Интенсивное принудительное продувание наружного воздуха через неподвижную насыпь зерна интенсивное принудительное продувание наружного воздуха через неподвижную насыпь зерна	А. пассивное вентилирование
2. При охлаждении зерновую массу не перемешивают и не нагнетают в нее воздух.	Б. Активное вентилирование
3. Хранение зерновых масс до 0 °С	В. охлажденное состояние

Правильное соответствие: 1–Б, 2–А, 3–В

7. Установить соответствие по режимам хранения зерновых масс:

1. Температура зерновой массы понижена до пределов оказывающих значительное тормозящее влияние на все жизненные функции ее компонентов	А. в сухом состоянии
2. Хранение зерна с влажностью ниже критической	Б. в охлажденном состоянии
3. Отсутствие кислорода в межзерновых пространствах и над зерновой массой значительно сокращает интенсивность ее дыхания	В. без доступа воздуха

Правильное соответствие: 1–Б, 2–А, 3–В

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

5.1 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
--	---------------------------------------	----------------------------------

<p>ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>- Полнота ответов, точность формулировок; более 50 % правильных ответов. Более 50 % правильных ответов. - проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования</p>	<p>Текущий контроль в форме: - опроса; - защиты практических работ; - контрольных работ по темам МДК. Зачет с оценкой по междисциплинарному курсу; Зачет по учебной и производственной практике;</p>
<p>ПК 1.2. Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок; более 50 % правильных ответов. Более 50 % правильных ответов. - приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций производства растительных масел, модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции, глицерина и жирных кислот, мыла и синтетических моющих средств, регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических опера-</p>	<p>Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю</p>
	<p>ций, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства растительных масел, жиров и жировых заменителей с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства</p>	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их

умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- организовывать и определять методы выполнения задач - оценка эффективности и качества выполнения работ	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	Интерпретация результатов деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на лабораторных занятиях, при выполнении индивидуальных заданий, работ по учебной практике
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- демонстрация интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; выстраивание траектории профессионального развития и самообразования; осознанное планирование повышения квалификации Осуществление самообразования, исполь-	Наблюдение и оценка использования студентом коммуникативных методов и приемов при выполнении индивидуальных заданий, работ в ходе тестирования.

	зование современной научной и профессиональной терминологии, участие в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно-практических конференциях, оценка способности находить альтернативные варианты решения стандартных и нестандартных ситуаций, принятие ответственности за их выполнение	
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями, сотрудниками образовательной организации в ходе обучения, а также с руководством и сотрудниками экономического субъекта во время прохождения практики.	Интерпретация результатов деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на теоретических и лабораторных занятиях, в ходе тестирования, подготовки электронных презентаций, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной практике.
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Демонстрация навыков грамотно излагать свои мысли и оформлять документацию на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста	Оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Формирование гражданского патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству, готовности к выполнению	Оценка позитивного отношения к военной и государственной службе; воспитание в духе нетерпимости к коррупционным проявлениям. Участие в

стей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	гражданского долга и конституционных обязанностей по защите интересов Родины; приобщение к общественно-полезной деятельности на принципах волонтерства и благотворительности;	объединениях патриотической направленности, военно-патриотических и военно-исторических клубах, в проведении военно-спортивных игр и организации поисковой работы; активное участие в программах антикоррупционной направленности.
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Демонстрация соблюдения норм экологической безопасности и определения направлений ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности.	Оценка соблюдения правил экологической в ведении профессиональной деятельности; формирование навыков эффективного действия в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Развитие спортивного воспитания, успешное выполнение нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); укрепление здоровья и профилактика общих и профессиональных заболеваний, пропаганда здорового образа жизни.	Участие в спортивно-массовых мероприятиях, проводимых образовательными организациями, городскими и муниципальными органами, общественными некоммерческими организациями, занятия в спортивных объединениях и секциях, выезд в спортивные лагеря, ведение здорового образа жизни.
ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Демонстрация умения понимать тексты на базовые и профессиональные темы;	составлять документацию, относящуюся к процессам профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках

5.2 Форма проведения квалификационного экзамена. Примерные вопросы к квалификационному экзамену и задания на квалификационную работу. Критерии оценки на квалификационный экзамен

Форма промежуточной аттестации по междисциплинарному курсу **МДК 01.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях** установленная рабочим учебным планом – *4 семестр учебная практика, 4 семестр зачет с оценкой, производственная практика, квалификационный экзамен.*

5.2.1 Методика проведения экзамена квалификационного:

Экзамен проводится в период экзаменационной сессии, установленной графиком учебного процесса. В период подготовки к экзамену проводится консультация по экзаменационному материалу.

При проведении устного экзамена группа делится на подгруппы, сдающие экзамен одна после другой в один и тот же день. В каждой подгруппе используется полный комплект билетов. Во время сдачи экзаменов в аудитории может находиться одновременно не более 4-5 экзаменуемых.

На подготовку к ответу на теоретический вопрос и решение задачи первому студенту предоставляется до 30 минут, остальным студентам – в порядке очереди.

В экзаменационные билеты к экзамену включается 1 вопрос из разных разделов МДК и 1 ситуационная задача. После ответа на вопросы экзаменационного билета экзаменуемому могут быть заданы дополнительные вопросы в пределах учебного материала, вынесенного на экзамены. Во время экзамена студенты с разрешения преподавателя могут пользоваться справочной литературой, программами, макетами и другими наглядными пособиями.

Результаты экзамена, проводимого в устной форме, объявляются студенту непосредственно по окончании его ответа. Студенты, проявившие особые успехи в изучении МДК, выполнившие все рубежные контрольные точки (РКТ) на «4» и «5», могут быть освобождены от сдачи экзамена. Им выставляется итоговая оценка за семестр на основе результатов, полученных на рубежных контрольных точках.

Примерные вопросы к зачету с оценкой (оценка знаний) (ОК1-ОК-9, ПК 1.1-ПК 1.2)

Вопрос 1: Общая характеристика зернохранилищ

Вопрос 2: Назначение, классификация и общая характеристика складов.
Требования, предъявляемые к складам.

Вопрос 3: Технология приемки и хранения зерна основных злаковых культур.

Вопрос 4 Мероприятия, повышающие устойчивость зерновых масс при хранении.

Вопрос 5: Какое влияние оказывает засоренность партии зерна на показатели качества зерна?

Вопрос 6. Какие группы выделяют при разборе образца на засоренность? Их краткая характеристика.

Вопрос 7 Методика определения засоренности зерновой массы

Вопрос 8 Какой вред приносит клоп - черепашка пшенице в различные периоды ее развития (период вегетации, период созревания)?

Вопрос 9. Какие виды клопа - черепашки есть, где он зимует?

Вопрос 10: Элеваторная промышленность РФ.

Вопрос 11 Задачи элеваторной промышленности.

Вопрос 12 Структура элеваторной промышленности. Типы зернохранилищ.

Вопрос 13 Зернохранилища, характеристики, требования.

Вопрос 14 Транспортирование и товарная обработка плодов и овощей.

Оценка хранилищ по технологическим показателям.

Вопрос 15 Технология приемки и первичной обработки зерна.

Вопрос 16 Приемка, послеуборочная обработка и формирование партий зерна.

Вопрос 17 Очистка зерна. Сушка зерна. Вопрос 18:

Активное вентилирование зерна. Вопрос 19:

Обеззараживание хлебных запасов

Вопрос 20 Как влияет влажность зерна на его хранение, переработку, перевозку?

Вопрос 21 Какие четыре состояния зерна по влажности установлены стандартами. В чем их суть?

Вопрос 22 Перечислите факторы, влияющие на натуру зерна.

Вопрос 23 Кратко опишите устройство литровой пурки и способ определения натуры на ней

Вопрос 24 Какие вы знаете типы и подтипы зерна пшеницы?

Вопрос 25 На какие группы делят зерно пшеницы в зависимости от степени стекловидности.

Вопрос 26 Что понимается под общей стекловидностью?

Вопрос 27 Какое влияние стекловидность оказывает на качество зерна?

Вопрос 28 Значение твердозерности пшеницы в мукомольном производстве

Вопрос 29 Какой вред приносят вредители хлебных злаков?

Вопрос 30 Меры борьбы с вредителями хлебных запасов?

5.3 Методика проведения учебной и производственной практики.

Примерные вопросы и задания. Критерии оценки практик

5.3.1 Методика проведения защиты производственной практики:

Защита производственных практик по профессиональному модулю принимается комиссией, включая представителя работодателя.

Председателем комиссии назначается специалист соответствующего профиля базового предприятия.

Состав комиссии утверждается приказом директора техникума ежегодно.

При проведении экзаменов группа делится на подгруппы. Во время сдачи практики в аудитории может находиться одновременно не более 4 студентов.

На каждого студента и к выполнению работ одному студенту предоставляется до 30 минут, остальным студентам – в порядке очереди.

УП.01. Учебная практика

5.3.2 Примерные вопросы и задания на учебную практику

Примерные вопросы к учебной практике (ОК 1-10)

1: Сущность стандартизации. Основные принципы стандартизации.

Комплексная и опережающая стандартизация.

2. Основные термины и понятия Государственной системы стандартизации Российской Федерации. Документы в области стандартизации

3 Классификация продукции растениеводства. Классификация показателей качества зерна, определяющих его потребительские свойства

4 Характеристика показателей качества, обязательные для всех партий зерна (признаки свежести зерна)

5. Характеристика показателей качества, обязательные для всех партий зерна (изменение запаха, цвета, вкуса)

6. Физические свойства зерна (масса 1000 зерен и плотность зерна, натура и выполненность зерна)

7. Количество и качество клейковины, факторы, формирующие качество клейковины зерна пшеницы

8. Технологические свойства зерна (общая характеристика мукомольных свойств зерна)

9. Хлебопекарные свойства пшеничной муки. Белково-протеиновый комплекс муки, его характеристика.

10. Хлебопекарные свойства пшеничной муки. Углеводно-амилазный комплекс муки, его характеристика

11 Потери при хранении продуктов. Факторы, влияющие на сохранность продуктов

12 Научные принципы хранения продуктов (биоз, анабиоз, ценоанабиоз, абиоз), их характеристика

13. Зерновая масса как комплекс живых компонентов

14 Физические свойства зерна и зерновых продуктов (сыпучесть,

самосортирование, скважистость)

15. Физические свойства зерна и зерновых продуктов (сорбция и десорбция, равновесная влажность, теплофизические свойства)

16. Долговечность зерна и семян (биологическая, технологическая, хозяйственная), их характеристика

17 Дыхание зерновой массы (аэробное, анаэробное). Характеристика факторов, определяющих интенсивность дыхания зерновой массы

18 Послеуборочное дозревание зерна: сущность и факторы, определяющие продолжительность данного процесса.

19 Микрофлора зерновой массы, видовой состав и численность, их характеристика

20 Вредители хлебных запасов и особенности их жизнедеятельности. Потери зернопродуктов от вредителей.

21 Сущность явления самосогревания. Значение отдельных компонентов зерновой массы в образовании тепла

22 Виды самосогревания (гнездовое, пластовое, сплошное), их характеристика. Изменение качества и потери в массе зерна при самосогревании

23 Общая характеристика режимов и способов хранения зерна и семян

24 Хранение зерновых масс в сухом состоянии

25 Хранение зерновых масс в охлажденном состоянии

26 Хранение зерновых масс без доступа воздуха

42. Химическое консервирование зерновых масс

27 Хранение зерна в хранилищах. Типы зернохранилищ (зерносклады, элеваторы, металлические зернохранилища), их характеристика. Уход и наблюдения за хранившимися зерновыми массами

28 Послеуборочная обработка зерновых масс (очистка зерновых масс от примесей)

29 Активное вентилирование зерновых масс. Типы установок. Условия и режимы активного вентилирования

30 Сушка зерна и семян. Типы зерносушилок

31 Режимы сушки зерна и семян различных культур в зависимости от влажности и целевого назначения зерна

32 Особенности послеуборочной обработки и хранения зерна семенного назначения

33 Технологическое оборудование для очистки зерна от примесей.

34 Технология приемки и хранения зерна основных злаковых культур. Мероприятия, повышающие устойчивость зерновых масс при хранении

35 Виды зерноперерабатывающих предприятий.

36 Технология приемки и первичной обработки зерна.

37 Очистка зерна. Сушка зерна.

38 Активное вентилирование зерна.

39 Обеззараживание хлебных запасов

40 Технологическое оборудование для крупяного производства

41 Технологическое оборудование для мукомольного производства

ПП.01 Производственная практика и ПП.02 Производственная практика
Примерные задания производственной практике (ПК 1.1-1.2)

Задание 1.

Определите полный технический анализ зерна пшеницы. Сравните полученные показатели качества с требованиями стандарта.

Составьте технологическую схему подработки зерна (семян) до доведения качества зерна до допустимых значений.

Задание 2.

Определите полный технический анализ зерна рожь. Сравните полученные показатели качества с требованиями стандарта.

Составьте технологическую схему подработки зерна (семян) до доведения качества зерна до допустимых значений.

Задание 3.

Определите полный технический анализ зерна ячмень. Сравните полученные показатели качества с требованиями стандарта.

Составьте технологическую схему подработки зерна (семян) до доведения качества зерна до допустимых значений.

Задание 4.

Определите полный технический анализ зерна овса. Сравните полученные показатели качества с требованиями стандарта.

Составьте технологическую схему подработки зерна (семян) до доведения качества зерна до допустимых значений.

Задание 5.

Определите полный технический анализ зерна сои. Сравните полученные показатели качества с требованиями стандарта.

Составьте технологическую схему подработки зерна (семян) до доведения качества зерна до допустимых значений.

Задания 6.

Определите полный технический анализ зерна подсолнечника. Сравните полученные показатели качества с требованиями стандарта.

Составьте технологическую схему подработки зерна (семян) до доведения качества зерна до допустимых значений.

Задание 7.

Определите полный технический анализ зерна кукурузы. Сравните полученные показатели качества с требованиями стандарта.

Составьте технологическую схему подработки зерна (семян) до доведения качества зерна до допустимых значений.

Задание 8.

Определите полный технический анализ зерна тритикале. Сравните полученные показатели качества с требованиями стандарта.

Составьте технологическую схему подработки зерна (семян) до доведения качества зерна до допустимых значений.

Задание 9.

Определите полный технический анализ зерна пшеницы. Сравните полученные показатели качества с требованиями стандарта.

Составьте технологическую схему подработки зерна (семян) до доведения качества зерна до допустимых значений.

Задание 10.

Определите полный технический анализ зерна пшеницы. Сравните полученные показатели качества с требованиями стандарта.

Составьте технологическую схему подработки зерна (семян) до доведения качества зерна до допустимых значений.

Задание 11.

При определении качества муки, клейковина – является важным показателем качества.

Как влияет количество клейковины на хлебопекарные свойства хлеба. Как определить клейковину органолептическим методом?

Задание 12.

При определении качества зерна пшеницы необходимо отмыть клейковину и согласно полученным результатам определить класс зерна.

Задание 13.

При определении качества зерна пшеницы необходимо выделить средний образец и определить чистоту семян, массу 1000 г семян, лабораторную всхожести и согласно полученным результатам рассчитать норму высева семян.

. Задание 14.

При определении качества зерна пшеницы необходимо выделить средний образец и определить стекловидность семян и согласно полученным результатам рассчитать норму высева семян.

Примерные задания к производственной практике (ПК 1.1-1.2)
Критерии оценки качества знаний, умений и сформированности
компетенций студентов по профессиональному модулю

Положительное решение комиссии предполагает: полный ответ студента на один теоретический вопрос, выполнение задания и положительные отзывы руководителей практики.

По итогам защиты практики предоставления дневника, отчета и презентации выставляются оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» выставляется, когда студент показывает глубокие осознанные знания по освещаемому вопросу, владение основными понятиями, терминологией; владеет конкретными знаниями и умениями: ответ полный, доказательный, четкий, грамотный, иллюстрирован практическим опытом профессиональной деятельности при выполнении практического задания. Компетенции освоены на высоком уровне.

Оценка «хорошо» выставляется, если студент показывает глубокое и полное усвоение содержания материала, умение правильно и доказательно излагать программный материал. Допускает отдельные незначительные неточности в форме и стиле ответа при выполнении практического задания.

Компетенции освоены на среднем уровне.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, когда студент понимает основное содержание учебной программы, умеет показывать практическое применение полученных знаний. Вместе с тем допускает отдельные ошибки, неточности в содержании и оформлении ответа; ответ недостаточно последователен, доказателен и грамотен при выполнении практического задания.

Компетенции освоены на низком уровне.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент имеет существенные пробелы в знаниях, допускает ошибки, не выделяет главного, существенного в ответе. Ответ поверхностный, бездоказательный, допускаются речевые ошибки при выполнении практического задания.

Компетенции не освоены.

Критерии оценки качества знаний и умений студентов по профессиональному модулю

Положительное решение комиссии предполагает: полный ответ студента на один теоретический вопрос, выполнение квалификационного задания и положительные отзывы руководителей практики.

По итогам экзамена выставляются оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка **«отлично»** выставляется, когда студент показывает глубокие осознанные знания по освещаемому вопросу, владение основными понятиями, терминологией; владеет конкретными знаниями и умениями: ответ полный, доказательный, четкий, грамотный, иллюстрирован практическим опытом профессиональной деятельности при выполнении практического задания. Компетенции освоены на высоком уровне.

Оценка **«хорошо»** выставляется, если студент показывает глубокое и полное усвоение содержания материала, умение правильно и доказательно излагать программный материал. Допускает отдельные незначительные неточности в форме и стиле ответа при выполнении практического задания. Компетенции освоены на среднем уровне.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется, когда студент понимает основное содержание учебной программы, умеет показывать практическое применение полученных знаний. Вместе с тем допускает отдельные ошибки, неточности в содержании и оформлении ответа; ответ недостаточно последователен, доказателен и грамотен при выполнении практического задания. Компетенции освоены на низком уровне.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется, если студент имеет существенные пробелы в знаниях, допускает ошибки, не выделяет главного, существенного в ответе. Ответ поверхностный, бездоказательный, допускаются речевые ошибки при выполнении практического задания. Компетенции не освоены.

При оценивании учитываются результаты промежуточной аттестации по производственной практике по данному профессиональному модулю.