

	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Программа дополнительного профессионального образования
	Фонд оценочных средств «Порядок упаковки, транспортировки и хранения сельскохозяйственной продукции»

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**по дополнительной профессиональной программе
повышения квалификации**

**«Порядок упаковки, транспортировки и хранения сельскохозяйственной
продукции»**

	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Программа дополнительного профессионального образования
	Фонд оценочных средств «Порядок упаковки, транспортировки и хранения сельскохозяйственной продукции»

ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 4-х бальной шкале (экзамен)	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично

Критерии оценки на экзамене в форме тестирования

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированности компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать методы, процедуры, свойства.	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать методы, процедуры, свойства - не менее 50% правильных ответов на тестовые задания
Базовый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует.	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует- не менее 75% правильных ответов
Повышенный	Обучающийся анализирует, диагностирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует- 90% и более правильных ответов
Компетенция не сформирована	-	Обучающийся набрал менее 70% правильных ответов на задания

Критерии оценки решения практических ситуаций

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированности компетенции

	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Программа дополнительного профессионального образования
	Фонд оценочных средств «Порядок упаковки, транспортировки и хранения сельскохозяйственной продукции»

Пороговый	Обучающийся использует профессиональные термины, выявлять проблему, способен называть методы, инструменты и процедуры ее решения	Анализ ситуации содержит ошибочные суждения, рекомендации так же содержат ошибочные суждения. Упражнение выполнено с большим числом ошибок
Базовый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует.	Анализ ситуации верный, рекомендации содержат незначительное число ошибочных суждений. Практическое упражнение выполнено с незначительным числом ошибок.
Повышенный	Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует, применяет методики и инструменты.	Практическое упражнение выполнено без ошибок. Анализ ситуации верный, рекомендации соответствуют выводам анализа
Компетенция не сформирована	-	Практическое упражнение не выполнено, отсутствует анализ ситуации

Критерии оценки участия, обучающегося в активных формах обучения

Оценка	Критерии
Повышенный уровень	<ol style="list-style-type: none"> 1) полное раскрытие вопроса; 2) указание точных названий и определений; 3) правильная формулировка понятий и категорий; 4) самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; 5) использование дополнительной литературы и иных материалов и др.
Базовый уровень	<ol style="list-style-type: none"> 1) недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; 2) несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; 3) использование устаревшей учебной литературы и других источников; 4) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
Пороговый уровень	<ol style="list-style-type: none"> 1) отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; 2) наличие достаточного количества несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т.п.; 3) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.

	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Программа дополнительного профессионального образования
	Фонд оценочных средств «Порядок упаковки, транспортировки и хранения сельскохозяйственной продукции»

*Примечание: активные формы обучения - выступления на семинарах, практических занятиях, круглых столах, решение задач и т.п.

Допуск к сдаче экзамена в форме тестирования

1. Посещение занятий.
2. Активное участие в работе на занятиях.

3. ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ

1. Основная государственная задача в области хранения и переработки сельскохозяйственной продукции:
 - 1) вырастить как можно больше урожая;
 - 2) сохранить и рационально использовать сельскохозяйственную продукцию;
 - 3) довести сельскохозяйственную продукцию до потребителя;
 - 4) сохранить сельскохозяйственную продукцию в зимний период.
2. Способность овощей сохраняться длительное время без значительной убыли массы, поражения болезнями, ухудшения товарных качеств и пищевого достоинства называется -
 - 1) спелостью;
 - 2) целостностью;
 - 3) сохраняемостью;
 - 4) лежкостью.
3. Результат хранения (количественное выражение потерь и изменения качества), т.е. проявление лежкости в конкретных условиях данного сезона выращивания и хранения называется –
 - 1) сохраняемостью;
 - 2) периодом покоя;
 - 3) лежкостью;
 - 4) вегетационным периодом.
4. Срок длительного хранения плодоовощной продукции:
 - 1) свыше 20 дней;
 - 2) свыше 30 дней;
 - 3) свыше 2 месяцев;
 - 4) свыше 4 месяцев.
5. Вид наиболее опасных потерь в массе и качестве плодов и овощей при хранении:

	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Программа дополнительного профессионального образования
	Фонд оценочных средств «Порядок упаковки, транспортировки и хранения сельскохозяйственной продукции»

- а) прорастание;
 б) развитие микроорганизмов (плесневение и гниение);
 в) распыл;
 г) уничтожение птицами.
6. К абиотическим факторам, влияющим на сохранность продукции растениеводства при хранении относится:
1. дыхание
 2. брожение
 3. температура
7. К абиотическим факторам, влияющим на сохранность продукции растениеводства при хранении относится:
1. относительная влажность воздуха
 2. гидролиз
 3. гниение
8. К абиотическим факторам, влияющим на сохранность продукции растениеводства при хранении относится:
1. дыхание
 2. газовый состав воздуха
 3. плесневение
9. К абиотическим факторам, влияющим на сохранность продукции растениеводства при хранении относится:
1. гидролиз
 2. брожение
 3. освещенность
10. 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
 - с. К третьему
11. К какой степени качества относятся продукты неполноценные, или нестандартные (по одному или нескольким показателям, не

	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Программа дополнительного профессионального образования
	Фонд оценочных средств «Порядок упаковки, транспортировки и хранения сельскохозяйственной продукции»

отвечающим требованиям стандартов), но пригодные к употреблению на пищевые и другие цели, реализуемые со скидками с цены, установленной на стандартную продукцию

- a. К первому
 - b. Ко второму
 - c. К четвертому
- 12.** 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
- a. К четвертому
 - b. Ко второму
 - c. К третьему
- 13.** К какой степени качества относятся продукты, полностью утратившие свою доброкачественность (сгнившие, заплесневевшие и т.д.), подлежащие списанию и уничтожению.
- a. К четвертому
 - b. Ко второму
 - c. К третьему
- 14.** К механическим потерям при хранении относятся:
- a. просыпи
 - b. самосогревание
 - c. прораствание
- 15.** К биологическим потерям при хранении относятся:
- a. просыпи
 - b. самосогревание
 - c. раструска
- 16.** Неизбежные потери в массе продукции при хранении являются
- a. естественной убылью
 - b. технической убылью
 - c. техническим браком
- 17.** Потери, которые образуются при использовании продукции не по назначению называются:
- a. явными
 - b. скрытыми
 - c. неучтенными



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Уральский государственный аграрный университет»

ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Программа дополнительного профессионального образования

Фонд оценочных средств «Порядок упаковки, транспортировки и хранения сельскохозяйственной продукции»

18. Совокупность свойств продукции, которые обуславливают ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с целевым назначением, это

1. Лежкость
2. Продуктивность
3. Качество

19. 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:

- a. К первому
- b. Ко второму
- c. К третьему

20. К какой степени качества относятся продукты неполноценные, или нестандартные (по одному или нескольким показателям, не отвечающим требованиям стандартов), но пригодные к употреблению на пищевые и другие цели, реализуемые со скидками с цены, установленной на стандартную продукцию

- a. К первому
- b. Ко второму
- c. К четвертому

21. 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

- a. К четвертому
- b. Ко второму
- c. К третьему

22. К какой степени качества относятся продукты, полностью утратившие свою доброкачественность (сгнившие, заплесневевшие и т.д.), подлежащие списанию и уничтожению.

- a. К четвертому
- b. Ко второму
- c. К третьему

23. К механическим потерям при хранении относятся:

- a. просыпи
- b. самосогревание

	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Программа дополнительного профессионального образования
	Фонд оценочных средств «Порядок упаковки, транспортировки и хранения сельскохозяйственной продукции»

с. прорастание

24. К биологическим потерям при хранении относятся:

- a. просыпи
- b. самосогревание
- c. раструска

25. Неизбежные потери в массе продукции при хранении являются

- a. естественной убылью
- b. технической убылью
- c. техническим браком

26. Потери, которые образуются при использовании продукции не по назначению называются:

- a. явными
- b. скрытыми
- c. неучтенными

27. К абиотическим факторам, влияющим на сохранность продукции растениеводства при хранении относится:

- a. дыхание
- b. брожение
- c. температура

28. К абиотическим факторам, влияющим на сохранность продукции растениеводства при хранении относится:

- a. относительная влажность воздуха
- b. гидролиз
- c. гниение

29. К абиотическим факторам, влияющим на сохранность продукции растениеводства при хранении относится:

- a. дыхание
- b. газовый состав воздуха
- c. плесневение

30. К абиотическим факторам, влияющим на сохранность продукции растениеводства при хранении относится:

- a. гидролиз
- b. брожение
- c. освещенность

31. Биотическими факторами, влияющими на сохранность продуктов, являются:



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Уральский государственный аграрный университет»

ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Программа дополнительного профессионального образования

Фонд оценочных средств «Порядок упаковки, транспортировки и хранения сельскохозяйственной продукции»

- a. биохимические процессы
- b. технологические процессы
- c. производственные процессы

32. К биохимическим факторам, влияющим на сохранность продукции растениеводства при хранении относится:

- 1. брожение
- 2. анаэробное дыхание
- 3. клещи

33. К биохимическим факторам, влияющим на сохранность продукции растениеводства при хранении относится:

- a. крысы
- b. плесневение
- c. аэробное дыхание

34. К микробиологическим факторам, влияющим на сохранность продукции растениеводства при хранении относится:

- a. аэробное дыхание
- b. крысы
- c. плесневение

35. К микробиологическим факторам, влияющим на сохранность продукции растениеводства при хранении относится:

- a. анаэробное дыхание
- b. брожение
- c. клещи

36. Принцип, когда продукты сохраняются в живом состоянии, с присутствием обменом веществ, без всякого подавления процессов жизнедеятельности называется:

- a. биоз
- b. анабиоз
- c. ценоанабиоз