Частное образовательное учреждение высшего образования
Приамурский институт агроэкономики и бизнеса

Кафедра агрономии

«УТВЕРЖДЕН»
на заседании кафедры
«02» июня 2016 г.
протокол № 5
Заведующий кафедрой

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «Стандартизация и сертификация продукции растениеводства»

Уровень высшего образования
БАКАЛАВРИАТ

направление подготовки:
35.03.04 Агрономия

профиль подготовки:
Агробизнес

Форма обучения: заочная

Хабаровск
2016 г.

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Основы стандартизации.	ПК-12, ПК-19	Лаб. работа, Тест
2	Контроль качества продукции в сельском хозяйстве.		Лаб. работа, Тест
3	Основы сертификации.		Лаб. работа, Тест
4	Особенности стандартизации продукции растениеводства.		Лаб. работа, Тест
5	Показатели качества, стандартизация и сертификация зерновых, зернобобовых и масличных культур.		Лаб. работа, Тест
6	Стандартизация и сертификация картофеля, овощей и плодов.		Лаб. работа, Тест
7	Стандартизация технических культур.		Лаб. работа, Тест
8	Стандартизация семян и посадочного материала.		Лаб. работа, Тест

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	*Деловая и/или ролевая игра*	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи.	Тема (проблема), концепция, роли и ожидаемый результат по каждой игре
2	*Кейс-задача*	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.	Задания для решения кейс-задачи
3	*Коллоквиум*	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам / разделам дисциплины
4	*Контрольная работа*	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу учебной дисциплины.	Комплект контрольных заданий по вариантам
5	*Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты*	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола,

		аргументировать собственную точку зрения.	дискуссии, полемики, диспута, дебатов
6	*Проект*	Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	Темы групповых и/или индивидуальных проектов

7	*Разноуровневые задачи и задания*	Различают задачи и задания: а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения.	Комплект разноуровневых задач и заданий
8	*Реферат*	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы,	Темы рефератов
		приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	

9	*Доклад, сообщение*	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы докладов, сообщений
10	*Собеседование*	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам / разделам дисциплины
	Творческое задание	Частично регламентированное задание, имеющее нестандартное решение и позволяющее диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий
11	*Тест*	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий

12	*Эссе*	Средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.	Тематика эссе

Шкалы оценивания

Критерии оценки реферата

Изложенное понимание реферата как целостного авторского текста определяет критерии его оценки: новизна текста; обоснованность выбора источника; степень раскрытия сущности вопроса; соблюдения требований к оформлению. **Новизна текста:**

а) актуальность темы исследования;

б) новизна и самостоятельность в постановке проблемы;

в) умение работать с исследованиями, критической литературой, систематизировать и структурировать материал;

г) заявленность авторской позиции, самостоятельность оценок и суждений.

Степень раскрытия сущности вопроса: а) соответствие плана теме реферата;

б) соответствие содержания теме и плану реферата;

в) полнота и глубина знаний по теме;

г) обоснованность способов и методов работы с материалом;

е) умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).

Обоснованность выбора источников:

а) оценка использованной литературы: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).

Соблюдение требований к оформлению:

а) насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы;

б) оценка грамотности и культуры изложения (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией;

в) соблюдение требований к объѐму реферата.

Оценка 5 ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована еѐ актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объѐм, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Оценка 4 – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочѐты. В частности, имеются

неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объѐм реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

Оценка 3 – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

Оценка 2 – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Оценка 1 – реферат студентом не представлен.

Критерии оценки доклада

Критерий	**Оцениваемые параметры**	**Оценка в баллах**
Качество доклада	- производит выдающееся впечатление, сопровождается иллюстративным материалом; - четко выстроен; - рассказывается, но не объясняется суть работы; - зачитывается.	3 2 1 0
Использование демонстрационного материала	- автор представил демонстрационный материал и прекрасно в нем ориентировался; - использовался в докладе, хорошо оформлен, но есть неточности; - представленный демонстрационный материал не использовался докладчиком или был оформлен плохо, неграмотно.	2 1 0
Качество ответов на вопросы	- отвечает на вопросы; - не может ответить на большинство вопросов; - не может четко ответить на вопросы.	3 2 1
Владение научным и специальным аппаратом	- показано владение специальным аппаратом; - использованы общенаучные и специальные термины;	3 2

	- показано владение базовым аппаратом.	1
Чѐткость выводов	- полностью характеризуют работу; - нечѐтки; - имеются, но не доказаны.	3 2 1

Критерии оценки эссе

Оцениваемые параметры	**Оценка**
1) во введение чѐтко сформулирован тезис, соответствующий теме эссе, выполнена задача заинтересовать читателя; 2) прослеживается чѐткое деление текста на введение, основную часть и заключение; 3) в основной части логично, связно и полно доказывается выдвинутый тезис; 4) заключение содержит выводы, логично вытекающие из содержания основной части; 5) правильно (уместно и достаточно) используются разнообразные средства связи; 6) для выражения своих мыслей не пользуется упрощѐннопримитивным языком; 7) демонстрирует полное понимание проблемы. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены.	5
1) во введение чѐтко сформулирован тезис, соответствующий теме эссе, в известной мере выполнена задача заинтересовать читателя; 2) в основной части логично, связно, но недостаточно полно доказывается выдвинутый тезис; 3) заключение содержит выводы, логично вытекающие из содержания основной части; 4) уместно используются разнообразные средства связи; 5) для выражения своих мыслей студент не пользуется упрощѐннопримитивным языком.	4

1) во введение тезис сформулирован нечѐтко или не вполне соответствует теме эссе; 2) в основной части выдвинутый тезис доказывается недостаточно логично (убедительно) и последовательно; 3) выводы не полностью соответствуют содержанию основной части; 4) недостаточно или, наоборот, избыточно используются средства связи; 5) язык работы в целом не соответствует уровню студенческой работы.	3
1) во введение тезис отсутствует или не соответствует теме эссе; 2) в основной части нет логичного последовательного раскрытия темы; 3) выводы не вытекают из основной части; 4) средства связи не обеспечивают связность изложения; 5) отсутствует деление текста на введение, основную часть и заключение;	2
6) язык работы можно оценить как «примитивный».	
1) работа написана не по теме; 2) в работе один абзац и больше позаимствован из какого-либо источника.	0

ТЕСТОВЫЕ ВОПРОСЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Назовите признаки оценки пищевого растительного сырья и пищевой продукции.
2. Что понимают под потребительскими свойствами продукции?
3. В чем заключается технологическая ценность продукции?
4. Какие природные токсические вещества могут быть в растениеводческой продукции?
5. Какие контаминанты химического происхождения вы знаете?
6. Какие факторы влияют на формирование потребительских свойств зерна?
7. Каков характер распределения питательных веществ по частям зерновки?
8. Охарактеризуйте показатель свежести зерна.
9. Какими показателями характеризуются физические свойства зерна?
10. Назовите химические показатели качества зерна.
11. Какие показатели определяются при оценке технологических свойств зерна?
12. Дайте характеристику поврежденного неполноценного зерна.
13. Какие требования к качеству зерна предъявляются базисными и ограничительными нормами?
14. Назовите типы и подтипы зерна пшеницы.
15. Дайте характеристику сильных и ценных пшениц.
16. Как нормируется качество зерна гречихи?
17. Назовите показатели качества масличных культур.
18. Назовите определяющие признаки товароведной классификации плодоовощной продукции.
19. Охарактеризуйте пищевую ценность и показатели внешнего вида плодов и овощей.
20. Охарактеризуйте механические повреждения для разных видов плодоовощной продукции.
21. Как нормируется качество картофеля в зависимости от его целевого назначения?
22. Какие требования предъявляются к стандартам к качеству моркови?
23. Как нормируется качество белокачанной и краснокачанной цветной капуты?
24. Как нормируется качество яблок раннего и позднего сроков созревания?
25. Изучите требования к упаковке семечковых плодов.

ТЕМАТИКА КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Сущность стандартизации. Основные понятия и термины.
2. Основные принципы стандартизации.
3. Государственная система стандартизации РФ.
4. Нормативные документы по стандартизации.
5. Категории и виды стандартов.
6. Объекты стандартизации по категориям и видам.
7. Порядок разработки стандартов.
8. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований стандартов.
9. Международная и региональная стандартизация.
10. Задачи и структура международной организации по стандартизации. (ИСО)
11. 11.Основные понятия и определения в области метрологии.
12. 12.Общая характеристика объектов измерений и основы технических измерений.
13. 13.Государственная система обеспечения единства измерений.
14. 14.Калибровка средств измерений. Эталонная база. Порядок проверки средств измерений.
15. Метрологическое обеспечение сертификации товаров и систем качества.
16. Номенклатура показаний качества продукции. Их классификация.
17. Единичные показатели качества продукции.
18. Комплексные показатели качества.
19. Контроль качества продукции.
20. Методы оценки качества сельскохозяйственной продукции.
21. Сертификация: основные понятия, принципы.
22. Органы по сертификации. Формы сертификации.
23. Схемы сертификации.
24. Правила проведения сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья.
25. Особенности проведения добровольной сертификации.
26. Порядок проведения обязательной сертификации.
27. Правовые основы стандартизации и сертификации.
28. Признаки оценки пищевого растительного сырья.
29. Пищевая безвредность продуктов Показатели безопасности
30. Классификация основных загрязнителей.

31. Медико-биологические требования к качеству продовольственного сырья и пищевых с.-х. продуктов.
32. Особенности стандартизации растениеводческой продукции.
33. Пищевая ценность зерна.
34. Органолептические показатели, их влияние на качество зерна. Причины изменения.
35. Ботанико-физиологическая оценка зерна.
36. Физические свойства зерна.
37. Натура зерна и факторы на нее влияющие.
38. Пленчатость и содержание ядра.
39. Механические и аэродинамические свойства.
40. Зараженность зерна вредителями хлебных запасов.
41. Засоренность зерна, классификация, нормирование, влияние на расчеты.
42. Влажность зерна. Виды связи влаги в зерне. Технологические и экономические значения.
43. Содержание белка. Метод определения содержания белка по ГОСТ.
44. Клейковина: химический состав, физические свойства, группы качества.
45. Факторы, влияющие на количество и качество клейковины. Технологическое значение данного показателя.
46. Зольность зерна. Технологическое значение показателя.
47. Показатели, характеризующие мукомольные свойства.
48. Хлебопекарные достоинства муки.
49. Амилазная активность зерна. Число падений.
50. Классификация показателей качества зерна нормируемых ГОСТ.
51. Характеристика поврежденного зерна. Пути использования дефектного зерна.
52. Базисные и ограничительные нормы качества.
53. Особенности стандартизации зерна хлебных культур.
54. Требования к качеству мягкой заготовляемой пшеницы.
55. Нормирование качества твердой пшеницы.
56. Товарная классификация зерна ржи, ячменя, овса, кукурузы.
57. .Особенности стандартизации крупяных культур.
58. Показатели качества бобовых культур.
59. .Стандартизация масличных и эфиромасличных культур.
60. Показатели качества жира.
61. .Правила приемки зерна.
62. .Схема лабораторного анализа качества зерна.

63..Показатели пищевой ценности картофеля, овощей, плодов.
64.Определяющие показатели качества картофеля, овощей, плодов.
65.Специфические показатели качества картофеля, плодов, овощей.
66.Нормирование качества плодоовощной продукции.
67.Градации качества плодов и овощей.
68.Порядок приемки, отбора проб и оценки качества плодоовощной продукции.
69.Правила сертификации плодов и овощей.
70.Показатели качества семян зерновых, зернобобовых, кормовых культур и трав.
71.Требования стандартов к сортовым качествам.
72.Государственный внутрихозяйственный контроль за посевными качествами семян.
73.Факторы влияющие на качество с.-х. продукции.
74.Сущность управления качеством продукции. Принципы управления.
75.Особенности управления качеством с.-х. продукции.

ВОПРОСЫ ДЛЯ ЗАЧЕТА (ЭКЗАМЕНА) ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Сущность стандартизации, сертификации.
2. Государственная система стандартизации РФ. Органы службы.
3. Объекты стандартизации.
4. Виды и методы измерений.
5. Классификация показателей качества.
6. Контроль качества продукции.
7. Принципы, формы, органы сертификации.
8. Порядок проведения сертификации.
9. Пищевая ценность и безопасность продукции.
10. Ботанико-физиологическая оценка зерна.
11. Правила приемки и отбора проб.
12. Физические, химические, технологические свойства с/х продукции.
13. Специфические показатели качества картофеля, плодов и овощей.
14. Правила приемки и методы оценки качества технических культур.
15. Показатели качества семян зерновых, зернобобовых, кормовых культур и трав.
16. Правила упаковки, транспортировки и маркировки сельскохозяйственной продукции.
17. Сущность и принципы управления качеством.
18. Стандарты ИСО.
19. Потребительские и технологические требования к сельскохозяйственной продукции.
20. Правовые основы сертификации.