

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский сельскохозяйственный колледж»

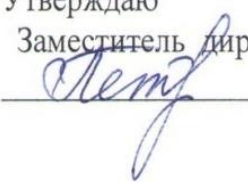
Комплект контрольно-оценочных материалов
для оценки результатов освоения профессионального модуля

**ДПБ 01 Ведение технологического процесса по подготовке
к хранению овощных культур и картофеля на
автоматизированных технологических линиях**

по специальности по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания
из растительного сырья

Рассмотрена и одобрена на
заседании методической
комиссии агротехнологических
дисциплин
от «28» августа 2022 г.

Председатель МК
 Л.В.Турышева

Утверждаю
Заместитель директора
 Л.И. Петрова

Комплект контрольно-оценочных средств текущего и промежуточного контроля знаний **ДПБ 01 Ведение технологического процесса по подготовке к хранению овощных культур и картофеля на автоматизированных технологических линиях** разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья базовой подготовки программы ДПБ 01 Ведение технологического процесса по подготовке к хранению овощных культур и картофеля на автоматизированных технологических линиях.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кунгурский колледж агротехнологий и управления».

Составитель: ГБПОУ «КСХК», преподаватель А. А Шишкин.

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **«Ведение технологического процесса по хранению и переработке овощных культур на автоматизированных технологических линиях»** и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения программы в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Общих:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Профессиональных:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Ведение технологического процесса по хранению и переработке овощных культур на автоматизированных технологических линиях
ВПК 1	Выполнение технологических операций по подготовке к хранению и транспортировке овощных культур и картофеля в соответствии с технологическими инструкциями
ВПК 2	Техническое обслуживание технологического оборудования для подготовки к хранению овощных культур и картофеля в соответствии с эксплуатационной документацией
ВПК 3	Техническое обслуживание и наладка оборудования по подготовке к хранению и транспортировке овощных культур и картофеля.

2.Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля, профессиональный модуль	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 01.01.(д) Выполнение технологических операций по подготовке к хранению и транспортировке овощных культур и картофеля в соответствии с технологическими инструкциями	Экзамен	Тестирование
МДК 01.02.(д) Техническое обслуживание технологического оборудования для подготовки к хранению овощных культур и картофеля в соответствии с эксплуатационной документацией	Экзамен	Тестирование
МДК 01.03.(д) Техническое обслуживаниеи наладка оборудования по подготовке к хранению и транспортировке овощных культур и картофеля	Экзамен	Тестирование
УП	зачет	Оценка выполнения практических работ при выполнении программы учебной практики
ПП	зачет	Оценка выполнения практических работ при выполнении программы производственной практики
ПМ (в целом)	Экзамен (квалификационный)	Оценка выполнения теоретических практических работ при сдаче квалификационного экзамена

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания. К экзамену по МДК допускаются студенты, полностью выполнившие все практические работы/задания, и, имеющие положительные оценки по результатам текущего контроля.

К экзамену (квалификационному) по профессиональному модулю допускаются студенты, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по МДК, учебной и производственной практике в рамках данного профессионального модуля.

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.Какие вещества главным образом определяют механическую прочность тканей плодов и овощей и их консистенцию?

1. нерастворимые сухие вещества

2. растворимые минеральные вещества
3. растворимые азотистые вещества
4. гликозиды

2. Укажите основной энергетический материал плодов и овощей:

1. углеводы
2. азотистые вещества
3. минеральные вещества
4. витамины

3. С чем связано разваривание плодов и овощей при консервировании и кулинарной обработке?

1. с гидролитическим расщеплением пектиновых веществ
2. с окислением дубильных веществ
3. с уменьшением содержания твердых восков
4. с высоким содержанием аммиачного и амидного азота

4. Какая из органических кислот преобладает в плодах томата?

1. молочная кислота
2. винная кислота
3. лимонная кислота
4. уксусная кислота

5. Что является биологической основой лежкости двулетних овощей?

1. способность к созреванию в послеплодочный период
2. равномерный уровень дыхания при хранении
3. наличие состояние естественного покоя в точках роста
4. устойчивость тканей к анаэробному

6. Какие изменения в системе дыхания плодов и овощей происходят при закладке на хранение в холодильную камеру?

1. происходит переход от анаэробного типа дыхания к аэробному
2. происходит снижение интенсивности дыхания
3. происходит возрастание интенсивности дыхания
4. происходит переход от аэробного типа дыхания к анаэробному

7. В какой период у яблок происходит образование защитных слоев «зарубцовывание» в местах механических повреждений?

1. после длительного хранения
2. при наступлении полной зрелости
3. в период роста плодов
4. в начале послеплодочного периода

8. Укажите полевой способ хранения овощной продукции:

1. на сырьевой площадке консервного завода
2. в заглубленных неохлаждаемых хранилищах
3. в охлаждаемых хранилищах
4. в буртах и траншеях

9. Какую температуру применяют для быстрого замораживания сырья?

1. -10 °C
2. -15 °C

3. -18 0С

4. -30 0С

10. К физиологическим заболеваниям овощей при длительном хранении относятся:

1. горькая ямчатость

2. парша

3. монилиоз

4. голубая гниль

11. Если основные технологические операции выполняются органами машины с активным участием человека, то машина, называется?

1. Устройство.

2. Полуавтомат.

3. Автомат.

12 Транспортные устройства непрерывного действия, что вертикально перемещают сыпучие и штучные материалы, называются?

1. Элеваторы.

2. Скребковые конвейеры.

3. Пластинчатый конвейер.

4. Шнек.

13 Технологические процессы, что протекают в силовом поле без затрат механической энергии, называются?

1. Машинными.

2. Аппаратными.

3. Автоматными.

14 Система машин, в которой различные машины размещены в последовательности выполнения технологических процессов и продукция передается от одной машины к другой, называется

1. Поточной механизированной линией.

2. Поточной автоматической линией.

3. Поточной транспортной линией.

15 Транспортные устройства с тяговым органом:

1. Ленточные, пластинчатые, гидравлические, шнековые и скребковые конвейеры.

2. Ленточные, винтовые и скребковые конвейеры; элеваторы.

3. Скребковые, ленточные, пластинчатые и роликовые конвейеры, элеваторы.

16 Фрикционный элеватор перемещает?

1. Деревянную тару.

2. Сыпучие материалы.

3. Жестяную тару.

17 Наклон гидравлического конвейера для нормальной работы составляет:

1. 5 – 10 мм на 1 метр его длины.

2. 8 – 12 мм на 1 метр его длины.

3. 1,5 – 3,5 мм на 1 метр его длины.

18 Для мойки корнеплодов применяют машину марки:

1. Т1-КУМ-5.

2. А9-КЛА-1.

3. А9-КТ2-0.

19 В каком режиме моют кабачки, огурцы, баклажаны и корнеплоды.

1. Мягкий.
2. Жесткий.
3. Средний.

20 Какие машины имеют основной рабочий орган в виде барабана для мытья сырья?

1. А9-КМ2.
2. А9-КМ2Ц.
3. А9-КМБ-12.

21 Дробилка Д1-7.5 имеет режущее устройство:

1. Двух типов.
2. Трех типов.
3. Одного типа.

22 Сколько отсеков в машине А9-КЛА-1?

1. Один.
2. Четыре.
3. Три.

23 Для чего используют машину МОК-150?

1. Резки томатов.
2. Шинкования капусты.
3. Резки картофеля.

24 Размеры частичек после крупного дробления составляют:

1. 250-100 мм.
2. 40-10 мм.
3. 25-40 мм.

25 Для тонкого дробления используют:

1. Дезинтеграторы.
2. Барабанные дробилки.
3. Гомогенизаторы.

26 Шестеренчатые насосы в консервном производстве перекачивают:

1. Пластично-вязкие материалы.
2. Невязкие материалы.
3. Пастообразные материалы.

27 Машина – автомат, которая может выполнять логические операции и сама определяет программу действий с расчетом смены условий протекания технологического процесса, называется?

1. Рефлексной.
2. Автоматической.
3. Самонастраивающейся.

28 Скорость жестяной банки, при перемещении во фрикционном элеваторе равняется:

1. Скорости элеватора.
2. Половине скорости элеватора.
3. В 2 раза больше скорости элеватора.

29 Для чего предназначена машина МШ-10000?

1. Для шинкования и резания сырья.
2. Для мойки и ополаскивания сырья.

3. Для ошпаривания сырья.

30 Сколько раз можно использовать молотки в молотковой дробилке при износе рабочей поверхности.

1. Два.

2. **Четыре.**

3. Один.

4. Три.

4. Оценка по учебной и (или) производственной практике

4.1. Общие положения

Целью оценки по учебной и (или) производственной практике является оценка:

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

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

4.2. Виды деятельности, компетенции и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

4.2.1. Учебная практика:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1 (д)	Ведение технологического процесса по подготовке и хранению овощных культур и картофеля на автоматизированных технологических линиях
ВПК 1	Выполнение технологических операций по подготовке к хранению и транспортировке овощных культур и картофеля в соответствии с технологическими инструкциями
ВПК 2	Техническое обслуживание технологического оборудования для подготовки к хранению овощных культур и картофеля в соответствии с эксплуатационной документацией
ВПК 3	Техническое обслуживание и наладка оборудования по подготовке к хранению и транспортировке овощных культур и картофеля.

Основные печатные издания

1. Основы агротехники полевых и овощных культур: Учеб. пособие для учащихся 8- 11 кл. сред. сел. шк. / Г.В. Устименко, П.Ф. Кононков, И.П. Фирсов, И.Ф. Раздымалин; Под ред. П.Ф. Кононкова. – 2-е изд., перераб., доп. – М.: Просвещение, 1991. – 240 с.
2. Овощеводство: Учебник для нач. проф. образования / Ю.М. Андреев. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 256 с.

Основные электронные издания

1. Агеев, Е. В. Техническое обслуживание и ремонт машин в АПК : учебное пособие / Е. В. Агеев, С. А. Грашков. — Курск : Курская ГСХА, 2019. — ISBN 978-5-907205-85-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134822>

2. Бердникова, Л. Н. Нормативно-техническое обеспечение мероприятий по охране труда на предприятиях АПК: курс лекций : учебное пособие / Л. Н. Бердникова. — Красноярск : Крас ГАУ, 2020. — 235 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/186995>.

3. Сазонова, И. Д. Стандартизация и соответствие качества продукции растениеводства. Практикум : учебное пособие для вузов / И. Д. Сазонова, Т. М. Кундик.

— Санкт-Петербург : Лань, 2022. — ISBN 978-5-8114-8905-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/200330>.

4. Семина, С. А. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : методические указания / С. А. Семина, Н. И. Остробородова, А. А. Галиуллин. — Пенза : ПГАУ, 2015. — 85 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

— URL: <https://e.lanbook.com/book/142182>.

5. Щетилина, И. П. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие /И. П. Щетилина. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — ISBN 978-5-00032-354-0. — Текст :

электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

— URL:<https://e.lanbook.com/book/117802>.

6. Хранение и переработка картофеля, плодов и овощей : учебно-методическое пособие / составители Т. А. Кузнецова, О. М. Завалишина. — Барнаул : АГАУ, 2021. —

218 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:<https://e.lanbook.com/book/240809> (дата обращения: 08.10.2022).

7. Ооржак Р.Т Сооружение и оборудование для хранения продукции 35.03.07. «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» /Р.Т. Ооржак. – Кызыл: Изд-во ТувГУ, 2019. – 117 с.

8. Технологическое оборудование механических и гидромеханических процессов : учебное пособие : в 2 частях / С. Т. Антипов, Г. В. Калашников, В. Е. Игнатов, В. В. Торопцев. — Воронеж : ВГУИТ, 2017 — Часть 1 — 2017. — 141 с. — ISBN 978-5-00032-

Дополнительные источники (при необходимости)

1. Ториков, В. Е. Пищевая ценность, хранение, переработка и стандартизация плодоовощной продукции и картофеля : учебное пособие для вузов / В. Е. Ториков, О. В. Мельникова, А. А. Осипов ; Под общей редакцией заслуженного работника сельского хозяйства РФ [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-7632-

9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179007>.

2. Техника и технология переработки плодоовощной продукции: электронный практикум для направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» : учебное пособие / составители Е. А. Егушова, О. Г. Позднякова. — Кемерово : Кузбасская ГСХА, 2017. — 185 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143052>.

3. Методы и технические средства диагностирования сельскохозяйственной техники : 2019-08-27 / составитель М. И. Романченко. — Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2017. — 52 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123420>