

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Образовательный центр с.Камышла»

РАССМОТРЕНО

на заседании МО
преподавателей спецдисциплин
_____Нурутдинов А.А.
«_31_»_08_2020г.

УТВЕРЖДАЮ

директор
_____Хисматов М.М.
«_31_»_08_2020г.

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

для оценки образовательных результатов учебной
дисциплины МДК 02.02 «Производство, переработка
и хранение продукции растениеводства в сельской
усадьбе».

программы подготовки квалифицированных рабочих
по профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы».

Камышла 2020г.

Содержание:

1. Пояснительная записка.....
2. Комплект оценочных средств.....
3. Задания для оценки результатов освоения МДК 02.02
«Технология производства продукции растениеводства
в сельской усадьбе».....
4. Задания для оценки результатов освоения МДК 02.02
«Технология переработки и хранения продукции
растениеводства».....

КОСы по МДК.02.02 « Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе» по профессии СПО 35.01.23 « Хозяйка(ин) –усадьбы».

КОСы предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу МДК.02.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе включают контрольные материалы для проведения рубежного контроля в форме контрольной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

КОСы разработаны на основании:

-основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки специалистов: 35.01.23 « Хозяйка(ин) – усадьбы»

-программы МДК.02.02 « Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе»

1. Конечными результатами освоения МДК 02.02 являются знания и умения обучающегося (дифференцированные зачеты) .

2. Конечными результатами освоения производственной практики являются практический опыт, профессиональные и общие компетенции (защита отчета по практике).

3. Конечные результаты являются объектом оценки в процессе аттестации по ПМ 02. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе

4.Формой аттестации по ПМ.02 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе является дифференцированный зачет.

Задания для оценки освоения
МДК 02.02 Технологии производства продукции растениеводства в
сельской усадьбе.

1. Выберите и распределите по порядку процесс выветривания пород и образования почв (химическое, физическое, биологическое, географическое)

1...

2...

3...

2. Выберите и подчеркните типы почв по механическому составу?

- а) песчаные б) каменистые
- в) глинистые г) каштановые
- д) супесчаные ж) суглинистые

3. Выберите и подчеркните факторы внешней среды необходимые овощным растениям?

- А) свет Б) удобрения
- В) тепло Г) влага
- Д) воздух Е) минеральное питание
- Ж) микроорганизмы

4. Распределите в 2 группы органические и минеральные удобрения (перегной, аммофоска, компост, карбамид, навоз, нитрофос, сапропель, калийная соль, костная мука, зола)

1...

2...

5. Выберите и подчеркните агротехнические приемы ухода за овощными?

- А) посадка рассады
- Б) прищипка
- В) обрезка
- Г) протравливание семян
- Д) окучивание
- Е) прополка
- Ж) вспашка
- З) полив
- И) уборка

- К) побелка штамбов
- Л) пинцировка

6. Какого способа борьбы с сорняками, не существует?

- А) Агротехнического
- Б) Химического
- В) Физического
- Г) Генетического

7. Распределите в 2 группы болезни и вредителей с/х культур (кила, тля, медведка, фитофтороз, паутинный клещ, проволочник, ржавчина, фомоз, антракноз, нематода, щитовка)

- 1...
- 2...

8. Какой вид полива эффективней?

- А) Капельный
- Б) Дождевальным
- В) Самотечный

9. Какого вида севооборота не существует?

- А) Овощного
- Б) Полевого
- В) Ярового
- Г) Кормового

10. В каком возрасте пикируют рассаду?

- А) 1 настоящего листа
- Б) 2-3 настоящих листьев
- В) 4-5 настоящих листьев
- Г) 6 настоящих листьев

11. Где применяется осушение почв? там, где..

- А) количество выпадающих осадков преобладает над испарением
- Б) близко залегают грунтовые воды
- В) глинистые почвы
- Г) влажный климат

3. Какой препарат применяют против сорных растений?

- а) аммиачная селитра
- б) раундап
- в) ТМТД

12. приобретают свойственные сорту окраску, аромат и вкус?

- А) съемная
- Б) потребительская
- В) уборочная

Ответы:

1.

- 1 физическое
 - 2 химическое
 - 3 биологическое
- 2.

- песчаные
- глинистые
- супесчаные
- суглинистые

3.

- А) свет
- В) тепло
- Г) влага
- Д) воздух
- Е) минеральное питание

4.

- 1) Перегной, 2) аммофоска, компост, карбамид, навоз, нитрофос, сапропель, калийная соль, костная мука, зола.

5.

- А) посадка рассады
- Б) прищипка

- Г) протравливание семян
- Д) окучивание
- Е) прополка
- Ж) вспашка
- З) полив
- И) уборка

6.

Г) Генетического

7.

1) кила фомоз антракно фитофтороз
ржавчина

2) медведка паутинный клещ проволочник нематода тля

8.

А) Капельный

8.

В) Ярового

11.

Б) 2-3 настоящих листьев

12.

б) раундап

14.

б) укорачивание

13.

Б) технический

Г) биологический

Д) солнечный

Б) потребительская

Критерии оценки:

5 баллов – выполнено правильно не менее 13 заданий

4 балла – выполнено правильно от 9 до 12 задания

3 балла – выполнено правильно от 6 до 10 заданий

Типовые задания для оценки освоения МДК 02.02 Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе

Тесты:

1.

Что не производится при товарной обработке плодов?

- А) сортировка
- Б) мойка
- В) калибровка
- Г) упаковка

2.

Каких дефектов плодов закладываемых на хранение не допускается в соответствии с ГОСТом?

- А) плоды без плодоножек
- Б) плоды с градобоинами
- В) плоды с механическими ранами

3.

Что относят к физическим процессам, происходящим в плодах и овощах при хранении?

- А) Испарение влаги
- Б) Выделение влаги
- В) насыщение влагой

4.

Что относят к биохимическим процессам, происходящим в плодах и овощах при хранении?

- А) Изменение содержания крахмала
- Б) Изменение температуры плодов
- В) Выделение тепла

5.

Что не предусмотрено в специализированных хранилищах?

- А) Принудительная вентиляция
- Б) Естественное освещение
- В) Стеллажи

6.

Чему нужно периодически подвергать овощи при хранении?

- А) Очистке

- Б) Переборке
- В) Мойке

7.

Наиболее пригодная температура при хранении для большинства плодов?

- А) +5, +7
- Б) +8, +10
- В) +0, +2

8.

Что относится к физическому способу переработки овощей и плодов?

- А) Маринование
- Б) Замораживание
- В) Квашение

9.

Какой прием проводят для контроля качества сырья?

- А) Сортировка
- Б) Инспекция
- В) Очистка

10.

Что является консервантом при биологическом консервировании?

- А) Уксус
- Б) Молочная кислота
- В) Винный спирт

11.

При какой температуре хранят замороженные плоды?

- А) -24
- Б) -20
- В) -18

12.

В какой таре не закладывают плоды на хранение?

- А) Ящики
- Б) Коробки
- В) Пакеты

Ключ к тестам:

1.

Что не производится при товарной обработке плодов?

Б) мойка

2.

Каких дефектов плодов закладываемых на хранение не допускается в соответствии с ГОСТом?

В) плоды с механическими ранами

3.

Что относят к физическим процессам, происходящим в плодах и овощах при хранении?

А) Испарение влаги

4.

Что относят к биохимическим процессам, происходящим в плодах и овощах при хранении?

А) Изменение содержания крахмала

5.

Что не предусмотрено в специализированных хранилищах?

Б) Естественное освещение

6.

Чему нужно периодически подвергать овощи при хранении?

Б) Переборке

7.

Наиболее пригодная температура при хранении для большинства плодов?

В) +0, +2

8.

Что относится к физическому способу переработки овощей и плодов?

Б) Замораживании

9.

Какой прием проводят для контроля качества сырья?

Б) Инспекция

10.

Что является консервантом при биологическом консервировании?

Б) Молочная кислота

11.

При какой температуре хранят замороженные плоды?

В) -18

12.

В какой таре не закладывают плоды на хранение?

В) Пакеты

Критерии оценки:

5 баллов – выполнено правильно не менее 12 заданий

4 балла – выполнено правильно от 10 до 11 задания

3 балла – выполнено правильно от 8 до 9 заданий