

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

Факультет технологии и товароведения

Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой

Манжесов В.И. 

«30» августа 2017 г.

Фонд оценочных средств

**по дисциплине Б1.В.14 «Экспертиза производственно-технологических
рисков в сельском хозяйстве»**

для направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции, профиль – «Экспертиза качества и безопасности
сельскохозяйственной продукции» - прикладной бакалавриат

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины		
		1	2	3
ПК-12	способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	+	+	+
ПК-15	способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	+	+	+

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки	
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачет)	не зачтено	зачтено

2.2 Текущий контроль

Код	Планируемые результаты	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-12	<p>знать основные риски, возникающие в технологии приготовления органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции</p> <p>уметь оценивать производственно-технологические риски при приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции</p> <p>иметь навыки и/или опыт деятельности проведения экспертизы производственно-технологических рисков в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции</p>	1-3	Сформированные и систематические знания основных рисков, возникающих в технологии приготовления органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, защита лабораторных работ	Задания из разделов 3.3-3.4 Тесты раздела 3.3	Задания из разделов 3.3-3.4 Тесты раздела 3.3	Задания из разделов 3.3-3.4 Тесты раздела 3.3
ПК-15	<p>знать основные технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции с учетом возникающий производственно-технологических рисков</p> <p>уметь проводить анализ рисков в технологии растениеводства, животноводства, переработке и хранении продукции как объекта управления</p> <p>иметь навыки и/или опыт деятельности планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как объекта управления с учетом производственно-технологических рисков</p>	1-3	Сформированные и систематические знания основных технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции с учетом возникающий производственно-технологических рисков	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, защита лабораторных работ	Задания из разделов 3.3-3.4 Тесты раздела 3.3	Задания из разделов 3.2-3.4 Тесты раздела 3.3	Задания из разделов 3.2-3.4 Тесты раздела 3.3

2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-12	<p>знать основные риски, возникающие в технологии приготовления органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции</p> <p>уметь оценивать производственно-технологические риски при приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции</p> <p>иметь навыки и/или опыт деятельности проведения экспертизы производственно-технологических рисков в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции</p>	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Зачет	Задания из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3		
ПК-15	<p>знать основные технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции с учетом возникающий производственно-технологических рисков</p> <p>уметь проводить анализ рисков в технологии растениеводства, животноводства, переработке и хранении продукции как объекта управления</p> <p>иметь навыки и/или опыт деятельности планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как объекта управления с учетом производственно-технологических рисков</p>	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Зачет	Задания из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3		

2.4 Критерии оценки на зачете

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями)
«зачтено»	Если обучающийся обладает полными и глубокими знаниями программного материала, показавший полное освоение планируемых результатов. При ответе продемонстрировал исчерпывающее, последовательное и логически стройное изложение; правильно сформулировал понятия и закономерности по вопросу; использовал примеры из дополнительной литературы и практики; сделал вывод по излагаемому материалу; правильно ответил на дополнительные вопросы.
«не зачтено»	Если обучающийся не знает значительную часть программного материала, не показавший освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций). Допустил существенные ошибки в процессе изложения; не умеет выделить главное и сделать вывод; приводит ошибочные определения; ввиду незнания отказался отвечать на экзаменационные вопросы; не решил практические задачи.

2.5 Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«зачтено»	выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
«не зачтено»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6 Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированной компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать языковые явления.	Не менее 55 % баллов за задания теста.
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.	Не менее 75 % баллов за задания теста.
Высокий	Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 90 % баллов за задания теста.
Компетенция не сформирована		Менее 55 % баллов за задания теста.

2.7 Критерии оценки типового задания

Оценка	Характеристика решения задачи
Не зачтено	Задача понята правильно, в логическом рассуждении нет существенных ошибок; однако есть существенные неточности при установлении параметров и содержания правового регулирования, выборе соответствующих правовых норм и (или) нормативных правовых актов; задача решена не полностью или в чрезмерно общем виде

Зачтено	Задача понята правильно, в логическом рассуждении нет существенных ошибок; допустимы небольшие неточности при установлении параметров и содержания правового регулирования, выборе соответствующих правовых норм и (или) нормативных правовых актов. В целом задача решена полно и конкретно, получен верный ответ
---------	---

2.8 Допуск к сдаче зачета

К зачету допускаются обучающиеся, выполнившие все задания самостоятельной работы и практических занятий, а также при выполнении заданий текущего контроля.

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1 Вопросы к экзамену

Не предусмотрены

3.2 Вопросы к зачету

Перечень примерных вопросов к зачету

1. Охарактеризуйте основные подходы при разделении понятий риска и неопределенности.
2. Каковы причины возникновения риска? Что такое субъективная и объективная стороны риска? Каковы источники неопределенности и риска?
3. Назовите основные признаки классификации рисков.
4. Расскажите о классификации рисков в зависимости от различных оснований: возможного результата; причины возникновения; структуры. Перечислите виды рисков.
5. Перечислите принципы управления риском.
6. Какие меры можно предпринять в целях снижения риска?
7. В чем заключается сущность выявления риска?
8. Перечислите основные методы идентификации рисков.
9. Раскройте содержание метода составления и анализа опросных листов.
10. Раскройте содержание метода составления и анализа структурных диаграмм.
11. Раскройте содержание метода составления и анализа карт потоков.
12. Раскройте содержание метода прямой инспекции.
13. Раскройте содержание метода анализа статистической, финансовой и управленческой отчетности.
14. Раскройте содержание метода составления и анализа схемы принятия решений в изучаемом хозяйствующем субъекте.
15. Раскройте содержание метода составления и анализа схемы денежных, ресурсных и информационных потоков.
16. Раскройте содержание метода составления и анализа процесса документооборота.
17. Технологии в растениеводстве. Роль и особенности интенсивных и альтернативных технологий.
18. Нормы, сроки и способы внесения удобрений.
19. Ведущие звенья технологии возделывания с.-х. культур.
20. Фенофазы и этапы органогенеза зерновых культур, использование их в технологии возделывания.
21. Преимущества озимых культур перед яровыми.
22. Причины гибели озимых хлебов в зимнее -весенний периоды и меры их предупреждения.

23. Закалка и зимостойкость озимых хлебов.
24. Кулисы: значение и создание их в чистом и занятом парах.
25. Предшественники озимых в ЦЧР и пути их улучшения.
26. Обработка почвы под озимые хлеба после занятых паров и непаровых предшественников.
27. Агробиологическое обоснование выбора срока посева озимых культур по разным предшественникам.
 28. Причины снижения урожая и ухудшения качества зерна (полегание, запал, захват, прораствание, истекание, ЭМИС, травмирование) и меры их предупреждения.
 29. Однолетние кормовые травы и их смеси в ЦЧР: значение, регионы, сорта. Особенности биологии и технологии вики посевной.
 30. Вика мохнатая: технология возделывания на зеленую массу и семена.
 31. Суданская трава: значение, регионы, сорта, биология и агротехника.
 32. Классификация силосных культур. Приемы улучшения качества силоса.
 33. Однолетние силосные культуры: кукуруза, подсолнечник, амарант, мальва, рапс. Биология и агротехника силосной кукурузы.
34. Учет и оценка молочной продуктивности.
35. Учет и оценка мясной продуктивности животных.
36. Учет и оценка шерстной продуктивности.
37. Учет и оценка яичной продуктивности.
38. Рост и развитие сельскохозяйственных животных.
39. Значение полноценного кормления для с. - х. животных
40. Понятие о питательности кормов. Показатели, характеризующие питательность кормов.
41. Химический состав кормов. Значение протеина в кормлении с. - х. животных.
42. Понятие о переваримости кормов. Факторы, влияющие на переваримость корма.
43. Общая питательность кормов (кормовая единица, энергетическая питательность кормов).
44. Классификация кормов.
45. Сочные корма (зеленые корма, силос, сенаж, корнеплоды, бахчевые).
46. Основные условия и техника приготовления доброкачественного силоса. От чего зависит качество силоса?
47. Грубые корма - сено, солома, веточный корм
48. Концентрированные зерновые корма и их значение в кормлении с.- х. животных
49. Корма животного происхождения (молоко, обрат, мясо - костная, рыбная мука).
50. Отходы переработки с. - х. культур (жом, патока, жмыхи, отруби и др.)
51. Минеральные корма (соль, мел, фосфорные добавки)
52. Комбикорма.
53. Понятие о нормах кормления и рационах с. - х. животных
- 54.
55. Семь инструментов управления качеством и их содержание.
56. Критерии оценки, используемые в Европейской премии по качеству.
57. Премия Правительства РФ в области качества.
58. Основные методы оценки результативности и эффективности систем менеджмента качества, их достоинства и недостатки.
59. Основные законы, определяющие законодательно-правовое обеспечение качества в РФ.
60. Общие принципы системы ХАССП.
61. Создание системы ХАССП.
62. Применение системы ХАССП.
63. Основные этапы внедрения системы ХАССП.
64. Управление устройствами для мониторинга и измерений.

65. Управление ключевыми процессами на предприятиях по переработке и хранению сельскохозяйственной продукции.
66. Процессы жизненного цикла с/х продукции.
67. Критерии качества и безопасности с/х продуктов.
68. Построение блок-схемы производственных процессов.
69. Анализ рисков по диаграмме.
70. Метод «древа принятия решений» для определения критических контрольных точек.
71. Форма рабочего листа ХАССП.
72. Отличие системы ХАССП; от предшествующих систем.
73. Корректирующие действия.

3.3 Тестовые задания

1. Риск – это...

- а) разновидность ситуации, объективно содержащая высокую вероятность невозможности осуществления цели
- б) наличие факторов, при которых результаты действий не являются детерминированными, а степень возможного влияния этих факторов на результаты неизвестна
- в) следствие действия либо бездействия, в результате которого существует реальная возможность получения неопределенных результатов различного характера

2. Анализ риска – это...

- а) систематизация множества рисков на основании каких-либо признаков и критериев, позволяющих объединить подмножества рисков в более общие понятия
- б) систематическое научное исследование степени риска, которому подвержены конкретные объекты, виды деятельности и проекты
- в) Начальный этап системы мероприятий по управлению рисками, состоящий в систематическом выявлении рисков, характерных для определенного вида деятельности, и определении их характеристик

3. Идентификация риска – это...

- а) систематизация множества рисков на основании каких-либо признаков и критериев, позволяющих объединить подмножества рисков в более общие понятия
- б) начальный этап системы мероприятий по управлению рисками, состоящий в систематическом выявлении рисков, характерных для определенного вида деятельности, и определении их характеристик
- в) систематическое научное исследование степени риска, котором подвержены конкретные объекты, виды деятельности и проекты

4. Риски, которые могут нести в себе как потери, так и дополнительную прибыль, называются

- а) чистыми
- б) критическими
- в) спекулятивными

5. Последствия риска могут быть

- а) скорее положительными
- б) как положительными, так и отрицательными
- в) только отрицательными

6. Риски, которые практически всегда несут в себе потери, называются

- а) критическими
- б) спекулятивными
- в) чистыми

7. Риски, обусловленные деятельностью самого предприятия и его контактной аудиторией, называются

- а) внешними
- б) внутренними
- в) чистыми

8. Риски, в результате реализации которых предприятию грозит потеря прибыли, называются

- а) катастрофическими
- б) критическими
- в) допустимыми

9. Риски, в результате реализации которых предприятию грозит потеря выручки (т.е. потери превышают ожидаемую прибыль), называются

- а) катастрофическими
- б) критическими
- в) допустимыми

10. Чем измеряется величина или степень риска?

- а) средним ожидаемым значением
- б) изменчивостью возможного результата
- в) оба варианта верны

3.4 Типовые ситуационные задачи

Задача № 1

1. Оформите графически важные вехи истории развития ХАССП.
2. Систематизируйте в виде иерархической пирамиды нормативные документы по какому-либо виду продукции.

Задача № 2

В зависимости от этапов производства рассмотрите виды контроля качества применительно к какому-либо виду продукции (по выбору студента).

Задача № 3

1. Изучите требования нормативных документов, проведите сравнительный анализ ГОСТ Р 51705. 1-2001 и ГОСТ Р ИСО 9001:2008.

Взаимосвязь ГОСТ Р 51705. 1-2001 и ГОСТ Р ИСО 9001-2008

2. Изучите требования нормативных документов, проведите сравнительный анализ. Покажите, как ГОСТ Р ИСО 22000-2007 объединяет требования ГОСТ Р 51705. 1-2001 и ГОСТ Р ИСО 9001-2008. Результаты оформите в виде таблицы:

Взаимосвязь требований системы НАССР и ИСО 9001-2008 ГОСТ Р ИСО 22000-2007

ГОСТ Р ИСО 9001	ГОСТ Р 51705. 1-	ГОСТ Р ИСО

3. Рассмотрите различные варианты экспертизы рисков сельскохозяйственной продукции на примере конкретного предприятия (по выбору студента). Проведите сравнительный анализ, выделите преимущества и недостатки применения этих стандартов на предприятиях.

Задача № 4

Составьте вопросник для проведения аудита плана ХАССП. Задание оформите в виде таблицы:

№ п/п	Вопрос	Статус обязательный/рекомендуемый	Пункт стандарта	Комментарий

Задача № 5

Разработайте основные этапы внедрения системы НАССР на предприятии (предприятие по выбору студента). Исследование оформите в соответствии с требованиями по этапам в виде отчета.

Структура отчета соответствует основным документам программы НАССР и включает в себя:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции;
- приказ по группе НАССР;
- информацию о продукции и производстве;
- отчеты и рабочие листы НАССР;
- процедуры мониторинга и проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы НАССР;
- перечень регистрационно-учетной документации.

3.6 Вопросы для устного опроса

3.5 Реферат

Не предусмотрен.

4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1 Положение о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся

Информация о формах, периодичности и проверке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации изложено в Положении П ВГАУ 1.1.01 – 2017

4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

1.	Сроки проведения текущего контроля	На лабораторных занятиях
2.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории в течение лабораторного занятия
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	в соответствии с ОП и рабочей программой
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Чурикова С.Ю.
5.	Вид и форма заданий	Собеседование
6.	Время для выполнения заданий	в течение занятия
7.	Возможность использования дополнительных материалов.	Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Чурикова С.Ю.
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся в течение занятия
11.	Апелляция результатов	В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в Воронежском ГАУ

4.3 Ключи (ответы) к контрольным заданиям, материалам, необходимым для оценки знаний

4.3.1 Ключи к тестовым заданиям

1 а, б	21б	40 б	59 а
2 б	22 а, б	41 б	60 а
3а	23 б	42 а, в, д	61 г
4 в	24 г	43 а, б, в	62 а
5б	25 а	44 б	63 б, в, г
6в	26 в	45 а	64 а
7в	27 а	46 в	65 б, в, г
8в	28 в	47 а, в, г, д	
9б	29 а	48 г	
10а	30 а	49 г	
11б	21 г	50 а	
12б	32 г	51 а	
13б	33 б	52 а	
14а	34	53 б	
15а	Б	54 г	
16а	35 а	55	
17б	36 г	Б	
18б	37 а	56 в	
19б,г	38 в	57 б	
20в	39 а	58 а	

Рецензент: главный технолог ООО АПК «ПРОМАГРО» Кобзарев Дмитрий Владимирович