

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ
Кафедра Технологии пищевых производств и индустрии питания

Рег. № ТХ.КМ.03-45
«17» 06 2024 г.

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры
Протокол от «05» июня 2024 г. № 11
Заведующий кафедрой

_____ С.Л. Гаггар
(подпись)

ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Б1.О.45 Компьютеризация производства

19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья

Код и наименование направления подготовки (специальности)

Новосибирск 2024

291

**Паспорт
фонда оценочных средств**

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
Компьютеризация складского учёта предприятия	ОПК-1	Контрольная работа
Компьютерный расчёт сырья и его себестоимости в зависимости от вида продукции и рецептуры		Тестовые задания
Применение EXCEL для статистической обработки результатов научных опытов		Тестовые задания
Изучение основ языка программирования R	УК-1	Тестовые задания
Информационная безопасность предприятия	ОПК-1	Тестовые задания

ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ

Описание оценочных средств по разделам (темам) дисциплины

Тестовые задания

Раздел: Компьютеризация складского учёта предприятия

1. Отражение информации о доставленном сырье?
2. Отражение информации о принятом сырье?
3. Правила организации склада для удобства складского учета?
4. Какие данные о поставленном товаре регистрируются при его приемке?
5. Какие данные о поставленном товаре регистрируются при его отгрузке?
6. При помощи какой функции можно суммировать отфильтрованные данные?
7. Почему необходимо вносить срок хранения при электронном учете?
8. Необходимость постоянного оперативного учета?
9. Учет сырья отобранного для лабораторных исследований?
10. Электронный расчёт естественной убыли сырья при хранении?

Раздел: Компьютерный расчёт сырья и его себестоимости в зависимости от вида продукции и рецептуры

1. Для какой продукции при расчёте сырья необходимо учитывать потери массы в процессе изготовления?
2. Сколько процентов от массы в процессе изготовления теряют консервы?
11. Что означает знак \$ в формуле.

Раздел: Применение EXCEL для статистической обработки результатов научных опытов

1. К какому виду относится функция ABS?
2. Способы расчёта средней арифметической?
3. Способы расчёта среднеквадратического отклонения?

Раздел: Изучение основ языка программирования R

1. Типы данных используемых в R?
2. Понятие матрицы?
3. Функции расчёта данных одномерной статистики?

Раздел: Информационная безопасность предприятия

1. Назовите источники информации современного общества?
2. Зависимость конкурентоспособности от своевременного получения информации?
3. Что такое информационный шпионаж?
4. Меры, предпринимаемые для информационной безопасности?
5. Компьютерные вирусы и меры борьбы с ними?

Критерии оценки

- **оценка «отлично»** выставляется студенту, если он правильно и полно ответил на 80% вопросов и более, используя при этом соответствующую терминологию.

- **оценка «хорошо»** выставляется студенту, если он правильно и полно ответил на 65% вопросов и более.

- **оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту, если он правильно и полно ответил на 50% вопросов и более.

- **оценка «неудовлетворительно»** выставляется студенту, если он правильно ответил менее чем на 50% вопросов.

Варианты для контрольной работы по дисциплине «Компьютеризация производства»

Создайте программу учета сырья и готовой продукции, выполните задание, для вариантов приведенных ниже:

1. при $x=1500$.
2. при $x=1510$.
3. при $x=1520$.
4. при $x=1530$.
5. при $x=1540$.
6. при $x=1550$.
7. при $x=1560$.
8. при $x=1570$.
9. при $x=1580$.
10. при $x=1590$.
11. при $x=1600$.
12. при $x=1610$.

Задание для контрольной работы

Складское хозяйство предприятия состоит из двух складов: №1 для крупы и №2 - склад замороженного сырья.

В складе №1 четыре ячейки: 1 - Для хранения Гречневой крупы. Вместимость $3x+500$ кг; 2 - Рисовой крупы – $2x$ кг; 3 – Перловой крупы - $5x+500$ кг; 4 – Ячменной крупы - $3x+500$ кг.

В складе №2 три ячейки: 1 - Для хранения мяса. Вместимость $3x+500$ кг; 2 - Масла – $2x+1500$ кг; 3 – Рыбы - $3x+500$ кг.

Поставщики

Полное наименование	Юр. адрес
ООО Новосибплодоовощторг	Новосибирск Выборная 51
ОАО Кемеровский Холод	Кемерово Воинская 96

В дату подставьте год. Приход и расход были осуществлены в текущем году.

22 .01. – от Новосибплодоовощторга поступило $2x$ кг Гречневой крупы; 2 кг отправили в лабораторию; 300 кг в цех переработки.

23 .01. - от Новосибплодоовощторга поступило x кг Рисовой крупы; 2 кг отправили в лабораторию; 200 кг в цех переработки. Цех переработки затребовал еще 200кг Гречневой крупы.

23 .01. - от Кемеровского холода поступило $2x$ кг масла; 1 кг отправили в лабораторию; 200 кг в цех переработки.

24 .01. - от Кемеровского холода поступило $2x$ кг говядины; 1 кг отправили в лабораторию; 500 кг в цех переработки. Цех переработки затребовал еще 500кг Гречневой крупы, 300кг Рисовой крупы.

24 .01. - от Кемеровского холода поступило $3x$ кг камбалы; 1 кг отправили в лабораторию; 300 кг в цех переработки.

24 .01. – от Новосибплодоовощторга поступило $3x+500$ кг Перловой крупы по 12 руб; 2 кг отправили в лабораторию; 500 кг в цех переработки.

24 .01. – от Новосибплодоовощторга поступило $3x+500$ кг Ячменной крупы; 2 кг отправили в лабораторию; 300 кг в цех переработки.

25 .01. - Цех переработки затребовал 500кг Гречневой крупы, 300кг Рисовой крупы, 500кг Перловой крупы, 300 кг Ячменной крупы, 300кг говядины, 200 кг масла, 200 кг камбалы.

25 .01. – с остатков крупы списана естественная убыль в количестве: Гречневой крупы - 0,05%; Рисовой крупы – 0,04%; Перловой крупы – 0,03%; Ячменной крупы – 0,04% от их оставшейся массы.

26 .01. – Цех переработки затребовал 400кг Гречневой крупы, 200кг Рисовой крупы, 500кг Перловой крупы, 300 кг Ячменной крупы, 300кг говядины, 200 кг масла, 200 кг камбалы.

Ответьте на вопросы:

Сколько кг крупы поступило на склад?

Какова масса остатков каждого вида продуктов на складах?

Сколько свободного места в каждой ячейке склада №2 ?

Какова масса списанной естественной убыли каждого вида крупы?

Критерии оценки

Выполненная работа представляется в электронном виде на проверку преподавателю, который оценивает работу и по результатам собеседования со студентом ставит оценку в виде «зачтено» или «не зачтено», что учитывается при допуске к экзамену.

Основаниями для «незачета» и возвращения контрольной работы для доработки являются:

- неудовлетворительное качество работы;
- случай, когда работа скопирована с другой контрольной работы;
- изменение варианта без согласия преподавателя и уважительной на то причины;
- при собеседовании студент не ориентируется в алгоритмах, использованных им для выполнения работы.

Вопросы для подготовки к экзамену по дисциплине «Компьютеризация производства»

1. Значение информации в развитии современного общества.
2. Роль информации в конкурентоспособности предприятий.
3. Цель информационного шпионажа.
4. Обеспечение информационной безопасности.
5. Виды поисковой деятельности.
6. Алгоритм поиска информации в глобальных компьютерных сетях.
7. Какие параметры могут меняться при расчёте сырья для изготовления партии консервов..
8. Логические функции и их роль в расчете данных
9. Принципы фильтрации данных.
10. Суммирующие функции и различия в их применении.
11. Функции расчёта средней арифметической и особенности и использования. Функция расчёта стандартного отклонения.
12. Возможности функции «Промежуточные Итоги».
13. Внесение учетной информации о заказанном, доставленном, принятом сырье.
14. Определение сырья на соответствующее место складирования.
15. Отражение в учете несоответствий при приемке.
16. Отражение движения сырья и готовой продукции внутри предприятия в компьютерном учете.
17. Поиск и использование информации о свободных местах для приемки новых сырья и продукции.
18. Необходимость учета срока хранения сырья и продукции на складах.
19. Фиксирование перемещения товаров в цехи переработки предприятия.
20. Использование информации о сроках годности.
21. Отражение в учёте части сырья и продукции отобранных для исследований.
22. Алгоритм расчёта естественной убыли.
23. Алгоритм учёта естественной убыли на складе.
24. Алгоритм компьютерного расчёта себестоимости сырья для производства колбас.
25. Алгоритм компьютерного расчёта потерь при тепловой обработке колбас.

26. Алгоритм компьютерного расчёта себестоимости сырья при производстве консервов.
27. Понятие «Вектор» в языке R,
28. Понятие «Матрица».
29. Термин «Фактор».
30. Операторы доступа к данным.
31. Функции и аргументы.

Критерии оценки

- **оценка «отлично»** выставляется студенту, если им даны полные, развернутые ответы на поставленные в билете вопросы, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов.

- **оценка «хорошо»** выставляется студенту, если им даны полные ответы на поставленные вопросы, ответ структурирован, логичен, но могут быть допущены 2-3 неточности или незначительные ошибки, исправленные студентом с помощью преподавателя.

- **оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту, если им дан недостаточно полный, и недостаточно развернутый ответ, нарушены логика и последовательность изложения, допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов, в ответе отсутствуют выводы.

- **оценка «неудовлетворительно»** выставляется студенту, если ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу, студент не осознает связь обсуждаемого вопроса по билету с другими объектами дисциплины, дополнительные и уточняющие вопросы не приводят к коррекции ответа студента, или ответ на вопрос полностью отсутствует.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Компетенция ОПК-1

Задания закрытого типа

1. Противоправное преднамеренное овладение конфиденциальной информацией лицом, не имеющим права доступа к охраняемым секретам

1. Несанкционированный доступ

2. Утечка
3. Разглашение

Правильный ответ: 1

2. С чего начинается составление политики информационной безопасности предприятия

1. Модернизация информационных ресурсов
- 2. Инвентаризация информационных ресурсов**
3. Классификация информационных ресурсов

Правильный ответ: 2

3. Информационная среда – это.

1. Сфера деятельности связанная с созданием информации
- 2. Сфера деятельности связанная с созданием, распространением, преобразованием и потреблением информации.**
3. Сфера деятельности связанная с созданием и распространением информации
4. Сфера деятельности связанная с созданием, распространением и потреблением информации.

Правильный ответ: 2

4. Документированная информация – это.

1. Информация с реквизитами
2. **Зафиксированная на материальном носителе информация с реквизитами, позволяющими её идентифицировать**
3. Информация с реквизитами, позволяющими её идентифицировать.
4. Зафиксированная на материальном носителе информация

Правильный ответ: 2

5. Существование информации в неискажённом виде по отношению к её исходному состоянию – это.

1. **Целостность информации**
2. Доступность информации
3. Конфиденциальность информации.

Правильный ответ: 1

Задания открытого типа

1. Логические функции и их роль в расчете данных.
2. Отражение в учете несоответствий при приемке.
3. Необходимость учета срока хранения сырья и продукции на складах.
4. Фиксирование перемещения товаров в цехи переработки предприятия.
5. Обеспечение информационной безопасности.

Компетенция УК-1

Задания закрытого типа

1. Функция, при помощи которой можно суммировать отфильтрованные данные

1. СУММ
2. **ПРОМЕЖУТОЧНЫЕ.ИТОГИ**
3. ЕСЛИ

Правильный ответ: 2

2. Функция, которая выполняет указанные действия только при задании ей определённых условий

1. СУММ
2. ПРОМЕЖУТОЧНЫЕ.ИТОГИ
3. **ЕСЛИ**

Правильный ответ: 3

3. Функция вычисления стандартного отклонения выборочной совокупности..

1. СРОТКЛ
2. **СТАНДОТКЛОН.В**
3. СТАНДОТКЛОН.Г
4. **ПРОМЕЖУТОЧНЫЕ.ИТОГИ**

Правильный ответ: 2, 4

4. Функция вычисления стандартного отклонения отфильтрованной выборочной совокупности..

1. СРОТКЛ
2. СТАНДОТКЛОН.В
3. СТАНДОТКЛОН.Г
4. **ПРОМЕЖУТОЧНЫЕ.ИТОГИ**

Правильный ответ: 2, 4

Задания открытого типа

1. Поясните понятие "Вектор" в языке R,
2. Что означает понятие "Матрица".

3. Охарактеризуйте термин "Фактор".
4. Операторы доступа к данным.
5. Поясните отличие терминов "Функция" и "Аргумент".

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
Оценка по системе «зачет – незачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

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

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2022, введено приказом от 28.09.2011 №371-О (<http://nsau.edu.ru/file/403>: режим доступа свободный);

2. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-01-2022, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О (<http://nsau.edu.ru/file/104821>: режим доступа свободный).