

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 02.07.2025 13:48:05  
Уникальный программный ключ:  
297fef716e5ece559822a236feffc4d8a43d0cf1

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**  
**для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по**  
**учебной дисциплине**  
Технологии хранения и переработки картофеля  
(наименование дисциплины)  
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья  
(шифр и наименование ОПОП СПО)

## **1. Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:**

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 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.2 Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса

ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива

ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива

ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию

В результате освоения дисциплины Технологии хранения и переработки картофеля

31 факторы формирования урожайности и качества корнеплодов картофеля;

32 особенности картофеля как объекта хранения;

33 технологию послеуборочной обработки картофеля;

34 требования к качеству картофеля, предназначенных для хранения;

35 принципы и технологии хранения картофеля;

- 36 факторы, влияющие на сохранность, а также потери массы и качества клубней картофеля при хранении;
- 37 способы и режимы хранения картофеля;
- 38 основные типы и виды хранилищ, их устройство и правила эксплуатации;
- 39 классификацию, устройство и принципы работы машин и оборудования для хранения картофеля;
- 310 методы оценки качества продукции растениеводства;
- 311 основные технологические процессы, происходящие при хранении картофеля;
- 312 критерии оценки результатов производства и хранения картофеля.

**и умениями:**

- У1 оценивать качество корнеплодов картофеля, предназначенных для хранения;
- У2 реализовывать технологии хранения корнеплодов картофеля, продукции растениеводства;
- У3 подбирать оптимальные принципы и режимы хранения корнеплодов картофеля;
- У4 производить подбор оборудования для хранения корнеплодов картофеля;
- У5 контролировать параметры хранения корнеплодов картофеля и изменять их при отклонении от нормы;
- У6 проводить количественно-качественный учет продукции при хранении;
- У7 оценивать результаты производства и хранения корнеплодов картофеля.

**2. Описание показателей (типов заданий) и критериев оценки (указания по оцениванию и результат оценивания) индикаторов компетенций для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации**

Тип заданий	Указания по оцениванию для каждого типа заданий	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания/характеристика правильности ответа)
Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	Задание закрытого типа с выбором правильного ответа считается верным, если правильно установлен ответ	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление соответствия	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление последовательности	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».

Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указаны цифры и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание открытого типа с развернутым ответом	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте.	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный – 1 балл, если допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует – 0 баллов Либо указывается «верно»/«неверно».

### 3. Уровни сложности оценочных материалов

Наименование	Характеристика	Время выполнения
Базовый	Воспроизведение, терминология, факты, параметры, теории, принципы. Тип задания: задания с выбором ответа, комбинированные задания	1-3 мин.
Повышенный	Применение знаний в типичной ситуации, решение типовых задач, сопоставление, последовательность. Тип задания: комбинированные задания, задания с развернутым ответом	3-5 мин.
Высокий	Применение знаний в нестандартной ситуации, решение нетиповых задач, алгоритмы, доказательства, обоснования. Тип задания: задания на установление последовательности и соответствия, задания с развернутым ответом	5-10 мин.

### 4. Сценарии выполнения тестовых заданий.

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	1. Внимательно прочитать текст задания. 2. Внимательно прочитать список предполагаемых ответов. 3. Записать ответ.
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, БВА или 135)
Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.

из четырех предложенных и обоснованием выбора	<ol style="list-style-type: none"> <li>Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.</li> <li>Выбрать один ответ, наиболее верный.</li> <li>Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа.</li> <li>Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа</li> </ol>
Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора	<ol style="list-style-type: none"> <li>Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются несколько из предложенных вариантов.</li> <li>Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.</li> <li>Выбрать несколько вариантов ответа, наиболее верных.</li> <li>Записать только номера (или буквы) выбранных вариантов ответов.</li> <li>Записать аргументы, обосновывающие ваш выбор.</li> </ol>
Задание открытого типа с развернутым ответом	<ol style="list-style-type: none"> <li>Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса.</li> <li>Продумать логику и полноту ответа.</li> <li>Записать ответ, используя четкие компактные формулировки.</li> <li>В случае расчетной задачи, записать решение и ответ.</li> </ol>

### 5. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации закрытого типа.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов / последовательность ответов	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
<b>Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа</b>					
<b>Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ</b>					
1.	Урожай картофеля зависит	<ol style="list-style-type: none"> <li>только от сорта</li> <li>только от ухода за ним</li> <li>только от условий выращивания</li> <li>от всего вышперечисленного</li> </ol>	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	1-3 мин.
2.	Признаками созревания клубней является:	<ol style="list-style-type: none"> <li>пожелтение листьев</li> <li>усыхание ботвы</li> <li>полегание стеблей картофеля</li> <li>образование на клубнях плотной кожуры</li> </ol>	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	1-3 мин.
3	Что такое фитофтороз	<ol style="list-style-type: none"> <li>болезнь картофеля</li> <li>заражение почвы</li> <li>заражение всех растений</li> </ol>	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	1-3 мин.
4	Собранные клубни:	<ol style="list-style-type: none"> <li>сортируют</li> <li>не сортируют</li> </ol>	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	1-3 мин.
5	Что такое сортировка	<ol style="list-style-type: none"> <li>отделение здоровых клубней от больных, повреждённых</li> <li>затаривание картофеля по ящикам</li> <li>разделение на крупные, средние, мелкие.</li> </ol>	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	1-3 мин.
6	Собранные клубни:	<ol style="list-style-type: none"> <li>очищают от земли, моют</li> <li>не просушивают</li> <li>очищают от земли, сушат.</li> </ol>	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-	У1-У7, 31 - 312	1-3 мин.

			ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5		
7	Клубни картофеля хранят:	а) на чердаке б) в специальных хранилищах в) в доме	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	1-3 мин.
8	В хранилище должно быть:	а) тепло б) холодно в) жарко	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	1-3 мин.
9	При хранении картофеля следят	а) только за температурой в хранилище б) только за состоянием клубней в) за всем вышеперечисленным	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	1-3 мин.
10	Какие показатели применяют для оценки качества уборки картофеля при прямом комбайнировании и комбинированной уборке?	а) потери клубней б) засоренность клубней в) повреждения клубней г) резанные клубни	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	1-3 мин.
11	Чем характеризуется лежкость картофеля и двулетних овощей?	1)способностью продукции этой группы переходить в состояние покоя; 2)способностью дозревать при хранении; 3)созданием специальных условий, препятствующих испарению влаги и дыханию.	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	1-3 мин.
12	Какая продукция имеет наибольший период лежкости?	1)яблоки, груши; 2)томаты, перец; 3)столовая свекла, картофель; 4)косточковые плоды.	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	1-3 мин.
13	Как называется резкий подъем интенсивности дыхания плодов при хранении?	1) анаэробным; 2) синхронным; 3) климактерическим; 4) органическим.	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	1-3 мин.
14	Что понимают под режимом хранения плодоовощной продукции?	1)штабель из мешков; 2)конструкцию закрома; 3)насыпь из плодоовощной продукции; 4)условия окружающей среды в хранилище.	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	1-3 мин.
15	Какой показатель не контролируют в овощехранилищах?	1)запыленность воздуха; 2)температуру воздуха; 3)газовый состав воздуха; 4)относительную влажность воздуха.	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	1-3 мин.
16	Что такое калибровка плодоовощной продукции?	1)разделение продукции по качеству; 2)разделение продукции по степени зрелости; 3)разделение продукции по размеру;	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	1-3 мин.

		4) разделение продукции по цвету			
17	Укажите наиболее продуктивный способ вентиляции в хранилище при бестарном размещении овощей?:	1) естественная вентиляция; 2) принудительная вентиляция; 3) активное вентилирование; 4) сквозное проветривание.	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1- ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	1-3 мин.
18	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	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1- ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	1-3 мин.
19	Сколько существует режимов хранения плодоовощной продукции?	1) четыре; 2) три; 3) два; 4) один.	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1- ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	1-3 мин.
20	Какие типы хранилищ не используют для хранения картофеля?	1) кирпичные, заглублённые в грунт, с активной вентиляцией; 2) панельные, крупногабаритные, с наличием холодильного оборудования; 3) деревянные, ангарного типа, с металлическими решётками для освещения и вентиляции; 4) железобетонные, камерного типа, с регулируемой газовой средой	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1- ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	1-3 мин.
21	К абиотическим факторам, влияющим на сохранность продукции растениеводства при хранении относится:	1. дыхание 2. брожение 3. температура	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1- ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	1-3 мин.
22	Какое вещество, содержащееся в сыром очищенном картофеле, окисляется на воздухе, в результате чего картофель темнеет?	а) крахмал; б) сахар; в) аминокислота тирозин; г) минеральные вещества.	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1- ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	1-3 мин.
23	Почему вареный картофель не темнеет?	а) крахмал клейстеризуется; б) сахар растворяется в воде; в) ферменты при нагревании разрушаются.	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1- ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	1-3 мин.
24	Важная биологическая особенность картофеля:	1) способность клубней возобновлять покровную ткань в местах механических повреждений; 2) способность давать высокий урожай; 3) сохранять сортовые качества; 4) картофель является хорошим	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1- ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	1-3 мин.

		предшественником для большинства сельскохозяйственных культур			
25	Стандартизация плодов, овощей и картофеля направлена на ...	1) увеличение производства плодов, овощей и картофеля, повышения их качества, улучшение снабжения ими населения и обеспечение пищевой промышленности высококачественным сырьем; 2) обеспечение пищевой промышленности высококачественным сырьем; 3) осуществления контроля за качеством; 4) увеличение производства плодов, овощей и картофеля.	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	1-3 мин.
26	Картофель - это...	а) корнеплод б) ягода в) клубнеплод г) фрукт	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	1-3 мин.
27	Какого вещества больше всего в картофеле?	а) железо б) сахар в) фосфор г) крахмал	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	1-3 мин.
28	До какой влажности сушат крахмал при его производстве:	1. 18-20 % 2. 25-30 % 3. 30-35 % 4. до 50 %	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	1-3 мин.
29	Когда начинают убирать клубни картофеля?	1 при усыхании цветов 2 при образовании плотной кожуры на клубнях 3 после прополки	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	1-3 мин.
30	Что происходит во время хранения с клубнями картофеля, зараженными фитофторозом?	1 клубни высыхают 2 качество клубней не изменяется 3 клубни загнивают	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	1-3 мин.
<b>Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности</b>					
<b>Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность</b>					
31.	Определить правильную последовательность периодов хранения картофеля:	1. Нагревание 2. Охлаждение 3. Лечебный 4. Основное хранение	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	5-10 мин.
32.	Определить сроки действия документов в порядке возрастания:	1. Фитосанитарный сертификат 2. Ветеринарная справка второй формы 3. Сертификат соответствия	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	5-10 мин.
33	Определить правильную последовательность строительства	1. В полученную траншею или выемку установить герметичную емкость, заглубляя ее в грунт 2. Сверху уложить деревянную крышку, на крышку уложить гнет	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	5-10 мин.

	простейшего хранилища:	деревянную крышку; 3.Свободное пространство забить землей 4. Сверху емкость засыпать опилками, следующий слой - полиэтиленовая пленка 5. Выкопать землю на глубину 30-50 см 6.Укрыть землей, устроить водоотводную канавку			
34	Определить правильную последовательность отпуска товаров на складе:	1.Отправка товаров покупателю 2.Отборка товаров с мест хранения 3.Оформление продажи (отпуска) 4.Подготовка к отпуску	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	5-10 мин.
35	Определить правильную последовательность технологии уборки картофеля	1 удаление ботвы химическим или механическим способом, 2 транспортировку клубней к месту доработки и хранения. 3 подготовку полей и техники, 4 уборку клубней,	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	5-10 мин.
36	Определить правильную последовательность получения крахмала	1 Сушка и упаковка 2 Измельчение 3 Получение свободного крахмала 4 Мойка	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	5-10 мин.
37	Определить правильную последовательность получения картофельных чипсов	1 приемка и инспекция 2 мойка и подсушивание 3 мойка, сортировка 4 нарезка 5 очистка от кожуры 6 нанесение приправ 7 жарка 8 инспекция 9 удаление минеральных примесей 10 упаковка	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	5-10 мин.
38	Восстановите последовательность агротехнических приёмов при уходе за картофелем.	1 Подготовка почвы 2 Обработка растений от вредителей и болезней 3Сбор урожая 4 Подготовка клубней к посадке	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	5-10 мин.

Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия

Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие

39.	Определить соответствия хранения овощей	Название: 1. Картофель: 2. Лук: 3. Чеснок: Характеристика: 1 температура воздуха — от +2 до +4 градусов, влажность воздуха — 80–90 %. Хранить в темноте, избегать прямых солнечных лучей. Место хранения — россыпью, в мешках, ящиках или буртах. Срок хранения — 6–8 месяцев. 2 температура воздуха — от 0 до +1 градуса, влажность воздуха — 70–75 %. Хранить россыпью, в	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	5-10 мин.
-----	---	--	---	--------------------	-----------

		мешках, ящиках или косах. Срок хранения — 6–10 месяцев. 3 температура воздуха — от 0 до +1 градуса, влажность воздуха — 75–85 %. Хранить россыпью, в ящиках, мешках или косах. Срок хранения — 8–10 месяцев.			
40	Определить соответствия оптимальных режимов хранения для овощей	1 картофель 2 лук и чеснок 3 тыквы Характеристика: 1 при температуре 4...12 <sup>0</sup> С и относительной влажности воздуха 85-90 % 2 8...10 <sup>0</sup> С и относительной влажности воздуха 80-85% 3 температура -1...-3 <sup>0</sup> С и относительная влажность воздуха 70-80%.	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	5-10 мин.
41	Установите соответствие тракторов и агрегируемых с ними машин:	1 МТЗ – 82 2 МТЗ-1221 Характеристика: а) Л – 207 б) КСМ - 6 в) КСМ - 4 г) СПК - 6	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	5-10 мин.
42	Установите соответствие способа уборки и применяемых агрегатов:	1 прямое комбайнирование 2 комбинированная уборка 3 раздельная уборка Характеристика: а) МТЗ – 82+КПК – 2 б) МТЗ – 80+КТН –2В в) МТЗ - 82+УКВ – 2 г) МТЗ – 82+КСТ –1,4 д) МТЗ – 1221+КПК - 3	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	5-10 мин.
43	Установите соответствие	Растения А) картофель Б) ландыш В) нарцисс Г) осот Д) топинамбур Е) чеснок Видоизменения побега 1) корневище 2) клубень 3) луковица	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	5-10 мин.

**6. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации открытого типа.**

№ п/п	Текст задания	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
<b>Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом</b>				
<b>Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ</b>				
1.	В нашей стране районировано более 110 сортов картофеля. По своему потребительскому назначению их делят:	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	3-5 мин.

2.	Какие два основных способа хранения применяют для хранения картофеля	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	3-5 мин.
3	три технологии закладки картофеля на хранение	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	3-5 мин.
4	Поточная-это	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	3-5 мин.
5	Перевалочная-это	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	3-5 мин.
6	Прямоточная —	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	3-5 мин.
7	Лечебный период-это	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	3-5 мин.
8	Период охлаждения-это	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	3-5 мин.
9	Хранение можно осуществлять при двух режимах	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	3-5 мин.
10	Рекондиционирование —	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	3-5 мин.

### 7. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации. Комбинированные задания.

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора					
Инструкция: прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа					
1.	Калибровка-это..	1 Повышение влажности семян 2 Разделение семян на однородные фракции по размеру и форме. 3 Нанесение царипин на семена 4 Выдерживание во влажном песке.	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	3-5 мин.

2.	Какие периоды проходит картофель во время хранения?	1- Дозревания 2- Перезревания 3- Покоя 4- Пробуждение	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1- ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	3-5 мин.
3	Относительная влажность воздуха при хранении продовольственного картофеля	а) 80- 86% б) 90-95% в) 70-75% г) 65-70%;	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1- ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	3-5 мин.
4	Оптимальная температура хранения продовольственного картофеля в основной период	а) +5-(+10) б) +4-(+6) в) +10-(+15) г) 0-(-5)	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1- ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	3-5 мин.
5	Соцветие картофеля	а) кисть; б) длинный цветонос в виде 2 – 3 завитков; в) корзинка; г) щиток.	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1- ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	3-5 мин.
6	Картофель относится к семейству:	а) мятликовые; б) пасленовые; в) астровые; г) гречишные.	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1- ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	3-5 мин.
7	Плод картофеля.	1 Коробочка 2 Ягода 3 Клубень 4 Корнеплод	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1- ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	3-5 мин.
8	Какой лист у картофеля	1 Линейный 2- Непарноперисторассеченный 3- Ланцетный 4- Черешковый	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1- ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	3-5 мин.
9	Можно ли хранить клубни картофеля, зараженные фитофторозом?	1 да 2 нет	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1- ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	3-5 мин.
10	Чем характеризуется лежкость картофеля?	1)способностью продукции этой группы переходить в состояние покоя; 2)способностью дозревать при хранении; 3) это способность плодов и овощей сохраняться длительное время без значительных потерь массы	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1- ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	3-5 мин.
Тип задания: задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора					
Инструкция: прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов					
11	С содержанием, какого вещества связаны кулинарные свойства картофеля?	1. с содержанием соланина 2. с содержанием крахмала 3. с содержанием щавелевой кислоты 4. с содержанием белка	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1- ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	5-10 мин.
12	До какой влажности сушат крахмал при его	1. 18-20 % 2. 25-30 % 3. 30-35 %	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-	У1-У7, 31 - 312	5-10 мин.

	производстве:	4. до 50 %	ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5		
13	Что является причиной появления сладкого вкуса у картофеля?	1. прорастание глазков клубней 2. повышение относительной влажности воздуха при хранении 3. хранение клубней при температуре близкой к 0 °С 4. выдерживание клубней на свету и накопление соланина	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	5-10 мин.
14	При каком снижении тургора плоды и овощи утрачивают сочность «свежесть»?	1. на 80 % 2. на 40 % 3. на 10-15 % 4. на 5-7 %	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	5-10 мин.
15	Какие условия необходимы для образования суберина в зонах механического повреждения у клубней картофеля во время лечебного периода?	1. высокая температура воздуха и высокая относительная влажность воздуха 2. свободный доступ кислорода и высокая температура воздуха 3. высокая относительная влажность воздуха и недостаток кислорода 4. низкая температура и высокая относительная влажность воздуха	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	5-10 мин.
16	Потемнение мякоти клубней картофеля при хранении происходит в результате взаимодействия:	1. сахаров, содержащих альдегидную группу, с аминокислотами 2. органических кислот с полифенольными соединениями 3. сахаров, содержащих альдегидную группу, с пектиновыми веществами 4. крахмала с накопившимся соланином	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	5-10 мин.
17	Какие типы хранилищ не используют для хранения картофеля и овощей?	1) кирпичные, заглублённые в грунт, с активной вентиляцией; 2) панельные, крупногабаритные, с наличием холодильного оборудования; 3) деревянные, ангарного типа, с металлическими решётками для освещения и вентиляции; 4) железобетонные, камерного типа, с регулируемой газовой средой	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	5-10 мин.
18	К абиотическим факторам, влияющим на сохранность продукции растениеводства при хранении относится:	1. дыхание 2. газовый состав воздуха 3. плесневение	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	5-10 мин.
19	Каким минеральным элементом более всего богата картошка?	1 Фосфор 2 Калий 3 Железо 4 Марганец	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	5-10 мин.
20	Картофель относится к семейству:	а) мятликовые б) пасленовые; в) астровые; г) гречишные	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1-ПК1.2; ПК 2.1; ПК3.1-ПК3.2; ПК 4.1-ПК4.5	У1-У7, 31 - 312	5-10 мин.

