

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 02.07.2025 17:29:09  
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	2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один ответ, наиболее верный. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа. 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа
Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются несколько из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать несколько вариантов ответа, наиболее верных. 4. Записать только номера (или буквы) выбранных вариантов ответов. 5. Записать аргументы, обосновывающие ваш выбор.
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4. В случае расчетной задачи, записать решение и ответ.

### 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	а) только от сорта б) только от ухода за ним в) только от условий выращивания г) от всего вышперечисленного	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:	а) пожелтение листьев б) усыхание ботвы в) полегание стеблей картофеля г) образование на клубнях плотной кожуры	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	а) болезнь картофеля б) заражение почвы в) заражение всех растений	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:	а) сортируют б) не сортируют	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	а) отделение здоровых клубней от больных, повреждённых б) затаривание картофеля по ящикам в) разделение на крупные, средние, мелкие.	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:	а) очищают от земли, моют б) не просушивают в) очищают от земли, сушат.	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.

