Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович
Должность: Ректор
Дата подписания: 04.09.2025 15:40:34
Уникальный программный ключ:
297fef716e5ece559822a236feffc4d8a43d0cf1

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Философия

(наименование дисциплины)

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

(шифр и наименование ОПОП ВО)

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

УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-1.1: Выполняет поиск необходимой информации

Знать: принципы и методы поиска, анализа и синтеза информации; демонстрирует принципы и методы поиска, анализа и синтеза информации

Уметь: применять принципы и методы поиска, анализа и синтеза информации; грамотно, логично, аргументированно формировать собственные суждения и оценки

Владеть: практическими навыками поиска, анализа и синтеза информации

УК-1.2: Критически анализирует информацию и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи

Знать: принципы и методы системного подхода

Уметь: отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности; применять принципы и методы системного подхода для решения поставленных задач

Владеть: практическими навыками выбора оптимальных способов решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

УК-1.3: Применяет системный подход для решения поставленных задач

Знать: принципы и методы поиска, анализа и синтеза информации; принципы и методы системного подхода

Уметь: применять принципы и методы поиска, анализа и синтеза информации; грамотно, логично, аргументированно формировать собственные суждения и оценки; отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности; применять принципы и методы системного подхода для решения поставленных задач

Владеть: практическими навыками поиска, анализа и синтеза информации; практическими навыками выбора оптимальных способов решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

УК-5.1: Анализирует современное состояние общества и интерпретирует проблемы современности с позиций этики, исторических и философских знаний

Знать: особенности социальной организации общества, специфику менталитета, аксиосферы и мировоззрения культур России, Запада и Востока

Уметь: достигать эффективности коммуникации; использовать общие коды (вербальные или невербальные)

Владеть: способностью преодолевать стереотипы

УК-5.2: Демонстрирует уважительное отношении к историческому наследию и традициям различных социальных групп в контексте истории, религии и философии

Знать: особенности представлений культур друг о друге с учетом наличия общего ценностного контекста, этностерео- и гетеростереотипов, формируемых информационной средой (история, философия, художественная культура, мультимедиа, личный опыт)

Уметь: особенности представлений культур друг о друге с учетом наличия общего ценностного контекста, этностерео- и гетеростереотипов, формируемых информационной средой (история, философия, художественная культура, мультимедиа, личный опыт)

Владеть: творческим отношением к процессу коммуникации

УК-5.3: Конструктивно взаимодействует с людьми с учетом их социо - культурных особенностей в целях успешного выполнения поставленных задач

Знать: основы теории коммуникации, проблемы культурной идентичности и межкультурных контактов

Уметь: сохраняя национальную идентичность, избегать этноцентризма; соблюдать нормы этикета, моральные и культурные нормы

Владеть: способностью использовать набор коммуникативных средств и делать их правильный выбор в зависимости от ситуации общения (тон, стиль, стратегии, речевые жанры, тематика и т. д.)

2. Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущей и промежуточной аттестации

Процедура оценивания	***Шкала и критерии оценки, балл (%)***	
Тестирование для проведения текущей аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин); Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин); Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).	Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов. Выполнение обучающимся заданий № 3 оценивается по следующей балльной шкале: 40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-20 баллов Задание 2: 0-40 баллов Задание 3: 0-40 баллов **90 и более (отлично)** – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат. **70 и более (хорошо) –** ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **50 и более (удовлетворительно) –** ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **Менее 50 (неудовлетворительно**) – ответы неправильные или неполные.
Тестирование для проведения промежуточной аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин); Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин); Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).	Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов. Выполнение обучающимся заданий № 3 оценивается по следующей балльной шкале: 40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-20 баллов Задание 2: 0-40 баллов Задание 3: 0-40 баллов **90 и более (отлично)** – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат. **70 и более (хорошо) –** ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **50 и более (удовлетворительно) –** ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **Менее 50 (неудовлетворительно**) – ответы неправильные или неполные.

4. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	С греческого языка слово «философия» переводится как…	а) любовь к истине б) любовь к мудрости в) учение о мире г) божественная мудрость		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З, У	1
2.	Впервые употребил слово «философия» и назвал себя «философом»…	а) Сократ б) Аристотель в) Пифагор г) Цицерон		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2 .	З, У	1
3.	Определите время возникновения философии…	а) середина III тысячелетия до н.э. б) VII-VI в.в. до н.э в) XVII-XVIII в.в. г) V-XV в.в.		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2.	З, У	1
4.	Мировоззренческая функция философии состоит в том, что…	а)философия осуществляет рефлексию современной ей культуры б)философия направляет деятельность людей на борьбу с недостатками существующего строя в)философия способствует улучшению характеров людей г)философия помогает человеку понять самого себя, своё место в мире		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З, У, В	1
5.	Как соотносятся философия и мировоззрение?	а) философия - часть мировоззрения б) философия есть мировоззрение в) мировоззрение – часть философии г) философия –		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З, У, В	1

		рационально-теоретическая основа мировоззрения				
6.	Гносеология — это учение…	а) о ценностях, об их происхождении и сущности б) о развитии вселенной в) о бытии как таковом г) о сущности познания, о путях постижения истины		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З, У	1
7.	Сознание рассматривается как свойство высокоорганизованной материи, в философском направлении:	а) объективный идеализм б)субъективный идеализм в) диалектический материализм г)экзистенциализм		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З, У	1
8.	Индивид в философии понимается, как…	а) синоним понятия «человек» б) родовое понятие, т.е. выражающее общие черты, присущие человеческому роду в) устойчивая система социально-значимых черт, характеристика человека как члена общества г) совокупность физических способностей отдельного человека		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.2, УК-5.3.	З, У, В	1
9.	Профессиональная этика играет важную роль, прежде всего для профессий, объектом которых является …	а) право б) государство в) человек г) культура		УК-1, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	У, В	1
10.	Какой смысл вкладывал Г. Гегель в утверждение о том, что «философия есть эпоха, схваченная мыслью»?	а) Ход истории зависит от направленности мышления философов б) Философия должна решать конкретные задачи, стоящие пред обществом в данное время в) Философия призвана отражать особенности		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.2, УК-5.3.	З, У, В	2

		эпохи, выражать дух времени г) Мышление философов определяется социально-экономическими условиями того общества, в котором они живут				
11.	Укажите представителей философского идеализма:	а) К. Маркс б) Г. Гегель в) Демокрит г) Платон		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.2, УК-5.3.	З	2
12.	По мнению этого философа, знание - высшая добродетель и путь к обретению других добродетелей – сдержанности, мужества и справедливости. Кто этот философ?	а) Диоген б) Сократ в) Гераклит г) Пифагор		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.2, УК-5.3.	З	2
13.	О том, что во главе государства должны стоять философы, говорил…	а) Сократ б) Демокрит в) Платон г) Аристотель		УК-1.1, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З	1
14.	Время – это…	а) неотвратимость будущего б) вектор мирового движения в) форма бытия материи, выражающая последовательность и длительность существования ее параметров г) все перечисленное		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З, У, В	1
15.	По Ф. Бэкону, эмпиризм – это…	а) опыт, опирающийся на эксперимент б) чувственное восприятие в) форма, присущая самой вещи г) мыслительный образ вещи		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З, У, В	1
16.	Выделите формы чувственного познания:	а) понятие, б) представление в) ощущение г) восприятие		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3.	З, У, В	2
17.	Что такое истина?	а) Знание, соответствующее предмету действительности		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3.	З, У, В	2

		и своему понятию б) Это конвенция, соглашение; в) Это знание рационально и просто описывающее опыт г) Это то, что подтверждается опытом				
18.	Бытие – это …	а) вселенная б) материя в) вся совокупная объективная и субъективная действительность г) окружающая нас действительность		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З, У	1
19.	Определите понятие «общество»:	а) совокупность людей, проживающих на определенной территории б) союз людей, объединенных производственными, религиозными, национальными и др. интересами. в) обособившиеся от природы специфически материальное образование, воспроизводящее все стороны человеческой жизни и представляющее собой исторически сложившуюся форму жизнедеятельности г) коммуникативная среда		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З, У	2
20.	Выделите уровни научного познания:	а) естественнонаучный и гуманитарный б) чувственный и рациональный в) эмпирический и теоретический г) материальный и духовный		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3,	З, У, В	2
21.	Теоцентризм – мировоззренческая	а) Бога б) человека		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3,	З	1

	позиция, в основе которой лежит представление о главенстве…	в) природы г) космоса		УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.		
22.	Автором этики благоговения перед жизнью является…	а) А.Швейцер б) О.Шпенглер в) Б. Рассел г) Э. Фромм		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З	1
23.	Какие из перечисленных ценностей относятся к витальным:	а) жизнь, здоровье, телесная целостность и неприкосновенность б) свобода мысли, слова, совести, передвижений, выбора места жительства в) сохранение человека как биологического вида, чистота окружающей среды г) право на неприкосновенность жилища и продолжение рода		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З, У, В	2
24.	Философское понятие рефлексии относится к феномену…	а) эмпирического познания б) логического познания в) интуитивного познания г) самосознания		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З, У, В	1
25.	Свойство отражения…	а) присуще только неживой материи б) присуще только живой материи в) присуще только человеку г) это глобальное свойство материи		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3.	З, У, В	1

5. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Какова цель философии?	-		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1,	З, У, В	5

				УК-5.2, УК-5.3.		
2.	В чем особенность проблемного поля философской науки?	-		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3 УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З, У, В	5
3.	В форме чего может быть представлено мировоззрение?	-		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З, У	5
4.	В каких очагах цивилизации зародилась философия?	-		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З	5
5.	Что включает в себя историко-философский процесс?	-		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З, У, В	5
6.	Каковы основные периоды античной философии?	-		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З, У, В	7
7.	Что является парадигмой философии эпохи Возрождения?	-		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З	5
8.	В чем проявляется неоднородность философии Просвещения?	-		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З, У	5
9.	Каковы сущностные основания марксизма?	-		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З	7
10.	Каковы основные положения философии Всеединства В.С.Соловьева?	-		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З	7
11.	Что является предметом изучения в позитивизме?	-		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З, У	7

12.	Какова онтологическая проблематика?	-		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З, У, В	7
13.	Что является атрибутами материи?	-		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2.	З, У	7
14.	Что такое сознание?	-		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2.	З, У	5
15.	Каковы основные положения концепции глобального эволюционизма?	-		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З, У, В	7
16.	Перечислите основные характеристики пространства и времени как форм существования объективной реальности.	-		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2.	З, У, В	7
17.	Что такое истина и каковы ее критерии?	-		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3.	З, У, В	7
18.	Дайте краткую характеристику историческим формам общности людей.	-		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З, У, В	7
19.	Что такое наука?	-		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3.	З, У, В	5
20.	Каковы уровни структуры научного знания?	-		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3.	З, У, В	7
21.	В чем сущность основных гносеологических стратегий?	-		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3.	З, У, В	5
22.	В какой взаимосвязи находятся объект и субъект познания?	-		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3.	З, У, В	5
23.	Что такое мораль?	-		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2,	З	5

				УК-5.3.		
24.	Что изучает аксиология?			УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З, У, В	7
25.	В чем проявляется преимущество цивилизационного подхода?	-		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З, У, В	7

6. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	С греческого языка слово «философия» переводится как…	а) любовь к истине б) любовь к мудрости в) учение о мире г) божественная мудрость		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З, У	1
2.	Определите время возникновения философии…	а) середина III тысячелетия до н.э. б) VII-VI в.в. до н.э в) XVII-XVIII в.в. г) V-XV в.в.		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2.	З, У	1
3.	Какие из перечисленных вопросов являются философскими?	а) Что такое истина? б) В чем смысл жизни человека? в) Что такое экономика? г) Каковы свойства твердого тела?		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З, У, В	2
4.	Предметом философии не являются вопросы …	а) частного, конкретного характера б) общего понимания природы в) общего понимания человека г) общего понимания познания		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З, У	1
5.	Мировоззрение – это…	а) совокупность знаний, которыми		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3,	З, У	2

		обладает человек б) совокупность взглядов, оценок, эмоций, характеризующих отношение человека к миру и к самому себе в) отражение человеческим сознанием тех общественных отношений, которые объективно существуют в обществе г) система адекватных предпочтений зрелой личности		УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.		
6.	Назовите древнегреческих философов – атомистов:	а) Зенон б) Левкипп в) Демокрит г) Эпикур		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З	2
7.	Главной проблемой философии Возрождения является…	а) познаваемость мира б) доказательство бытия Бога в) поиски субстанции мира г) человеческая личность		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З, У	1
8.	Утверждение: «Поступай так, чтобы максима твоей воли могла в то же время стать и принципом всеобщего законодательства» принадлежит…	а) Г.В.Ф. Гегелю б) И. Канту в) Ф. Ницше г) К. Марксу		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З, У	1
9.	Иррационалистическое направление в философии XX века…	а) Экзистенциализм б) Неопозитивизм в) Структурализм г) Прагматизм		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З	1
10.	Концепция …. характерна для В. С. Соловьева.	а) Всеединства б) Интуитивизма в) Имяславия г) Славянофильства		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З	1
11.	Теория развития Гегеля, в основе которой лежит единство и борьба противоположностей, называется:	а) софистика б) диалектика в) монадология г) гносеология		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З, У	1
12.	Мыслитель, с именем которого обычно связывают	а) Платон б) Г. Гегель в) К. Г. Юнг		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-	З	1

	открытие сферы бессознательного в психике человека…	г) З. Фрейд		5.2, УК-5.3.		
13.	Кто из философов считал важнейшим мотивом деятельности волю к власти?	а) Аристотель б) Шопенгауэр в) Ницше г) К. Маркс		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З	1
14.	Какое определение понятия «человек» наиболее полно раскрывает его сущность? Человек – это…	а) индивид с присущей ему генетической программой б) животное, способное изготавливать и использовать орудия труда в) социальное существо г) биосоциальное существо, способное к мышлению и целенаправленной деятельности		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З, У, В	2
15.	Укажите теоретические методы научного познания:	а) синтез б) измерение в) наблюдение г) абстрагирование		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3	З, У, В	2
16.	То, что существует само по себе и не зависит ни от чего другого, философы называют…	а) субстанцией б) субстратом в) атрибутом г) причиной		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З, У, В	1
17.	Выделите современное понимание цивилизации:	а) это синоним культуры б) уровень развития общества и культуры в) ступень развития общества, следующая за варварством г) культурно-историческое сообщество, отличающееся общностью духовных, сходством социально-экономического и политического развития и образа жизни людей		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З, У, В	2
18.	Агностицизм – это…	а) признание принципиальной непознаваемости окружающего мира б) теория познания в) отрицание сотворения мира Богом		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З, У, В	2

		г) признание относительности любого человеческого знания				
19.	Учение о развитии, источником которого признается становление и разрешение противоречий – это:	а) материализм б) идеализм в) агностицизм г) диалектика		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З, У, В	1
20.	В обществе нет подсистемы…	а) экономической б) политической в) научной г) духовной		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З, У, В	1
21.	Метод познания в философии и науке, когда мысль движется от общих положений к частным выводам:	а) индукция б) дедукция в) анализ г) синтез		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3.	З, У, В	1
22.	Основными законами диалектики являются…	а) закон единства и борьбы противоположностей б) закон неба (Ли) в) закон взаимного перехода качества и количества г) закон отрицания отрицания		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3 , УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З, У, В	2
23.	Автором этики благоговения перед жизнью является…	а) А.Швейцер б) О.Шпенглер в) Б. Рассел г) Э. Фромм		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З	1
24.	Какие из перечисленных ценностей относятся к витальным:	а) жизнь, здоровье, телесная целостность и неприкосновенность б) свобода мысли, слова, совести, передвижений, выбора места жительства в) сохранение человека как биологического вида, чистота окружающей среды г) право на неприкосновенность жилища и продолжение рода		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З, У, В	2
25.	Философское понятие рефлексии относится к феномену…	а) эмпирического познания б) логического познания в) интуитивного познания		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З, У, В	1

		г) самосознания				

7. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Какова структура философского знания?	-		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2.	З, У	7
2.	Определите специфические и не специфические функции философии.	-		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2.	З, У	5
3.	Что является предпосылками возникновения философии?	-		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2.	З, У	7
4.	В чем заключается своеобразие философии в сравнении с мифологией, религией, искусством и наукой?	-		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2.	З, У, В	7
5.	Каковы основные этапы историко-философского процесса?	-		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2.	З	5
6.	Определите статус и основные принципы философии Средних веков.	-		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2.	З	5
7.	Охарактеризуйте кратко философско-методологические программы эпохи Нового времени.	-		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2.	З, У	7
8.	В чем специфика немецкой классической философии?	-		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2.	З, У	7
9.	Каковы характерные особенности русского типа	-		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1,	З, У	5

	философии (конец XIX — первая половина XX вв.)?			УК-5.2.		
10.	Каковы тенденции современной западной философии и ее основные течения?	-		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2.	З, У	7
11.	Что такое бытие?	-		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З	5
12.	Какие категории раскрывают динамику бытия?	-		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2.	З, У	7
13.	Что такое диалектика?	-		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2.	З	7
14.	Каковы формы познания?	-		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3.	З, У, В	5
15.	Что является предметом социальной философии?	-		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З	5
16.	Дайте краткую характеристику глобальных проблем современности.	-		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З, У, В	7
17.	Что такое личность и какова ее структура?	-		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З, У, В	7
18.	Что такое менталитет?	-		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З, У, В	5
19.	В чем специфика философии истории?	-		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.	З, У	7
20.	Что такое культура?	-		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1,	З, У, В	7

				УК-5.2, УК-5.3.		
21.	Что такое наука?	-		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3.	З, У, В	5
22.	Каковы уровни структуры научного знания?	-		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3.	З, У, В	7
23.	В чем сущность основных гносеологических стратегий?	-		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3.	З, У, В	5
24.	В какой взаимосвязи находятся объект и субъект познания?	-		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3.	З, У, В	5
25.	В чем проявляется преимущество цивилизационного	-		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3,	З, У, В	7

	подхода?			УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3.		

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине История России
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

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

УК-1.1: Выполняет поиск необходимой информации
Знать: принципы и методы поиска, анализа и синтеза информации; демонстрирует принципы и методы поиска, анализа и синтеза информации
Уметь: применять принципы и методы поиска, анализа и синтеза информации; грамотно, логично, аргументированно формировать собственные суждения и оценки
Владеть: практическими навыками поиска, анализа и синтеза информации
УК-1.2: Критически анализирует информацию и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи
Знать: принципы и методы системного подхода
Уметь: отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности; применять принципы и методы системного подхода для решения поставленных задач
Владеть: практическими навыками выбора оптимальных способов решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
УК-1.3: Применяет системный подход для решения поставленных задач
Знать: принципы и методы поиска, анализа и синтеза информации; принципы и методы системного подхода
Уметь: применять принципы и методы поиска, анализа и синтеза информации; грамотно, логично, аргументированно формировать собственные суждения и оценки; отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности; применять принципы и методы системного подхода для решения поставленных задач
Владеть: практическими навыками поиска, анализа и синтеза информации; практическими навыками выбора оптимальных способов решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

УК-5.1: Анализирует современное состояние общества и интерпретирует проблемы современности с позиций этики, исторических и философских знаний
Знать: ключевые даты и этапы исторического развития России, включая основные события, имена основных исторических деятелей, в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира;
Уметь: анализировать исторический опыт и современное состояние общества, интерпретировать проблемы современности с позиций этики, исторических знаний;
Владеть: навыками исторического анализа происходящих в современном обществе событий, соблюдая этические правила и нормы.

УК-5.2: Демонстрирует уважительное отношении к историческому наследию и традициям различных социальных групп в контексте истории, религии и философии
Знать: важнейшие теории, гипотезы и дискуссионные проблемы современной исторической науки с учетом межкультурного разнообразия общества;
Уметь: анализировать влияние истории на современную политическую, социально-экономическую и культурную жизнь общества;
Владеть: навыками конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения поставленных задач.

УК-5.3: Конструктивно взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения поставленных задач
Знать: исторический опыт строительства российской государственности, национальной и конфессиональной политики России на всех этапах развития, включая основные события, главные даты, имена основных исторических деятелей;

Уметь: применяя исторические знания, конструктивно взаимодействовать с представителями различных межкультурных, социальных, политических групп общества в профессиональной деятельности, социальной и частной жизни;
Владеть: навыками конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения поставленных задач.

2. Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущей и промежуточной аттестации

Процедура оценивания	***Шкала и критерии оценки, балл (%)***	
Тестирование для проведения текущей аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин.); Задание 2 типа – 5 вопросов по 3-7 мин. каждый (25 мин.)	Выполнение обучающимся заданий 1 и 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов.	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-20 баллов Задание 2: 0-40 баллов **90 и более (отлично)** – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат. **70 и более (хорошо) –** ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **50 и более (удовлетворительно) –** ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **Менее 50 (неудовлетворительно)** – ответы неправильные или неполные.
Тестирование для проведения промежуточной аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа.	Выполнение обучающимся заданий 1 и 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов.	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-20 баллов Задание 2: 0-40 баллов **90 и более (отлично)** – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует

Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин.); Задание 2 типа – 5 вопросов по 3-7 мин. каждый (25 мин.)		полученный результат. **70 и более (хорошо) –** ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **50 и более (удовлетворительно) –** ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **Менее 50 (неудовлетворительно**) – ответы неправильные или неполные.

4. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации закрытого типа
1 семестр

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Исторический метод, выявляющий различия и сходство общественных явлений, называется:	1) ретроспективный; 2) повествовательный; 3) сравнительно-исторический; 4) биографический.		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
2.	В каком веке на Руси появился первый письменный свод законов «Русская правда»:	1) VIII в.; 2) X в.; 3) XI в.; 4) XII в.		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
3.	Ко времени княжения Ярослава Мудрого относится:	1) битва на реке Калке; 2) восстание древлян; 3) Ледовое побоище; 4) разгром печенегов под Киевом.		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
4.	Для предотвращения ослаблявших Русь междоусобиц князья	1) 1097 г. 2) 1068 г. 3) 1113 г.		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	1

	договорились о новом принципе организации власти: «Каждо да держит отчину свою» на съезде в Любече в:	4) 1054 г.		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3		
5.	Первая книга, напечатанная в России, называлась:	1) «Слово о полку Игореве»; 2) «Сказание о Мамаевом побоище»; 3) «Слово о Законе и благодати»; 4) «Апостол».		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
6.	Произведение древнерусской литературы, посвященное Куликовской битве – это:	1) «Слово о погибели Русской земли»; 2) «Задонщина»; 3) «Повесть временных лет; 4) «Русская правда»		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
7.	Какое событие произошло позже всех других:	1) Куликовская битва; 2) взятие войском Батыя Рязани; 3) «стояние» на реке Угре; 4) сражение на реке Воже		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
8.	Какие из названных событий произошли в XII в.? Найдите в приведённом ниже списке два события и запишите цифры, под которыми они указаны.	1) объединение Киева и Новгорода под властью князя Олега 2) введение уроков и погостов 3) разорение Владимира ханом Батыем 4) поход князя Игоря Святославича против половцев 5) Основание Москвы Юрием Долгоруким		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
9.	Роль Москвы как единственной исторической правопреемницы Рима и Константинополя, обосновывалась в теории:	1) В цивилизационном подходе 2) «Москва – третий Рим» 3) В школе Анналов 4) В формационном подходе		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
10.	В каком году был принят судебник Ивана IV?	1) 1497 2) 1550 3) 1649 4) 1680		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
11.	Что такое «заповедные лета»?	1) Обозначенные Иваном Грозным годы, когда крестьянам запрещалось покидать своих владельцев 2) Годы, когда были сформу-		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2	З, У, В	1

		лированы заповеди Божьи 3) Годы памяти о том или ином правителе 4) Обозначенные Иваном Грозным годы, когда крестьянам разрешалось покидать своих владельцев.		УК-5.3		
12.	Кого избрал русским царём Земский собор после смерти царя Фёдора Иоанновича?	1) В. Шуйский 2) Б. Годунов 3) Лжедмитрий I 4) Михаил Романов		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
13.	Какие реформы государственного управления были проведены в годы правления Петра I? Найдите в приведённом ниже списке две реформы и запишите цифры, под которыми они указаны.	1) отмена местничества 2) создание коллегий 3) упразднение губерний 4) учреждение Сената 5) отделение церкви от государства		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	2
14.	Какие из перечисленных мероприятий относятся к политике «просвещённого абсолютизма» Екатерины II? Найдите в приведённом ниже списке два мероприятия и запишите цифры, под которыми они указаны.	1) созыв Уложенной комиссии 2) учреждение министерств 3) упразднение патриаршества 4) создание военных поселений 5) издание жалованной грамоты городам		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	2
15.	Какие территории вошли в состав Российской империи в первой половине XIX в.? Найдите в приведённом ниже списке две территории и запишите цифры, под которыми они указаны.	1) Поволжье 2) Енисейский край 3) Финляндия 4) Бессарабия 5) Крым		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	2
16.	Участники крестовых походов, организованных для распространения влияния Римско-католической церкви – это:	1) опричники 2) крестоносцы 3) баскаки 4) половцы		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
17.	Расположите в хронологической последо-	1) Куликовская битва 2) Ледовое побоище		УК-3.1 УК-3.2	З, У, В	1

	вательности исторические события.	3) Невская битва 4) разорение Москвы ханом Тохтамышем		УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3		
18.	Какое событие произошло в годы царствования Фёдора Алексеевича?	1) Стрелецкий мятеж 2) Походы в Крым 3) Отмена местничества 4)Смута		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
19.	Какая из форм промышленного производства появилась в России в XVII веке?	1) фабрики 2) монополии 3) мануфактуры 4) промыслы		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
20.	Что такое барщина?	1) Денежные или натуральные выплаты крестьян в пользу барина 2) Работа крестьян на барском поле 3) Промышленные предприятия, основанные в барских имениях 4) Передача государством частным лицам права сбора налогов или продажи каких-либо товаров за определенную плату		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
21.	Закон о «вольных хлебопашцах» предусматривал:	1) освобождение крепостных крестьян без земли за выкуп с согласия помещиков 2) освобождение крепостных крестьян с землёй за выкуп с согласия помещика 3) освобождение крепостных крестьян с землёй без выкупа.		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
22.	Согласно уставу для низших и средних учебных заведений 1828 г.:	1) в России создавалась 4-х ступенчатая система образования 2) вводилась преемственность между школьными ступенями 3) школьные ступени разделялись по сословному принципу, преемственность между ними упразднялась 4) страна разделялась на 6 учебных округов во главе с попечителями		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
23.	Что такое секуляриза-	1) Обмирщение культуры		УК-3.1	З, У, В	1

	ция культуры?	2) Разделение культуры на субкультуры 3) Выделение элитарной культуры 4) Появление народной культуры		УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3		
24.	Обозначьте цифрами последовательность событий:	1) введение опричнины 2) венчание на царство 3) принятие нового «Судебника» 4) «Стоглавый Собор» Русской православной церкви		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	2
25.	Какие три из перечисленных событий относятся к царствованию Николая I?	1) Крымская война; 2) введение подушной подати; 3) Пугачевщина; 4) Ленский расстрел; 5) строительство Царскосельской железной дороги; 6) замена ассигнаций кредитными билетами		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
26.	Петрашевцами называли:	1) организаторов восстания Семеновского полка в 1820 г.; 2) членов тайного кружка в С.-Петербурге в 1840-е гг.; 3) участников «хождения в народ» в 1870-е гг.; 4) участников первых социал-демократических кружков в 1890-е гг.		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
27.	Какое из перечисленных событий военной истории России произошло в ходе Крымской войны:	1) сражение под Полтавой; 2) Тарутинский маршманевр; 3) Бородинское сражение; 4) оборона Севастополя		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
28.	Промышленный переворот в России начался:	1) в начале XVШ в.; 2) 30-е гг. XIX в.; 3) 70-е гг. XIX в.; 4) начале XX в.		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
29.	Переход от ручного труда к машинному, от мануфактуры к фабрике определяет содержание термина:	1) отходничество; 2) протекционизм 3) индустриализация; 4) промышленный переворот		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
30.	Прочтите отрывок из доклада, составленного в XIX в., и укажите	1) С.С. Уваров; 2) Н.М. Карамзин; 3) А.Х. Бенкендорф;		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	1

	фамилию министра, составившего доклад: *«...Исцелить новейшее поколение от слепого необдуманного пристрастия к... иноземному, распространяя в юных душах радужное уважение к отечественному..., оценить... все противоположные элементы нашего гражданского образования..., искать этого знаменателя в тройственном понятии православия, самодержавия, народности – такова была цель, к которой Министерство народного просвещения приближалось десять лет...»*	4) М.Т. Лорис-Меликов.		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3		

2 семестр

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Автором «Манифеста о незыблемости самодержавия», провозглашенного 29 апреля 1881 г. был:	1) С.Ю. Витте 2) М.Т. Лорис-Меликов 3) К. П. Победоносцев 4) Д.А. Толстой		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
2.	Оставить «бессмысленные мечтания» об участии представителей земства в делах внутреннего управления Россией представителей земских депутаций призвал:	1) Александр III 2) Александр II 3) К.П. Победоносцев 4) Николай II		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
3.	Согласно Парижскому	1) от России отходила вся		УК-3.1	З, У, В	1

	миру 1856 г.:	Бессарабия, однако Россия сохраняла право покровительства балканских народов Турции 2) от России отходила южная часть Бессарабии с устьем Дуная, провозглашалась «нейтрализация» Черного моря 3) Россия не несла территориальных потерь, но возвращала Турции Карс в обмен на занятые союзниками российские города 4) от России отходила южная часть Бессарабии с устьем Дуная, устанавливался «общеевропейский» контроль за проливами, Россия сохранила право иметь военный флот на Черном море		УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3		
4.	Первую российскую кругосветную экспедицию возглавил:	1) И. Ф. Крузенштерн; 2) Ю. Ф. Лисянский; 3) В. М. Головин; 4) Г. И. Невельской		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
5.	Какой памятник зодчества создан по проекту О. Монферрана:	1) Дом Пашкова в Москве 2) Таврический дворец в Петербурге; 3) Московский университет; 4) Исаакиевский собор в Петербурге		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
6.	Основными ТРЕМЯ составляющими элементами политики «военного коммунизма» были:	1) национализация промышленности и введение продразверстки 2) борьба с «кулачеством» как классом 3) приватизация государственной собственности 4) свобода торговли 5) создание совхозов и МТС 6) ликвидация частной собственности 7) создание совнархозов 8) введение рабочего контроля и всеобщей трудовой повинности		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	2
7.	Причины победы большевиков в гражданской войне (укажите 2 правильных	1) единая программа действий и единое верховное командование 2) налаженные коммуника-		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1	З, У, В	1

	ответа):	ционные связи на фронтах и талантливые полководцы 3) иностранная помощь 4) отсутствие признанного лидера «Белого» движения и единой программы их действий		УК-5.2 УК-5.3		
8.	Автором лозунга «Ни мира, ни войны, а армию распустить», с которым советская делегация выступила на первом туре переговоров о заключении мира в Брест-Литовске являлся:	1) Л. Троцкий 2) В. Ленин 3) Н. Бухарин 4) И. Сталин		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
9.	Какие политические партии начала XX в. относились к социалистическому лагерю? Найдите в приведённом ниже списке две партии и запишите цифры, под которыми они указаны	1) «Союз русского народа» 2) «Союз 17 октября» 3) Партия эсеров 4) Партия кадетов 5) РСДРП		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
10.	Какие державы входили в состав Антанты в годы Первой мировой войны (запишите два ответа)	1) Германия 2) Дания 3) Россия 4) Франция 5) Испания		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
11.	Назовите две основные причины гражданской войны:	1) разгон Учредительного собрания и раскол в обществе после Октябрьской революции 2) социальные противоречия, вызванные декретами советской власти 3) иностранное вмешательство 4) религиозные конфликты		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
12.	Лауреатом Нобелевской премии за исследования в области физиологии в начале XX в. стал:	1) И. П. Павлов; 2) В. И. Вернадский; 3) С. А. Чаплыгин; 4) А. С. Попов.		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
13.	Важным результатом Генуэзской конференции стало подписание в Рапалло договора, предусматри-	1) Чехословакией; 2) Германией; 3) Польшей; 4) Францией.		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2	З, У, В	1

	вавшего взаимный отказ от возмещения военных расходов, с:			УК-5.3		
14.	В мае японские силы вторглись в Монголию в районе реки:	1) Хасан; 2) Халхин-Гол; 3) Уссури; 4) Амур		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
15.	Какие из перечисленных событий относятся к периоду коренного перелома в Великой Отечественной войне:	1) Московская битва; 2) Взятие Берлина; 3) Курская битва; 4) Подписание Пакта Молотова-Риббентропа		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
16.	Соотнесите экономическое преобразование 1992-2005 гг. и соответствующую фамилию Главы правительства, проводившего данное преобразование:	1) «Шоковая терапия», либерализация цен, начало приватизации государственной собственности 2) Временный отказ платить по внешним и внутренним долгам (дефолт) в августе 1998 г. 3) Государственная поддержка Топливно-энергетического комплекса, создание системы Государственных краткосрочных обязательств (ГКО), деноминация рубля а) С.В. Кириенко б) Е.Т. Гайдар в) В.С. Черномырдин		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	2
17.	С урегулированием какого конфликта связаны соглашения Минск-1 и Минск-2?	1) Конфликт на востоке Украины 2) Армяно-азербайджанский конфликт 3) Грузино-осетинский конфликт 4) Приднестровский конфликт		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
18.	Какой из нижеперечисленных министров иностранных дел России получил прозвище «Мистер Нет»?	1) Козырев А.В. 2) Примаков Е.М. 3) Громыко А.А. 4) Лавров С.В.		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
19.	В каком году достиг апогея конституционный кризис в России?	1) 1991 2) 1992 3) 1993 4) 1994		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2	З, У, В	1

				УК-5.3		
20.	Что стало важным событием духовной жизни общества в период Перестройки:	1) торжественное открытие и освящение Храма Христа Спасителя; 2) завершение реконструкции Третьяковской галереи; 3) торжественное празднование 1000-летия крещения Руси; 4) открытие памятника А. С. Пушкину в Москве.		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
21.	В каком году начинается контртеррористическая операция в Чеченской Республике с целью восстановления конституционного порядка?	1) 1997 2) 1999 3) 2001 4) 2003		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
22.	Какое событие носит символическое название «Крымская весна»?	1) открытие туристического сезона 2) открытие кинофестиваля 3) завершение Крымской войны 4) воссоединение Крыма с Россией		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
23.	Институциональное оформление гласность обрела на _____ в виде резолюции «О гласности», в которой говорилось о ее расширении как условии выражения демократической сущности социалистического строя. Укажите событие:	1) на I Съезде народных депутатов СССР; 2) на заседании Политбюро ЦК КПСС; 3) XIX Всесоюзной партийной конференции летом 1988 г.; 4) на I Съезде народных депутатов РСФСР.		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
24.	Письмо Н. Андреевой «Не могу поступаться принципами» с призывами в защиту И.В. Сталина было опубликовано в газете «Советская Россия» в:	1) ноябре 1987 г.; 2) марте 1988 г.; 3) августе 1991 г.; 4) октябре 1993 г.		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
25.	Федеративный договор 1992 г. определял:	1) создание Российской Федерации 2) разделение властей в Российской Федерации 3) разграничение полномочий между федеральным центром и субъектами Федерации		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1

		4) создание Содружества Независимых государств				
26.	Каково содержание Президентского Указа от 21 сентября 1993 г., принятого после всероссийского референдума?	1) ликвидация должности Президента России; 2) восстановление коммунистической партии; 3) роспуск Съезда народных депутатов РФ и создание новой конституции.		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
27.	Санкции были введены США и Европейским союзом в 2022 г. в отношении России из-за	1) начала российской Специальной военной операции на Украине 2) начала российской операции по «принуждению к миру» в отношении Грузии 3) начала антитеррористической операции России в Сирийской Арабской Республике 4) развертывания российской миротворческой миссии в Нагорном Карабахе		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
28.	В какой стране была изобретена вакцина «Спутник-V» от коронавирусной инфекции КОВИД?	1) Франция 2) Китай 3) Германия 4) Россия		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
29.	Что из нижеперечисленного НЕ является целью Специальной военной операции на Украине?	1) защита жителей ДНР и ЛНР, а также русскоговорящего населения Украины; 2) демилитаризация и денацификация Украины; 3) прекращение существования Украины в качестве суверенного государства; 4) предание суду лиц, совершивших за 2014-2022 гг. преступления против мирных жителей		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
30.	Укажите имя уроженца Курской области, участника Специальной военной операции (СВО), которому 23 августа 2022 г. было присвоено звание Героя России:	1) С.О. Бачериков 2) О.С. Качура 3) В.В. Талалихин 4) К.К. Рокоссовский		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1

5. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации открытого типа
1 семестр

№ п/п	Содержание вопроса	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1	По словам В.О. Ключевского, князь – это «наемный вооруженный сторож Руси и ее торговли, ее степных торговых путей и заморских рынков, за что он получал корм с населения». Как изменилось положение князя в удельный период:		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	5
2	Уничтожив около пяти сотен русских городов, монголы нанесли колоссальный урон Северо-Восточной Руси. Укажите не менее трех важнейших результатов нашествия, в подтверждение этому утверждению		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	5
3	Укажите минимум три ключевых результата правления Ивана III		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	5
4	Прочтите отрывок из работы современного историка и укажите имя князя, о котором говорится в отрывке: *«Он был первым среди русских князей XIV века, кто открыто стал на службу хану, взяв на себя не только сбор денег с покоренного русского населения, но и осуществление карательных мер против него в случае антиордынских восстаний, как это было в Твери в 1327 г. ...В результате князь стал великим князем Владимирским, сумел превратить Московское княжество в одно из самых богатых на Руси»*		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	3
5	Что означали «заповедные лета» в		УК-3.1	З, У, В	3

	русской истории		УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3		
6	Прочтите отрывок из исторического источника. Запишите имя автора документа. *«Как жестоко я страдал из-за вас с юности и до последнего времени. Подданные наши достигли осуществления своих желаний – получили царство без правителя. Дворы и сёла наших дядей взяли себе. И сокровища матери перенесли в Большую казну, а остальное разделили. Припомню одно; бывало, мы играем в детские игры, а князь Иван Васильевич Шуйский сидит на лавке, опершись локтем о постель нашего отца и положив ногу на стул, а на нас и не взглянет, и уж совсем не как раб на господ. Сколько раз мне и поесть не давали вовремя. Всё расхитили коварным образом, казну деда и отца нашего забрали себе, а на деньги те наковали для себя золотые и серебряные сосуды и начертали на них имена своих родителей».*		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	3
7	Царь Алексей Михайлович, второй царь из династии Романовых, и у современников, и исследователей получил прозвище Тишайший. Почему? Ведь не было тишины ни в живом характере царя, ни в его весьма и весьма бурное царствование. Достаточно только вспомнить разинщину, Медный и Соляной бунты, Соловецкое восстание, церковный раскол (реформа Никона), события, последовавшие за воссоединением Украины с Россией... И в личном плане за ним «тихого» никогда и ничего не наблюдалось: известны его вспыльчивость и даже жестокость, скорость на бранное слово и расправу. Так почему же Тишайший? Выразите свое мнение		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	5
8	В 2004 г. Госдума Российской Федерации приняла поправки в Феде-		УК-3.1 УК-3.2	З, У, В	5

	ральный закон «О днях воинской славы (Победных днях России)». Одной из правок было введение 4 ноября нового государственного праздника - Дня народного единства. Объясните историческую основу праздника		УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3		
9	Впишите пропущенное слово: «XVII век – это век _____, т.к. это время И. Болотникова и С. Разина, Соляного и Медного бунтов, городских восстаний»		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	2
10	При Иване Грозном окончательно оформилась приказная система. В середине 16 века было учреждено около 20 приказов, к концу столетия их число превысило 80. Дайте определение, какие приказы имеются в виду		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	5
11	В России с середины XVI по XVII в. просуществовала Сословно-представительная монархия. Каковы отличительные черты такой формы государственного правления		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	5
12	В 1601 г. из России в Польшу бежал монах Чудова монастыря Григорий Отрепьев. Он объявил себя чудесно спасшимся царевичем Дмитрием. Осенью 1604 г. он вторгся в Россию, имея всего около четырех тысяч человек казаков и поляков. В 1605 г. он взошел на трон. Объясните, чем был вызван успех Лжедмитрия I в борьбе за власть (приведите три объяснения)		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	7
13	Какие события описывает в своем стихотворении К.Рылеев? Кому посвящено данное стихотворение? «Всё в этом захолустье и мертво и глухо... «Куда ты завёл нас?» – лях старый вскричал. «Туда, куда нужно! – ……. сказал. Убейте! замучьте! – моя здесь могила! Но знайте и рвитесь: я спас Михаила! Предателя, мнили, во мне вы нашли: Их нет и не будет на Русской зем-		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	5

	ли! В ней каждый отчизну с младенчества любит И душу изменой свою не погубит». «Умри же! – сарматы герою вскричали, И сабли над старцем, свистя, засверкали! – Погибни, предатель! Конец твой настал!» И твердый …….. весь в язвах упал! Снег чистый чистейшая кровь обагрила: Она для России спасла Михаила!»				
14	Охарактеризуйте основные черты, характерные для политики просвещенного абсолютизма		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	5
15	Восстание декабристов произошло _____ (дата)		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	5
16	Каковы основные достижения правления Петра I		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	5
17	Запишите термин, о котором идет речь: «Общее название представителей русской общественной мысли середины XIX в., считавших, что Россия развивается по тем же законам, что и Европа, что Петр I спас страну от распада и что для обновления России необходимы буржуазные реформы».		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	3
18	Прочтите отрывок из сочинения историка и напишите пропущенную в тексте фамилию адмирала, о котором говорится в отрывке: «В истории военно-морского искусства это сражение явилось последним сражением парусных флотов... Блестящая победа в этом сражении была достигнута благодаря беспримерному героизму и отличной боевой выучке русских матросов и		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	3

	офицеров, высокому флотоводческому мастерству адмирала				
19	Прочтите отрывок из сочинения А.С. Пушкина и определите, о ком идёт речь «Она уничтожила звание рабства… и закрепила вольную Малороссию и польские провинции. Она уничтожила пытки, а Тайная канцелярия процветала под её патриархальным правлением; она любила просвещение, а Новиков, распространивший первые лучи его, перешёл в темницу, где находился до самой смерти»		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	3
20	Укажите название войны, в ходе которой Россия получила выход к Балтийскому морю		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	3

2семестр

№ п/п	Содержание вопроса	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1	Каковы основные принципы идеологии народничества?		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	5
2	Каких крестьян называли временнообязанными		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	5
3	Какие задачи возлагались на земства (земские учреждения) и когда они были созданы?		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	3

4	Назовите причины Великой Российской революции и рассмотрите кризисы временного правительства, которые способствовали приходу большевиков к власти в октябре 1917 г.		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	7
5	В 1889 году в России была учреждена должность земских начальников. Какую функцию они выполняли?		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	3
6	В.И. Ленин говорил: «Это опаснее чем «взятые вместе» Колчак и Деникин». Что имел ввиду лидер большевиков?		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	5
7	Что такое коллективизация?		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	5
8	Запишите фамилию (фамилию, имя) молодогвардейца – уроженца Курской области, которому в 2022 было присвоено звание Героя России (посмертно)		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	5
9	Переход от аграрного к индустриальному обществу в условиях советской действительности путём массового строительства промышленных предприятий, и как следствие, перераспределения основной рабочей силы между аграрным и индустриальным сектором называется …		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	2
10	Что такое план ГОЭЛРО		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	5
11	Запишите «год великого перелома»		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	3

12	Что такое индустриализация?		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	7
13	29 марта 2004 г. произошло второе после распада СССР расширение НАТО на Восток. Укажите последствия данного события		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	5
14	Укажите период, когда Курск во время Великой Отечественной войны находился под оккупацией		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	5
15	В последние годы 9 мая проходит Всероссийская гражданская акция в память о героях Великой Отечественной войны. Запишите ее название		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	5
16	_____ - это мироустройство, при котором в мире существует только одна страна, гегемон, являющаяся центром принятия решений в общемировом масштабе		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	5
17	Кому принадлежат следующие слова и о каких проблемах говорит автор: «Сегодня, в этот необыкновенно важный для меня день, хочу сказать чуть больше личных своих слов, чем говорю обычно. Я хочу попросить у вас прощения. За то, что многие наши с вами мечты не сбылись. И то, что нам казалось просто, – оказалось мучительно тяжело. Я прошу прощения за то, что не оправдал некоторых надежд тех людей, которые верили, что мы одним рывком, одним махом сможем перепрыгнуть из серого, застойного тоталитарного прошлого в светлое, богатое, цивилизованное будущее. Я сам в это верил: казалось, одним рывком – и все одолеем. Одним рывком не получилось. В чем-то я оказался слишком наивным. Где-то проблемы оказались		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	3

	слишком сложными»				
18	Выступая 10 февраля 2007 г. на Мюнхенской конференции по вопросам политики безопасности, Президент России В.В. Путин заявил: «Считаю, что для современного мира однополярная модель не только неприемлема, но и вообще невозможна. И не только потому, что при единоличном лидерстве в современном – именно в современном – мире не будет хватать ни военно-политических, ни экономических ресурсов. Но что еще важнее: сама модель является неработающей, так как в ее основе нет и не может быть морально-нравственной базы современной цивилизации… Односторонние, нелегитимные часто действия не решили ни одной проблемы. Более того, они стали генератором новых человеческих трагедий и очагов напряженности. Судите сами: войн, локальных и региональных конфликтов меньше не стало». О каких односторонних действиях и каких последствиях говорил В.В. Путин?		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	7
19	24 марта 1999 г. произошло событие, которое получило название «Разворот Примакова» над Атлантикой. В знак протеста против каких событий было принято такое решение?		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	5
20	Обращаясь с Посланием к Федеральному Собранию 21 февраля 2023 г., Президент В.В. Путин сказал: «Да, у каждого есть возможность выбора: кто-то захочет доживать свой век в арестованном особняке с заблокированными счетами, попытается подыскать место, казалось бы, в привлекательной западной столице или на курорте, в другом тёпленьком местечке за границей – это право любого человека, мы даже на это не покушаемся. Но пора уже понять, что для Запада такие люди были и останутся второсортными чужаками, с которыми можно делать всё что		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	3

	угодно, и деньги, и связи, и купленные титулы графов, пэров, мэров здесь не помогут абсолютно. Они должны понять: они там – второй сорт. Но есть и другой выбор: быть со своей Родиной, работать для соотечественников, не только открывать новые предприятия, но и менять жизнь вокруг себя – в городах, посёлках, в своей стране. И таких предпринимателей, таких настоящих бойцов в бизнесе у нас много – именно за ними будущее отечественного бизнеса. Все должны понять: и источники благополучия, и будущее должны быть только здесь, в родной стране, в России». В ответ на какие события сказаны эти слова? Какие слова усиливают эмоциональную составляющую второй части текста?				

6. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации закрытого типа

1 семестр

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1	Кто из названных князей Древней Руси правил раньше других:	1) Владимир Красное Солнышко; 2) Александр Невский; 3) Олег Вещий; 4) Владимир Мономах.		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
2	Согласно летописным свидетельствам Рюрик правил во второй половине IX в.:	1) во Владимире; 2) в Новгороде; 3) в Киеве; 4) в Смоленске.		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
3	Кто из князей в годы	1) Святослав Игоревич		УК-3.1	З, У, В	1

	своего правления в Киеве сумел прекратить княжеские междоусобицы и на время приостановить распад Древнерусского государства:	2) Владимир Мономах 3) Юрий Долгорукий 4) Дмитрий Донской		УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3		
4	Функции народного вече Древней Руси – это:	1) представительной власти; 2) заключение договоров с князем; 3) приглашение князя на престол; 4) все вышеперечисленное.		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
5	Для предотвращения ослаблявших Русь междоусобиц князья договорились о новом принципе организации власти: «Каждо да держит отчину свою» на съезде в Любече в:	1) 1097 г. 2) 1068 г. 3) 1113 г. 4) 1054 г.		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
6	Что из названного относится к целям, которые, по мнению историков, преследовал Иван IV, вводя опричнину:	1) создание базы для укрепления армии и победы в Ливонской войне; 2) ослабление политических и экономических позиций боярства; 3) предотвращение социальных выступлений; 4) перестройка системы государственного управления.		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
7	Первая книга, напечатанная в России, называлась:	1) «Слово о полку Игореве»; 2) «Сказание о Мамаевом побоище»; 3) «Слово о Законе и благодати»; 4) «Апостол».		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
8	Какие из названных событий произошли в XII в.? Найдите в приведённом ниже списке два события и запишите цифры, под которыми они указаны.	1) объединение Киева и Новгорода под властью князя Олега 2) введение уроков и погостов 3) разорение Владимира ханом Батыем 4) поход князя Игоря Святославича против половцев 5) Основание Москвы Юрием Долгоруким		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	2
9	Первым «отцом русской истории» считается:	1) Василий Никитич Татищев 2) Василий Осипович Клю-		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	1

		чевский 3) Сергей Михайлович Соловьев 4) Павел Николаевич Милюков		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3		
10	В 1380 г. состоялась:	1) Куликовская битва 2) Невская битва 3) Ледовое побоище 4) битва на реке Воже		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
11	Принятие общерусского Судебника произошло в:	1) 1480 г. 2) 1380 г. 3) 1497 г. 4) 1462 г.		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
12	Что из перечисленного было одним из результатов княжения Ивана III:	1) крещение Руси 2) объединение русских земель вокруг Москвы 3) феодальная война 4) присоединение Рязани		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
13	Завоевание Руси ханом Батыем происходило в:	1) 1237-1240 гг. 2) 1223-1230 гг. 3) 1380-1391 гг. 4) 1320-1331 гг.		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
14	Князь Владимирский, князь Новгородский, победитель в битвах со шведскими и немецкими рыцарями:	1) Иван Калита 2) Евпатий Коловрат 3) Александр Невский 4) Иван III		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
15	Что из названного было следствием события, вошедшего в историю как стояние на Угре?	1) установление независимости русского государства от Орды 2) присоединение к Москве Тверского княжества 3) вторжение в русские земли польско-литовских войск 4) разорение ордынским войском Рязани		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
16	Кого избрал русским царём Земский собор после смерти царя Фёдора Иоанновича?	1) В. Шуйский 2) Б. Годунов 3) Лжедмитрий I 4) Михаил Романов		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
17	В каком году впервые произошло венчание	1) 1547 г. 2) 1598 г.		УК-3.1 УК-3.2	З, У, В	1

	русского государя на царский престол?	3) 1606 г. 4) 1613 г.		УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3		
18	Укажите год, когда Россия была провозглашена империей.	1) 1700 г. 2) 1703 г. 3) 1721 г. 4) 1725 г.		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
19	Какие реформы государственного управления были проведены в годы правления Петра I? Найдите в приведённом ниже списке две реформы и запишите цифры, под которыми они указаны.	1) отмена местничества 2) создание коллегий 3) упразднение губерний 4) учреждение Сената 5) отделение церкви от государства		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	2
20	Расположите в хронологической последовательности исторические события.	1) Куликовская битва 2) Ледовое побоище 3) Невская битва 4) разорение Москвы ханом Тохтамышем		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
21	Какие из перечисленных мероприятий относятся к политике «просвещённого абсолютизма» Екатерины II? Найдите в приведённом ниже списке два мероприятия и запишите цифры, под которыми они указаны.	1) созыв Уложенной комиссии 2) учреждение министерств 3) упразднение патриаршества 4) создание военных поселений 5) издание жалованной грамоты городам		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	2
22	Закон о «вольных хлебопашцах» предусматривал:	1) освобождение крепостных крестьян без земли за выкуп с согласия помещиков 2) освобождение крепостных крестьян с землёй за выкуп с согласия помещика 3) освобождение крепостных крестьян с землёй без выкупа.		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
23	Согласно уставу для низших и средних учебных заведений 1828 г.:	1) в России создавалась 4-х ступенчатая система образования 2) вводилась преемственность между школьными ступенями		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1

		3) школьные ступени разделялись по сословному принципу, преемственность между ними упразднялась 4) страна разделялась на 6 учебных округов во главе с попечителями				
24	Что такое секуляризация культуры?	1) Обмирщение культуры 2) Разделение культуры на субкультуры 3) Выделение элитарной культуры 4) Появление народной культуры		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
25	Какие три из перечисленных событий относятся к царствованию Николая I?	1) Крымская война; 2) введение подушной подати; 3) Пугачевщина; 4) Ленский расстрел; 5) строительство Царскосельской железной дороги; 6) замена ассигнаций кредитными билетами		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
26	Петрашевцами называли:	1) организаторов восстания Семеновского полка в 1820 г.; 2) членов тайного кружка в С.-Петербурге в 1840-е гг.; 3) участников «хождения в народ» в 1870-е гг.; 4) участников первых социал-демократических кружков в 1890-е гг.		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
27	Какой генерал руководил русской армией во время русско-иранской компании, а за взятие г. Эривань получил титул графа «Эриванского»:	1) И.Ф. Паскевич; 2) А.П. Ермолов; 3) В.А. Корнилов; 4) А.С. Меньшиков.		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
28	Имя какого из сыновей Павла I возродило к жизни институт самозванчества в российской истории (легенды об этом избавителе распространялись до 1860-х гг.):	1) Александра, так как скончался в Таганроге в 1825 г.; 2) Константина, так как скоропостижно умер во время эпидемии холеры в 1831 г.; 3) Николая, так как умер при загадочных обстоятельствах; 4) Михаила, так как он был сторонником реформ.		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
29	Какое из перечисленных событий военной истории России про-	1) сражение под Полтавой; 2) Тарутинский марш-маневр;		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1

	изошло в ходе Крымской войны:	3) Бородинское сражение; 4) оборона Севастополя				
30	Синопский бой вошел в историю как:	1) первое крупное сражение эпохи парового флота; 2) последнее крупное сражение эпохи парусного флота; 3) единственное сражение между паровым флотом Турции и парусными кораблями России; 4) первое сражение, в котором российское командование отказалось от тактики линейного боя.		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1

2 семестр

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1	Что из перечисленного явилось одной из причин замедленного развития капитализма в сельском хозяйстве России в 1870-1880-х гг.?	1) отмена временнообязанного положения крестьян 2) необходимость выплаты выкупных платежей 3) объединение крестьянских наделов в единый отруб 4) существование крепостного права		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
2	Кто из известных русских хирургов участвовал в обороне Севастополя:	1) Н. И. Пирогов; 2) И. И. Мечников; 3) Н. В. Склифосовский; 4) И. М. Сеченов.		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
3	В целях поддержки дворянского землевладения в годы правления Александра III	1) увеличиваются выкупные платежи 2) разрушается крестьянская община 3) продлевается временнообязанное состояние крестьян 4) создаётся Дворянский поземельный банк		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1

4	Прочтите отрывок из воспоминаний современника и укажите название представителей общественного движения, о деятельности которых идёт речь. «Летучая пропаганда по самому существу своему не могла иметь задачей не только последовательного просвещения народа, но и систематического его революционизирования — она стремилась внести революционное брожение в широкие слои населения… Оседлая пропаганда велась также в большинстве случаев лицами, не имеющими определённых занятий. Пропагандист поселялся обыкновенно в доме своих родных или сочувствующих ему знакомых. Сравнительно немногие из оседлых пропагандистов имели определённую профессию, занимая должности учителей и фельдшеров»	1) декабристы 2) народники 3) петрашевцы 4) западники		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
5	Автором лозунга «Ни мира, ни войны, а армию распустить», с которым советская делегация выступила на первом туре переговоров о заключении мира в Брест-Литовске являлся:	1) Л. Троцкий 2) В. Ленин 3) Н. Бухарин 4) И. Сталин		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
6	Назовите две основные причины гражданской войны:	1) разгон Учредительного собрания и раскол в обществе после Октябрьской революции 2) социальные противоречия, вызванные декретами советской власти 3) иностранное вмешательство 4) религиозные конфликты		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1

7	Лауреатом Нобелевской премии за исследования в области физиологии в начале XX в. стал:	1) И. П. Павлов; 2) В. И. Вернадский; 3) С. А. Чаплыгин; 4) А. С. Попов.		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
8	Аграрная политика Хрущева в конце 1950-х-начала 1960-х гг. заключалась в (укажите два правильных ответа):	1) аграрной либерализации 2) увеличении посевов кукурузы 3) преобразовании колхозов в совхозы 4) поддержке подсобных хозяйств		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	2
9	Решение об освоении целинных земель было принято на пленуме ЦК КПСС в:	1) 1953 г. 2) 1954 г. 3) 1955 г. 4) 1956 г.		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
10	Одним из создателей водородной бомбы был:	1) М.В. Келдыш 2) Л.В. Канторович 3) А.Д. Сахаров 4) И.И. Мечников		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
11	Важным результатом Генуэзской конференции стало подписание в Рапалло договора, предусматривавшего взаимный отказ от возмещения военных расходов, с:	1) Чехословакией; 2) Германией; 3) Польшей; 4) Францией.		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
12	С захватом Японией Маньчжурии в 1931 г. и приходом к власти в Германии фашистов в 1933 г. СССР активизировал усилия по:	1) поиску союзников в Восточной Европе; 2) наращиванию военного обмена с Германией; 3) формированию систем коллективной безопасности в Европе и в Азии; 4) установлению дипломатических отношений с США		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
13	Кто из советских военачальников принимал капитуляцию Германии и Парад Победы в Москве	1) Г.К. Жуков 2) К.Е. Ворошилов 3) И.В. Сталин 4) С.М. Будённый 5) К.К. Рокоссовский		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
14	Какие из перечисленных событий относятся к завершающему периоду Великой Отечественной войны:	1) Московская битва; 2) Взятие Берлина; 3) Смоленское сражение; 4) Подписание Пакта Молотова-Риббентропа		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
15	Прочтите отрывок из документа и укажите год, к которому относятся упоминаемые события:	1) 1942 г.; 2) 1943 г.; 3) 1945 г.; 4) 1944 г.		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1	З, У, В	1

	«1. Удовлетворить ходатайство Народного комиссариата обороны и ввести, взамен существующих, новые знаки отличия – погоны для личного состава Красной Армии…»:			УК-5.2 УК-5.3		
16	Операция освобождения Белоруссии от немецких захватчиков называлась:	1) «Багратион»; 2) «Висло-Одерская»; 3) «Сатурн»; 4) «Кольцо»		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
17	Второй фронт был открыт:	1) в Италии; 2) в Греции; 3) на Юге Франции; 4) на Севере Франции		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
18	9 августа 1946 г. на заседании Оргбюро ЦК ВКП (б) И. В. Сталин гневно осудил просмотренную им 2-ю серию кинофильма С. М. Эйзенштейна. Фильм был выпущен на экраны только в 1958 г., через 10 лет после смерти режиссера. О каком кинофильме идет речь?	1) «Веселые ребята»; 2) «Иван Грозный»; 3) «Путевка в жизнь»; 4) «Клятва».		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
19	Соотнесите экономическое преобразование 1992-2005 гг. и соответствующую фамилию Главы правительства, проводившего данное преобразование:	1) «Шоковая терапия», либерализация цен, начало приватизации государственной собственности 2) Временный отказ платить по внешним и внутренним долгам (дефолт) в августе 1998 г. 3) Государственная поддержка Топливно-энергетического комплекса, создание системы Государственных краткосрочных обязательств (ГКО), деноминация рубля а) С.В. Кириенко б) Е.Т. Гайдар в) В.С. Черномырдин		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	2
20	С урегулированием какого конфликта связаны соглашения Минск-1 и Минск-2?	1) Конфликт на востоке Украины 2) Армяно-азербайджанский конфликт		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1

		3) Грузино-осетинский конфликт 4) Приднестровский конфликт				
21	Какой из нижеперечисленных министров иностранных дел России получил прозвище «Мистер Да»?	1) Козырев А.В. 2) Примаков Е.М. 3) Иванов И.С. 4) Лавров С.В.		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
22	В каком году достиг апогея конституционный кризис в России?	1) 1991 2) 1992 3) 1993 4) 1994		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
23	В каком году начинается контртеррористическая операция в Чеченской Республике с целью восстановления конституционного порядка?	1) 1997 2) 1999 3) 2001 4) 2003		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
24	Какое событие носит символическое название «Крымская весна»?	1) открытие туристического сезона 2) открытие кинофестиваля 3) завершение Крымской войны 4) воссоединение Крыма с Россией		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
25	Федеративный договор 1992 г. определял:	1) создание Российской Федерации 2) разделение властей в Российской Федерации 3) разграничение полномочий между федеральным центром и субъектами Федерации 4) создание Содружества Независимых государств		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
26	Каково содержание Президентского Указа от 21 сентября 1993 г., принятого после всероссийского референдума?	1) ликвидация должности Президента России; 2) восстановление коммунистической партии; 3) роспуск Съезда народных депутатов РФ и создание новой конституции.		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
27	Санкции были введены США и Европейским союзом в 2022 г. в отношении России из-за	1) начала российской Специальной военной операции на Украине 2) начала российской операции по «принуждению к миру» в отношении Гру-		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1

		зии 3) начала антитеррористической операции России в Сирийской Арабской Республике 4) развертывания российской миротворческой миссии в Нагорном Карабахе				
28	В какой стране была изобретена вакцина «Спутник-V» от коронавирусной инфекции КОВИД?	1) Франция 2) Китай 3) Германия 4) Россия		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
29	Что из нижеперечисленного НЕ является целью Специальной военной операции на Украине?	1) защита жителей ДНР и ЛНР, а также русскоговорящего населения Украины; 2) демилитаризация и денацификация Украины; 3) прекращение существования Украины в качестве суверенного государства; 4) предание суду лиц, совершивших за 2014-2022 гг. преступления против мирных жителей		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1
30	Укажите имя уроженца Курской области, участника Специальной военной операции (СВО), которому 23 августа 2022 г. было присвоено звание Героя России:	1) С.О. Бачериков 2) О.С. Качура 3) В.В. Талалихин 4) К.К. Рокоссовский		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	1

7. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации открытого типа

1 семестр

№ п/п	Содержание вопроса	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Существует несколько		УК-3.1	З, У, В	5

	значений слова «история». Во-первых, процесс развития природы и общества. Во-вторых, рассказ, происшествие, процесс развития чего-либо. Запишите третье значение.		УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3		
2.	Историческое исследование строится на изучении исторических источников. Дайте определение данного термина		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	5
3	Перечислите имена выдающих отечественных историков 18-19 веков (укажите не менее 3 персоналий)		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	5
4	Прочитайте отрывок и укажите название самого произведения, год, кога произошло событие, и его название в истории: «В год _____. И изгнали варягов за море, и не дали им дани, и начали сами собой владеть, и не было среди них правды, и встал род на род, и была у них усобица, и стали воевать друг с другом. И сказали: «Поищем сами себе князя, который бы владел нами и рядил по ряду и по закону». Пошли за море к варягам, к руси. Те варяги назывались русью, как другие называются шведы, а иные - норманны и англы, а еще иные готы - вот так и эти. Сказали руси чудь, славяне, кривичи и весь: «Земля наша велика и обильна, а порядка в ней нет. Приходите княжить и владеть нами». И избрались трое братьев со своими родами, и взяли с собой всю русь, и пришли прежде всего к славянам. И поставили город Ладогу. И сел старший, Рюрик, в Ладоге, а другой - Синеус, -		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	7

	на Белом озере, а третий, Трувор, - в Изборске. И от тех варягов прозвалась Русская земля»				
5	Как в Древней Руси назывался сбор дани князем и дружиной?		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	2
6	О каком событии в представленном ниже отрывке идет речь? «Пришли Святополк, и Владимир, и Давыд Игоревич, и Василько Ростиславич, и Давыд Святославич, и брат его Олег и собрались на совет в Любече для установления мира, и говорили друг другу: «Зачем губим Русскую землю, сами между собой устраивая распри? А половцы землю нашу несут розно и рады, что между нами до сих пор идут войны. Да отныне объединимся чистосердечно и будем блюсти Русскую землю, и пусть каждый владеет отчиной своей: Святополк — Киевом, Изяславовой отчиной, Владимир — Всеволодовой, Давыд и Олег и Ярослав — Святославовой, и те, кому Всеволод роздал города: Давыду — Владимир, Ростиславичам же: Володарю — Перемышль, Василько - Теребовль».		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	5
7	Урочные лета в русской истории означали:		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	3
8	Укажите основные причины распада единой Руси в XII в.		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	7
9	Перечислите ключевые заслуги Владимира Мономаха в развитии государства		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	7
10	Какова значение принятия		УК-5.1	З, У, В	5

	христианства на Руси		УК-5.2 УК-5.3		
11	Охарактеризуйте отличия поместья и вотчины		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	5
12	Укажите имя московского князя, при котором было положено начало закре-пощению крестьян		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	5
13	В исторической науке существуют дискуссионные проблемы, по которым высказываются различные, часто противоречивые точки зрения. Ниже приведена одна из спорных точек зрения в исторической науке: «Московское государство конца XV – начала XVI в. можно назвать централизованным». Приведите два аргумента в подтверждение этой точки зрения и два аргумента в опровержение		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	7
14	Какие внешние и внутренние обстоятельства способствовали появлению феномена самозванчества в XVII в.?		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	5
15	Охарактеризуйте такой принцип комплектования регулярной армии, рекрутская повинность		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	5
16	В.О. Ключевский так охарактеризовал внешнюю политику Российской империи в период правления Екатерины II: «Внешняя политика – самая блестящая сторона государственной деятельности Екатерины, произведшая наиболее сильное впечатление на современников и ближайшее потомство». В чем проявилась специфика ее политики?		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	5
17	Охарактеризуйте, что такое Табель о рангах		УК-5.1 УК-5.2	З, У, В	5

			УК-5.3		
18	В России с середины XVI по XVII в. просуществовала Сословно-представительная монархия. Каковы отличительные черты такой формы государственного правления		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	5
19	В 1601 г. из России в Польшу бежал монах Чудова монастыря Григорий Отрепьев. Он объявил себя чудесно спасшимся царевичем Дмитрием. Осенью 1604 г. он вторгся в Россию, имея всего около четырех тысяч человек казаков и поляков. В 1605 г. он взошел на трон. Объясните, чем был вызван успех Лжедмитрия I в борьбе за власть (приведите три объяснения)		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	5
20	Охарактеризуйте основные черты, характерные для политики просвещенного абсолютизма		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	5

2 семестр

№ п/п	Содержание вопроса	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Напишите пропущенное понятие (термин). Деньги, выплачивавшиеся бывшими крепостными и удельными крестьянами по условиям Крестьянской реформы 1861 г. в рассрочку на 49 лет для погашения ссуды, предоставленной государством бывшим владельцам в качестве вы-		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	5

	купа за надельную землю, называются ...				
2.	Напишите пропущенное слово. Новый принцип суда по реформе 1864 года, подразумевавший наличие на суде прокурора и адвоката, получил название _____ суда.		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	5
3	Какие задачи возлагались на земства (земские учреждения) и когда они были созданы?		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	3
4	Назовите причины Великой Российской революции и рассмотрите кризисы временного правительства, которые способствовали приходу большевиков к власти в октябре 1917 г.		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	7
5	Запишите дату образования СССР		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	2
6	Укажите достижения и просчеты новой экономической политики		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	7
7	Укажите фамилию шахтера, давшую название движению за перевыполнение хозяйственных планов		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	3
8	Укажите дату открытия второго фронта		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	7
9	Что такое «коренной перелом в ходе Великой Отечественной войны»?		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	7
10	Укажите дату окончания Второй мировой войны		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	5
11	Чьи имена – участников Великой Отечественной войны – увековечены в названиях улиц, микрорайонов Курска и Курской области		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	5
12	Запишите фамилию (фамилию, имя) молодогвардейца – уроженца Курской области, которому в 2022		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	5

	было присвоено звание Героя России (посмертно)				
13	Кого в истории СССР принято называть диссидентами?		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	7
14	Охарактеризуйте период холодной войны		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	5
15	Что такое индустриализация?		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	5
16	29 марта 2004 г. произошло второе после распада СССР расширение НАТО на Восток. Укажите последствия данного события		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	5
17	В последние годы 9 мая проходит Всероссийская гражданская акция в память о героях Великой Отечественной войны. Запишите ее название		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	5
18	_____ - это мироустройство, при котором в мире существует только одна страна, гегемон, являющаяся центром принятия решений в общемировом масштабе		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	5
19	Выступая 10 февраля 2007 г. на Мюнхенской конференции по вопросам политики безопасности, Президент России В.В. Путин заявил: «Считаю, что для современного мира однополярная модель не только неприемлема, но и вообще невозможна. И не только потому, что при единоличном лидерстве в современном – именно в современном – мире не будет хватать ни военно-политических, ни экономических ресурсов. Но что еще важнее: сама модель является неработающей, так как в ее основе нет и не может быть морально-нравственной базы совре-		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	7

	менной цивилизации… Односторонние, нелегитимные часто действия не решили ни одной проблемы. Более того, они стали генератором новых человеческих трагедий и очагов напряженности. Судите сами: войн, локальных и региональных конфликтов меньше не стало». О каких односторонних действиях и каких последствиях говорил В.В. Путин?				
20	Обращаясь с Посланием к Федеральному Собранию 21 февраля 2023 г., Президент В.В. Путин сказал: «Да, у каждого есть возможность выбора: кто-то захочет доживать свой век в арестованном особняке с заблокированными счетами, попытается подыскать место, казалось бы, в привлекательной западной столице или на курорте, в другом тёпленьком местечке за границей – это право любого человека, мы даже на это не покушаемся. Но пора уже понять, что для Запада такие люди были и останутся второсортными чужаками, с которыми можно делать всё что угодно, и деньги, и связи, и купленные титулы графов, пэров, мэров здесь не помогут абсолютно. Они должны понять: они там – второй сорт. Но есть и другой выбор: быть со своей Родиной, работать для соотечественников, не только открывать новые предприятия, но и менять жизнь вокруг себя – в городах, посёлках, в своей стране. И таких предпринимате-		УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	З, У, В	5

	лей, таких настоящих бойцов в бизнесе у нас много – именно за ними будущее отечественного бизнеса. Все должны понять: и источники благополучия, и будущее должны быть только здесь, в родной стране, в России». В ответ на какие события сказаны эти слова?				

Вопросы и задания для итогового контроля

1.Хронология и периодизация первобытного общества

2.Великие цивилизации Древности: сходные черты и специфика (Египет, Месопотамия, Китай, Индия)

3.Античные Греция и Рим как истоки западной цивилизации. Возникновение христианства

4.Великое переселение народов. Крушение Западной Римской империи. Византия

5.Славянская прародина и происхождение славян. Три ветви славян

6.Образование государства Русь. Норманнская проблема

7.Принятие христианства на Руси. Причины и значение

8.Территориально-политическая структура Руси и динамика ее изменений в IX — начале XIII вв. Феодальная иерархия в Западной Европе и на Руси

9.Государство Русь в системе международных отношений X — начала XIII вв. Русь и кочевой мир Степи.

10.Киевская земля / Черниговская земля / Смоленская земля / Галицкая и Волынская земли / Суздальская земля / Рязанская земля / Новгород: особенности социально-экономического и политического развития в XII – начале XIII вв.

11. Археологические культуры эпохи бронзы и раннего железного века на территории Курского края.

12. Политическое, экономическое, социальное и этно-конфессиональное устройство государств, существовавших на курских землях до первой трети XIII века?

13. Причины феодальной раздробленности на Руси. Галицко-Волынское княжество. Природно-климатические условия и экономическое развитие западнорусских земель. Экономические и политические связи с Западной Европой. Развитие боярского землевладения. Политическая роль городов. Ярослав Осмомысл и Даниил Галицкий. Великое княжество Владимирское. Миграция населения из Поднепровья и хозяйственное освоение Залесского края. Формирование служилого сословия. Возвышение княжества в период правления Юрия Долгорукого и Андрея Боголюбского.

14.Дайте характеристику политического строя Новгородской земли. Новгородская земля. Специфика положения Новгорода в составе Древнерусского государства. Позиции местного боярства. Установление «вечевого строя». Органы государственного управления Новгородской республики.

15.Причины монгольского завоевания. Образование державы Чингисхана. Организация монгольского войска. Тактика и стратегия монголов. Походы в Китай, Среднюю Азию и Персию. Битва на Калке. Причины поражения русских князей. Разгром Волжской Булгарии. Поход Батыя в Северо-Восточную Русь. Стратегический план похода. Борьба народа с завоевателями. Причины поражения русских войск. Итоги похода. Походы Батыя в Южную Русь и Западную Европу. Военные действия в 1239 г. Завоевание Киевского и Галицко-Волынского княжеств. Действия монголов в Западной Европе. Причины побед монгольских завоевателей. Последствия монгольского нашествия.

16.Объясните причины возвышения Москвы. Положение русских земель на рубеже XIII-XV вв. Подъем хозяйства и миграционные процессы. Причины усиления тверского княжества. Конфликт Михаила Ярославича тверского с митрополитом Петром и его политические последствия. Возвышение Москвы при Иване Калите. Роль церкви в укреплении власти московских князей. Взаимоотношения Москвы и Орды. Политический курс Симеона Гордого.

17.В чем заключались основные положения Судебника Ивана III? Укрепление личной власти великого князя. Великокняжеский двор. Придворные чины. Унификация органов государственного управления. Боярская дума. Думные чины. Дворец и Казна. Формирование бюрократического аппарата. Становление поместной системы. Унификация законо-

дательства. Венчание Дмитрия-внука. Церковно-государственные отношения. Попытки секуляризации церковных земель. Иосифляно-нестяжательская полемика.

18.Московское государство и Великое княжество Литовское в XV в. Внутренняя и внешняя политика Витовта. Взятие Смоленска и присоединение Смоленского княжества к Литве. Грюнвальдская битва. Городельская уния. Усиление дискриминационных мер в отношении православного населения, начало «полонизации» западнорусской знати. Окончательное поражение сторонников литовско-русского сближения. Бегство западнорусской знати в Московское государство. Переход северских княжеств под руку Москвы. Битва при Ведроши.

19.Расширение международных связей Руси XIII– XV вв.: причины, последствия.Усиление зависимости Московского княжества от Орды в период правления Василия I. Московско-византийский церковно-дипломатический кризис. Нашествие Тамерлана. Активизация московско-византийских церковных и политических связей. Обострение московско-литовских отношений. Нашествие Едигея. Усиление Тверского княжества.

20. Особенности политического развития стран Европы в эпоху позднего средневековья.Определение понятия. Причины походов. Клермонский собор. Поход бедноты. I-й крестовый поход и его важнейшие последствия. Взятие Иерусалима. Государства крестоносцев на Востоке, их политическое и социально-экономическое устройство. «Иерусалимские Ассизы». Торговля. Общие и особенные черты развития по сравнению с Западной Европой. Духовно-рыцарские ордены. Причины их создания, сущность, основные задачи и деятельность на Ближнем Востоке и в Европе. Кризис государства крестоносцев. Упадок крестоносного движения и его причины. IV-й крестовый поход и разгром Византии. Характеристика Латинской империи и ее судьба. Отрицательные и положительные последствия крестовых походов.

21.Докажите, что в конце XV – начале XVI века образовалось единое государство – Россия. Охарактеризуйте устройство и управление этого государства. “Москва-третий Рим”. Отделение русской православной церкви. Централизация политической власти.

22. Какова роль Ивана III в объединении русских земель и освобождении от ордынского ига. Присоединение Пермской земли и Ростовского княжества. Окончательная ликвидация независимости Новгорода. «Стояние на Угре» и свержение ордынского ига. Присоединение Твери к Московскому государству. Введение новой титулатуры и государственной символики. Борьба придворных группировок за власть в последние годы правления Ивана III.

23.Причины и основные направления монгольских завоеваний.

24.Политическое, экономическое, социальное и этно-конфессиональное устройство Улуса Джучи (Золотой Орды) и постордынских государств (Казанского ханства, Ногайской Орды и др.).

25.Избранная Рада и реформы Ивана IV

26.Опричнина, ее роль в укреплении самодержавия Ивана IV

27.Внешнеполитические задачи России в XVI веке.

28.Смута начала XVII века: причины, основные этапы, исторические итоги. Начало династии Романовых.

29.Борьба русского народа с польско-шведской интервенцией. Историческая роль К.Минина и Д.Пожарского.

30.Влияние Запада на социально-политическое реформирование России при первых Романовых: истоки, проявления, итоги. Особенности социально-экономического развития России в XVII веке.

31.Внешнеполитические задачи России в XVII веке.

32.Проблема перехода от сословно-представительной монархии к абсолютизму: предпосылки, сущность, последствия.

33.Вклад русского народа в Великие Географические открытияXVI - XVII веков: итоги, последствия и значение.

34.Предпосылки успешного развития науки в мире. Развитие науки и техники в России вXVI - XVII веках, региональный аспект.

35.XVIII век. Тенденции мирового развития и место России в этих процессах. Кризис «Старого порядка» и процессы модернизации.

36.Внутренняя и внешняя политика Петра I. Превращение России в империю.

37.Предпосылки и основные факторы политической нестабильности в России после Петра I. Эпоха «дворцовых переворотов» (1725-1762 гг).

38.Внутренняя и внешняя политика Екатерины II (1762-1796). Просвещённый абсолютизм.

39.Народные волнения в России в XVIII в. Крестьянская война под предводительством Емельяна Пугачёва.

40.Павел I. Основные черты, особенности и цели его внутренней и внешней политики. Дворцовый переворот 1801 года.

41.Изменения в экономическом развитии и социальной структуре населения в России в XVIII в. Характерные черты и особенности.

42.Российская наука XVIII века, становление и развитие. Роль иностранных учёных. М.В. Ломоносов. Цели и задачи российской науки. Деятельность Академии наук.

43.Изучение природных условий и картографирование страны в первой половине XVIII в. И.П. Козыревский, И.М. Евреинов, И.К. Кириллов, С.П. Крашенинников, С. Челюскин, Д. и Х. Лаптевы.

44.Медицинское образование в России в XVIII веке. Основание постоянных госпиталей и первой госпитальной школы в Москве (1707 г.).

45.Развитие биологии в России в XVIII веке. Исследования в области ботаники, зоологии, эмбриологии.

46.Развитие географии в России в XVIII веке. В. Беринг, А.И. Чириков, И.И. Лепёхин, С.Г. Гмелин, И.И. Георги.

47.Российская империя к началу XIX в. Территория, население, социальный строй, политический режим.

48.Основные направления внешней политики России в первой половине XIX века.

49.Внутренняя политика России в 1801 – 1855 гг.

50.Общественная мысль в годы правления Николая I. Революционные кружки 20 – 30-х гг. Чаадаев. Теория официальной народности.

51.Отмена крепостного права в России. Манифест и Положения 19 февраля 1861 г. Проведение выкупной операции. Значение и оценки крестьянской реформы.

52.Великие реформы 1860–1870 гг.

53.Формирование консервативного политического курса в России в 1880-е – 1890-е гг. Манифест «О незыблемости самодержавия». Положение о земских участковых начальниках» 1889 года. «Положение о губернских и уездных земских учреждениях» 1890 года.

54.Революция в России 1905 – 1907 гг.: изменение политической системы страны.

55.Аграрная реформа П.А. Столыпина. Указ 9 ноября 1906 г. и закон 14 июня 1910 г. Итоги реформы.

56.Участие России в Первой мировой войне 1914 – 1918 гг.

57.Назовите отличия программы большевиков от программы кадетов и эсеров в период 1917 года.

58.Расскажите про развитие событий гражданской войны на Юге России: борьба против армий Деникина и Врангеля.

59.Назовите основные тезисы марксизма-ленинизма после прихода к власти большевиков.

60.Определите черты советской внешней политики в отношении стран запада в 1920-е годы.

61.Назовите положительные и отрицательные черты коллективизации на территории СССР.

62.Расскажите про конференции союзников в годы Великой Отечественной Войны и раскройте их итоги.

63.Причины и сущность коллаборационизма в годы Великой Отечественной Войны.

64.Роль Хрущева в развитии и решении Карибского кризиса.

65.Раскройте сущность реформы Косыгина А.Н. и назовите причины ее свертывания.

66.Какова роль межнациональных конфликтов распаде СССР?

67.Какую роль играла нефть в послевоенном развитии СССР?

68.Экономическое и социально-политическое развитие России в 1990-х гг.

69.Особенности политических процессов 1990-х гг.

70.Интеграционные процессы на постсоветском пространстве.

71.Экономическое развитие России в XXI в

72.Особенности политического развития России в XXI в

73.Культура России в начале XXI в.

74.Проблемы формирования новой системы международных отношений в XXI в.

75.Феномен «цветных революций» в мире и на постсоветском пространстве.

Проектные задания

Проектное задание № 1 «Смутное время в истории России»

Целями проекта являются:

• выявление спектра мнений по поставленной проблеме;

• обсуждение с позиции разных точек зрения неясных или спорных моментов, связанных с обозначенной проблематикой; предоставление студентам возможности высказать свою точку зрения на обсуждаемую проблему;

• формирование умений навыков работы с различными источниками исторической информации; приобретение опыта проектной деятельности.

Основные проблемы, выносимые для рассмотрения:

Смутное время - это что? Чем оно «смутнее» других времен?

Причины Смуты, во всем ли виноват Иван Грозный?

Борис Годунов - злодей или его демонизируют?

Кто такие Лжедмитрии, сколько их было и почему в них все поверили?

Когда и чем закончилась Смута?

Уроки смутного времени.

Смута в историографии последнего десятилетия.

Результат проекта: Подготовка докладов на научную конференции студентов.

Проект направлен на развитие практических навыков студентов, совершенствование полученных теоретических знаний. Занятия позволяет выявить усвоенные студентами знания, определить степень закрепления материала по темам, связанным с изучением истории российской государственности начала XVII вв.

Проектное задание № 2 «Развитие научных знаний в России XVI–XVII вв.»

Развитие науки в России XVI–XVII вв. было тесно связано со строительством новых городов, развитием мануфактурного производства, поиском и использованием полезных ископаемых, развитием внутренней и внешней торговли. К XVII веку наметился перелом в развитии науки в области измерительного и строительного дела, математики, географии, химии, медицины, картографии и других отраслей знания. Наука начала освобождаться от церковных оков. Идеи Роджера Бэкона побеждают, учёные обращаются лицом к природе, проникают постепенно в её тайны.

Во-первых, успехами промышленности, ростом техники. Изобретение водяного колеса заставило людей задуматься над вопросами механики; успехи металлургии дали толчок развитию химии; развитие мореплавания сделало необходимым более глубокое изучение астрономии, географии, земного магнетизма и т. д.

Во-вторых, вся эпоха Возрождения способствовала бурному развитию науки. Борьба гуманистов за освобождение человеческого разума из-под власти церкви, критика церковного учения, пробуждение интереса к человеку и природе дали мощный толчок развитию науки.

В-третьих, на развитие науки большое влияние оказали географические открытия XV–XVII веков. Они значительно расширили знания людей о мире.

Целями проекта являются:

• выявление спектра мнений по поставленной проблеме;

• обсуждение с позиции разных точек зрения неясных или спорных моментов, связанных с обозначенной проблематикой; предоставление студентам возможности высказать свою точку зрения на обсуждаемую проблему;

• формирование умений навыков работы с различными источниками исторической информации; приобретение опыта проектной деятельности.

Основные проблемы, выносимые для рассмотрения:

1.Предпосылки успешного развития науки в мире XVI–XVII вв.

2.Развитие науки и техники в России вXVI - XVII веках, региональный аспект.

3. Вклад русского народа в Великие Географические открытияXVI - XVII веков: итоги, последствия и значение.

Результат проекта: Подготовка докладов (с учетом региональных особенностей) на научную конференцию студентов.

Проект направлен на развитие практических навыков студентов, совершенствование полученных теоретических знаний. Занятия позволяет выявить усвоенные студентами знания, определить степень закрепления материала по темам, связанным с изучением истории, развития научных знаний в России XVI–XVII вв.

Проектное задание №3. Личность в истории (1991-2022 гг.)

Информационная карта и описание проекта

Область наук: история

Раздел наук: Отечественная истории

Тема научного исследования: Личность в истории (1991-2022 гг.)

Ключевые персоналии: Аксенов Сергей Валерьевич, Березовский Борис Абрамович, Гайдар Егор Тимурович, Ельцин Борис Николаевич, Медведев Дмитрий Анатольевич, Примаков Евгений Максимович, Путин Владимир Владимирович, Хасбулатов Руслан Имранович, Перельман Григорий Яковлевич. Чилингаров Артур Николаевич и др.

Цель проекта: дать оценку роли личности в исторических событиях рассматриваемой эпохи.

Задачи проекта: изучить биографии; освоить событийный ряд и исторические факты периода; создать видеоконтент по выбранной личности.

Ожидаемые результаты проекта: видеоролик, продолжительностью 5-7 минут о личности в истории России и мира (если личность мирового масштаба)

Назначение и предполагаемое использование проекта: предлагаемый проект носит прикладной характер.

Результатом участия студента в проекте может быть кейс для учебно-методических нужд или любой зафиксированный вклад в выставочную деятельность подразделения.

Проекты могут быть как индивидуальными, так и коллективными. В рамках коллективных проектов один и тот же результат получается усилиями нескольких студентов.

Презентация результатов проектной работы осуществляется на итоговом практическом занятии или в часы консультации по завершении изучения материалов учебного модуля. Длительность видеоролика не должна превышать 7 минут.

Преподаватель имеет право уточнять у студента детали выполнения проектной работы, а также степень участия каждого участника проекта (в случае коллективного проекта). Студент должен изложить преподавателю план и этапы выполнения проектного задания.

Описание предполагаемого проектного исследования: Студентам на выбор предлагается несколько персоналий изучаемого периода, включая и деятелей политики, экономики, науки, образования и культуры зарубежных стран. По избранной персоне студенты изучают детали биографии, неизвестные и спорные факты биографии, проводят сравнительно-исторический анализ деятельности избранной личности.

После того, как студент накопил необходимое количество материала, создается видеоконтент как итоговый результат работы.

Описание материально-технической базы, необходимой для выполнения проекта:

- камера мобильного телефона/ видеокамера.
- программа для редактирования видео (например, imovie)
- компьютер с возможностью выхода в сеть Интернет.

План работы научного исследования: (заполняется преподавателем в соответствии с календарно-тематическим планом)

№	Содержание выполняемых работ	Планируемые результаты	Перечень материалов, разрабатываемых на этапе
1.	ПРИМЕР: Изучение биографии…	Знание деталей биографии, знание о вкладе в развитие страны и т.п.	Документальные свидетельства
2.			

Проектное задание №4. «Виртуальный музей»

Структура работы

Вводная часть: определяются цель и задачи экскурсии, схема маршрута с указанием объектов и остановок во время экскурсии. Во введении можно указать на специфические особенности данной экскурсии, например, категорию и состав группы, для которой она разработана.

Организационная часть: Предоставление ссылки на онлайн-экспозицию, представление экскурсовода

Информационная часть: указание темы и цели экскурсии, обозначение ее основных подтем и наиболее интересных объектов показа, сообщение о маршруте, продолжительности экскурсии, времени и месте окончания.

Заключение содержит краткое изложение выводов по теме экскурсии и предлагает варианты ее проведения.

Индивидуальный текст экскурсии является основой рассказа экскурсовода, отражает структуру экскурсии и построен в полном соответствии с показом объектов на маршруте. Текст делится на части, привязанные к зрительным объектам, объединяются эти части выводами по каждой подтеме и логическими переходами между подтемами и объектами. Индивидуальный текст содержит полное изложение рассказа экскурсовода и должен быть достоверным, иметь ссылки на источники и отражать особенности речи «исполнителя». Текст пишется от первого лица.

Структура индивидуального текста: вступление, основная часть, заключение. Вступление к индивидуальному тексту экскурсии кратко, но внятно и выразительно вводит экскурсантов в тему, отображает ее историческую значимость и актуальность, знакомит с основными подтемами и наиболее интересными объектами. Здесь же содержатся краткие указания по организации экскурсии. Основная часть экскурсии строится на сочетании показа и рассказа и состоит из отдельных раскрываемых на различных объектах подтем, соединенных между собой логическими переходами. Заключение: подводятся итоги экскурсии, могут содержаться данные, актуализирующие материал, например, последние точки зрения ученых на тему, и т.д.

Подготовка принципиальной технологической карты экскурсии.

Технологическая карта экскурсии готовится по принятой форме:

Технологическая карта экскурсии

Тема экскурсии_____

Продолжительность (час)_____

Протяженность (км)_____

Автор-разработчик_____

Автор, коллектив авторов _____

Содержание экскурсии_____

_____

Маршрут экскурсии, в т.ч. варианты онлайн- маршрута _____

Литература

Дается пронумерованный список использованных источников (Фамилия и инициалы автора. Название. Место издания: Издательство, Год издания).

Рекомендованный объем работы составляет 20-25 стандартных машинописных страниц.

Изложение должно быть ясным и выполненным в одном стиле, т.е. заимствованные из разных источников сведения нужно изложить своими словами, чтобы чувствовался авторский почерк. Текст должен быть тщательно вычитан и не содержать орфографических и синтаксических ошибок. Если какой-либо из используемых авторов цитируется, то цитата должна быть точной и отмеченной кавычками со ссылкой на конкретный источник. Ссылки на литературные источники делаются путем указания в скобках номера источника из списка литературы и (через запятую), номера страницы, на которой расположены используемые сведения.

Практико-ориентированные задачи к разделам дисциплины

Задача 1

На рубеже XI–XII вв. на Руси начался и довольно долго продолжался период феодальной раздробленности. Считается, что это был закономерный этап развития феодального общества. Почему закономерный? Разве нельзя было избежать этой раздробленности и сразу образовать централизованное русское государство, к чему в конечном счете и пришли княжества?

Задача 2

Норманнская теория связывает возникновение государства славян с влиянием пришельцев-варягов из Скандинавии: согласно летописи, княжить в Новгород были призваны трое братьев-варягов – Рюрик, Синеус и Трувор. В XVIII в. возникла антинорманнская теория. В чем ее суть? Какой теории придерживаетесь вы? Ответ аргументируйте.

Задача 3

На занятиях по истории вы изучили тему «Монголо-татарское нашествие» и уяснили, что установление власти монгольских ханов над Русью поставило русских князей перед выбором: борьба или сотрудничество с Ордой. Объясните студентам, только приступающим к изучению данной проблемы, позицию Александра Невского относительно ордынских ханов. Укажите причины, которыми можно объяснить выступление Ивана Калиты на стороне ордынцев при подавлении восстания в Твери в 1327 г. Оправдывали ли последствия выступления Ивана Калиты по подавлению восставших его поступок? Оцените политическую и моральную стороны произошедшего.

Задача 4

Вы в ноябре встречаете иностранную делегацию. Подготовьте небольшой текст, в котором расскажите зарубежным гостям о праздновании в России на государственном уров-

не 4 ноября Дня народного единства. Не забудьте включить информацию об исторических событиях, которые легли в основу праздника, а также о современной ситуации, актуализировавшей в современной России обращение к ушедшей эпохе. Дополните свой рассказ информацией об истории Курского края в указанный период.

Задача 5

Народное движение в период Смутного времени можно охарактеризовать как переход от бунтарства к патриотической гражданственности. Изложите свое аргументированное мнение о том, почему практически все слои русского народа первоначально поддержали самозванцев и их политических сторонников, а затем участвовали в борьбе против них и изгнании интервентов из страны. Какие исторические уроки можно извлечь из событий начала XVII века?

Задача 6

В 1700 г. русская армия потерпела сокрушительное поражение под Нарвой. Большая часть армии оказалась небоеспособной и бежала. Значительная часть офицеров сдалась в плен. Была потеряна вся артиллерия. Петр I смог извлечь уроки. Нарвское поражение послужило толчком к проведению различных реформ. В 1709 г. великий царь одержал победу в Полтавской битве, разгромив шведскую армию, что привело к перелому в Северной войне в пользу России.

В честь победы русской армии под командованием Петра I над шведами в Полтавском сражении сегодня на государственном уровне установлении празднование 10 июля Дня воинской славы в России.

Подумайте, каковы причины поражения русской армии в битве под Нарвой? Какие уроки извлек Петр I из этого поражения? Почему, на ваш взгляд, именно день победы в Полтавской битве стал датой установления ежегодного празднования 10 июля Дня воинской славы в России? В чем, на ваш взгляд, важность осознания современным человеком подобной дихотомии «битва под Нарвой» и «Полтавская битва»?

Задача 7

Декабристами называют людей, участвовавших в восстании на Сенатской площади 14 декабря 1825 года в Петербурге. В большей части своей декабристы были дворянами, хорошо образованными, многие были военными. Они действительно хотели изменить Россию. Они боролись за отмену крепостного права, отмену царской власти и создание конституции. Общество декабристов образовалось после Отечественной войны 1812 года. Следствием были привлечены к ответственности более 500 человек. Результатом работы суда стал список из 121 «государственного преступника», разделенных на 11 разрядов, по степени провинности. Вне разрядов были поставлены П. И. Пестель, К. Ф. Рылеев, С. И. Муравьев-Апостол, М. П. Бестужев-Рюмин и П. Г. Каховский, приговоренные к смертной казни четвертованием. В число 31 госпреступника первого разряда, осужденных к смертной казни отсечением головы вошли члены тайных обществ, давшие личное согласие на цареубийство. Остальные были приговорены на различные сроки каторжных работ. Позже «перворазрядникам» смертная казнь была заменена вечной каторгой, а 5 главарям восстания четвертование было заменено смертной казнью через повешение.

Много декабристов было сослано в Сибирь. Самой известной тюрьмой, где их содержали, стала тюрьма в Петровском Заводе. На каторгу вместе со своими мужьями поехали их жены, показав всей России, что такое СИЛА ВОЛИ. Отказавшись от власти, денег, убранства, оставив детей на воспитание родителей и нянь, эти женщины отправились в сибирскую глушь, где доживали свою жизнь, радуясь редким свиданиям с мужьями. Подвиг этих женщин нельзя не оценить.

Имеют ли право наши современники критиковать восстание декабристов, говорить, что оно было обречено или лишено смысла, ведь эти люди со сломанной судьбой хотя бы

попытались изменить феодальную Россию? Почему власти так жестоко расправились с декабристами?

Задача 8

Известно, что начиная с XVII в. Россия подвергалась влиянию западноевропейской культуры. Для значительной части высшего общества стремление «ко всему заграничному» являлось образцом утонченного вкуса. В начале XIX в. у «образованного общества» возродился интерес к русским народным культурным традициям. Почему это произошло? Какое общественно-политическое течение первой половины XIX в. реализовывало данное направление? Какие исторические уроки можно извлечь из истории этого периода?

Задача 9

Аграрный вопрос на протяжении многих столетий был в России одним из ключевых. Мероприятия, свидетельствовавшие о попытках Александра I и Николая I решить крестьянский вопрос, потерпели неудачу. В чем заключались их причины отказа от реформаторских замыслов? И только Александр II отменил крепостное право.

Какие положения стали ключевыми в крестьянской реформе? Можно ли считать, что поставленные в ходе реформы цели были достигнуты? Какие аграрные проблемы существуют в современной России? Какие уроки необходимо извлечь из исторического опыта решения крестьянского вопроса в России?

Задача 10

В настоящее время не прекращаются споры о причинах падения монархии в нашей стране. Подготовьте обоснованное выступление, в котором студентам 1 курса, еще не изучавшим учебную дисциплину «История России», вы могли бы раскрыть причины кризиса русского самодержавия в начале XX века». Не забудьте обосновать, почему в этот период общественно-политическая система страны переживала кризис; подумайте, какие меры, неиспользованные царской властью, вы предложили бы по выходу из него.

Задача 11

19 ноября 2017 г. немецкие школьники гимназии имени Фридриха и гимназисты российского города Новый Уренгой участвовали в Центральном траурном митинге в бундестаге по случаю 75-летия начала (19 ноября 1942 года) наступательной фазы Сталинградской битвы, ознаменовавшей окончательный перелом в Великой Отечественной войне советского народа против нацистских захватчиков Третьего рейха. Гимназисты из Нового Уренгоя выступили перед политиками и представили проекты, посвящённые памяти жертв войны. Центральный траурный митинг был организован Народным союзом Германии по уходу за военными захоронениями при активной поддержке компании Wintershall, которая на протяжении десяти лет являлась спонсором международного проекта по обмену школьниками.

Российский школьник, который является победителем Всероссийской олимпиады по истории, выступил в бундестаге с речью о немецком солдате Георге Йохане Рау. Тему продолжили и поддержали также выступавшие в бундестаге две другие школьницы, скорбевшие о невинном летчике люфтваффе, о «павшем под Сталинградом» немецком медбрате.

Выложенный в сети «Ютуб» отрывок из этого выступления вызвал негатив и отторжение. Полной текст речи изначально в сети Интернет отсутствовал, был доступен лишь отрывок, который был зафиксирован на видео. Вот полный текст выступления гимназиста:

«Мне предложили поучаствовать в проекте, посвященном солдатам, погибшим во время Второй мировой войны. Это меня очень заинтересовало, так как я с детства увлекаюсь историей и культурой и своей страны, и Германии. Я сразу стал искать соответст-

вующую информацию. Сначала посетил городской архив и библиотеку, затем пытался узнать истории немецких солдат в Интернете и в других источниках. Однако позже, в сотрудничестве с Народным союзом Германии по уходу за военными захоронениями, я узнал и подробно изучил биографию Йоханна Рау. Он родился 17 января 1922 года под Зигмарингеном в многодетной семье. На фронт ушел в чине ефрейтора и сражался в качестве солдата ПВО в Сталинградской битве 1942–1943 годов. Георг был одним из 250 000 немецких солдат, которые были окружены советской армией в так называемом «Сталинградском котле». После прекращения боев он попал в лагерь для военнопленных под Сталинградом. Только 6 000 из этих военнопленных вернулись с войны. Георга среди них не было. Долгое время родные погибшего солдата считали его пропавшим без вести. И лишь в прошлом году семья Георга получила информацию от Народного союза Германии по уходу за военными захоронениями, что солдат умер от тяжелых условий плена 17 марта 1943 года в лагере для военнопленных в Бекетовке. Возможно, он был похоронен среди 2006 солдат близ лагеря.

История Георга и работа над проектом тронула меня и подтолкнула на посещение захоронений солдат Вермахта вблизи города Копейск. Это чрезвычайно огорчило меня, поскольку я увидел могилы невинно погибших людей, среди которых многие хотели жить мирно и не желали воевать. Они испытывали невероятные трудности во время войны, о которых мне рассказывал мой прадедушка – участник войны, который был командиром стрелковой роты. Правда, воевал он недолго, так как был тяжело ранен. Отто фон Бисмарк сказал: «Всякий, кто заглянул в стекленеющие глаза солдата, умирающего на поле боя, хорошо подумает, прежде чем начать войну». Я искренне надеюсь, что на всей Земле восторжествует здравый смысл и мир больше никогда не увидит войн».

Почему такой негатив у многих россиян вызвало выступление школьника? Что именно крамольного сказал гимназист из Нового Уренгоя? Как вы думаете, в чем причина подобной оценки части современной молодежи истории Великой Отечественной войны?

Задача 12

В местечке Свобода Золотухинского района Курской области расположен историко-мемориальный комплекс и музей «Командный пункт Центрального фронта».

Войска Центрального фронта под командованием генерала армии К.К. Рокоссовского обороняли северный фас Курского выступа протяженностью до 306 км – от Александровки до Коренево. Командование фронта считало, что вражеский удар, вероятнее всего, последует через Поныри на Курск, и развернуло на правом крыле фронта основные силы. Здесь на 95-километровом участке, составлявшем 31 процент общей протяженности фронта, было сосредоточено 58 процентов стрелковых дивизий, 87 процентов танков и самоходно-артиллерийских установок и 70 процентов артиллерии. В своей книге «Солдатский долг» Маршал Советского Союза К. К. Рокоссовский отмечал: «Наступление немецко-фашистской ударной группировки на любом другом направлении не создавало особой угрозы, так как войска и средства усиления фронта, располагавшиеся против основания орловского выступа, могли быть в любое время направлены для усиления опасного участка. В худшем случае это наступление могло привести только к вытеснению наших войск, оборонявшихся на Курской дуге, а не к их окружению и разгрому».

Что Вы знаете о боях на северном фасе Курского выступа и как увековечена память бойцов, отличившихся в боях в районе станции Поныри?

Задача 13

Укажите, каким образом в ходе Курской оборонительной операции войска Центрального и Воронежского фронтов сорвали все попытки гитлеровского командования окружить и уничтожить более чем миллионную группировку советских войск?

«Прохоровское танковое сражение выиграли советские войска. Оно стоило вермахту больших потерь в личном составе и до 400 танков. 12 июля стало днем крушения немец-

кого наступления на Курск с юга. Попытки немецко-фашистских войск продолжать наступление в полосе 69-й армии носили уже локальный характер. Не достигнув цели – выйти к Курску, войска Манштейна стали отходить. Соединения Воронежского фронта начали преследование противника. В ночь на 19 июля по указанию Ставки Верховного Главнокомандования в сражение был введен Степной фронт. К исходу 23 июля советские войска своими главными силами вышли на рубеж, который они занимали до начала оборонительного сражения, и по указанию Ставки начали подготовку к контрнаступлению.

На южном фасе Курского выступа ценой огромных потерь соединения 4-й танковой армии и оперативной группы «Кемпф» вклинились в советскую оборону на глубину до 35 км. Но продвинуться дальше или удержать узкую полосу вклинения они не смогли. Ударные возможности мощной группировки врага, нацеленной на Курск с юга, были исчерпаны. Наступление вермахта и на этом направлении не принесло успеха».

Какие города стали городами первого салюта и когда в Москве был дан первый в годы Великой Отечественной войны салют? Почему, битва на Курской дуге стала одним из важнейших этапов на пути к победе Советского Союза над фашистской Германией?

Задача 14

Во время хрущевской «оттепели» и период десталинизации заметно ослабла цензура в литературе, кино и других видах искусства, где стало возможным более критическое освещение действительности. «Первым поэтическим бестселлером» оттепели стал сборник стихов Леонида Мартынова (1955). Главным для сторонников «оттепели» стал литературный журнал «Новый мир». Некоторые произведения этого периода получили известность и за рубежом, в том числе роман Владимира Дудинцева «Не хлебом единым», повесть Александра Солженицына «Один день Ивана Денисовича». Другими значимыми представителями периода оттепели были писатели и поэты Виктор Астафьев, Владимир Тендряков, Белла Ахмадулина, Роберт Рождественский, Андрей Вознесенский, Евгений Евтушенко. Было резко увеличено производство фильмов. Важным культурным событием стали фильмы – «Карнавальная ночь», Застава Ильича», Весна на Заречной улице», «Я шагаю по Москве», «Человек-амфибия» и др. В 1955-1964 годах на большей части страны была введена телевизионная трансляция, открыты телестудии во всех столицах союзных республик и во многих областных центрах. В 1957 г. в Москве проходит Международный фестиваль молодёжи и студентов.

Каким образом ослабление цензуры повлияло на более критическое освещение советской действительности? Что дало гражданам СССР введения телевизионных трансляций и создание телецентров?

Задача 15

«События 19-21 августа 1991 г. изменили страну. Ушла в прошлое перестройка как «революция сверху» в рамках старой системы с ее ориентацией на раз и навсегда сделанный социалистический выбор.

Результатом августовских событий 1991 г. явился распад СССР. Все попытки М.С. Горбачева возобновить работу по подписанию нового Союзного договора оказались безуспешными. Украина и Белоруссия проголосовали за независимость своих республик и отказались от подписания Союзного договора. В этой ситуации объединение с другими республиками теряло смысл.

8 декабря 1991 г. под Минском президентами Украины, Белоруссии и России было подписано Беловежское соглашение об образовании Содружества Независимых Государств. Позже к ним присоединились Казахстан и другие республики (кроме Прибалтики и Грузии), Подписанием этого договора заканчивалось существование Советского Союза как единого государства. Президент СССР М.С. Горбачев был вынужден сложить свои полномочия».

Каким образом отказ от подписания союзного договора повлиял на дальнейшую судьбу СССР? Почему соглашение об образовании Содружества Независимых Государств положило конец существованию Советского Союза как единого государства? Кто принял участие в подписании данного соглашения?

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Иностранный язык
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

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

УК-4.1 - Выбирает приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами
Знать: вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.
Уметь: выбирать и использовать приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.
Владеть: вербальными и невербальными средствами взаимодействия с партнерами

УК-4.2 - Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном и иностранном (ых) языках
Знать: устные и письменные формы обмена деловой информацией на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).
Уметь: выбирать и использовать устные и письменные формы деловой информации на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
Владеть: навыками осуществления деловой информации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

УК-4.3 - Использует современные информационно – коммуникативные средства
Знать: современные информационно – коммуникативные средства.
Уметь: использовать современные информационно – коммуникативные средства.
Владеть: навыками использования современными информационно – коммуникативными средствами.

2. *Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации*

Процедура оценивания	***Шкала и критерии оценки, балл (%)***	
Тестирование для проведения текущего контроля представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин); Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин); Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).	Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов. Выполнение обучающимся заданий № 3 оценивается по следующей балльной шкале: 40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-20 баллов Задание 2: 0-40 баллов Задание 3: 0-40 баллов **90 и более (отлично)** – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат. **70 и более (хорошо) –** ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **50 и более (удовлетворительно) –** ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика.

		Менее 50 (неудовлетворительно) – ответы неправильные или неполные.
Тестирование для проведения промежуточной аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин); Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин); Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).	Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов. Выполнение обучающимся заданий № 3 оценивается по следующей балльной шкале: 40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-20 баллов Задание 2: 0-40 баллов Задание 3: 0-40 баллов **90 и более (отлично)** – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат. **70 и более (хорошо) –** ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **50 и более (удовлетворительно) –** ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **Менее 50 (неудовлетворительно)** – ответы неправильные или неполные.

Английский язык

3. Оценочные материалы для проведения текущего контроля закрытого типа
1 семестр

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1	Where's ..... cafe you told me about?	a) this b) that c) these d) those		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
2	Please get rid of the cheese, I can't stand ..... smell.	a) this b) that c) these d) those		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
3	The only things that interested me back then were ..... connected with fun and alcohol.	a) this b) that c) these d) those		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1

4	Where did you spend all ..... years?	a) this b) that c) these d) those		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
5	Drugs, crime, traffic, pollution – ..... problems are relevant for any city.	a) this b) that c) these d) those		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
6	I can't find ..... textbook. Have you seen it anywhere?	a) my b) mine c) me		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
7	Have you told your mother about ..... boy friend?	a) yours b) your c) you		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
8	They invited ..... to their party. Did they invite you?	a) us b) our c) ours		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
9	We have a large garden. Do you know where ..... garden is?	a) us b) our c) ours		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
10	Where are the keys? I can't find	a) they b) them c) their		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
11	Now We…in Kursk.	a) live b) lives c) lived		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
12	He… on a farm every day.	a) work b) works c) working		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
13	… speaks English very well.	a) we b) he c) they d) you		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
14	He…too much on a farm last summer.	a) worked b) works c) is working d) has worked		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
15	They … English 2 years ago.	a) study b) studied c) will study d) have		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1

		studied				
16	He does not speak English	a) Он говорит по-английски. b) Он не говорит по-английски. c) Он будет говорить по-английски		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
17	Мы изучаем английский язык	a) We studied English. b) We shall study English. c) We study English.		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
18	Она хорошо говорит по-английски	a) She doesn’t no English well. b) She speaks English well. c) She will speak English well.		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
19	I _____ the champion last week.	a) saw b) have seen c) see d) seen		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
20	The Flash’s concert _____ fantastic 3 years ago.	a) was b) has been c have been d) are		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1

4. Оценочные материалы для проведения текущего контроля открытого типа
1 семестр

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1	He ……(work) at the station every week			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
2	Look! The train …. (come)			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
3	He …..(go) to the cinema two weeks ago			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
4	The day before yesterday in the evening she …(sleep)			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
5	I …just ….(do) my homework			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
6	All …(child) like playing board games			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
7	In the old house we can see a lot of …..(mouse)			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
8	You mustn't keep your …..(foot) cold			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
9	She is the….(clever) woman I have ever seen			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
10	He is …..(good) than her cousin			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
11	We must walk ….foot more			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
12	I like to travel…. train			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
13	We must learn this English text …..heart			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
14	I will call you…			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
15	How …. are you? – 10			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
16	How ….milk is			УК-4.1 УК-4.2	У, З, В	2

	there in the glass?			УК-4.3		
17	How …..oranges are there on the table?			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
18	What do you do …the afternoons?			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
19	…Sundays I play tennis			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
20	I like playing board….			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2

5. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации закрытого типа 1семестр

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1	Shall we have _____ ice-cream for dessert?	a) any b) some c) few		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
2	I'd like _____ mineral water. I'm terribly thirsty.	a) any b) some c) no		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
3	Where is that naughty cat? We can't find him _____ .	a) somewhere b) nowhere c) anywhere		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
4	_____ who was present at the shareholders' meeting was questioned by the police.	a) everybody b) somebody c) anybody		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
5	Nobody _____ that Alex has committed this crime.	a) believe b) believes c) have believed		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
6	My elder brother is three years ..... than I.	a) older b) elder c) the oldest d) more old		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1

7	Philip is so quiet and obedient. He is ..... child I have ever met.	a) well-behaved b) the best-behaved c) better-behaved d) good-behaved		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
8	- It isn't very warm today, is it? - No, it was (warm) yesterday.	a) more warm b) warmer c) the warmest		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
8	Nick felt that something _____ bothering him.	a) was b) were c) be		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
9	_____ everyone here now? We'll start the tour straight away then.	a) is b) are c) does		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
10	I walked quickly because I (feel) cold.	a) felt b) did feel c) feels		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
11	Look! The sky is cloudy. _____ going to rain.	a) it is b) there is c) there are		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
12	often - the cinema - The Milnes - to - go	a) The Milnes go to the cinema often b) The Milnes often go to the cinema.		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
13	the theatre - go - often - very - we - to	a) We go to the theatre very often. b) We very often go to the theatre. c) Very often we go to the theatre.		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
14	round-at-table-	a) They sat at		УК-4.1	У, З, В	1

	wooden-they-a-large-sat	a large wooden round table. . b) They sat at a round large wooden table. c) They sat at a large round wooden table		УК-4.2 УК-4.3		
15	He (go) to speak to his parents.	a) went b) is going c) goes d) was going		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
16	the table – and – on – is – there – two – a book - pens	a) There is a book and two pens on the table. b) There is two pens and a book on the table. c) On the table there is a book and two pens.		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
17	the news – yesterday – saw – television – I – on	a) I yesterday saw the news on television. b) I saw on television the news yesterday. c) Yest erday I saw the news on television.		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
18	If I (hear) any news, I (phone) you.	a) will hear, will phone b) will hear, phone c) hear, will		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1

		phone				
19	Hurry up! If you (catch) a taxi, you (meet) Mary at the station.	a) catch, will meet b) will catch, meet c) will catch, will meet		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
20	When I (arrive) in Manchester next week, I (phone) you.	a) will arrive, will phone b) will arrive, phone c) arrive, will phone		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1

6. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации открытого типа 1 семестр

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1	This railway is (long) in the world.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
2	The Neva is (wide) and (deep) than the Moskva River.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
3	This horror film is as (interesting) as that one.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
4	Elbrus is the (high) peak in the Caucasian mountains.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
5	Where is (near) post - office, please?			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
6	— Hello, I.....Kate Kern. And what… your name?			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
7	— Hi, my name.....Ann Brown. I …glad to meet you.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
8	— I.....from Leeds. And where …you from?			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
9	— I like swimming. And what about you? …you like swimming?			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
10	John ... (not) a student,			УК-4.1	У, З, В	2

	he…a doctor.			УК-4.2 УК-4.3		
11	What... the weather like today?			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
12	Where… the Johnsons (live)?			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
13	I (not / understand) that man because I (not / know) English.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
14	Everybody in our family (help) Mummy about the house.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
15	Dad (walk) the dog, I (water) the flowers, and my brothers (clean) the rooms.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
16	…your sister often (go) to the theatre?			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
17	Mrs. Clay usually finishes her work at half past three, but she (finish) it lateryesterday afternoon.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
18	Every day I help Morn about the house, but last week I was very busy with myexam. So I (not / help) her much.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
19	We generally have lunch at 12.30, but yesterday we (have lunch) later.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
20	The Frasers live in a four-room apartment, but last year they (live) in a smallhouse in the country.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2

7. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации на установление последовательности

1 семестр

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)

1	the novel – much – I – very - liked	a) I very much liked the novel. b) I liked very much the novel. c) I liked the novel very much.		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
2	to – came – the office – he – yesterday – taxi - by	a) He came by taxi to the office yesterday. b) He came to the office, by taxi yesterday. c) Yesterday he came by taxi to the office.		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
3	airport – 10 p.m. – you'll – the – at – at - arrive	a) You'll arrive at the airport at 10p.m. b) You'll arrive at 10p.m. at the airport. c) At the airport you'll arrive at 10 p.m.		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
4	on Saturday night, didn't see, at the party, you, I	a) I didn't see you at the party on Saturday night. b) On Saturday night I didn't see you at the party c) At the party on Saturday night I didn't see you		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
5	across from the	a) They are		УК-4.1	У, З, В	2

	park, they, a new hotel, are building	building a new hotel across from the park. b) Across from the park a new hotel they are building. c) Across from the park they a new hotel are building.		УК-4.2 УК-4.3		
6	his name, after a few minutes, I, remembered	a) I remembered his name after a few minutes. b) I remembered his name after a few minutes. c) I remembered his name after a few minutes.		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
7	a letter, to her parents, Ann, writes, every week	a) Ann a letter writes to her parents every week. b) Ann writes a letter every week to her parents.		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2

		c) Ann writes a letter to her parents every week.				
8	often - the cinema - The Milnes - to - go	a) The Milnes go to the cinema often b) The Milnes often go to the cinema. c) The Milnes go to often the cinema		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
9	a, decided, go, on, picnic, to, we	a) Decided we to go on a picnic. b) We decided to go on a picnic. c) On a picnic we decided to go.		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
10	some interesting books, found, we, in the library	) Some interesting books in the library we found .) We found some interesting books in the library.) We found in the library some interesting books.		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2

8. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации на установление соответствия 1 семестр

1. Are you ready to order? A) Just a moment, please.
2. What would you like to drink? B) One check would be fine.
3. Do you want separate checks? C) I'll take scrambled eggs and bacon.

4. Can I bring anything else? D) Orange juice, please.
5. What would you like? E) No, I'm sorry. It is reserved.
6. Can we take this table for two? F) No, thanks.

Ответы: 1-a, 2-d, 3-b, 4-f, 5-c, 6-e.

9. Оценочные материалы для проведения текущего контроля закрытого типа 2 семестр

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1	A: _____ you _____ Jane last month? B: No, I _____ .	a)/ saw / didn't b) Did / see / didn't c) Did / saw / didn't d) Did / see / did		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
2	I _____ a new flat a few months ago.	a) bought b) have been buying c) have bought d) buy		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
3	Nurses _____ after people in hospital.	a) looks b) is looking c) will look d) look		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
4	_____ to go out tonight?	a) Do you want b) Are you wanting c) Is you want d) Would you want		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
5	Where _____ on holidays?	a) you go b) do you go		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1

		c) do you going d) are you go				
6	I _____ lots of books every year.	a) will read b) am reading c) read d) am going to read		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
7	My daughter Mary (not / like) apples, but she likes oranges.	a) not likes b) doesn't likes c) doesn't like		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
8	Our brother ____ English.	a) studies b) studied c) study.		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
9	She ___ a student last year.	a) was b) were c) did.		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
10	We ____ English well.	a) studies b) studied c) study.		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
11	I ____ to a kindergarten 5 years ago.	a) go b) went c) gone.		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
12	My father has a dog. … is funny.	a) My father's dog b) Dog my father c) My father dog		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
13	…..is dirty.	a) Her mother's coat b) Her mother coat c) Her mothers' coat		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
14	… mother is a	a) Jane		УК-4.1 УК-4.2	У, З, В	1

	teacher.	b) Jane’s c) Janes		УК-4.3		
15	… house is very big.	a) Tom and Ben b) Tom’s and Ben’s c) Tom and Ben’s		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
16	…car is black	a) John and Mary’s b) John and Mary c) John’s and Mary’s		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
17	… family lives in London.	a) Mary’s father b) Mary father’s c) Mary father		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
18	How many bottles did you buy? – I bought	a) fourteenth b) four c) fourth d) fortieth		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
19	Three and three fourths kilometers	a) 4 3⁄4 b) 3 3⁄4 c) 33 1⁄4		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
20	There were only ... pupils in the classroom.	a) seventh b) seventeenth c) seventeen d) seventies		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1

10. Оценочные материалы для проведения текущего контроля открытого типа
2 семестр

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)

1	I ... glasses since I was a child.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
2	He usually had dinner at 4 p.m., ... ?			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
3	He works ... and makes good progress.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
4	He reminds me ... someone I knew in the army.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
5	Did you read ... English books at school?			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
6	What ... bad weather we are having today!			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
7	We ... two compositions this month.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
8	I had a feeling that somebody ... there before.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
9	She won't see him ... he phones her.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
10	. ... only one theatre and two cinemas in this city ten years ago.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
11	My watch….			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
12	Do you know when he ... ? .			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
13	His parents didn't let him ... TV late.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
14	Put ... sugar into your tea.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
15	He came to the party ... he hadn't been invited.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
16	Are you interested ... working for him?			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
17	Ted is good at football but Rick is			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
18	. ..."Romeo and Juliet?"—Not yet.			УК-4.1 УК-4.2	У, З, В	2

				УК-4.3		
19	The Earth ... round the Sun.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
20	Next June my cousin ... from high school.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2

111. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации закрытого типа 2 семестр

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1	We (spend) next weekend at home.	a) spent b) are spending c) spend d) were spending		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
2	I (meet) Liz tonight. She (come) from Cork.	a) will meet, comes b) am meeting, coming c) am meeting, ’s coming d) is meeting, ’s coming		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
3	He (go) to speak to his parents.	e) went f) is going g) goes h) was going		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
4	At the moment we (fly) over the desert.	a) ’ve flying b) flied c) are flying d) flies		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
5	They (live) in a rented house these days.	a) were living b) are living c) live d) lived		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
6	I _____ in the car now.	a) am waiting b) wait c) is waiting d) are		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1

		waiting				
7	The castle ___ on a hill outside the town.	a) stands b) standing c) stand d) is standing		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
8	Water ___ at 100° Celsius.	a) is boiling b) boils c) boil d) boiling		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
9	At the moment we _____ over the desert.	a) have flying b) flied c) are flying d) fly		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
10	The water ___. Turn it off, please.	a) is boiling b) boils c) boil d) boiling		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
11	Mammoths ... big animals, bigger than elephants.	a) was b) were c) are d) had		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
12	The girls visited the Tower, but they ... Westminster Abbey.	a) don't visit b) does't c) didn't d) won't		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
13	We watched the news, but we ... the weather report.	a) watched b) watch c) didn't watch d) were not watching		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
14	They say that the shopping mall ... on June 1st.	a) open b) opens c) will open d) will opens		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
15	Call for an ambulance if he (feel) worse.	a) will feel b) feels c) feel		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
16	Mrs. Clay (go) shopping today if she (finish) her work earlier than usual.	a) goes, will finish b) will go, will finish c) will go, finishes		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
17	How many groups of dialects ... in Old	a) were there b) was there		УК-4.1 УК-4.2	У, З, В	1

	English? — Three.	c) there were		УК-4.3		
18	My sister bought a lot of apples and.....	a) there weren't b) there wasn't c) there was no		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
19.	My parents (be) to the USA many times.	a) have been b) had been c) will have been d) is being		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
20.	Julia (finish) all the housework by three o'clock and we'll go for a walk.	a) will finish b) will have finished c) have finished d) had finished		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1

12. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации открытого типа 2 семестр

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1	Aunt Polly punished Tom Sawyer because he (be) naughty.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
2	– Why are you looking so unhappy? – I (lose) my purse.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
3	We are going to buy a car. By the end of next month our family (save)money for it.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
4	Tell Tommy about these wonderful islands. He (never / hear) about them.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
5	The workers say that they (build up) a district by the beginning of 2000.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
6	I (leave) some photos to be developed. Are they ready?			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2

7	This time tomorrow they (sit) in the train on their way to Chicago.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
8	I saw a light in your window as I (pass) by.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
9	I don't know Spanish, but I (learn) it now.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
10	Don't phone Jim from 5 to 6 – he (have) English.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
11	Granny is in the kitchen. She (make) plum – cakes.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
12	The student (reply) to the question when the headmistress came in.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
13	Mr. Jackson said that he (already/buy) everything for lunch.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
14	We (already/ build) this plant by the end of 1997.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
15	…will it take me to learn French?- I think you'll be able to speak in another few months.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
16	…is Pam's sister? - She's a secretary at our college.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
17	.... does it cost to stay at the Hilton Hotel?			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
18	He can play golf well, ...			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
19	Mr. Evans is speaking over the phone, ?			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
20	Sam doesn't work hard, ...?			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2

13. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации на установление последовательности 2 семестр

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучени	Время выполнения (мин

					я по дисциплине	.)
1.	usually / at 10 o'clock / out of the garage / in the morning / drives / his bike / Fred			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3
2.	a shower / after dinner / often / Mrs Lewis / takes			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3
3	fly / my parents / to Australia / sometimes / I / in winter / and			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3
4	hardly / last year / could / skate / I			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3
5	enjoys / very much / swimming / in the pool / always / Mary			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3
6	well / think / your / very / I / don't / sister / drives			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3
7	his / car / two / ago / Jim / sold / years			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3
8	been / to / India / Mike / has / year / already / this			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3
9	to / parents / once / the theatre / month / my / a / go			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3
10	is / near / house / there / new / a / our / cinema			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3

14. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации на установление соответствия

1.Half a loaf is better than no bread.
2.A man is known by company he keeps.
3.Hunger breaks stone walls.
4.First think – then speak.
5.Practice makes perfect.

a) Скажи, кто твой друг и я скажу, кто ты.
b) Слово – не воробей, вылетит – не поймаешь.
c) Повторение – мать учения.

d) Лучше мало, чем совсем ничего.
e) Голод не тетка.

Ответы:, 1-d, 2-a, 3-e, 4-b, 5-c.

Немецкий язык

3. Оценочные материалы для проведения текущего контроля закрытого типа (1 семестр)

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	1.Dieter_____19 Jahre alt.	a) hat b) ist c) bist		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
2.	Der Junge … mit dem Taschenrechner.	a) rechnest b) rechnet c) rechne		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
3.	Welche Haustiere … ihr euch?	a) haltet b) halte c) halt		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
4.	… du schon gut Deutsch?	a) Sprichst b) Sprecht c) Spricht		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
5.	Wann … du mir das Lehrbuch …?	a) gibst … zurück b) gebt … zurück c) zurück gibst		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
6.	Die Studentin … ihre Diplomarbeit.	a) beendet b) beenden c) beende		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
7.	"Wer ... mir erklären, was dieses Wort bedeutet?" fragte die Lehrerin. muss	a) darf b) kann c) soll		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
8.	"Ich ... Herrn Schulze sprechen", sagt eine Frauenstimme am Telefon.	a) soll b) kann c) möchte		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
9.	... man hier rauchen?	a) Darf b) Soll c) Muss		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
10.	… ihr Zeit?	a) hast b) habt c) haben		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
11.	Brauchst du dein Worterbuch? - Ja, ich brauche...	a) ihn b) sie c) es		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
12.	Mein Vater hat heute Geburtstag. Anna hat... ein Buch	a) ihm b) ihr		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1

	geschenkt.	c) mir				
13.	Interessierst du ... für Fremdsprachen?	a) dich b) dir c) sich		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
14.	Nach der Arbeit im Garten wasche ich ... von Kopf bis Fuß.	a) mich b) mir c) sich		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
15.	Meine Schwester ist umgezogen, sie hat mir... neue Adresse	a) meine b) ihre c) seine		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
16.	Найдите соответствие между иностранным словом и его русским эквивалентом 1) der Unterricht 2) das Studentenheim 3) die Prüfung 4) die Landwirtschaft 5) der Lehrstuhl	a) сельское хозяйство b) экзамен c) кафедра d) занятие e) студенческое общежитие		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
17.	Найдите соответствие между частями предложения 1) Ich 2) Dein Freund 3) Du 4) Ihr 5) Deine Freunde	a) bin Student b) bist Student c) ist Student d) sind Studenten e) seid Studenten		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
18.	Найдите соответствие между частями предложения 1) Oleg 2) wir 3) die Studenten 4) du 5) ich	a) habe gute Noten in allen Fächern b) hat gute Noten in allen Fächern c) haben gute Noten in allen Fächern d) habe gute Noten in allen Fächern e) hast gute Noten in allen Fächern		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
19.	Подберите пары слов с противоположным значением 1) immer 2) schwer 3) langsam 4) leichtfallen	a) schnell b) schwerfallen c) nie d) leicht		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
20.	Найдите			УК-4.1	У, З, В	2

	соответствии между предложением и порядком слов в нем 1. Er studiert an der agronomischen Fakultät 2.Im Studentenheim wohne ich. 3. Dieses Fach braucht ihr nicht. 4. Man studiert Anatomie an der Fakultät für Tierzucht.	а) прямой порядок слов в) обратный порядок слов		УК-4.2 УК-4.3		

4. Оценочные материалы для проведения текущего контроля открытого типа (1 семестр)

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Каким может быть порядок слов в повествовательном предложении?	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
2.	Как располагаются члены предложения при прямом порядке слов?	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
3.	Как располагаются члены предложения при обратном порядке слов?	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
4.	Какие два основных типа вопросительных предложений есть в немецком языке	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
5.	Какой порядок слов в вопросительном предложении с вопросительным словом?	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
6.	Какой порядок слов в вопросительном предложении без вопросительного слова?	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
7.	Какие личные местоимения в	-		УК-4.1 УК-4.2	З, У, В	3

	именительном падеже есть в немецком языке?			УК-4.3		
8.	Какие шесть модальных глаголов есть в немецком языке?	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
9.	Продолжите спряжение следующего модального глагола в настоящем времени: ich kann…	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
10.	Проспрягайте возвратный глагол в настоящем времени sich erholen	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
11.	Подберите к каждому личному местоимению соответствующее притяжательное местоимение женского рода	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
12.	Переведите следующее повествовательное предложение на немецкий язык и запишите его с прямым порядком слов: «Я учусь в аграрном университете уже два года».	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
13.	Переведите следующее повествовательное предложение на немецкий язык и запишите его с обратным порядком слов: «Мой друг регулярно посещает научную библиотеку в нашем университете».	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
14.	Переведите следующее вопросительное предложение с вопросительным словом на немецкий язык: «Почему ты не можешь сделать эту работу	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3

	сегодня?»					
15.	Переведите следующее вопросительное предложение без вопросительного слова на немецкий язык: «Хочешь ли ты сдать хорошо свой экзамен по немецкому языку?»	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3

5. Оценочные материалы для проведения текущего контроля закрытого типа (2 семестр)

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Englisch fällt mir ... als Deutsch.	a) leichter b) am leichtesten c) das leichteste		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
2.	Sagen Sie mal, welches Land hat Ihnen ... gefallen?	a) am meisten b) am liebsten c) am besten		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
3.	In dieser □ltest-Lehranstalt studieren deutsche und ausl□ndische Studenten.	a) e b) en c) er		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
4.	Am Morgen wasche ich mich mit kalt- Wasser.	a) es b) em c) en		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
5.	Unsere Familie bekommt im n□chsten Jahr eine neu-Wohnung.	a) es b) er c) e		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
6.	Die Vorlesung … in Viertel vor 12 Uhr)	a) began b) begonne c) begint		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
7.	Der Kranke … ndlich seine Augen.	) öffnetet b) öffnete c) öffne		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
8.	Wir … am Bahnhofplatz … .	a) haben… ausgesteigen b) sind… ausgestiegen c) war… ausgesteigen		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
9.	Welche Sehenswürdigkeiten unserer Stadt… ihr schon…?	a) sind... besichtigt b) habt … besichtigt c) habst … besichtigt		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
10.	Ich gab das Buch in der Bibliothek	a) habe b) hatte		УК-4.1 УК-4.2	У, З, В	1

	ab. Ich ... es gelesen.	c) war		УК-4.3		
11.	Die Kinder liefen auf dem Teich Schlittschuh, er … in der Nacht zugefroren.	a) ist b) war c) hatte		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
12.	Nach den Ferien ... wir einander alles	a) werden ... erzählen b) werde... erzählen c) wird erzählen		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
13.	Die besten Schüler werden im Sommer nach Deutschland ..	a) fuhren b) gefahren c) fahren		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
14.	Wir... die Fragen zum Text…	a) wird ... beantworten b) haben…beantwortet c) werden ... beantworten		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
15.	Mein Vater wird nur einen Monat Urlaub	a) sein b) hatte c) haben		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
16.	Найдите соответствие между иностранным словом и его русским эквивалентом 1) die Ausbildung 2) die Forschung 3) der Direktsudent 4) der Landwirt 5) das Versuchsfeld	a) исследование b) обучение c) опытное поле d) студент очного отделения e) фермер		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
17.	Подберите пары слов с противоположным значением 1) böse 2) gesund 3) fleiβig 4) breit	a) krank b) gut c) faul d) eng		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
18.	Найдите соответствие между частями предложения 1) Ich 2) Der Student 3) Wir 4) Meine Deutschlehrer 5) Du	a) sprach Deutsch b) sprachen Deutsch c) sprachst Deutsch		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
19.	Найдите			УК-4.1	У, З, В	2

	соответствии между глаголом и его типом 1. machen 2. sprechen 3. haben 4. lesen 5. arbeiten 6. sollen	а) слабый глагол в) сильный глагол с) неправильный глагол		УК-4.2 УК-4.3		
20.	Найдите соответствии между предложением и его переводом 1. Das neu Universitätsgebäude ist besser als das alte. 2. Das neu Universitätsgebäude ist viel besser als das alte. 3. Das neu Universitätsgebäude ist noch besser als das alte.	а) Новое университетское здание гораздо лучше старого в) Новое университетское здание еще лучше старого с) Новое университетское здание лучше старого		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2

6. Оценочные материалы для проведения текущего контроля открытого типа (2 семестр)

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Какие три степен сравнения прилагательных и наречий есть в немецком языке?	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
2.	Как образуется сравнительная степень прилагательных и наречий?	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
3.	Образуйте сравнительную степень от следующих прилагательных и наречий: klein, groβ, gut, viel, interessant	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
4.	Как образуется превосходная степень	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3

	прилагательных и наречий?					
5.	Образуйте превосходную степень от следующих прилагательных и наречий: warm, hoch, gern, wichtig, nah	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	З
6.	Как образуется Imperfekt слабых глаголов?	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	З
7.	Образуйте Imperfekt слабого глагола “warten” и проспрягайте его.	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	З
8.	Как образуется Imperfekt сильных глаголов?	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	З
9.	Образуйте Imperfekt сильного глагола “schreiben” и проспрягайте его.	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	З
10.	Как образуется прошедшее время глаголов Perfekt?	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	З
11.	Переведите следующее предложение на немецкий язык в Perfekt: «Я уже сделала домашнее задание по немецкому зыку»	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	З
12.	Переведите следующее предложение на немецкий язык в Perfekt: «Мой друг вчера улетел в Германию»	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	З
13.	Когда употребляется временная форма Plusquamperfekt?	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	З
14.	Как образуется временная форма Futurum?	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	З
15.	Переведите следующее предложение на немецкий язык в Futurum: «Летом ты будешь много работать в саду»	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	З

7. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	… du schon gut Deutsch?	a) Sprichst b) Sprecht c) Spricht		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
2.	Interessierst du ... für Fremdsprachen?	a) dich b) dir c) sich		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
3.	... man hier rauchen?	a) Darf b) Soll c) Muss		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
4.	Englisch fällt mir ... als Deutsch.	a) leichter b) am leichtesten c) das leichteste		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
5.	Am Morgen wasche ich mich mit kalt-Wasser.	a) es b) em c) en		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
6.	Die besten Schüler werden im Sommer nach Deutschland ..	a) fuhren b) gefahren c) fahren		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
7.	Meine Schwester ist umgezogen, sie hat mir... neue Adresse.	a) meine b) ihre c) seine		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
8.	… ihr Zeit?	a) hast b) habt c) haben		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
9.	Die Studentin … ihre Diplomarbeit.	d) beendet e) beenden f) beende		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
10.	Ich gab das Buch in der Bibliothek ab. Ich ... es gelesen.	a) habe b) hatte c) war		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
11.	Wir... die Fragen zum Text…	a) wird ... beantworten b) haben…beantwortet c) werden ... beantworten		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
12.	Wir … am Bahnhofplatz … .	a) haben… ausgesteigen b) sind… ausgestiegen c) war… ausgesteigen		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
13.	Die Vorlesung … ein Viertel vor 12 (Uhr)	a) began b) begonne c) begint		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
14.	Sagen Sie mal, welches Land	a) am meisten b) am liebsten		УК-4.1 УК-4.2	У, З, В	1

	hat Ihnen ... gefallen?	c) am besten		УК-4.3		
15.	Wann … du mir das Lehrbuch …?	a) gibst … zurück b) gebt … zurück c) zurück gibst		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1

8. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Как располагаются члены предложения при прямом порядке слов?	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
2.	Переведите следующее повествовательное предложение на немецкий язык и запишите его с обратным порядком слов: «Мой друг регулярно посещает научную библиотеку в нашем университете».	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
3.	Какой порядок слов в вопросительном предложении с вопросительным словом?	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
4.	Переведите следующее вопросительное предложение без вопросительного слова на немецкий язык: «Хочешь ли ты сдать хорошо свой экзамен по немецкому языку?»	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
5.	Как образуется сравнительная степень прилагательных и наречий?	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
6.	Образуйте превосходную степень от следующих	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3

	прилагательных и наречий: warm, hoch, gern, wichtig, nah					
7.	Как образуется Imperfekt слабых глаголов?	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
8.	Образуйте Imperfekt сильного глагола “schreiben” и проспрягайте его.	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
9.	Какие шесть модальных глаголов есть в немецком языке?	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
10.	Переведите следующее предложение на немецкий язык в Futurum: «Летом ты будешь много работать в саду»	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
11.	Переведите следующее предложение на немецкий язык в Perfekt: «Мой друг вчера улетел в Германию»	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
12.	Проспрягайте возвратный глагол в настоящем времени sich erholen	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
13.	Какие личные местоимения в именительном падеже есть в немецком языке?	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
14.	Подберите к каждому личному местоимению соответствующее притяжательное местоимение женского рода	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
15.	Когда употребляется временная форма Plusquamperfekt?	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Безопасность жизнедеятельности
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

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

УК-8: Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

УК-8.1 Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека в чрезвычайных ситуациях и в зонах военных конфликтов

Знать:

- как выявить возможные угрозы для жизни и здоровья человека в чрезвычайных ситуациях и в зонах военных конфликтов;

Уметь:

- предотвращать возможные угрозы для жизни и здоровья человека в чрезвычайных ситуациях и в зонах военных конфликтов;

Владеть:

- выявлением возможные угрозы для жизни и здоровья человека в чрезвычайных ситуациях и в зонах военных конфликтов;

УК-8.2 Обеспечивает безопасные и (или) комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты

Знать:

- как обеспечить безопасные и (или) комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты;

Уметь:

- обеспечить безопасные и (или) комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты;

Владеть:

- приемами, обеспечить безопасные и (или) комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты;

УК-8.3 Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте, а также в зоне военных действий

Знать:

- как осуществить действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте, а также в зоне военных действий.

Уметь:

- осуществить действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте, а также в зоне военных действий.

Владеть:

- методикой осуществить действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте, а также в зоне военных действий.

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	Задание закрытого типа с выбором правильного ответа считается верным, если правильно	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом;

правильного ответа	установлен ответ	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 зданий 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 из четырех предложенных и обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 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	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	Деятельность это:	А Специфическая форма человеческого активного отношения к окружающему		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать.	1-3 мин.

		миру, содержание которой составляет его целесообразное преобразование. Б Специфически человеческая форма активного отношения к окружающему миру, содержание которой составляет его преобразование. В Специфически человеческая форма активного отношения к окружающему миру, содержание которой составляет его целесообразное преобразование. Г Специфически человеческая форма пассивного отношения к окружающему миру, содержание которой составляет его целесообразное преобразование. Д Иное.				
2.	Что такое здоровье человека:	А Это синтетический показатель; Б Это систематический показатель; В Это социальный показатель; Г Это личностный показатель; Д Иное.		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Уметь.	1-3 мин.
3.	Дайте определение техносфере:	А Это совокупность всех созданных человечеством объектов (орудий труда, машин, зданий, сооружений, веществ, материалов и т. п.); Б Это совокупность всех объектов созданных человеком (орудий труда, машин, зданий, сооружений, веществ, материалов и т. п.); В Это		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Уметь; Владеть.	1-3 мин.

		совокупность всех проектов созданных человечеством (орудий труда, машин, зданий, сооружений, веществ, материалов и т. п.); В Это совокупность созданных человечеством орудий труда, машин, зданий, сооружений, веществ, материалов и т. п.; Г Иное.				
4.	Геофизические опасные явления включают в себя:	А Землетрясения; Б Пыльные бури; В Пожары; Г Лавины; Д Иное.		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать;	1-3 мин.
5.	Дайте классификация ЧС по природе происхождения:	А Природные; Б Бури; В Смерчи; Г Пожары; Д Иное		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Уметь.	1-3 мин.
6.	Методы обнаружения опасностей делятся на:	А Обнаружение; Б Установления количественных характеристик; В Творческий; Г Экспертный; Д Иное.		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Уметь; Владеть.	1-3 мин.
7.	Укажите от каких параметров зависит время прихода поверхностной сейсмической волны для первой фазы землетрясения:	А Глубины гипоцентра; Б Расстояния; В Скорость распространения поверхностной сейсмической волны; Г Интервала времени. Д Иное.		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Уметь; Владеть.	1-3 мин.
8	При расчете ширины зоны затопления при наводнении необходимо знать:	А Максимальную скорость потока волны; Б Угол наклона воды; В Высоту подъёма реки при наводнении; Г Глубину затопления; Д Иное.		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Уметь; Владеть.	1-3 мин.
9.	Укажите фазу ударная волна при взрыве:	А Разрежения; Б Полного разрушения; В Слабых разрушений;		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Уметь; Владеть.	1-3 мин.

		Г Спрямления; Д Иное.				
10.	Поражающее действие аварийно-химически опасных веществ (АХОВ) оценивается благодаря двум параметрам, укажите один из них:	А Напряжение; Б Условной концентрацией; В На расстояние действия; Г Временем действия; Д Иное.		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Уметь; Владеть.	1-3 мин.
11.	К работам с вредными условиями труда можно отнести:	А Малярные (окрасочные) работы; Б Работы оператора АЭС; В Варка битума; Г Работы на высоте; Д Иное.		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать;	1-3 мин.
12.	В соответствии с суточным циклом организм человека обладает наивысшей работоспособность ю в период:	А С 08.00 – 12.00; Б С 09.00 – 13.00; В С 14.00 – 18.00; Г С 12.00 – 17.00; Д Иное.		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать;	1-3 мин.
13.	Какие виды работ можно отнести к работам с опасными условиями труда:	А Водитель автомобиля; Б Сварщик; В Паяльные работы; Г Протравливание семян; Д Иное.		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать;	1-3 мин.
14.	По направленности защиты средства коллективной защиты должны:	А Защищать одного сотрудника; Б Защищать работника; В Защиту экрана монитора; Г Защита двух и более сотрудников; Д Иное.		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Уметь; Владеть.	1-3 мин.
15.	Средства индивидуальной защиты применяют в тех случаях, когда:	А Безопасность труда не может быть обеспечена конструкцией оборудования; Б Безопасность труда не может быть обеспечена конструкцией оборудования, организацией производственного процесса, архитектурно-планировочными решениями; В Безопасность труда не может		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Уметь; Владеть.	1-3 мин.

		быть обеспечена организацией производственного процесса, архитектурно-планировочными решениями и средствами коллективной защиты; Г Безопасность труда не может быть обеспечена архитектурно-планировочными решениями и средствами коллективной защиты; Д Иное.				
16.	К средствам индивидуальной защиты (СИЗ) органов дыхания относят:	А Фильтрующие средства защиты; Б СИЗ дерматологического характера; В Средства, защищающие от радиации; Г СИЗ, защищающие его от различных химических факторов; Д Иное.		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Уметь; Владеть.	1-3 мин.
17.	Выберите вид инструктажей по охране труда:	А Вторичный; Б Первичный; В Очередной; Г Внеочередной; Д Иное.		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать;	1-3 мин.
18.	Первичный инструктаж по охране труда на рабочем месте по проводится:	А При принятии на работу. Б На рабочем месте после вводного инструктажа. В При несчастном случае на производстве. Г При смене. Д Иное.		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать;	1-3 мин.
19.	Укажите локальный документ по охране труда организационно-распорядительного и устанавливающего характера:	А Приказы; Б Инструкции по охране труда; В Журналы по охране труда; Г Журналы по пожарной безопасности; Д Иное.		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать;	1-3 мин.
20.	В условиях трудовой деятельности работников причинами	А Нарушение правил поведения; Б Внезапное обрушение зданий, сооружений, пород;		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Уметь; Владеть.	1-3 мин.

	возникновения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте являются:	В Гидродинамические аварии; Г Износ и старение систем и оборудования; Д Иное.				
21.	Если в городе (населенном пункте или пункте Вашего пребывания) начались военные действия, рекомендуется:	А Наладить связь с медицинским учреждением; Б Подходить к окнам; В Открывать двери и калитки, не осмотрев окружающее пространство с целью обнаружения мин-растяжек; Г Наладить связь с ближайшим врачом; Д Иное.		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Уметь; Владеть.	1-3 мин.
22.	Находясь в момент перестрелки на улице гражданскому лицу, необходимо:	А Убежать с места перестрелки; Б Сразу же лечь и осмотреться; В Закричать; Г Поднять руки и стоять на месте; Д Иное.		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Уметь; Владеть.	1-3 мин.
23.	Микроклимат это:	А Метеоусловия в помещении; Б Метеоусловия в рабочей зоне; В Метеоусловия в курилке; Г Метеоусловия в квартире; Д Иное.		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать;	1-3 мин.
24.	Что означает борьба с вибрацией в источнике ее возникновения:	А Она предполагает не конструирование и не проектирование таких машин и технологических процессов, в которых исключены или снижены неуравновешенные силы; Б Она предполагает применение средств индивидуальной защиты работником; В Отсутствует ударное взаимодействия деталей;		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Уметь; Владеть.	1-3 мин.

		Г Вместо подшипников качения используются подшипники скольжения; Д Иное.				
25.	Укажите какие основные превентивные мероприятия являющиеся профилактическим и для профессиональных заболеваний:	А Применение эффективных индивидуальных и коллективных средств защиты; Б Проведение надзора условий труда и здоровья работников; В Устранение непосредственного контакта работников с исходными материалами; Г Комплексная механизация, автоматизация, применение дистанционного управления технологическими процессами; Д Иное.		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Уметь; Владеть.	1-3 мин.
26.	Пожар это:	А Неконтролируемое горение, причиняющее материальный ущерб, вред жизни и здоровью граждан, интересам общества и государства; Б Контролируемое горение, причиняющее материальный ущерб, вред жизни и здоровью граждан, интересам общества и государства; В Система органов управления, сил и средств, предназначенных для предупреждения и тушения пожаров; Г Собой процесс соединения горючего вещества с кислородом		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Уметь; Владеть.	1-3 мин.

		воздуха, сопровождающийся выделением тепла и света; Д Иное.				
27.	Какие факторы при пожаре представляют опасность для людей:	А Токсичные продукты горения и термического разложения; Б Перенос пламени открытым огнём; В Открытые окна и двери помещений; Г Соединения горючего вещества с кислородом воздуха, Д Иное.		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Уметь; Владеть.	1-3 мин.
28.	Опасность CO_2 заключается при воздействии на организм человека:	А В замещении кислорода в крови; Б Засорении органов зрения; В Расслоении внутренних органов; Г Ускоряет реакцию; Д Иное.		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Уметь; Владеть.	1-3 мин.
29.	Укажите причину пожаров из – за электрооборудования и электрических сетей:	А Короткое замыкание; Б Перенос пламени; В Курение в неустановленных местах; Г Не соблюдение противопожарных разрывов; Д Иное.		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Уметь; Владеть.	1-3 мин.
30.	К техническим средствам защиты от электрического тока можно отнести:	А Резиновые перчатки; Б Уменьшить его интенсивность излучения; В Защитное присоединение проводов в электромоторах; Г Малые напряжения; Д Иное.		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Уметь; Владеть.	1-3 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
31.	Универсальный алгоритм оказания первой помощи пострадавшим включает в себя следующие действия на месте происшествия:	1) контроль состояния пострадавшего на наличие сознания, оказание психологической помощи 2) подробный осмотр		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Уметь; Владеть.	5-10 мин.

		пострадавшего на наличие иных повреждений 3) обзорный осмотр пострадавшего на наличие наружных кровотечений 4) наличие сознания 5) оценка обстановки				
32.	При вызове необходимо обязательно сообщить диспетчеру следующую информацию:	1)какая помощь оказывается 2)место происшествия, что произошло 3)число пострадавших и что с ними		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Уметь; Владеть.	5-10 мин.
33.	В случае, если пострадавший получил травму, человеку, оказывающему первую помощь, необходимо выполнить следующие мероприятия:	1)убедиться в наличии признаков жизни у пострадавшего; 2)провести обзорный осмотр для определения наличия кровотечения; 3)определить вид кровотечения; 4)выполнить остановку кровотечения наиболее подходящим способом или их комбинацией; 5)обеспечить безопасные условия для оказания первой помощи;		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Уметь; Владеть.	5-10 мин.
34.	В какой последовательности следует применить 2 приема при вдыхании инородных тел, если не помогает самопроизвольное откашливание, можно и если это не помогает то, что делать дальше:	1) наклонить его головой вниз и нанести 4 резких удара ладонью между лопатками 2) обхватив сзади пострадавшего руками, сомкнув их в замок, и 3-4 раза резко надавить на нижние ребра и верхнюю часть живота 3) быстро доставить в больницу, делая по пути искусственное дыхание		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Уметь; Владеть.	5-10 мин.
35.	Расположите по	1) покраснение		УК-8.1	Знать;	5-10 мин.

	степеням ожоги:	кожи (чаще всего от солнечных лучей при длительном воздействии) 2) образование пузырей, заполненных жидкостью 3) обугливание тканей, иногда до кости 4) омертвление (почернение) кожи		УК-8.2 УК-8.3	Уметь; Владеть.	
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
36.	Способы проверки сознания, дыхания, кровообращения у пострадавшего. При оказании первой помощи используются простейшие способы проверки наличия или отсутствия признаков жизни. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:	Выполняемая задача: А для проверки дыхания используются осязание, слух и зрение; Б для проверки сознания участник оказания первой помощи пытается вступить с пострадавшим в словесный и тактильный контакт, проверяя его реакцию на это; В отсутствие кровообращения у пострадавшего определяется путем проверки пульса на магистральных артериях; Г Давление руками на грудину пострадавшего выполняется весом туловища участника оказания первой помощи на глубину 5-6 см с частотой 100-120 в минуту.		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Уметь; Владеть.	5-10 мин.
37.	Наружное кровотечение сопровождается повреждением кожных покровов и слизистых оболочек, при этом кровь изливается наружу в окружающую	А Кровь темно-вишневая, вытекает «ручьем»; Б Наблюдаются при ссадинах, порезах, царапинах; В Пульсирующая алая струя крови, быстро		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Уметь; Владеть.	5-10 мин.

	среду. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца(артериального, венозного, капиллярного, смешанного):	расплывающаяся лужа крови алого цвета, быстро пропитывающаяся кровью одежда пострадавшего; Г Артериальное, венозное и капиллярное кровотечение. Наблюдаются, например, при отрыве конечности.				
38.	К механическим травмам относятся такие: ушибы, растяжения и разрывы связок, вывихи из суставов, закрытые и открытые переломы костей. Какая первая помощь оказывается при этих травмх. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца (ушибы, растяжения, разрывы связок, закрытый перелом костей, открытый перелом костей):	А - наложить йодную сетку; Б- сначала останавливают кровотечение, наложив повязку или жгут, затем иммобилизуют шиной; В для оказания первой медицинской помощи применяют иммобилизацию (обездвиживание) и обезболивающие таблетки; Г туго перебинтовать его и приложить пакет или грелку с холодной водой; Д сустав фиксируют в полусогнутом состоянии двумя деревянными шинами по бокам или тугой повязкой из медицинской косынки.		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Уметь; Владеть.	5-10 мин.
39.	Отморожения тоже имеют 4 степени. Расположите их в последовательности от первой до четвертой по следующим симптомам:	А побеление участка кожи; Б наполнение пузырей красной жидкостью; В образование пузырей со светлой жидкостью; Г промерзание тканей.		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Уметь; Владеть.	5-10 мин.
40.	При тепловых и солнечных ударах, которые происходят либо в жарком душном помещении, либо	А Расстегнуть воротник, ослабить пояс и снять обувь, смочить лицо и шею холодной водой;		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Уметь; Владеть.	5-10 мин.

	от нагрева черепа головы солнечными лучами (без головного убора), происходит потеря сознания с резким повышением температуры тела. Укажите какие действия и в какой последовательност и необходимо выполнять для правильного оказания первой помощи в этом случае:	Б Пострадавшего нужно вынести на свежий воздух или спрятать в тень; В Для приведения в чувства поднести к носу ватку, смоченную нашатырным спиртом; Г В случае рвоты, повернуть набок, наклонив голову; Д На лоб положить холодный компресс и направить под наблюдение врача, дать отдохнуть от работы.				

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

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ						
1.	Дайте определение безопасности жизнедеятельности (БЖД).	-		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать;	3-5 мин.
2.	Какие три группы учебных задач решает безопасность жизнедеятельности	-		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Уметь; Владеть.	3-5 мин.
3.	Дайте определение деятельности.	-		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать;	3-5 мин.
4.	Пассионарностъ по Л. Н. Гумилеву — это:	-		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать;	3-5 мин.
5.	Приведите три механизма превращения фактора в опасность:	-		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Уметь; Владеть.	3-5 мин.
6.	Биосфера по В. И. Вернадскому это:	-		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать;	3-5 мин.
7.	К техногенным относятся опасности:	-		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать;	3-5 мин.
8.	Методы обнаружения	-		УК-8.1 УК-8.2	Знать; Уметь;	3-5 мин.

	опасностей делятся на:			УК-8.3	Владеть.	
9.	Чрезвычайная ситуация – это:	-		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать;	3-5 мин.
10.	По природе происхождения Чрезвычайные ситуации делятся на:	-		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Уметь; Владеть.	3-5 мин.
11.	Поражающими факторами ядерного взрыва являются:	-		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать;	3-5 мин.
12.	Наиболее эффективным методом защиты является йодная профилактика она включает прием:	-		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Владеть.	3-5 мин.
13.	Формы трудовой деятельности человека делятся на:	-		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Владеть.	3-5 мин.
14.	Вредные условия труда связаны с работой:	-		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Владеть.	3-5 мин.
15.	Перед допуском работников к выполнению работ с вредными и опасными условиями труда работодатель обязан обеспечить:	-		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Уметь; Владеть.	3-5 мин.
16.	Средства коллективной защиты (СКЗ) – это:	-		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Уметь; Владеть.	3-5 мин.
17.	Под средствами индивидуальной защиты (СИЗ) понимается:	-		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Уметь; Владеть.	3-5 мин.
18.	Работники не должны допускаться к работе без положенных:	-		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Уметь; Владеть.	3-5 мин.
19.	К нормативно-правовым актам, содержащим государственные нормативные требования охраны труда, относятся:	-		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Уметь; Владеть.	3-5 мин.
20.	Перечислите основные законодательные акты принятые в РФ по охране труда	-		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Уметь; Владеть.	3-5 мин.
21.	Государственные	-		УК-8.1	Знать;	3-5

	нормативные требования охраны труда – это:			УК-8.2 УК-8.3	Уметь; Владеть.	мин.
22.	Государственные нормативные требования охраны труда обязательны для исполнения:	-		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Уметь; Владеть.	3-5 мин.
23.	В условиях трудовой деятельности работников причинами возникновения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте являются:	-		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Уметь; Владеть.	3-5 мин.
24.	Во время ведения военных действий крайне не рекомендуется:	-		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Уметь; Владеть.	3-5 мин.
25.	При введения военного или чрезвычайного положения военные конфликты имеют достаточно длительный период вызревания, поэтому при возникновении таких опасностей рекомендуется соблюдать следующие правила:	-		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Уметь; Владеть.	3-5 мин.
26.	При объявлении нестабильной военной ситуации целесообразно выполнять следующие общие рекомендации:	-		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Уметь; Владеть.	3-5 мин.
27.	Показателями микроклимата являются:	-		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Уметь; Владеть.	3-5 мин.
28.	Для обеспечения электробезопасности применяют отдельно или в сочетании следующие технические способы и средства защиты:	-		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Уметь; Владеть.	3-5 мин.
29.	Основными превентивными мероприятиями по профилактике профессиональных	-		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Уметь; Владеть.	3-5 мин.

	заболеваний являются:					
30.	Основные принципы обеспечения профилактики производственного травматизма, безопасности труда работников реализуются через применение следующих мер:	-		УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	Знать; Уметь; Владеть.	3-5 мин.

8. Иные оценочные материалы (практико-ориентированные задачи и другое)

Задание 1
Рассчитайте индивидуальный риск для работника, находящегося около водогрейного котла, если число пострадавших от взрывов котлов за предыдущий период равно 0,5, а число занятых работников по обслуживанию котельного хозяйства составляет $1 \cdot 10^{-6}$. Сделайте вывод о приемлемости этого риска для работника.

Задание 2
Рассчитайте коллективный риск для работников занятых на работе по обслуживанию котлов, индивидуальный риск для работников составляет: $1 \cdot 10^{-8}$, а число занятых работников по обслуживанию котельного хозяйства составляет 1000 человек. Сделайте вывод о приемлемости этого риска для данной социальной группы.

Задание 3
Рассчитайте количественное величину времени латентного периода для оператора если интенсивность ощущения у оператора равна 0,5 с.; К = С=1; интенсивность стимула 2; а его абсолютный порог равен 3. Сделайте вывод о времени латентного периода у оператора: если время реакции у водителя равно 0,3 с.

Задание 4
Рассчитайте интенсивность землетрясения в эпицентре если его магнитуда равна М=5, глубина гипоцентра h = 2000 км. Сделайте вывод если интенсивность разрушающего землетрясения равна I_{0R}= 3…6 см/с.

Задание 5
Рассчитайте время прихода первой волны (в секундах) при землетрясении если скорость продольной волны $V_{пр}$= 6,1 км/с, расстояние до эпицентра R=12 км., а глубина гипоцентра h = 20 км. Сделайте вывод успеют люди среагировать на приход первой волны при землетрясении если время латентного периода у оператора: 0,3 с.

Задание 6
Рассчитайте время прихода второй волны (в секундах) при землетрясении если скорость продольной волны $V_{пр}$= 6,1 км/с, скорость распространения поверхностной волны $V_{пов}$= 1 км/с,расстояние до эпицентра R=15 км., а глубина гипоцентра h = 20 км. Сделайте вывод успеют люди среагировать на приход первой волны при землетрясении если за 60 секунд они могут покинуть свой дома.

Задание 7
Рассчитайте ширину затапливаемой территории при возникновении наводнения через русло реки если высота подъема реки составила 3 м., а угол наклона её берегов 15 градусов. Сделайте вывод затопит ли близ лежащие постройки если до их расположения 15 метров.

Задание 8
Рассчитайте максимальную скорость потока воды V_{max}, если скорость течения реки в обычных условиях V_0 =0,01 м/с., а глубинаh_0 =1,5 м. ширина реки равна при обычных условиях b_0 =3м. Сделайте вывод о том на сколько максимальная скорость потока воды при наводнении больше чем при обычных условиях.

Задание 9
Рассчитайте фактическую скорость потока воды (м/с) при наводнении $V_ф$, если максимальная скорость потока воды V_{max}=30 км/ч. При этом параметр учитывающий смещение потока от основного русла реки равен 1,3. Сделайте вывод насколько фактическая скорость потока воды выше или ниже максимальной.

Задание 10
Рассчитайте силу избыточного давления при взрыве тринитротолуола при массе заря да в 1 кг. если люди находятся от него в 10 метрах. С учетом того, что безопасная для человека сила избыточного давления при взрыве тринитротолуола составляет: менее 10 кПа. Сделайте вывод о безопасности такого взрыва для людей.

Задание 11
Рассчитайте поражающие действие хлора на людей находящихся в закрытом помещении если время действия на них равно 3 с., а концентрация хлора равна 0,3 мг/м^3 . Сделайте вывод о поражении людей если разовая доза воздействия хлора на человека составляет 1мг/м^3 .

Задание 12
Рассчитайте продолжительность светового импульса при ядерном взрыве, если его мощность в тротиловом эквиваленте составила 10 кТ. При воздействии светового импульса при ядерном взрыве к каким последствиям для человека этот фактор может привести.

Задание 13
Рассчитайте дозу облучения, полученную людьми при ядерном взрыве, если доза гамма-излучения составила 50 рад., а нейтронов 100 рад. Сделайте вывод возможно ли при такой разовой дозе облучения лучевая болезнь у пораженных.

Задание 14
Рассчитайте спад уровня радиации, если через один час после аварии на АЭС он снизился и составил 100 Р/ч. Какой уровень радиации будет на этом же месте через 10 часов. Можно ли населению через 10 часов покинуть свои убежища.

Задание 15
Рассчитать статическую нагрузку на работника, если масса перемещаемого им груза равна 10 кг, а время фиксации усилия – 10 с. Сделайте вывод о степени тяжести этой работы.

Задание 16
Рассчитайте динамическую работу грузчика, если масса перемещаемого им груза равна 50 кг, высота подъёма этого груза – 1 м, расстояние опускания его – 0,5 м, расстояние перемещения грузов – 50 м. Сделайте вывод о степени тяжести данной работы.

Задание 17
Рассчитайте количество заменяемого воздуха в помещении при местной вентиляционной системе если площадь сечения вытяжного короба равен 0,5 м^2, а эффективная скорость движения воздуха в нем составляет 0,5 м/с. Сделайте вывод в помещении с объемом 30 м^3 как скоро произойдет полная замена загрязненного воздуха на чистый.

Задание 18
Определите эффективность применения вибропогашения если масса гасителя равна 100 кг, а его жесткость равна 1. При этом масса укрепленной машины на гасителе равна 100 кг., а жёсткость его крепления равна 0,9. Сделайте вывод о достаточности примененного вибропогашения.

Задание 19
Определите процентное содержание метана в воздухе рабочей зоны при утечке его из трубопровода если число его молекул в единице объема воздуха составило 25 единиц на метр кубический объёма. Необходимо учесть тот факт что при концентрации метана в воздухе рабочей зоне свыше 9,5 % такая газовоздушная смесь взрыва - опасна. Дайте заключение о пребывании в этом помещении работников.

Задание 20
В помещении для работы специалистов сельскохозяйственной организации произошло возгорание компьютера. Определите, каким видом огнетушителя можно затушить данный вид возгорания и почему.

Задание 21
В результате дорожно – транспортного происшествия пострадал человек, у него из раны на ноге вытекает пульсирующая струйка алой крови. Определите вид кровотечения и правила первой помощи при этом виде кровотечения.

Задание 22
В результате удара вентилятором мотопомпы механизатору отрубило три пальца на левой руке. Определите вид кровотечения и укажите правила оказания первой помощи при этом травмировании.

Задание 23
В результате взрыва в помещении котельной пострадало со смертельным исходом два работника котельной. Осколки взорвавшегося котла упали на территории организации. При этом получили травмы ещё два работника организации. Определите, к какой чрезвычайной ситуации по масштабу можно отнести данную чрезвычайную ситуацию.

Задание 24
В результате удара молнии вышла из строя линия электропередач в районе. Без электричества остались три населенных пункта этого района. Определите, к какой чрезвычайной ситуации по масштабу можно отнести данную чрезвычайную ситуацию.

Задание 25
Для обеспечения процесса горения в топку котла подается воздух с содержанием в нем кислорода 10%, в качестве источника зажигания используется спираль накаливания. Определите буде происходить процесс горения или нет. Укажите ваши действия направленные на возникновение процесса горения, если его нет.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Физическая культура и спорт
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности:

Знать: основы физической культуры и спорта физического воспитания, самовоспитания и самообразования, физического развития, физической и функциональной подготовленности, психофизической подготовленности, профессиональной направленности физического воспитания;
Уметь: использовать методы самоконтроля физического развития, физической подготовленности, функционального состояния для разработки индивидуальных программ оздоровительной и тренировочной направленности;
Владеть: навыками применения средств физической культуры и спорта для обеспечения полноценной социально- профессиональной деятельности

1. Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущей и промежуточной аттестации

Процедура оценивания	***Шкала и критерии оценки, балл (%)***	
Контроль текущей успеваемости обучающихся – проводится в ходе семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний; формирования у них умений и навыков; своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке студентов, и принятия необходимых мер по ее корректировке; совершенствованию методики обучения; организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи. К текущей успеваемости относятся: проверка знаний, умений и навыков, обучающихся на занятиях посредством выполнения физических упражнений. Контроль за выполнением студентами каждого вида работ может осуществляться поэтапно и служит основанием для промежуточной аттестации по дисциплине.	текущий контроль проводится с целью оценки учебной работы обучающегося, включает в себя: посещение учебных занятий, технику владения двигательными умениями и навыками физических упражнений, функциональных возможностей организма, реализуемых в рамках аудиторной работы обучающихся	Посещение учебных занятий обучающимися оценивается следующим образом: - менее 50% занятий – «неудовлетворительно»; - 50 – 74% занятий – «удовлетворительно»; - 75 – 89% занятий – «хорошо»; - 90 – 100% занятий – «отлично» Критерии оценивания выполнения физических упражнений - «отлично» - движение или отдельные его элементы выполнены правильно, с соблюдением всех требований, без ошибок, легко, свободно, чётко, уверенно, слитно, в надлежащем ритме. Обучающийся понимает сущность упражнений, их назначение, может объяснить, как они выполняются, и продемонстрировать. - «хорошо» - при выполнении упражнения обучающийся действует так же, как и в предыдущем случае, но допустил не более двух незначительных ошибок. - «удовлетворительно» - двигательное действие в основном выполнено

		правильно, но допущена одна грубая или несколько мелких ошибок, приведших к скованности движений, неуверенности в выполнении упражнения. - «неудовлетворительно» - упражнение или отдельные его элементы выполнены неправильно, допущено более двух значительных или одна грубая ошибка. Либо полный отказ от выполнения упражнения.
При проведении промежуточной аттестации (зачёт) учитывается выполнение студентом требований рабочей программы практического раздела.	Практический раздел выполняется в форме сдачи тестов по физической подготовке. Студенты должны выполнить 4 теста.	Оценка «зачтено». Оценка выполнения контрольных заданий по общей физической подготовленности определяется по среднему количеству очков, набранных во всех тестах, при условии выполнения каждого из них не ниже, чем на три очка. Оценка «не зачтено». Оценка выставляется, при условии выполнения каждого из упражнений ниже, чем на три очка.

4. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации

Наименование разделов и тем /вид занятия/	Код компетенции	Форма контроля
1 семестр		
Физическая культура и спорт в общекультурной и профессиональной подготовке обучающихся	УК-7	оценка работы с индивидуальными заданиями: проведите измерения своего роста, веса и массы, рассчитайте индексы их соотношений. Заносите данные в дневник раз в месяц и определите динамику показателей на протяжении года
Влияние физической культуры, здорового образа и стиля жизни на обеспечение здоровья и работоспособности	УК-7	оценка работы с индивидуальными заданиями: определите ЧСС и АД в покое и при физических нагрузках. Выполняя разную по интенсивности нагрузку и замеряя ЧСС и АД, определите, как они зависят от величины нагрузки
Социально-биологические основы физической культуры	УК-7	оценка работы с индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями

Средства физической культуры в регулировании работоспособности	УК-7	оценка работы с индивидуальными заданиями: изучите динамику собственной работоспособности в течение суток, сбалансируйте потребление основных источников энергии с суточным расходом
Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями	УК-7	оценка работы с индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями

5. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации

По учебному предмету «Физическая культура и спорт» осуществляется проверка следующих умений, навыков и знаний:

№ п/п	Виды испытаний (тесты)	Критерии оценки в (баллах)					
		юноши			девушки		
		«3»	«4»	«5»	«3»	«4»	«5»
1.	Прыжок в длину с разбега (см)	375	385	440	285	300	345
2	Метание спортивного снаряда весом 700 г (м)	27	29	35			
	Метание спортивного снаряда весом 500 г (м)	-	-	-	13	16	20
3	Наклон вперед из положения стоя с прямыми ногами на гимнастической скамье (см)	+6	+8	+13	+7	+9	+16
4	Прыжки через скакалку (1 минута)	100	110	120	110	120	150
5	Приседание на двух ногах	56	66	77	45	56	67

1. Вид испытания **«Прыжок в длину с разбега».** Проводится для определения уровня развития скоростно-силовых качеств. Методика проведения: прыжок в длину с разбега выполняется в соответствующем секторе для прыжков. Измерение производится по перпендикулярной прямой от ближайшего следа, оставленного любой частью тела участника, до линии отталкивания. Участнику предоставляется три попытки. В зачет идет лучший результат.
2. Вид испытания **«Метание спортивного снаряда весом 500, 700 г.»** Проводится для определения уровня развития мышц плечевого пояса и скоростно-силовых качеств. Методика проведения: метание спортивного снаряда весом 500 и 700 грамм выполняют на стадионе или любой ровной площадке в сектор для метания копья или коридор шириной 10 метров. Метание выполняется с места или прямого разбега способом «из-за спины через плечо». Участник выполняет три попытки. В зачет идет лучший результат.
3. Вид испытания **«Наклон вперёд»**. Тест определяет уровень развития гибкости. Оборудование: гимнастическая скамейка. Методика проведения: наклон вперед из положения стоя с прямыми ногами на гимнастической скамье выполняется из исходного положения: стоя на гимнастической скамье, ноги выпрямлены в коленях, ступни ног 10 расположены параллельно на ширине 10-15 см. Величина гибкости измеряется в сантиметрах. Результат выше уровня гимнастической скамьи определяется знаком «-», ниже – знаком «+».

4. Вид испытания **«Прыжки через скакалку»**. Тест определяет уровень развития выносливости. Методика проведения: выполняются прыжки на двух ногах, на ровном покрытии на скорость. Если была задета скакалка она поправляется и прыжки продолжаются.
5. Вид испытания **«Приседание на двух ногах»**. Проводится для определения уровня развития силовых качеств. Методика проведения: выполняется на ровном покрытии. Обучающийся принимает исходное положение: стойка ноги врозь, руки находятся в удобном положении. Упражнение выполняется с полной амплитудой.

8. Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущей и промежуточной аттестации

Оценка	Критерии оценки
«зачтено» (компетенция освоена)	нет задолженностей по дисциплине; средний балл за контрольные испытания от «2,5 и выше»
«не зачтено» (компетенция не освоена)	задолженность по дисциплине; средний балл за контрольные испытания «2,4 и ниже»

Темы рефератов учебного предмета «Физическая культура и спорт»

Аттестация учащихся, отнесенных по состоянию здоровья к специальной медицинской группе, проводится в форме подготовки, написания и защиты реферата по одной из следующих тематик.

Темы рефератов:

1. Что такое физическая подготовка?
2. В чем суть общей физической подготовки?
3. Что включает в себя специальная физическая подготовка?
4. Предупреждение травматизма на практических занятиях и в различных формах активного отдыха.
5. Критерии оценки интенсивности нагрузки.
6. Восстановление работоспособности утомленных мышц.
7. Соотношение интенсивности и объема при выполнении различных упражнений.
8. Критерии и факторы состояний организма, зоны интенсивности нагрузок по ЧСС.
9. Критерии и факторы функциональных состояний при проведении самостоятельных тренировок.
10. Общая характеристика, причины возникновения и профилактика заболеваний сердечно-сосудистой системы.
11. Лечебная физическая культура при заболеваниях органов дыхательной системы.
12. Лечебная физическая культура при заболеваниях опорно-двигательного аппарата.
13. Лечебная физическая культура при заболеваниях органов пищеварительной системы.
14. Лечебная физическая культура при заболеваниях органов зрения.
15. Питание при занятиях оздоровительными видами физической культуры.
16. Развитие физических качеств.
17. Самоконтроль состояния здоровья учащегося, его цели и задачи.
18. Современные популярные виды спорта.

19. Физическая культура и здоровый образ жизни.

20. Правила организации самостоятельных тренировок, недостаточность двигательной активности человека.

Критерии оценки реферата:

• оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если реферат составлен правильно по схеме, полностью раскрыта тема реферата, представлен полный список источников, отражающих современное состояние вопроса, показывает всесторонние и глубокие знания в ответе на дополнительные вопросы;

• оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если в составлении реферата есть отдельные неточности, тема реферата раскрыта, но требует небольшого дополнения, неполный список источников, допускает мелкие неточности в ответах на дополнительные вопросы;

• оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если реферат составлен со значительными ошибками, тема реферата раскрыта не полностью, допущены незначительные ошибки, список источников не полный, на дополнительные вопросы отвечает неуверенно;

• оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если реферат составлен неправильно, основная тема полностью не раскрыта, отсутствует список литературы, на дополнительные вопросы ответить затрудняется.

Перечень тем для проведения групповой дискуссии

1. Особенности предмета, цели, задач и содержания физической культуры и спорта.

2. Основные понятия физической культуры и спорта.

3. История развития физической культуры и спорта от зарождения до наших дней.

4. Социально-биологические основы физической культуры и спорта.

5. Критерии оценки эффективности решения задач физической культуры и спорта

6. Всероссийский физкультурно-оздоровительный комплекс «Готов к труду и обороне» как комплекс мер по повышению двигательной активности населения.

7. Развитие гибкости на занятиях по физической культуре.

8. Развитие координации и ловкости у студентов очной формы обучения на занятиях по физической культуре.

9. Физическая культура в жизни студента.

10. Спортивный клуб в ВУЗе, проблемы и пути развития.

11. Влияние физической нагрузки на нравственный облик студента на занятиях по физической культуре.

12. Влияние физической нагрузки на опорно-двигательный аппарат студента на занятиях по физической культуре.

13. Общая физическая подготовка в системе физического воспитания.

14. Самоконтроль и самодиагностика при занятиях физической культурой и спортом.

15. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений.

16. Физическая культура в стране и обществе.

17. Физическая культура и спорт в общекультурной и профессиональной подготовке студентов.

18. Использование средств физической культуры и спорта для повышения психоэмоционального состояния, повышения работоспособности.

19. Физическая культура как учебная дисциплина в ВУЗе.

20. Развитие массовой и оздоровительной физической культуры населения РФ.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Экономическая теория
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

1. Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

УК-1.1: Выполняет поиск необходимой информации.

Знать: принципы и методы поиска экономической информации, необходимой для решения поставленной задачи.

Уметь: применять принципы и методы поиска экономической информации, критически оценивать поступающую информацию, вне зависимости от источника.

Владеть: практическими навыками поиска экономической информации, необходимой для решения поставленных задач.

УК-1.2: Критически анализирует информацию и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи.

Знать: методику анализа и синтеза информации, необходимой для решения поставленной задачи.

Уметь: критически анализировать экономическую информацию, обобщать полученные результаты, логично и аргументированно формировать собственные суждения и оценки.

Владеть: практическими навыками выбора оптимальных способов решения поставленной задачи, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений.

УК-1.3: Применяет системный подход для решения поставленных задач.

Знать: принцип системного подхода и метода системного анализа.

Уметь: применять системный подход и метод системного анализа при решении задач в профессиональной деятельности.

Владеть: практическими навыками использования системного подхода и метода системного анализа при решении задач в профессиональной деятельности.

УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.

УК-2.1: Формулирует в рамках поставленной цели совокупность задач, обеспечивающих ее достижение.

Знать: основные виды ресурсов и ограничений, методику поиска, сбора и обработки информации.

Уметь: использовать основные категории и законы экономической теории для решения поставленной задачи.

Владеть: навыками обобщения и анализа протекающих экономических явлений в области профессиональной деятельности.

УК-2.2: Выбирает оптимальные способы решения задач, обеспечивающих достижение цели.

Знать: способы решения типичных задач и критерии оценки ожидаемых результатов.

Уметь: оценивать соответствие способов решения задач поставленной цели проекта.

Владеть: способностью предлагать способы решения задач, направленных на достижение цели проекта.

УК-2.3: Применяет действующие правовые нормы и учитывает имеющиеся условия, ресурсы и ограничения при решении задач, обеспечивающих достижение цели.

Знать: действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие профессиональную деятельность.

Уметь: использовать нормативно-правовую документацию в сфере профессиональной деятельности.

Владеть: навыками работы с нормативно-правовой документацией.

УК-9: Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.

УК-9.1: Выбирает законы, регламентирующие экономическую деятельность; источники финансирования профессиональной деятельности; принципы планирования экономической деятельности.

Знать: основы законодательства в сфере экономической деятельности, базовые принципы функционирования экономики и финансирования профессиональной деятельности.

Уметь: использовать законы, регламентирующие экономическую деятельность, для решения поставленной задачи.

Владеть: навыками планирования в области профессиональной деятельности.

УК-9.2: Обосновывает принятия экономических решений, использовать методы экономического планирования для достижения поставленных целей.

Знать: необходимые для осуществления профессиональной деятельности методологические основы принятия управленческих решений.

Уметь: анализировать и оценивать альтернативные варианты решения поставленной цели.

Владеть: навыками принятия обоснованных экономических решений в сфере профессиональной деятельности.

УК-9.3: Применяет экономические инструменты в профессиональной деятельности.

Знать: необходимые для осуществления профессиональной деятельности экономические инструменты.

Уметь: применять современный аналитический инструментарий для решения конкретных задач в профессиональной деятельности.

Владеть: способностью оценки экономической эффективности деятельности коммерческих организаций.

2. Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

Процедура оценивания	***Шкала и критерии оценки, балл (%)***	
Тестирование для проведения текущей аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин); Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин); Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).	Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов. Выполнение обучающимся заданий № 3 оценивается по следующей балльной шкале: 40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-20 баллов Задание 2: 0-40 баллов Задание 3: 0-40 баллов **90 и более (отлично)** – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат. **70 и более (хорошо) –** ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **50 и более (удовлетворительно) –** ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **Менее 50 (неудовлетворительно)** – ответы неправильные или неполные.
Тестирование для проведения промежуточной аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин); Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин); Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).	Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов. Выполнение обучающимся заданий № 3 оценивается по следующей балльной шкале: 40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-20 баллов Задание 2: 0-40 баллов Задание 3: 0-40 баллов **90 и более (отлично)** – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат. **70 и более (хорошо) –** ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **50 и более (удовлетворительно) –** ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **Менее 50 (неудовлетворительно)** – ответы неправильные или неполные.

3. Оценочные материалы для проведения текущего контроля закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Экономическая теория - наука об использовании ограниченных ресурсов для производства товаров и услуг.	а) да; б) нет.		УК-1	З,У,В	1
2.	Термин «экономия» возник в:	а) Древнем Риме; б) Древней Греции; в) Вавилоне; г) Древнем Египте.		УК-1	З,У,В	1
3.	Выберите наиболее полное определение предмета экономической теории:	а) экономика изучает производство и занятость; б) экономика изучает цены, принципы ценообразования, рынок; в) экономика изучает рациональное использование ограниченных ресурсов для удовлетворения потребностей; г) экономика изучает деньги, кредит, банковскую и финансовую деятельность.		УК-1	З,У,В	1
4.	Метод исследования, при котором умозаключения строятся по принципу «от общего к частному» называется:	а) индукция; б) научная абстракция; в) анализ; г) дедукция.		УК-2	З,У,В	1
5.	Какой научный метод не используется в экономической теории:	а) анализ и синтез; б) экономико-математическое моделирование; в) лабораторный эксперимент; г) статистические методы.		УК-2	З,У,В	1
6.	На вопрос «что должно быть в экономике» отвечает:	а) позитивная экономика; б) мезоэкономика; в) нормативная экономика; г) региональная экономика.		УК-2	З,У,В	1
7.	Отметьте показатели и категории, изучаемые в микроэкономике:	а) экономические циклы; б) издержки производства; в) конкуренция на рынке; г) экономический рост.		УК-2	З,У,В	1

8.	Физиократы основой повышения благосостояния общества считали развитие:	а) торговли; б) сельского хозяйства; в) крупного промышленного производства.		УК-1, УК-9	З,У,В	1
9.	Для развитой рыночной экономики в качестве целей экономической политики выступают:	а) экономический рост; б) приватизация; в) создание частного сектора; г) рост благосостояния населения.		УК-1, УК-9	З,У,В	1
10.	К функциональным экономическим наукам относятся:	а) экономика труда; б) история экономических учений; в) экономика сельского хозяйства; г) статистика.		УК-1	З,У,В	1
11.	Переходу от натурального хозяйства к товарному производству способствовало:	а) отсутствие государственной поддержки производителей; б) сокращение ресурсов; в) развитие общественного разделения труда; г) появление монополий.		УК-1	З,У,В	1
12.	В товарном хозяйстве формула воспроизводственного процесса выглядит:	а) производство → обмен → потребление; б) производство → распределение → потребление; в) производство → распределение → обмен → потребление; г) производство → потребление → распределение → обмен.		УК-1	З,У,В	1
13.	К условиям возникновения рынка относятся:	а) общественное разделение труда; б) появление бумажных денег; в) свобода предпринимательства; г) государственное регулирование сферы обращения.		УК-2	З,У,В	1
14.	Рынку не присуща ... функция:	а) ценообразующая; б) информационная; в) регулирующая; г) лоббирующая.		УК-2	З,У,В	1
15.	Укажите черты, характерные для деформированного рынка:	а) наличие общественного разделения труда; б) государственная собственность на средства производст-		УК-2	З,У,В	1

		ва; в) частная собственность на средства производства; г) директивное планирование.				
16.	В отраслевом аспекте можно выделить:	а) сельскохозяйственный рынок; б) рынок рабочей силы; в) местный рынок.		УК-1, УК-2	З,У,В	1
17.	К рыночной инфраструктуре можно отнести:	а) фирму, занимающуюся ремонтом автомобилей; б) товарную биржу; в) службу занятости; г) промышленное предприятие.		УК-1, УК-2	З,У,В	1
18.	Выберите два товара, которые являются взаимозаменяемыми:	а) чай и кофе; б) хлеб и масло; в) бензин и зубная паста.		УК-1, УК-2	З,У,В	1
19.	Выберите два товара, которые являются взаимодополняемыми:	а) чай и кофе; б) трактор и дизельное топливо; в) хлеб и лимонад; г) стиральная машина и порошок.		УК-1, УК-2	З,У,В	1
20.	Если снова модными стали туфли «на платформе», то:	а) кривая спроса на туфли «на платформе» останется в первоначальном положении; б) кривая спроса на туфли «на платформе» сдвинется влево-вниз; в) кривая спроса на туфли «на платформе» сдвинется вправо-вверх.		УК-1, УК-2	З,У,В	1
21.	Издержки в экономическом смысле слова (экономические издержки):	а) включают в себя явные и неявные издержки, в том числе нормальную прибыль; б) включают в себя явные издержки, но не включают неявные; в) включают в себя неявные издержки, но не включает явные; г) не включают в себя ни явные, ни неявные издержки.		УК-9	З,У,В	1
22.	Стоимость израсходованных ресурсов, оцененная в текущих ценах их приобретения:	а) экономические издержки; б) общие постоянные издержки; в) бухгалтерские издержки;		УК-9	З,У,В	1

		г) предельные издержки.				
23.	Издержки, величина которых не зависит от объема выпускаемой продукции:	а) валовые издержки; б) средние валовые издержки; в) постоянные издержки; г) средние постоянные издержки.		УК-9	З,У,В	1
24.	Прибыль фирмы максимальна в случае равенства:	а) AVC и TFC; б) MC и AVC; в) MR и MC; д) ни один из ответов не является верным.		УК-9	З,У,В	1
25.	В краткосрочном периоде фирма производит 500 единиц продукции. AVC = 2 долл., AFC = 0,5 долл. Общие издержки составят:	а) 2,5 долл.; **б) 1250** долл.; в) 750 долл.; г) 1100 долл.		УК-9	З,У,В	1
26.	К переменным издержкам можно отнести:	а) амортизационные отчисления; б) заработную плату рабочих; в) страховые взносы фирмы; г) процент за кредит.		УК-9	З,У,В	1
27.	Затраты фирмы на производство товара составили: сырье и материалы – 60 руб., амортизация оборудования - 10 руб., заработная плата рабочих – 20 руб., процент за кредит – 20 руб. Постоянные издержки составят:	а) 110 руб.; б) 80 руб.; в) 30 руб.; г) 90 руб.		УК-9	З,У,В	1
28.	Предельные издержки показывают:	а) максимум издержек, которые фирма может нести при выпуске продукции; б) общую сумму постоянных и переменных издержек; в) величину издержек на единицу продукции; г) прирост общих издержек, вызванный увеличением выпуска продукции на единицу.		УК-9	З,У,В	1
29.	Из ниже перечисленных затрат к неявным относятся:	а) плата за ремонт бездействующего оборудования; б) амортизация оборудования; в) процент по текущим вкладам и наличности в кассе фирмы; г) заработная плата		УК-9	З,У,В	1

		рабочих.				
30.	К числу входных барьеров относятся:	а) отсутствие необходимой технологии; б) большие затраты по ликвидации производства; в) противодействие клиентов; г) отсутствие необходимой лицензии.		УК-1, УК-9	З,У,В	1
31.	Условиям совершенной конкуренции в наибольшей степени соответствует рынок:	а) нефтегазовый; б) операторов сотовой связи; в) автомобильный; г) сельскохозяйственный.		УК-1, УК-2	З,У,В	1
32.	Признаками чистой монополии являются:	а) производимая продукция является дифференцированной; б) значительный контроль над ценой; в) производимая продукция является уникальной, заменители отсутствуют; г) полный контроль над ценой.		УК-1, УК-2	З,У,В	1
33.	Конкуренция среди покупателей имеет место:	а) только в рыночной экономике; б) только на рынке покупателя; в) только в административно-командной экономике; г) имеет место в любой экономике; д) существует на рынке продавца.		УК-1	З,У,В	1
34.	В условиях монополистической конкуренции коэффициент Лернера:	а) равен 0; б) отрицателен; в) положителен.		УК-9	З,У,В	1
35.	Какое из следующих утверждений означает, что условия совершенной конкуренции не выполняются:	а) фирма находится в равновесии, когда ее предельный доход равен предельным издержкам; б) кривая предельных издержек пересекает кривую средних издержек в точке, соответствующей минимальному значению АТС; в) кривая спроса на продукт фирмы имеет отрицательный наклон; г) кривая спроса на продукт фирмы – горизонтальная линия.		УК-9	З,У,В	1

36.	Понятие совершенной конкуренции предполагает, что:	а) значительное число фирм, оперирующих в отрасли, выпускают стандартные товары; б) имеет место неценовая конкуренция; в) все продавцы и покупатели имеют полную информацию о рынке; г) имеет место свободный вход на этот рынок и выход из него.		УК-1, УК-2	З,У,В	1
37.	В отличие от конкурентной фирмы монополист:	а) максимизирует прибыль при равенстве предельного дохода и предельных издержек; б) может произвести любой объем продукции и продать ее по любой цене; в) при данной кривой рыночного спроса может выбрать комбинацию цены и объема выпуска, которая дает максимум прибыли; г) сталкивается с совершенно эластичной кривой спроса.		УК-1, УК-2	З,У,В	1
38.	Рынки совершенной и монополистической конкуренции имеют общую черту:	а) выпускаются дифференцированные товары; б) на рынке оперирует множество покупателей и продавцов; в) каждая фирма сталкивается с горизонтальной кривой спроса на свой продукт; г) выпускаются однородные товары; д) рыночное поведение каждой фирмы зависит от реакции ее конкурентов.		УК-1, УК-2	З,У,В	1
39.	Наиболее вероятно, что участник картеля мог бы увеличить свою прибыль:	а) продавая свои товары по более низкой цене, чем у других участников картеля; б) устанавливая более высокую цену, чем у других участников картеля; в) ограничивая выпуск своей продукции ниже установленной квоты, чтобы повысить цену; г) настаивая на том,		УК-2, УК-9	З,У,В	1

		чтобы картель постоянно повышал согласованную цену.				
40.	Олигополия – это рыночная структура, где оперирует:	а) большое количество конкурирующих фирм, производящих однородный продукт; б) большое количество конкурирующих фирм, производящих дифференцированный продукт; в) небольшое количество конкурирующих фирм; г) только одна крупная фирма.		УК-1, УК-2	З,У,В	1

4. Оценочные материалы для проведения текущего контроля открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Что понимается под экономикой в широком смысле?	-		УК-2	З,У,В	2
2.	Какие основные экономические законы действуют в экономической системе?	-		УК-1, УК-2	З,У,В	2
3.	Что изучает экономика сельского хозяйства как наука?	-		УК-1, УК-2	З,У,В	2
4.	В чем заключается предмет науки «Экономическая теория»?	-		УК-2	З,У,В	2
5.	В чем состоит суть диалектического метода?	-		УК-1	З,У,В	2
6.	В чем состоит метод научной абстракции?	-		УК-2	З,У,В	2
7.	В чем состоит метод сравнительного анализа?	-		УК-2	З,У,В	2
8.	В чем суть статистико-экономического метода?	-		УК-2, УК-9	З,У,В	2
9.	Что предусматривает монографический метод исследований?	-		УК-2, УК-9	З,У,В	2
10.	Что позволяет найти расчетно-конструктивный метод?	-		УК-2, УК-9	З,У,В	2
11.	Какие научные приемы включают экономико-математические методы?	-		УК-2, УК-9	З,У,В	2
12.	Что такое рынок?	-		УК-2	З,У,В	2
13.	Что такое величина спроса?	-		УК-2	З,У,В	2
14.	Сформулируйте закон спроса.	-		УК-2	З,У,В	2
15.	Что показывает эластичность спроса по цене?	-		УК-2	З,У,В	2
16.	Что такое величина предложения?	-		УК-2	З,У,В	2
17.	Что понимают под постоянными издержками производства?	-		УК-9	З,У,В	2
18.	Что понимают под переменными издержками производства?	-		УК-9	З,У,В	2

19.	Что понимают под предельными издержками производства?	-		УК-9	З,У,В	2
20.	Что понимают под совершенной конкуренцией?	-		УК-1, УК-2	З,У,В	2
21.	Что представляет собой несовершенная конкуренция?	-		УК-1, УК-2	З,У,В	2

5. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Термин «политическая экономия» впервые предложил:	а) Ф. Кенэ; б) У. Петти; в) А. Смит; г) А. Монкретьен.		УК-1	З,У,В	2
2.	Кто из ученых впервые упоминал термин «экономика»:	а) Аврелий Августин; б) А. Смит; в) К. Маркс; г) Ксенофонт.		УК-1	З,У,В	2
3.	Современная экономическая наука на Западе развивается как:	а) политическая экономия; б) экономикс; в) экономика.		УК-1	З,У,В	2
4.	К функциям экономической теории не относится:	а) познавательная; б) распределительная; в) методологическая; г) практическая.		УК-2	З,У,В	2
5.	Метод исследования, при котором проводится мысленное разделение экономического процесса на составные части называется:	а) индукция; б) синтез; в) анализ; г) дедукция.		УК-2	З,У,В	2
6.	На вопрос «что есть в экономике» отвечает:	а) региональная экономика. б) позитивная экономика; в) микроэкономика; г) нормативная экономика.		УК-2	З,У,В	2
7.	Отметьте показатели и категории, изучаемые в макроэкономике:	а) инфляция; б) доход семьи; в) прибыль фирмы; г) экономический рост.		УК-2	З,У,В	2
8.	Экономическая теория:	а) занимается исключительно прогностическими характеристиками развития экономических систем; б) содержит положения, которые всегда принимаются всеми экономистами; в) не является наукой; г) не может однозначно предсказывать будущего, но может объяснить последствия определенных явлений в развитии экономики.		УК-1, УК-2	З,У,В	2
9.	Трактовка предмета экономической науки как «поиск эффектив-	а) меркантилизма; б)экономикс; в) физиократии;		УК-1	З,У,В	2

	ного использования ограниченных ресурсов в производстве экономических благ» характерно для школы:	г) марксизма.				
10.	Экономический эксперимент может проводиться:	а) только на микроуровне; б) только на макроуровне; в) и на микро-, и на макроуровнях.		УК-9	З,У,В	2
11.	Характерными чертами натурального хозяйства являются:	а) замкнутое хозяйство; б) разделение труда; в) открытое хозяйство; г) универсальный труд.		УК-1	З,У,В	2
12.	Отметьте черты, характерные для товарного хозяйства:	а) внеэкономическое принуждение к труду; б) косвенные связи между производством и потреблением; в) универсальный труд; г) расширенное воспроизводство.		УК-1	З,У,В	2
13.	Рыночная (капиталистическая) экономика исторически возникает:	а) в момент упадка феодализма; б) в 19 веке; в) в момент перехода от первобытного общества к рабовладельческому; г) в 20 веке.		УК-2	З,У,В	2
14.	Для свободного рынка характерны следующие черты:	а) свобода предпринимательства для всех экономических агентов; б) несбалансированность спроса и предложения; в) наличие монополий в экономике; г) стихийное ценообразование.		УК-2	З,У,В	2
15.	Пропорциональность в развитии отдельных отраслей экономики страны обеспечивает функция рынка:	а) стимулирующая; б) ценообразующая; в) регулирующая; г) распределительная.		УК-1, УК-2	З,У,В	2
16.	Отметьте рынки, выделяемые по территориальному признаку:	а) национальный; б) рабочей силы; в) мировой; г) сельскохозяйственный.		УК-1, УК-2	З,У,В	2
17.	Если в результате снижения цены на товар на 9% количество покупок данного товара увеличилось на 7%, то спрос является:	а) эластичным; б) неэластичным; в) дефицитным.		УК-1, УК-2	З,У,В	2
18.	К факторам, опреде-	а) богатство населе-		УК-1,	З,У,В	2

	ляющим спрос, следует отнести все ниже перечисленное, кроме:	ния; б) цены на товары-заменители; в) издержки производителей; г) вкусы потребителей.		УК-2		
19.	Если два товара являются взаимозаменяемыми, то рост цен на первый товар вызовет:	а) повышение спроса на второй товар; б) понижение спроса на второй товар; в) спрос на второй товар останется неизменным.		УК-1, УК-2	З,У,В	2
20.	Что из перечисленного ниже не влияет на объем предложения товара:	а) технология производства; б) налог на прибыль; в) потребительские ожидания; г) цена ресурсов.		УК-1, УК-2	З,У,В	2
21.	Постоянные издержки фирмы – это:	а) затраты на ресурсы по ценам, действовавшим в момент их приобретения; б) минимальные издержки производства любого объема продукции при наиболее благоприятных условиях производства; в) издержки, которые несет фирма даже в том случае, если продукция не производится; г) не один из ответов не является правильным.		УК-2, УК-9	З,У,В	2
22.	Разность между денежной выручкой и явными издержками производства – это:	а) экономическая прибыль; б) валовая прибыль; в) бухгалтерская прибыль.		УК-9	З,У,В	2
23.	Какая из следующих кривых никогда не принимает U-образной формы?	а) AVC; б) MC; в) AFC; г) ATC; д) LATC.		УК-9	З,У,В	2
24.	Какое из следующих выражений представляет собой общие издержки?	а) VC – FC; б) FC + VC; в) FC + VC + MC; д) (FC + VC) / Q.		УК-9	З,У,В	2
25.	По итогам года бухгалтерская прибыль сельскохозяйственного производственного кооператива «Заря» составила 1 200 000 руб., экономическая прибыль – 400 000 руб., денежная выручка – 9 600 000 руб. Неявные	а) 8 400 000; б) 800 000; в) 400 000; г) 8 000 000.		УК-9	З,У,В	2

	издержки предприятия составляют (руб.):					
26.	Постоянные издержки – это:	а) заработная плата персонала, процент по кредитам, амортизация оборудования; б) затраты на заработную плату рабочих, охрану, стоимость сырья и оборудования; в) затраты на оплату труда администрации, амортизация оборудования, рентные платежи; г) затраты на сырьё, электроэнергию, ренту, проценты по кредиту.		УК-9	З,У,В	2
27.	Экономические издержки:	а) включают в себя явные и неявные издержки, в том числе нормальную прибыль; б) включают в себя явные издержки, но не включают неявные; в) включают в себя неявные, но не включают явные издержки; г) не включают в себя ни явные, ни неявные издержки.		УК-9	З,У,В	2
28.	19. По формуле $\Delta VC / \Delta Q$ рассчитываются издержки:	а) средние постоянные; б) средние совокупные; в) предельные; г) средние переменные.		УК-9	З,У,В	2
29.	Какое из следующих утверждений является правильным?	а) бухгалтерские издержки + экономические издержки = нормальная прибыль; б) экономическая прибыль – бухгалтерские прибыль = явные издержки; в) бухгалтерская прибыль – неявные издержки = экономическая прибыль; г) экономическая прибыль – неявные издержки = бухгалтерская прибыль; д) явные издержки + неявные издержки = бухгалтерские из-		УК-9	З,У,В	2

		держки.				
30.	Фирма выступает как «ценополучатель» на рынке:	а) монополистической конкуренции; б) совершенной конкуренции; в) олигополии; г) дуополии.		УК-1, УК-2	З,У,В	2
31.	Монополистической конкуренции присущи следующие признаки:	а) однородная продукция; б) присутствие нескольких крупных фирм; в) дифференцированная продукция; г) вход в отрасль значительно затруднен; д) присутствие нескольких десятков фирм мелкого размера.		УК-1, УК-2	З,У,В	2
32.	.... возникает в отрасли, в которой долгосрочные средние издержки минимальны только тогда, когда весь рынок обслуживает только одна фирма.	а) двусторонняя монополия; б) естественная монополия; в) искусственная монополия; г) монопсония.		УК-2, УК-9	З,У,В	2
33.	Может ли фирма-монополист получать прибыль в долгосрочном периоде?	а) нет, так как ее средние издержки станут равны цене товара; б) может, так как в долгосрочном периоде она всегда может найти объем производства, при котором MR>MC; в) может в случае поддержки стороны правительства; г) нет, так как в долгосрочном периоде монополист не может обеспечить равенства MR=MC.		УК-2, УК-9	З,У,В	2
34.	В отрасли присутствует 5 фирм с процентными долями рынка 40%, 20%, 15%, 15% и 10%. Значение индекса Херфиндаля-Хиршмана равно:	а) 2000; б) 2100; в) 2325; г) 2550; д) 3325.		УК-9	З,У,В	2
35.	Какой из следующих рынков больше всего соответствует условиям совершенной конкуренции?	а) стали; б) услуг парикмахерских; в) автомобилей; г) акций и облигаций фирм.		УК-1, УК-2	З,У,В	2
36.	Кривая спроса на продукцию фирмы в условиях совершенной конкуренции:	а) имеет отрицательный наклон; б) горизонтальная линия при данном		УК-2, УК-9	З,У,В	2

		уровне цены; в) вертикальная линия при данном объеме предложения; г) имеет наклон 1/n, где n – число фирм в отрасли; д) имеет положительный наклон.				
37.	В условиях чистой монополии	а) цена меньше предельного дохода; б) цена больше предельного дохода; в) предельные издержки меньше средних издержек; г) предельные издержки больше средних издержек.		УК-2	З,У,В	2
38.	Какой из перечисленных продуктов никогда не производился в рамках картельного соглашения производителей?	а) нефть; б) сахар; в) пшеница; г) кофе.		УК-2	З,У,В	2
39.	Сторонники точки зрения, состоящей в том, что монополистическая конкуренция достаточно эффективна и выгодна потребителям, утверждают, что:	а) дифференциация продукта благоприятствует лучшей реализации разнообразных вкусов потребителей; б) в условиях монополистической конкуренции фирмы производят эффективный, с точки зрения рынка, объем продукции; в) в условиях монополистической конкуренции достигается эффективное, с точки зрения общества, использование ресурсов; г) все предыдущие утверждения верны.		УК-2, УК-9	З,У,В	2
40.	Рыночное поведение отраслевого картеля, максимизирующего прибыль, аналогично поведению чистой монополии:	а) да; б) нет.		УК-2, УК-9	З,У,В	2
41.	В условиях монополистической конкуренции фирма всегда получает экономическую прибыль:	а) да; б) нет.		УК-1, УК-2	З,У,В	2
42.	Установите, что из нижеперечисленного включается в состав ВВП:	а) услуги домашней хозяйки; б) покупка у соседа подержанного автомобиля; в) покупка государственных облигаций;		УК-1, УК-2	З,У,В	2

		г) покупка нового учебника в книжном магазине; д) покупка акций у корпорации.				
43.	Какая из агрегированных величин не включается в ВВП, исчисленный по расходному методу:	а) чистый экспорт; б) государственные расходы; в) заработная плата; г) валовые инвестиции.		УК-1, УК-9	З,У,В	2
44.	Под реальным валовым внутренним продуктом понимают:	а) величину потенциального ВВП в текущих ценах; б) величину фактического ВВП в текущих ценах; в) физический объем ВВП; г) ВВП, исчисленный в ценах базисного года.		УК-2, УК-9	З,У,В	2
45.	При расчете ВВП понятие «чистый экспорт» означает:	а) величину чистой прибыли, полученной национальными экспортерами в данном году; б) общую сумму экспорта страны, выраженную в текущих ценах; в) общую сумму экспорта, выраженную в ценах базового года; г) разность между экспортом и импортом в данном году.		УК-2, УК-9	З,У,В	2
46.	Стоимость промежуточных товаров и услуг исключается из расчета объема ВВП для того, чтобы:	а) чтобы упростить процедуру расчета; б) избежать завышения объема ВВП; в) исключить искажающие воздействия инфляционного роста цен; г) добиться сопоставимости показателей ВВП за несколько лет.		УК-2, УК-9	З,У,В	2
47.	Валовые инвестиции, являющиеся компонентом ВВП, равны ...	а) разности между чистыми частными инвестициями и амортизацией; б) сумме чистых частных инвестиций и амортизации; в) сумме государственных и частных инвестиций; г) разности между государственными и чистыми инвести-		УК-2, УК-9	З,У,В	2

		циями.				
48.	Предположим, что номинальный ВВП возрос с 400 млрд долл. до 500 млрд долл., а дефлятор ВВП – со 120 до 150%. При таких условиях величина реального ВВП:	а) не изменится; б) увеличится; в) уменьшится; г) не может быть рассчитана на основе приведенных данных.		УК-9	З,У,В	2
49.	Какова величина реального ВВП, если номинальный ВВП составил 2 800 млрд долл., а величина дефлятора – 1,6.	а) 1 100 млрд долл.; б) 1 570 млрд долл.; в) 1 750 млрд долл.; г) 2 800 млрд долл.; д) 4 480 млрд долл.		УК-9	З,У,В	2
50.	Если объем реального ВВП снизился на 8%, а численность населения в том же году сократилась на 3%, то:	а) реальный ВВП на душу населения снизился; б) реальный ВВП на душу населения увеличился; в) реальный ВВП увеличился, а номинальный снизился; г) номинальный ВВП не изменился.		УК-9	З,У,В	2
51.	Добавленная стоимость определяется как:	а) сумма заработной платы и процента за кредит; б) валовая выручка фирмы за вычетом стоимости потребленного сырья и материалов, купленных у поставщиков; в) сумма заработной платы и амортизации; г) сумма прибыли и процента за кредит.		УК-2, УК-9	З,У,В	2
52.	Кривая совокупного спроса выражает отношение между:	а) уровнем цен, который признают покупатели, и уровнем цен, который удовлетворяет продавцов; б) уровнем цен и реальным ВВП; в) уровнем цен и совокупными расходами на покупку товаров и услуг; г) объемами произведенного и потребленного ВВП в реальном выражении.		УК-1, УК-2	З,У,В	2
53.	Кейнсианский отрезок на кривой совокупного предложения:	а) имеет положительный наклон; б) имеет отрицательный наклон; в) представлен горизонтальной линией; г) представлен вертикальной линией.		УК-1, УК-2	З,У,В	2

54.	Увеличение совокупного спроса приведет к увеличению ВВП с одновременным ростом цен, если сдвиг совокупного спроса происходит:	а) на кейнсианском отрезке кривой AS; б) на промежуточном отрезке кривой AS; в) на кейнсианском и промежуточном отрезках кривой AS; г) на классическом отрезке кривой AS.		УК-1, УК-2	З,У,В	2
55.	Увеличение совокупного спроса вызывается:	а) ростом доходов потребителей; б) увеличением подоходного налога; в ростом процентной ставки; г) ожидаемым снижением цен.		УК-1, УК-2	З,У,В	2
56.	Предельная склонность к сбережениям возрастает, если:	а) располагаемый доход уменьшается; б) располагаемый доход увеличивается; в) располагаемый доход остается неизменным; г) предельная склонность к потреблению растет.		УК-1, УК-2	З,У,В	2
57.	Если налоги на предпринимательство растут, то:	а) совокупный спрос сокращается, а объем совокупного предложения не меняется; б) совокупное предложение сокращается, а объем совокупного спроса не меняется; в) сокращаются совокупное предложение и совокупный спрос; г) растут совокупное предложение и совокупный спрос; д) все предыдущие ответы верны.		УК-9	З,У,В	2
58.	Связь между предельной склонностью к потреблению и к сбережениям выражается в том, что:	а) их сумма равна 1; б) их сумма равна располагаемому доходу, так как он делится на потребление и сбережения; в) точка на кривой, в которой они равны, соответствует пороговому уровню дохода; г) их сумма равна 0.		УК-1, УК-2	З,У,В	2
59.	Предельная склонность к потреблению – это:	а) отношение совокупного потребления к совокупному доходу; б) изменение в потребительских расходах, вызванное изменением дохода; в) кривая, которая		УК-1, УК-2	З,У,В	2

		характеризует величину потребительских расходов при данном уровне дохода; г) отношение прироста потребительских расходов на единицу прироста располагаемого дохода.				
60.	На объем инвестиций оказывает влияние:	а) уровень процентной ставки; б) оптимистические или пессимистические ожидания предпринимателей; в) уровень технологических изменений; г) уровень загруженности производственного оборудования.		УК-2, УК-9	З,У,В	2
61.	Если уровень цен растет, а производство уменьшается, то это вызвано:	а) смещением кривой AD влево-вниз; б) смещением кривой AS влево-вверх; в) смещением кривой AS вправо-вниз; г) смещением кривой AD вправо-вверх.		УК-2, УК-9	З,У,В	2
62.	Какое из определений наиболее полно отражает содержание понятия «инфляция»:	а) повышение общего уровня цен; б) процесс, характеризующийся снижением покупательной способности денег, при одновременном росте цен на товары и услуги; в) обесценение денег, сопровождающееся нарушением законов денежного обращения и утратой ими всех или части основных функций; г) утрата доверия людей к денежным знакам и переход на бартерные сделки или на сделки с использованием иностранной валюты.		УК-2	З,У,В	2
63.	Подавленная инфляция проявляется:	а) в росте цен на некоторые товары; б) в потере у производителей стимулов к увеличению количества и качества производимой продукции; в) в росте на иностранные товары; г) в дефиците товаров и услуг в стране.		УК-2	З,У,В	2

64.	Какое из сочетаний видов инфляции в экономике любой страны наиболее предпочтительно:	а) сбалансированная, умеренная, ожидаемая; б) несбалансированная, галопирующая и ожидаемая; в) ожидаемая, галопирующая и сбалансированная.		УК-2	З,У,В	2
65.	Потерявший работу из-за спада в экономике попадает в категорию безработных, охваченных:	а) структурной формой безработицы; б) фрикционной формой безработицы; в) циклической формой безработицы; г) все предложенные ответы неверны.		УК-2, УК-9	З,У,В	2
66.	Экстенсивный экономический рост характеризуется увеличением объемов производства за счет:	а) роста производительности труда; б) увеличения сменности использования техники; в) наращивания качественно неизменных факторов производства; г) более эффективного использования факторов производства.		УК-9	З,У,В	2
67.	Укажите фактор экономического роста, не относящийся к факторам совокупного предложения:	а) количество и качество трудовых ресурсов; б) количество и качество природных ресурсов; в) объем основного капитала; г) уровень совокупных расходов.		УК-9	З,У,В	2
68.	Какие из перечисленных ниже мероприятий осуществляет государство в фазе спада?	а) снижение налоговых ставок; б) повышение процентных ставок по ссудам; в) увеличение государственных расходов; г) ограничения в области проведения амортизационной политики.		УК-9	З,У,В	2
69.	Самое сильное влияние на ход экономического цикла оказывает динамика:	а) чистых инвестиций, направляемых на прирост товарно-материальных запасов; б) чистых инвестиций, направляемых в производство товаров длительного пользования; в) потребительских расходов;		УК-9	З,У,В	2

		г) государственных расходов.				
70.	Согласно закону Оукена, двухпроцентное превышение фактического уровня безработицы над его естественным уровнем означает, что отставание фактического объема ВВП от реального составляет:	а) 2%; б) 3%; в) 6%; г) 5%.		УК-9	З,У,В	2
71.	Если номинальный доход повысился на 8%, а уровень цен вырос на 10%, то реальный доход:	а) увеличился на 2%; б) увеличился на 18%; в) снизился на 2%; г) снизился на 18%; д) остался прежним.		УК-9	З,У,В	2
72.	Какое из перечисленных явлений не соответствует периоду экономического спада?	а) снижение инвестиций в оборудование с длительным сроком службы; б) сокращение налоговых поступлений; в) снижение прибылей корпораций; г) уменьшение объема пособий по безработице.		УК-2, УК-9	З,У,В	2
73.	Денежная система – это:	а) исторически сложившаяся в данной стране и закрепленная в законодательном порядке форма организации денежного обращения; б) совокупность денежных единиц и масштаба цен; в) совокупность банковской системы, денежных единиц и масштаба цен; г) исторически сложившаяся в данной стране и закрепленная в законодательном порядке система денежных, кредитных, товарных отношений.		УК-9	З,У,В	2
74.	Денежно-кредитную политику в стране проводит:	а) министерство экономики; б) министерство финансов; в) центральный банк; г) правительство на основе решений, принимаемых его председателем.		УК-9	З,У,В	2
75.	Количество денег в обращении уменьшает-	а) повышает норму обязательных резер-		УК-9	З,У,В	2

	ся, если Центральный банк:	вов; б) снижает учетную ставку; в) продает государственные ценные бумаги населению и банкам; г) покупает государственные ценные бумаги на открытом рынке.				
76.	Политика «дорогих» денег предполагает:	а) снижение нормы обязательных резервов; б) увеличение нормы обязательных резервов; в) снижение учетной ставки; г) повышение учетной ставки.		УК-9	З,У,В	2
77.	Финансовая система страны включает:	а) совокупность организаций и учреждений, осуществляющих операции с денежными ресурсами; б) государственные финансы, финансы хозяйствующих субъектов и финансы граждан; в) совокупность всех видов кредитно-денежных отношений, регулируемых центральным банком; г) целевые финансовые фонды.		УК-9	З,У,В	2
78.	Бюджетный дефицит имеет наибольший инфляционный потенциал, когда он финансируется за счет:	а) продажи государственных ценных бумаг частному сектору; б) займов за рубежом; в) эмиссии денег; г) увеличения налогов.		УК-1, УК-2	З,У,В	2
79.	Кривая Лаффера описывает:	а) зависимость между уровнем безработицы и уровнем цен; б) зависимость между величиной налоговой ставки и налоговыми поступлениями в бюджет; в) фактическое распределение персональных доходов; г) зависимость между уровнем инфляции и уровнем безработицы.		УК-2	З,У,В	2

80.	К прямым налогам не относится:	а) налог на прибыль с предприятий; б) подоходный налог с физических лиц; в) НДС, акцизы, таможенные пошлины.		УК-9	З,У,В	2
81.	Правительственная политика в области государственных расходов и налогообложения называется:	а) монетарной политикой; б) деловым циклом; в) фискальной политикой; г) политикой распределения доходов.		УК-9	З,У,В	2
82.	Четко выраженная антиинфляционная фискальная политика предполагает:	а) повышение уровня налогообложения и сокращение государственных расходов; б) сокращение и налоговых поступлений, и государственных расходов; в) рост налогов и более высокий уровень государственных расходов; г) постоянство уровня и государственных расходов, и налоговых поступлений.		УК-9	З,У,В	2
83.	Если с ростом дохода растет и доля этого дохода, выплачиваемая в виде налога, то такой налог носит название:	а) прогрессивного; б) регрессивного; в) прямого; г) косвенного.		УК-9	З,У,В	2
84.	К числу инструментов фискальной политики относится:	а) увеличение нормы обязательных резервов; б) покупка Центральным банком государственных ценных бумаг на открытом рынке; в) выпуск Министерством финансов новой серии краткосрочных государственных облигаций.		УК-9	З,У,В	2
85.	К встроенным или автоматическим стабилизаторам относятся:	а) расходы по обслуживанию государственного долга; б) подоходные налоги и пособия по безработице; в) расходы на охрану и защиту природной среды; г) таможенные пошлины и акцизы.		УК-2	З,У,В	2

6. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Какие основные экономические законы действуют в экономической системе?	-		УК-2	З,У,В	5
2.	В чем заключается предмет науки «Экономическая теория»?	-		УК-2	З,У,В	5
3.	В чем состоит суть диалектического метода?	-		УК-1	З,У,В	5
4.	Что такое рынок?	-		УК-2	З,У,В	5
5.	Каковы условия возникновения рынка?	-		УК-1, УК-2	З,У,В	5
6.	Что в рыночной экономике понимают под спросом?	-		УК-1, УК-2	З,У,В	5
7.	Перечислите неценовые факторы спроса.	-		УК-1, УК-2	З,У,В	5
8.	Что показывает эластичность спроса по цене?	-		УК-1, УК-2	З,У,В	5
9.	Что в рыночной экономике понимают под предложением?	-		УК-1, УК-2	З,У,В	5
10.	Перечислите неценовые факторы предложения.	-		УК-1, УК-2	З,У,В	5
11.	Что понимают под постоянными издержками производства?	-		УК-9	З,У,В	5
12.	Какова взаимосвязь между бухгалтерской и экономической прибылью?	-		УК-9	З,У,В	5
13.	Что такое «рыночная структура»?	-		УК-1, УК-2	З,У,В	5
14.	Что представляют собой макроэкономические агрегаты?	-		УК-1, УК-2	З,У,В	5
15.	Дайте характеристику показателя «национальная экономика».	-		УК-1, УК-2	З,У,В	5

16.	Система национальных счетов - это...	-		УК-2, УК-9	З,У,В	5
17.	Зазовите основные методы расчета ВВП	-		УК-2, УК-9	З,У,В	5
18.	Охарактеризуйте компоненты совокупного спроса	-		УК-2	З,У,В	5
19.	Как выглядит классический отрезок на кривой вокупного предложения (AS)?	-		УК-2	З,У,В	5
20.	Что происходит при увеличении совокупного спроса на кейнсианском отрезке совокупного предложения?	-		УК-2	З,У,В	5
21.	В чем сущность «основного психологического закона» Дж.М. Кейнса?	-		УК-2	З,У,В	5
22.	Дайте характеристику инфляции по форме проявления.	-		УК-2	З,У,В	5
23.	Как характеризуется инфляция по темпам роста цен?	-		УК-2	З,У,В	5
24.	Что представляет собой безработица?	-		УК-2, УК-9	З,У,В	5
25.	Каковы основные причины неравенства в доходах?	-		УК-1, УК-9	З,У,В	5
26.	Охарактеризуйте типы экономического роста.	-		УК-1, УК-2	З,У,В	5
27.	Какие цели преследует антициклическая политика?	-		УК-1, УК-9	З,У,В	5
28.	Каковы основные элементы денежной системы?	-		УК-2, УК-9	З,У,В	5
29.	Что представляют собой казначеские билеты?	-		УК-9	З,У,В	5
30.	Каковы основные принципы кредитования?	-		УК-2, УК-9	З,У,В	5
31.	Каковы основные инструменты денежно-кредитной политики центрального банка страны?	-		УК-9	З,У,В	5
32.	Что представляет-собой финансовая политика государства?	-		УК-9	З,У,В	5

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Русский язык и культура речи
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

1. Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.

УК-3.1: Осуществляет эффективное социальное взаимодействие
Знать: основы социального взаимодействия в различных ситуациях общения.
Уметь: выбирать приемы эффективного социального взаимодействия.
Владеть: навыками социального взаимодействия в различных ситуациях общения.

УК-3.2: Определяет стратегию поведения для реализации своей роли в команде
Знать: основы социального поведения для реализации своей роли в команде.
Уметь: выбирать приемы и тактику поведения для реализации своей роли в команде.
Владеть: стратегией поведения для реализации своей роли в команде.

УК-3.3: Взаимодействует с другими членами команды для достижения запланированного результата
Знать: основы взаимодействия с другими членами команды для достижения запланированного результата.
Уметь: выбирать приемы и тактику поведения с другими членами команды для достижения запланированного результата.
Владеть: навыками взаимодействия с другими членами команды для достижения запланированного результата.

УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

УК-4.1: выбирает приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами
Знать: основы делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.
Уметь: выбирать и использовать приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.
Владеть: навыками обмена деловой информацией в устной и письменной формах на государственном и иностранном (ых) языках.

УК-4.2 - демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном и иностранном (ых) языках
Знать: устные и письменные формы обмена деловой информацией на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).
Уметь: выбирать и использовать устные и письменные формы деловой информации на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
Владеть: навыками осуществления деловой информации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

УК-4.3 - Использует современные информационно-коммуникативные средства
Знать: особенности современных информационно-коммуникативных средств.
Уметь: продуцировать связные монологические тексты на разные темы в соответствии с коммуникативными намерениями говорящего и ситуациями общения.
Владеть: современными информационно-коммуникативными средствами языка.

2. Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

Процедура оценивания	***Шкала и критерии оценки, балл (%)***	
Тестирование для проведения текущей аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин); Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин); Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).	Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов. Выполнение обучающимся заданий № 3 оценивается по следующей балльной шкале: 40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-20 баллов Задание 2: 0-40 баллов Задание 3: 0-40 баллов **90 и более (отлично)** – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат. **70 и более (хорошо) –** ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **50 и более (удовлетворительно) –** ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **Менее 50 (неудовлетворительно)** – ответы неправильные или неполные.
Тестирование для проведения промежуточной аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин); Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин); Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).	Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов. Выполнение обучающимся заданий № 3 оценивается по следующей балльной шкале: 40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-20 баллов Задание 2: 0-40 баллов Задание 3: 0-40 баллов **90 и более (отлично)** – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат. **70 и более (хорошо) –** ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика.

		50 и более (удовлетворительно) – ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **Менее 50 (неудовлетворительно)** – ответы неправильные или неполные.

3. Оценочные материалы для проведения текущего контроля закрытого типа
1 семестр

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компе-тенции (индика-тора)	Код планиру-емых результатов обучения по дисципли-не	Время выпол-нения (мин.)
1	В каком слове допущена ошибка в постановке ударения: неверно выделена буква, обозначающая ударный гласный звук?	А. снялА Б. слИвовый В. мЕстностей Г. щелкАть		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
2	Укажите пример с ошибкой в образовании формы слов.	А. летние месяца Б. с две тысячи четвёртого года В. толще волоса Г. кратчаший путь		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
3	Укажите грамматически правильное продолжение предложения: ***Погасив свет,***	А. он подошёл к окну. Б. в комнате стало темно. В. комната погрузилась во мрак. Г. мне пришлось выйти		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
4	В каком ряду во всех словах пропущена безударная проверяемая гласная корня?	А. рез..денция, увл..каться, соч..тание; Б. п..стреть, заб..стовка, забл..стал; В. перс..наж, сц..пление, скр..пучий; Г. ур..внение, анн..тация, сл..варный.		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
5	Укажите предложение с	А. Все, кто читал повесть А.С.		УК-3.1 УК-3.2	У, З, В	1

	грамматической ошибкой (с нарушением синтаксической нормы).	Пушкина «Капитанская дочка», сочувствуют главным героям. Б. О творчестве великого композитора П.И. Чайковского повествуется в рассказе К.Г. Паустовского «Скрипучие половицы». В. Родители любят и заботятся о детях. Г. Иллюстрации к рассказам, присланным на конкурс, всем очень понравились.		УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3		
6	В каком ряду во всех словах пропущена одна и та же буква?	А. о..бросить, по..тяжки, на..кусанный; Б. пр..возносить, пр..мудрый, пр..следовать; В. дез..нформация, пред..стория, без..скусный; Г. бе..брежный, и..точить, бе..ценный.		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
7	В каком ряду в обоих словах на месте пропуска пишется буква **Е**?	А. крикн..шь, незыбл..мый; Б. прогон..шь, выгляд..вший; В. разве..шь, незнач..мый; Г. выточ..шь, довер..нный.		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
8	В каком варианте ответа правильно указаны все слова, где пропущена буква **И**?	1. тюл..вый 2. претерп..вающий 3. подмиг..вать 4. заманч..вый А. 1, 2, 3; Б. 3, 4; В. 1,2,4; Г. 2,4.		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
9	В каком предложении **НЕ** со словом пишется раздельно?	А. (Не)скошенные луга источают дивный аромат. Б. Высокий женский голос пел какую-то (не)знакомую песню.		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1

		В. В ещё (не)просохшем доме было сыро и холодно. Г. (Не)смотря на сходство с сестрой, Игорь был удивительно красив.				
10	В каком варианте ответа оба выделенных слова пишутся слитно?	А. Оказалось, что как раз (ПО)ЭТОМУ оврагу отряды шли тогда на Кричев, ЧТО(БЫ) срезать путь. Б. (ОТ)ЧЕГО Хорь живёт отдельно от прочих ваших мужиков? (ПО)ТОМУ что умный. В. Я зашёл к моим бывшим соседям, (С)ТЕМ ЧТО(БЫ) сказать им самые тёплые слова благодарности. Г. (ПО)ТОМУ, (НА)СКОЛЬКО в стране налажено библиотечное дело, можно судить об уровне общей культуры.		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
11	Укажите правильное объяснение постановки запятой или её отсутствия в приведённом ниже предложении. *Около Стасова всегда можно было встретить каких-то новых людей ( ) и он постоянно с некой таинственностью в голосе рекомендовал их как великих в будущем.*	А. Сложносочинённое предложение, перед союзом **И** нужна запятая. Б. Сложносочинённое предложение с общим для частей второстепенным членом, перед союзом **И** запятая не нужна. В. Простое предложение с однородными членами, перед союзом **И** запятая не нужна. Г. Простое предложение с однородными членами, перед союзом **И** нужна		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1

		запятая.				
12	В каком варианте ответа правильно указаны все цифры, на месте которых в предложении должны стоять запятые? *Дорога шла через огромное поле (1) засеянное яровыми (2) и (3) поворачивая вправо (4) углублялась в лес.*	А. 1,2; Б. 1,3; В. 1,2,3,4; Г. 2,3,4		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
13	В каком варианте ответа выделенное слово употреблено <u>неверно?</u>	А. Журналистка с **НЕВИНОВНЫМ** видом продолжала задавать режиссёру вопросы, которые – и она не могла этого не понимать – были ему крайне неприятны. Б. В своей сказочной повести писательница с большим юмором рассказала о **ПРОДЕЛКАХ** упрямого и строптивого мальчишки. В. Региональные **ОТБОРОЧНЫЕ** турниры подходят к концу, и вскоре будут определены участники межрегиональных олимпиад. Г. У нового сорта салата **МАСЛЯНИСТЫЕ** нежные листья, имеющие сладкий вкус.		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1

14	В каком предложении придаточную часть сложноподчинённого предложения **нельзя** заменить обособленным определением, выраженным причастным оборотом?	А. Духовное красноречие – это древний вид красноречия, который имеет богатый опыт и традиции. Б. Россия в мировосприятии В.В. Маяковского – страна, которой принадлежит будущее. В. Уникальным явлением в жанре эссе стал роман А.И. Герцена «Былое и думы», который был назван «эссеистическим романом, эпопеей, энциклопедией эссеизма». Г. Сохраняя любовь, которая у символистов связана с преклонением, А.А. Ахматова возвращает этому чувству живой, реальный характер.		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
15	Ударение падает на второй слог во всех словах, представленных в рядах …	А. мытарство, кухонный Б. украинец, надолго В. эксперт, факсимиле Г. цемент, упрочение		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
16	Укажите правильный вариант произношения.	А. компроме[нт]иро-вать Б. юри[ст]консульт В. грейпфру[кт] Г. интрига[н]		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
17	В каком слове звуков меньше, чем букв?	А. просвещение Б. обидеть В. рейтинг Г. семена		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
18	В каком слове все согласные звуки	А. наёмник Б. ориентир		УК-4.1 УК-4.2	У, З, В	1

	твёрдые?	В. приозерье Г. талант		УК-4.3		
19	Укажите слово, в котором допускаются варианты ударения:	А. асбест Б. атлет В. воспринять Г. ржаветь		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
20	В каком предложении использовано просторечное слово.	А. Только у пресыщенного праздностью богача могло возникнуть желание испытывать себя в единоборстве с горами. Б. Потому большинству людей альпинизм казался бессмысленным занятием, ненужной тратой сил и средств. В. Ходишь в связке с тем, кого тебе выбрал в напарники инструктор, в компании таких же « зеленых» и восторженных ребят, как сам. Г. Спорт не терпит сачков, любителей отсидеться за чужой спиной.		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
21	Смысловая точность НЕ нарушена в словосочетании…	А. основать выводы и предложения; Б. обработать данные; В. затвердить на собрании; Г. отказать под благоприятным предлогом.		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3		
22	Языковой особенностью научного функционального стиля речи	А. насыщенность узкоспециальными терминами; Б. широкое использование		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3		

	является…	общественно-политической лексики; В. использование средств выразительности речи; Г. употребительность конструкций, активизирующих внимание слушателя (читателя).				
23	Для оценки качества общения по шкале однообразно / разнообразно, выразительно / невыразительно определяются _____ нормы.	А. языковые; Б. этикетные; В. коммуникативные; Г. фонетические.		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3		
24	Слово «коммуникация» в переводе с латыни означает:	А. «частное, не разделяемое ни с кем»; Б. «делаю общим, связываю, общаюсь»; В. «целое, не делимое на части»; Г. «что-то особенное, не похожее на других».		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3		
25	К невербальным средствам общения относятся:	А. жесты, мимика, телодвижения; Б. речь, книги, песни; В. речь, жесты, мимика; Г. запахи, смех, плачь, речь.		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3		
26	К литературной форме относится ___ язык.	А. просторечный; Б. жаргонный; В. диалектный; Г. разговорный.		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3		
27	К подстилям	А. дипломатический;		УК-4.1 УК-4.2		

	официально-делового стиля относятся… (Выберите несколько ответов.)	Б. академический; В. законодательный (юридический); Г. публицистический; Д. канцелярский.		УК-4.3		
28	Нарушением норм речевого этикета являются обращения …	А. Уважаемый профессор! Б. Уважаемый господин Иванов! В. Уважаемый Сергей Петрович! Г. Уважаемый господин Иванов Олег Петрович!		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3		
29	Паронимами являются все слова в ряду …	А. методический, методичный; Б. способный, талантливый; В. горький, сладкий; Г. везти, вести; Д. лингвистика, языкознание.		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3		
30	Фразеологизм выбивать дурь имеет _____ характер.	А. книжный; Б. просторечный; В. жаргонный; Г. диалектный.		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3		

4. Оценочные материалы для п роведения текущего контроля открытого типа
1 семестр

№ п/п	Содержание вопроса	Вари-анты отве-тов	Верный ответ	Код компете н-ции (индика -тора)	Код планируе-мых результатов обучения по дисцип-лине	Время выпол -нения (мин.)
1	Паронимы и омонимы, их сходство и различия			УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3
2	Охарактеризуйте нормативный аспект культуры			УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	У, З, В	3

	речи			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3		
3	Найдите плеоназмы в предложениях и отредактируйте их. К тому же право подписи под документом - исключительная прерогатива префекта, что исключает возможность сделки. Реформа ведется при одновременном сосуществовании старых и новых структур управления. Последним остатком свободной торговли являются стихийные базары. Если это гипотетически предположить, то ситуация видится в ином свете. Знаменитый режиссер поделился со зрителями своими планами на будущее.			УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3
4	Профессиона-лизмы и жаргонизмы, их различия?			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3
5	В каких стилях речи возможно употребление канцеляризмов			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3
6	Отличие крылатых слов от фразеологизмов?			УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3
7	Диалектная, разговорная и просторечная лексика, ее различие и употребление			УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3

8	Расщепление сказуемого – один из видов многословия…			УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3
9	В каком предложении из текста К.Г Паустовского используется фразеологизм… Настя слала Катерине Ивановне деньги, но и то бывало с перерывами. Не ровён час, так и умрет она, не повидав дочери, не приласкав ее, не погладив ее русые волосы «очаровательной красоты». Однажды Катерина Ивановна попросила меня проводить ее в сад, где она не была с ранней весны, все не пускала слабость. Они громко трещали и шевелились под ногами, на зеленеющей заре зажглась звезда.			УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3
10	Укажите ошибки в предложениях, связанные с речевой избыточностью и исправьте их: 1)Необходимо соединить воедино усилия всех сотрудников.			УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3

	2) Дорога каждая минута времени. 3) Это решение удаляет нас все дальше и дальше от намеченной цели.					
11	Собирательные числительные, особенности их употребления в речи			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3
12	Несклоняемые существительные			УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3
13	Для чего нужны новые и устаревшие слова в современном языке?			УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3
14	В каком предложении вместо слова ЗЛОСТНЫЙ нужно употребить ЗЛОЙ или ЗЛОБНЫЙ: *Здесь было так неуютно и страшно, как в заколдованном царстве, где все уснуло по чарам и колдовству злостной феи.* *Не по злостной воле он допускал промахи и ошибки.* *Имейте в виду, что злостные*			УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3

	браконьеры, являющиеся уголовными преступниками, будут непременно наказаны. Человек он был злостный: ему непременно нужно было кого-то мучить. *Он злостный и коварный человек, лучше с ним не иметь дел.*					
15	В чем различие и сходство между омонимами и паронимами?			УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3
16	Этический аспект культуры речи			УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3
17	Разновидности речи (общая характеристика)			УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3
18	В каком предложении нужно употребить ИНФОРМА-ТИВНЫЙ, а в каком ИНФОРМАЦИ-ОННЫЙ? Последние десятилетия характеризуются			УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3

	широким распространением разнообразных средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информатив-ных носителях. Дмитрия Олеговича назначили руководителем новой информативной программы. Опубликованная в журнале статья показалась мне весьма информацион-ной и поэтому очень полезной. Современные информативные технологии помогают успешно и быстро решать многие проблемы.					
19	Отличие повторов в речи от других видов многословия			УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3
20	Особенности официально-делового стиля			УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3

.

5. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации закрытого типа

1 семестр

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1	Укажите значение слова ДЕЙСТВЕННАЯ в предложении: *Поэтому наша любовь к духовному наследию своего народа должна быть действенной.*	А. Глубокая, всепоглощающая Б. Способная воздействовать, активная В. Находящаяся в постоянном движении Г. Настоящая, подлинная		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
2	Значение «*поражать, удивлять скандальными выходками, нарушением общепринятых норм и правил*» имеет слово …	А. эпатировать Б. иронизировать В. игнорировать Г. эмигрировать		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
3	В зависимости от того, на первый или на второй слог падает ударение, слова имеют разное лексическое значение в парах …	А. петля – петля Б. силос – силос В. замок – замок Г. квартал – квартал		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
4	Найти ошибку в образовании формы слова	А. попробоваю Б. ношеный костюм В. переходя улицу Г. образовать круг		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
5	*Неправильная* форма прилагательного использована в словосочетании …	А. живописное Капри Б. крепкий кофе В. азиатский зебу Г. звонкий бенгали		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
6	Смысловая точность НЕ нарушена в словосочетании…	А. основать выводы и предложения Б. обработать данные В. затвердить на собрании		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1

		Г. отказать под благоприятным предлогом				
7	Правильно образованы формы степеней сравнения прилагательных …	А. хороший – лучше Б. интересный – наиболее интересный В. интенсивный – наиболее интенсивнее Г. сильный – самый наисильнейший		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
8	*Неправильная форма* числительного использована в словосочетании …	А. четыре инженера Б. трое рабочих В. пятеро девочек Г. двое мальчиков		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
9	За рамками литературного языка находятся все слова в ряду	А. крезанутый, ништяк, лохануться Б. предки, градостроительство, благо В. гамбургер, тонер, сервер Г. невежа, продвинутый, верста		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
10	Речевая ошибка допущена в предложении …	А. Артистичный талант стал проявляться в ней с раннего детства. Б. Соединения мышьяка являются токсичными минералами. В. Должность управляющего клубом остаётся вакантной. Г. В научном тексте встречаются общепринятые и авторские сокращения.		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
11	Существительным мужского рода	А. МХАТ Б. ГИБДД		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	У, З, В	1

	является аббревиатура …	В. МЧС Г. ЛДПР		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3		
12	Допущена ошибка в выборе формы прилагательного в словосочетании …	А. подробная программа-консультант Б. вместительный шкаф-купе В. новая книга-справочник Г. знаменитая театр-студия		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
13	Глагол *не имеет* категории …	А. рода Б. падежа В. числа Г. лица		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
14	Формы местоимений *неправильно* использованы в предложениях …	А. Из института на судно пришло письмо, и вскоре оно снялось с якоря. Б. У ней не было тетради. В. Именно благодаря ему мы выиграли спор. Г. Учёные-исследователи стали сомневаться в правильности избранных ими методов анализа.		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
15	Ошибка в употреблении определительного местоимения допущена в предложении…	А. Поезд останавливался на любой станции. Б. Назовите любой день – я приду. В. Не надо говорить всякую ерунду. Г. Каждый из нас мечтал побывать на море.		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
16	Синонимом к фразеологизму *как в воду опущенный*	А. волосы дыбом Б. на душе кошки скребут В. голыми руками не возьмёшь		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2	У, З, В	1

	является устойчивое выражение …	Г. седьмая вода на киселе		УК-4.3		
17	К толковому словарю следует обратиться для правильного употребления слов в паре …	А. килограмм помидор – килограмм помидоров Б. по исполнению – по исполнении В. здравица – здравница Г. твОрог - творОг		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
18	Существительным женского рода является слово …	А. авеню Б. пенсне В. маэстро Г. пари		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
19	Фразеологизм *ДОВОДИТЬ ДО УМА ИМЕЕТ* значение …	А. привести в крайне тяжёлое, безвыходное положение Б. сообщать, передавать что-либо В. разорить, сделать нищим Г. приводить что-либо в должное состояние, в должный вид.		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
20	Слово *ИНДИФФЕРЕНТНОСТЬ* в русском языке имеет лексическое значение …	А. безразличие, безучастность, равнодушие Б. тоска по прошлому В. чрезмерно усиленная деятельность какого-либо органа Г. перестановка элементов		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
21	Фразеологизмы, употребляющиеся в письменной речи и имеющие оттенок торжественности, приподнятости, патетичности, по своим экспрессивно-стилистическим свойствам являются …	А. книжными Б. разговорными В. просторечными Г. нейтральными		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
22	Как лексические	А. норм		УК-3.1 УК-3.2	У, З, В	1

	квалифицируются ошибки, связанные с нарушением …	литературного произношения Б. норм лексической сочетаемости В. правил расстановки знаков препинания Г. норм орфографии		УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3		
23	Слово *ИНЦИДЕНТ* в русском языке имеет лексическое значение …	А. внезапное бедствие, событие, влекущее за собой тяжёлые последствия; Б. случай, имевший ранее место и служащий примером или оправданием для последующих случаев подобного рода; В. случай, происшествие, недоразумение, столкновение; Г. разрушитель-ный переворот, катастрофа.		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
24	Запятую перед союзом *И* следует поставить в предложениях (знаки препинания не расставлены) …	А. Мальчик замечательно играет на скрипке и учитель сулит ему блестящее будущее. Б. Человек шёл по мосту через Неву опустив голову и ни о чём не думал. В. Повелитель приказал привести юношу во дворец и показать ему золотые фигуры. Г. Даже когда сгниёт дерево и		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1

		древесина превратится в труху, с виду белая берёза стоит, как живая.				
25	Грамматически правильное продолжение предложения представлено в рядах … *Не имея часов, …*	*А.* можно определить время. *Б.* я смог определить время. *В.* у нас не было возможности точно определить время. *Г.* есть множество способов определить время.		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
26	Верными являются утверждения, согласно которым … *1)* в публицистических текстах описываются социально значимые события *2)* адресат публицистического текста является массовым *3)* один из признаков публицистического стиля – официальный характер изложения. *4)* в публицистическом стиле не употребляются оценочные слова	А 1),2) Б 1),2),4) В 2),3),4) Г 3),4)		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
27	*Неправильная* форма прилагательного использована в словосочетании …	А. незапланированный вечер-встреча Б. вместительный автомобиль-такси В. знаменитая женщина-		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1

		режиссёр Г. популярная театр-студия				
28	Правильная форма числительного использована в предложении …	А. На уборку урожая было брошено более пятьсот единиц техники. Б. Мы располагали восемьюстами рублями. В. Около шестиста гектаров занимают посевы. Г. Незнакомец расплатился семистами рублями.		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
29	Укажите грамматически правильное продолжение предложения. *Малыш, листая страницы книги,*	А. его внимание привлекают красивые картинки. Б. с интересом рассматривал красивые иллюстрации. В. сразу улучшилось настроение. Г. мама прочитала ему сказку.		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
30	Укажите предложение, в котором грамматические нормы не нарушены.	А. Благодаря ливням пшеница полегла. Б. Последние рассказы были более удачнее его первых опытов. В. В этом году решили поехать отдыхать на Крым. Г. Друг недавно приехал с Кавказа.		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1

6. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации открытого типа
1 семестр

№ п/	Содержание вопроса	Вари-анты	Верный ответ	Код компетен-ции	Код планируемых	Время выполне-

п		ответ-тов		(индикатора)	результатов обучения по дисциплине	ния (мин.)
1	Нормативный аспект культуры речи			УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3
2	В чем различие и сходство между омонимами и паронимами?			УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	5
3	Когда возникает стилисти-ческий барьер в общении?			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3
4	В чем особенности тавтологии?			УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3
5	Разновидности речи (общая характерис-тика)			УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3
6	Укажите ошибки в предложениях, связанные с речевой избыточностью и исправьте их: 1)Необходимо соединить воедино			УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3

	усилия всех сотрудников. 2) Дорога каждая минута времени. 3) Это решение удаляет нас все дальше и дальше от намеченной цели.					
7	Устная и письменная формы речи (общая характерис-тика)			УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3
8	Отличие повествования от других функцинально-смысловых типов речи			УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3
9	Языковые особенности научного функциональн ого стиля в области лексики			УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3
10	Разновидности официально-делового фунционально го стиля			УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3
11	Этический аспект культуры речи			УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3

12	Особенности склонения собирательных числительных			УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3
13	Стилистичес-кие ошибки			УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3
14	Общая харак-теристика официально-делового функциональн ого стиля			УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	5
15	Чем отличается лексический повтор от тавтологии и плеоназма?			УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3
16	Группы несклоняемых существительн ых			УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3
17	Устная речь			УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3
18	Отличие			УК-3.1	У, З, В	3

	омонимии от полисемии…			УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3		
19	В чем особенности плеоназма?			УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3
20	Письменная речь			УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Правоведение
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

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

УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

УК-2.1: Формулирует в рамках поставленной цели совокупность задач, обеспечивающих ее достижение
Знать: нормы материального и процессуального права
Уметь: определять характер правоотношения и подлежащие применению нормы материального и процессуального права
Владеть: навыками определения характера правоотношения и подлежащих применению норм материального и процессуального права

УК-2.2: Выбирает оптимальные способы решения задач, обеспечивающих достижение цели
Знать: действующее законодательство РФ
Уметь: принимать юридически значимые решения в точном соответствии с нормами материального и процессуального права
Владеть: навыками принятия юридически значимых решений в точном соответствии с нормами материального и процессуального права

УК-2.3: Применяет действующие правовые нормы и учитывает имеющиеся условия, ресурсы и ограничения при решении задач, обеспечивающих достижение цели
Знать: теоретические основы толкования норм права
Уметь: определять сферу нормативного регулирования в соответствии с поставленной профессиональной задачей
Владеть: навыками определения сферы нормативного регулирования в соответствии с поставленной профессиональной задачей

УК-10: Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

УК-10.1: Использует действующие правовые нормы обеспечивающие борьбу с коррупцией, экстремизмом и терроризмом в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции экстремизма и терроризма и формирования нетерпимого отношения к ним
Знать: законодательство в сфере противодействия коррупции
Уметь: анализировать российское законодательство в сфере противодействия коррупции
Владеть: способностью применять действующие нормативные правовые нормы в борьбе с коррупцией

УК-10.2: Планирует, организовывает и проводит мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращения коррупции экстремизма и терроризма в социуме
Знать: нормативные правовые акты, регулирующие вопросы борьбы с коррупцией
Уметь: планировать, организовывать и проводить мероприятия различного характера в различных сферах жизнедеятельности по противодействию коррупции
Владеть: навыками организатора мероприятий по вопросам предотвращения коррупции

УК-10.3: Взаимодействует в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции, экстремизму и терроризму
Знать: знает базовые этические ценности, демонстрируя нетерпимое отношение к коррупционному поведению
Уметь: давать оценку коррупционному поведению и применять на практике антикоррупционное законодательство
Владеть: способностью взаимодействия с различными органами власти по вопросам противодействия коррупции

2. Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущей и промежуточной аттестации

Процедура оценивания	***Шкала и критерии оценки, балл (%)***	
Тестирование для проведения текущей аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин); Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин); Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).	Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов. Выполнение обучающимся заданий № 3 оценивается по следующей балльной шкале: 40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-20 баллов Задание 2: 0-40 баллов Задание 3: 0-40 баллов **90 и более (отлично)** – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат. **70 и более (хорошо) –** ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **50 и более (удовлетворительно) –** ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **Менее 50 (неудовлетворительно**) – ответы неправильные или неполные.
Тестирование для проведения промежуточной аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин); Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин); Задание 3 типа – 5 вопросов по 3	Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов. Выполнение обучающимся заданий № 3 оценивается по следующей балльной шкале: 40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-20 баллов Задание 2: 0-40 баллов Задание 3: 0-40 баллов **90 и более (отлично)** – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат. **70 и более (хорошо) –** ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная

мин. каждый (15 мин).		лексика. **50 и более (удовлетворительно)** – ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **Менее 50 (неудовлетворительно)** – ответы неправильные или неполные.

4. Оценочные материалы для проведения текущего контроля закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Какая теория происхождения государства связана с разрастанием семьи?	А) марксистская; Б) договорная; В) патриархальная; Г) семейная		УК-2.1,	У	1
2.	Главный признак государства – это:	А) наличие руководящих лиц; Б) наделение государственно-властными полномочиями; В) наличие исполнителей; Г) территория		УК-2.1,	З	1
3.	Что из указанного не является элементом понятия – формы государства?	А) политический режим; Б) форма правления; В) политическая партия; Г) государственное устройство		УК-2.1,	В	1
4.	В зависимости от взаимоотношений высших органов государства республики бывают:	А) унитарные; Б) президентские; В) федеративные; Г) самостоятельные		УК-2.2	У	1
5.	Формой государственного устройства является:	А) унитарное; Б) демократическое; В) президентская; Г) монопольная		УК-2.2	З	1
6.	Важнейший признак номы права, отличающий ее от норм морали:	А) общий характер; Б) содержит правила поведения; В) общеобязательный характер; Г) санкция		УК-2.2	В	1
7.	Источником российского	А) обычай; Б) юридический		УК-2.3	У	1

	права является:	прецедент; В) нормативный акт; Г) правила поведения				
8.	Выберите в перечне институт права:	А) гражданское право; Б) гражданство; В) администрация; Г) полиция		УК-2.3	З	1
9.	Совокупность общеобязательных для всех правил поведения (норм), установленных или санкционированных государством и охраняемых его силой, называется…	А) обычаем Б) правом В) законом Г) моралью		УК-2.3	В	1
10.	Самым первым источником права является:	А) Коран и Библия Б) судебные прецеденты В) нормативно-правовые акты Г) правовой обычай		УК-10.1	В	1
11.	Гражданское право представляет собой совокупность правовых норм, регулирующих отношения:	А) имущественные и личные неимущественные; Б) дисциплинарные; В) экономические и финансовые; Г) налоговые.		УК-10.1	З	1
12.	Имущественные отношения представляют собой:	А) отношение человека к имуществу, вещи; Б) связь между вещами; В) связь между субъектом гражданского права и имуществом; Г) отношения между субъектами по поводу принадлежности и перехода имущественных благ.		УК-10.1	У	1
13.	Личные неимущественные отношения, являющиеся предметом гражданского права, характеризуются следующими чертами:	А) возникают по поводу неимущественных благ и неразрывно связаны с личностью участвующих в данных правоотношениях; Б) складываются исключительно между физическими лицами; В) складываются между юридическими лицами по поводу нематериальных благ; Г) возникают по поводу имущественных благ и связаны с личностью участников правоотношения.		УК-10.2	В	1
14.	По действующему	А) деятельность, направленная на		УК-10.1	З	1

	законодательству предпринимательской признается:	систематическое извлечение прибыли; Б) деятельность, направленная на разовое извлечение прибыли; В) деятельность, направленная на любое извлечение прибыли, как разовое, так и систематическое; Г) деятельность, приводящая к получению разовых доходов в качестве побочных заработков.				
15.	Метод гражданско-правового регулирования общественных отношений характеризуется такими чертами, как:	А) равенство, автономия воли, имущественная самостоятельность участников; Б) равенство, соблюдение интересов другой стороны, имущественная самостоятельность участников; В) зависимость прав участников отношений от их материального и социального положения; Г) отсутствие права на защиту участниками отношений их имущественных интересов.		УК-10.1	У	1
16.	Принцип равенства участников гражданских правоотношений означает:	А) зависимость субъективных гражданских прав у их носителей от их материального и социального положения; Б) зависимость субъективных гражданских прав у их носителей от организационно-властной зависимости друг от друга; В) равные основания возникновения, изменениям и прекращения субъективных гражданских прав у их носителей; Г) неравные основания и условия ответственности участников правоотношений.		УК-10.1	В	1
17.	Принцип свободы договора означает:	А) право стороны отказаться от договора независимо от согласия на то другой стороны; Б) право участников договора на выбор		УК-10.1	З	1

		партнера и понуждения его к заключению договора; В) право субъектов на выбор партнера по договору, определение предмета договора и формирование его условий по своему усмотрению. Г) обязательное подчинение субъектов правоотношений				
18.	Когда трудовой договор не обязателен в письменной форме:	А) если это особая форма договора - контракт. Б) трудовой договор с несовершеннолетним работником. В) организованный набор работников. Г) если работник приступил к работе с ведома или по поручению работодателя или его уполномоченного на это представителя.		УК-2.1	У	1
19.	Где регистрируется трудовой договор, который заключается с физическим лицом-предприятием?	А) В органе МСУ Б) В пенсионном фонде В) В налоговой службе Г) В государственном фонде занятости.		УК-2.2	У	1
20.	Кем разрабатывается и принимается Коллективный договор:	А) на референдуме. Б) на сессии Верховной Рады. В) на собрании руководителей предприятия, фирмы, организации. Г) на общей конференции трудового коллектива.		УК-2.2	В	1
21.	Принципы права – это…	А) отличительные черты права Б) отношения, возникающие на основе права В) представления людей о праве Г) основные исходные положения, на которых строится правовая система государства		УК-2.2	З	1
22.	Нормативно правовой акт, принятый компетентным органом в соответствии с законом, называется…	А) распоряжение Б) подзаконным В) постановлением Г) указом		УК-10.1	У	1
23.	Юридические	А) действиями		УК-2.1	В	1

	факты, наступление которых зависит от воли и сознания людей называются	Б) решениями В) нормативными правовыми актами Г) событиями				
24.	Президент РФ издает…	А) решения Б) указы и распоряжения В) законы Г) представления		УК-2.1	З	1
25.	Психологические начала правового регулирования выделял…	А) К. Маркс Б) Фома Аквинский В) Гуго Гроций Г) Л. Петражицкий		УК-2.1	З	1
26.	К признакам нормы права относится…	А) возможность применения в случае нарушений силы государства Б) обеспечение принципа несправедливости В) презумпция виновности Г) обеспечение равенства всех перед законом и судом		УК-2.2	В	1
27.	Элементами правоотношения являются…	А) мотив и воля сторон Б) правоспособность и дееспособность субъекта правоотношения В) состав правонарушения Г) цель и мотив сторон		УК-2.2	У	1
28.	Монархия – это форма…	А) государственного устройства Б) политического режима В) права Г) правления		УК-10.3	В	1
29.	Государственная деятельность по разработке и принятию нормативных правовых актов называется…	А) зашитой правовых норм Б) развитием отношений В) реализацией правовых норм Г) правотворчеством		УК-10.3	З	1
30.	Правонарушения подразделяются на…	А) преступления и проступки Б) вменяемые и невменяемые В) общественно опасные и неопасные Г) вредные и незначительные		УК-10.3	В	1

5. Оценочные материалы для проведения текущего контроля открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (ми

						н.)
1.	Понятие государство. Признаки государства.	-		УК-10.1,	У	5
2.	Функции государства.	-		УК-10.1,	З	5
3.	Соотношение государства и общества.			УК-10.1,	В	5
4.	Соотношение государства и права.			УК-10.3,	У	5
5.	Формы государства.			УК-10.2,	У	5
6.	Механизм (аппарат) государства.			УК-10.2,	З	5
7.	Понятие. Признаки правового государства.			УК-2.2,	В	5
8.	Социальная норма. Виды социальных норм.			УК-2.3	З	5
9.	Понятие права и его признаки.			УК-10.3	В	5
10.	Соотношение морали и права.			УК-10.1	У	5
11.	Основные источники права.			УК-10.3	З	5
12.	Нормативно-правовой акт. Виды нормативно-правовых актов.			УК-2.2	В	5
13.	Действие нормативно-правового акта.			УК-10.1	З	5
14.	Правовая норма и её структура.			УК-2.3,	У	5
15.	Виды норм права.			УК-2.3	У	5
16.	Понятие и признаки правонарушения			УК-2.1	В	5
17.	Юридическая ответственность			УК-2.1	З	5
18.	Виды юридической ответственности			УК-10.2	З	5
19.	Понятия и принципы законности			УК-2.2	В	5
20.	Основы конституционного строя			УК-10.3	У	5
21.	Особенности федеративного устройства РФ			УК-2.1,	В	5

22.	Федеральное Собрание Российской Федерации			УК-2.1,	З	5
23.	Судебные органы			УК-2.3,	В	5
24.	Исполнительные органы			УК-2.1	У	5
25.	Правительство РФ			УК-2.1,	З	5
26.	Гражданские правоотношения			УК-2.3,	В	5
27.	Физические лица. Правоспособность и дееспособность.			УК-2.2	У	5
28.	Гражданско-правовой договор			УК-10.3	У	5
29.	Понятия, признаки, категории и виды преступлений			УК-2.2	З	5
30.	Трудовая дисциплина и ответственность за ее нарушение			УК-2.2	В	5

6. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Главный признак государства – это:	А) наличие руководящих лиц; Б) наделение государственно-властными полномочиями; В) наличие исполнителей; Г) территория		УК-10.1,	З	1
2.	Какая теория происхождения государства связана с разрастанием семьи?	А) марксистская; Б) договорная; В) патриархальная; Г) семейная		УК-10.1,	У	1
3.	Формой государственного устройства	А) унитарное; Б) демократическое; В) президентская;		УК-10.2,	З	1

	является:	Г) монопольная				
4.	Что из указанного не является элементом понятия – формы государства?	А) политический режим; Б) форма правления; В) политическая партия; Г) государственное устройство		УК-10.1,	В	1
5.	В зависимости от взаимоотношений высших органов государства республики бывают:	А) унитарные; Б) президентские; В) федеративные; Г) самостоятельные		УК-10.2,	У	1
6.	Важнейший признак номы права, отличающий ее от норм морали:	А) общий характер; Б) содержит правила поведения; В) общеобязательный характер; Г) санкция		УК-10.2,	В	1
7.	Источником российского права является:	А) обычай; Б) юридический прецедент; В) нормативный акт; Г) правила поведения		УК-10.3,	У	1
8.	Выберите в перечне институт права:	А) гражданское право; Б) гражданство; В) администрация; Г) полиция		УК-10.3,	З	1
9.	Самым первым источником права является:	А) Коран и Библия Б) судебные прецеденты В) нормативно-правовые акты Г) правовой обычай		УК-2.1,	В	1
10.	Совокупность общеобязательных для всех правил поведения (норм), установленных или санкционированных государством и охраняемых его силой, называется…	А) обычаем Б) правом В) законом Г) моралью		УК-10.3,	В	1
11.	Гражданское право представляет собой совокупность правовых норм, регулирующих отношения:	А) имущественные и личные неимущественные; Б) дисциплинарные; В) экономические и финансовые; Г) налоговые.		УК-2.1,	З	1
12.	Имущественные отношения представляют собой:	А) отношение человека к имуществу, вещи; Б) связь между вещами; В) связь между субъектом гражданского права и имуществом; Г) отношения между субъектами по поводу принадлежности и перехода имущественных благ.		УК-2.1,	У	1

13.	Личные неимущественные отношения, являющиеся предметом гражданского права, характеризуются следующими чертами:	А) возникают по поводу неимущественных благ и неразрывно связаны с личностью участвующих в данных правоотношениях; Б) складываются исключительно между физическими лицами; В) складываются между юридическими лицами по поводу нематериальных благ; Г) возникают по поводу имущественных благ и связаны с личностью участников правоотношения.		УК-2.2	В	1
14.	По действующему законодательству предпринимательской признается:	А) деятельность, направленная на систематическое извлечение прибыли; Б) деятельность, направленная на разовое извлечение прибыли; В) деятельность, направленная на любое извлечение прибыли, как разовое, так и систематическое; Г) деятельность, приводящая к получению разовых доходов в качестве побочных заработков.		УК-2.2	З	1
15.	Принцип равенства участников гражданских правоотношений означает:	А) зависимость субъективных гражданских прав у их носителей от их материального и социального положения; Б) зависимость субъективных гражданских прав у их носителей от организационно-властной зависимости друг от друга; В) равные основания возникновения, изменениям и прекращения субъективных гражданских прав у их носителей; Г) неравные основания и условия ответственности участников правоотношений.		УК-2.3	В	1
16.	Метод гражданско-правового регулирования	А) равенство, автономия воли, имущественная самостоятельность участников;		УК-2.2	У	1

	общественных отношений характеризуется такими чертами, как:	Б) равенство, соблюдение интересов другой стороны, имущественная самостоятельность участников; В) зависимость прав участников отношений от их материального и социального положения; Г) отсутствие права на защиту участниками отношений их имущественных интересов.				
17.	Принцип свободы договора означает:	А) право стороны отказаться от договора независимо от согласия на то другой стороны; Б) право участников договора на выбор партнера и понуждения его к заключению договора; В) право субъектов на выбор партнера по договору, определение предмета договора и формирование его условий по своему усмотрению. Г) обязательное подчинение субъектов правоотношений		УК-2.1	З	1
18.	Когда трудовой договор не обязателен в письменной форме:	А) если это особая форма договора - контракт. Б) трудовой договор с несовершеннолетним работником. В) организованный набор работников. Г) если работник приступил к работе с ведома или по поручению работодателя или его уполномоченного на это представителя.		УК-10.1	У	1
19.	Кем разрабатывается и принимается Коллективный договор:	А) на референдуме. Б) на сессии Верховной Рады. В) на собрании руководителей предприятия, фирмы, организации. Г) на общей конференции трудового коллектива.		УК-2.2	В	1
20.	Где регистрируется трудовой договор, который заключается с физическим лицом-предприятием?	А) В органе МСУ Б) В пенсионном фонде В) В налоговой службе Г) В государственном фонде занятости.		УК-2.2	У	1

21.	Принципы права – это…	А) отличительные черты права Б) отношения, возникающие на основе права В) представления людей о праве Г) основные исходные положения, на которых строится правовая система государства		УК-2.2,	З	1
22.	Нормативно правовой акт, принятый компетентным органом в соответствии с законом, называется…	А) распоряжение Б) подзаконным В) постановлением Г) указом		УК-2.1,	У	1
23.	Юридические факты, наступление которых зависит от воли и сознания людей называются	А) действиями Б) решениями В) нормативными правовыми актами Г) событиями		УК-2.1,	В	1
24.	Президент РФ издает…	А) решения Б) указы и распоряжения В) законы Г) представления		УК-2.1	З	1
25.	Психологические начала правового регулирования выделял…	А) К. Маркс Б) Фома Аквинский В) Гуго Гроций Г) Л. Петражицкий		УК-2.1	З	1
26.	Элементами правоотношения являются…	А) мотив и воля сторон Б) правоспособность и дееспособность субъекта правоотношения В) состав правонарушения Г) цель и мотив сторон		УК-2.2	У	1
27.	К признакам нормы права относится…	А) возможность применения в случае нарушений силы государства Б) обеспечение принципа несправедливости В) презумпция виновности Г) обеспечение равенства всех перед законом и судом		УК-10.2	В	1
28.	Монархия – это форма…	А) государственного устройства Б) политического режима В) права Г) правления		УК-10.3	В	1
29.	Правонарушения подразделяются на…	А) преступления и проступки Б) вменяемые и невменяемые В) общественно опасные		УК-2.3	В	1

		и неопасные Г) вредные и незначительные				
30.	Государственная деятельность по разработке и принятию нормативных правовых актов называется…	А) зашитой правовых норм Б) развитием отношений В) реализацией правовых норм Г) правотворчеством		УК-2.3	З	1

7. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Функции государства.	-		УК-10.1.	З	5
2.	Понятие государство. Признаки государства.	-		УК-10.1.	У	5
3.	Соотношение государства и общества.			УК-10.1.	В	5
4.	Формы государства.			УК-10.2.	У	5
5.	Соотношение государства и права.			УК-10.3.	У	5
6.	Механизм (аппарат) государства.			УК-10.2.	З	5
7.	Социальная норма. Виды социальных норм.			УК-10.3	З	5
8.	Понятие. Признаки правового государства.			УК-10.2.	В	5
9.	Понятие права и его признаки.			УК-10.3	В	5
10.	Соотношение морали и права.			УК-2.1	У	5
11.	Нормативно-правовой акт. Виды нормативно-правовых актов.			УК-2.2,	В	5
12.	Основные источники права.			УК-2.2,	З	5
13.	Действие нормативно-правового акта.			УК-2.1,	З	5
14.	Правовая норма и её структура.			УК-10.3,	У	5
15.	Виды норм права.			УК-2.3	У	5
16.	Понятие и			УК-2.1,	В	5

	признаки правонарушения					
17.	Виды юридической ответственности			УК-2.2	З	5
18.	Юридическая ответственность			УК-10.1	З	5
19.	Понятия и принципы законности			УК-2.2	В	5
20.	Основы конституционного строя			УК-2.3	У	5
21.	Федеральное Собрание Российской Федерации			УК-2.1	З	5
22.	Особенности федеративного устройства РФ			УК-2.2	В	5
23.	Судебные органы			УК-10.2	В	5
24.	Исполнительные органы			УК-2.1	У	5
25.	Правительство РФ			УК-2.1	З	5
26.	Гражданские правоотношения			УК-10.3	В	5
27.	Физические лица. Правоспособность и дееспособность.			УК-2.2	У	5
28.	Гражданско-правовой договор			УК-2.3	У	5
29.	Трудовая дисциплина и ответственность за ее нарушение			УК-10.2	В	5
30.	Понятия, признаки, категории и виды преступлений			УК-10.2	З	5

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Химия
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

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

ОПК-1.1 Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Знать: теоретические основы химии; место дисциплины в системе естественнонаучных дисциплин; свойства важнейших классов во взаимосвязи с их строением ;

Уметь: провести химический эксперимент по изучению свойств важнейших химических веществ; использовать необходимые приборы и лабораторное оборудование при проведении исследований;

Владеть: навыками работы с современным специализированным лабораторным оборудованием, используемыми при проведении химических исследований;

ОПК-1.2 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Знать: основные стереохимические представления как основу специфических комплементарных взаимодействий с участием биомакромолекул;
основные представления о молекулярно-кинетических, оптических, электрических свойствах химических соединений;

Уметь: проводить обработку результатов исследования и оценивать их в сравнении с литературными данными; применять методы математического анализа с использованием необходимых приборов и лабораторного оборудования при проведении исследований;

Владеть: навыками работы с приборами и лабораторным оборудованием, используемыми при проведении химических исследований;

ОПК-1.3 Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Знать: свойства истинных, высокомолекулярных растворов и их отличие от золей; значение дисциплины для технологии производства и переработки продукции животноводства

Уметь: использовать теоретические знания и практические навыки для решения соответствующих профессиональных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции..

Владеть: навыками контроля качества приготовления растворов, используемых для химических исследований**;** операциями анализа, синтеза, сравнения и обобщения.

2. Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущей и промежуточной аттестации

Процедура оценивания	***Шкала и критерии оценки, балл (%)***	
Тестирование для проведения текущей аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по	Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов. Выполнение обучающимся заданий № 3 оценивается по следующей балльной шкале: 40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-20 баллов Задание 2: 0-40 баллов Задание 3: 0-40 баллов **90 и более (отлично)** – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат. **70 и более (хорошо) –** ответ в

1 мин. каждый (15 мин); Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин); Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).	количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов	целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **50 и более (удовлетворительно) –** ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **Менее 50 (неудовлетворительно**) – ответы неправильные или неполные.
Тестирование для проведения промежуточной аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин); Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин); Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).	Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов. Выполнение обучающимся заданий № 3 оценивается по следующей балльной шкале: 40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-20 баллов Задание 2: 0-40 баллов Задание 3: 0-40 баллов **90 и более (отлично)** – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат. **70 и более (хорошо) –** ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **50 и более (удовлетворительно) –** ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **Менее 50 (неудовлетворительно**) – ответы неправильные или неполные.

3. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Растворение какого вещества в воде сопровождается выделением теплоты:	А) серной кислоты Б)аммиачной селитры В) нитрата серебра Г)хлорида натрия		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	1
2.	Идеальным называется газ, который подчиняется уравнению: .	А) Гесса; Б) Менделеева–Клапейрона; В) Бутлерова; Г) Менделеева		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	1
3.	Какая связь возможна только между атомами электроположительных и электроотрицательных элементов, находящихся в состоянии разноименно заряженных ионов:	А)ковалентная Б)металлическая В) ионная Г)металлическая		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	2
4.	Форму атомной орбитали определяет:	А) магнитное квантовое число; Б) орбитальное квантовое число; В) главное квантовое число; Г) спиновое число.		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	1
5.	Сколько литров содержится в 1 моль кислорода при нормальных	А) 12,4 л Б) 22,4 л В) 32,4 л Г)11,2л		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	2

	условиях:					
6.	Какое свойство указывает на принадлежность углеводорода к предельным соединениям?	А)углеводород не вступает в реакции присоединения; Б) молекула углеводорода содержит только σ-связи; В)углеводород не реагирует с бромной водой; Г)углеводород вступает в реакцию замещения с хлором и азотной кислотой.		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	1
7.	Какой простейший алкан имеет изомеры?	А) этан; Б) бутан; В) гексан; Г) декан		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	1
8.	Среди перечисленных веществ выберите изомер 2,2,4-триметилпентана:	А) 3-изопропилгексан; Б) тетраэтилметан; В) 2-этилгептан; Г) 2,2,3,3-тетраметилбутан		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	2
9.	При получении предельных углеводородов по реакции... длина углеродного скелета увеличивается в результате реакции..	А) гидрирования; Б)крекинга; В) Вюрца; Г)декарбоксилирования.		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	2
10.	Какую геометрическую форму имеют молекулы предельных углеводородов…	А) тетраэдрическую; Б) линейную; В) объемную Г) плоскую		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	1
11.	Какой простейший алкен имеет изомер	А) бутен-2; Б) пропен; В) этилен; Г)) 2-метилпропен		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	2
12.	Из какого спирта можно получить бутен-2	А) из бутанола-1; Б) из бутанола-2 В) из бутанола-3 Г) бутен-2 вообще нельзя получить из спирта		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	2

13	Наиболее общий способ лабораторного получения непре-дельных углеводородов …	А) крекинг предельных углеводородов; Б) реакции деполимеризации; В) ароматизация нефти; Г)реакции элиминирования		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	1
14	Назовите промежуточное вещество Х в двухстадийном синтезе бензола по схеме: 1-бромпропан -> Х -> бензол.	А) пропен; Б) гексан; В) циклогексан; Г) ацетилен		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	2
15.	Установите правильную последовательность в схеме превращений: альдегид → спирт → простой эфир, если исходное соединение содержит 3 атома углерода.	А) ацетальдегид, этиловый спирт, диэтиловый эфир Б) пропионовый альдегид, пропиловый спирт, дипропиловый эфир В) масляный альдегид, бутиловый спирт, дибутиловый эфир Г)муравьиный альдегид, метиловый спирт, диметиловый эфир		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	2
16.	Функциональной группой спиртов и фенолов является:	А) R—CH_3 ; Б) C_6H_5; В) OH; Г) ни одна из этих групп.		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	1
17.	Между кислотой и спиртом протекает реакция:	А) гидролиза; Б) омыления; В) изомеризации Г) этерификации;		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	1
13.	С помощью каких реактивов можно показать наличие альдегидной группы:	А) бромной водой; Б) аммиачным раствором оксида серебра В)раствором щелочи; Г)раствором соли		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	1

18.	. Реакция «серебряного зеркала» - это:	А)реакция восстановления альдегида; Б)реакция полимеризации; В)качественная реакция на альдегидную группу; Г)реакция альдольной конденсации.		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	1
19.	Какая простейшая карбоновая кислота имеет изомер?	А) муравьиная; Б) уксусная; В) масляная; Г) акриловая		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	1
20.	Укажите гомолог щавелевой кислоты.	А) молочная кислота; Б) муравьиная кислота; В) метакриловая кислота Г)2метилпропандиовая кислота;		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	1
21.	При окислении по альдегидной группе рибозы образуется:	А)рибоновая кислота Б) рибит В)глюконовая кислота Г) ксилит		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	1
22.	Выберите правильные соответствия: .	А) если среда щелочная, то pH меньше 7; Б) при pH 10 среда кислая; В) если среда кислая, то pH больше 7; Г) если pH 7, среда нейтральная.		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	1
23.	Осмос – это:	А) тепловое движение частиц, растворенного вещества Б) тепловое движение частиц растворенного вещества и растворителя В) проникновение молекул растворенного вещества через полупроницаемую мембранну из раствора с низкой концентрацией в		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	1

		раствор с высокой концентрацией Г) самопроизвольное перемещение частиц растворенного вещества				
24	Раствор, в котором вещество при данной температуре больше не растворяется, называется	А) насыщенным; Б) разбавленным; В) ненасыщенным. Г)коллоидным		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	1
25	Укажите математическое выражение закона Рауля при понижении давления насыщенного пара над раствором не электролитов:	А) $\frac{P0-P}{P0}=\frac{n0}{n0+n}$ Б) $\frac{P0-P}{P0}=\frac{in0}{in0+n}$ В) $P=C^{RT}$ Г) P=iCRT		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	1

4. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации открытого типа

п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Что значит химическая адсорбция?			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	5
2.	Что такое электролиз?			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	Что такое электролиз?
3.	Как читается периодический закон Д.И.Менделеева			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	7

4.	Что такое моль?			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3 З	У, З, В	5
5.	Как классифицируется жесткость воды			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	5
6.	Перечислите Основные положения теории Бутлерова строения основные			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	5
7.	Что называется углеводородами?			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3 З	У, З, В	5
8.	Какие углеводороды называются алканами?			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	5
9.	Что называется алкенами?			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	5
10.	В какие реакции вступают алкены?			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	7
11.	Дайте характеристику правила Марковникова			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	5
12.	Какие реакции применяют для обнаружения непредельных углеводородов?			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	5
13.	Что называется функциональной группой?			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	5
14.	Какие вещества относятся к гидроксильным соединениям?			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	5
15.	Что называется реакцией этерификации?			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	5

16.	Какие вещества относятся к карбонильным соединениям ?			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	2
17.	Укажите, чем отличаются свойства альдегидов от кетонов			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	7
18.	Что называется карбоновыми кислотами?			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	7
19.	Какая реакция лежит в основе классификации углеводов?			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	4
20	Докажите,что мальтоза относится к восстанавливающим дисахаридам			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	5
21.	Что называется истинным раствором?			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	4
22.	Что называется тепловым			ОПК-1.1; ОПК-1.2;	У, З, В	7

	эффектом?			ОПК-1.3		
23	Охарактеризуйте процесс диффузии			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	5
24.	Дайте характеристику осмоса и осмотического давления			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	7
25	Что такое золи?			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	7

5.Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1	Вещества, состоящие из атомов Ме и гидроксогруппы ОН:	а) соли б) изотопы в) основания г)спирты		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	1
2	В чем состоит особенность сильных электролитов?	а) степень диссоциации более 30 % б) степень диссоциации стремиться к нулю в) степень диссоциации находится в пределах 5-30 % г степень диссоциации равна 0		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	2
3	Гидролиз протекает при растворении в воде:	а) ацетата кальция б) бромида кальция в) фосфата кальция г)ацетилхлорида :		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	2

4	Потенциометрическое титрование применяют…	а) для анализа смесей веществ; б) для определения точки эквивалентности; в) для анализа неэлектролитов; г) при анализе мутных и тёмноокрашенных растворов.		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	2
5	Какая связь возможна только между атомами электроположительных и электроотрицательных элементов, находящихся в состоянии разноименно заряженных ионов:	а)ковалентная б)металлическая в) ионная г)металлическая		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	2
6	Как выбрать длину волны при проведении фотометрических определений?	а) Измерения проводят при длине волны, соответствующей максимуму поглощения б) Измерения проводят при длине волны, соответствующей минимуму поглощения в) Измерения проводят при любой длине волны при условии, что прибор измерит данную оптическую плотность		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	2
7	Что из представленного является методом проведения качественного анализа?	а) дробный анализ б) гравиметрический метод в) титрования г) биохимический		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	2
8.	Какие из веществ, с которыми вы сталкиваетесь в быту, содержат предельные углеводороды?	а) бензин; б) асфальт; в) мыло; г) маргарин.		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	1
9.	При получении			ОПК-1.1;	У, З, В	1

	предельных углеводородов по реакции... длина углеродного скелета увеличивается	а) гидрирования; б)крекинга; в) Вюрца; г)декарбоксилирования.		ОПК-1.2; ОПК-1.3		
10	В реакции каталитической изомеризации предельного углеводорода образовался единственный продукт. Назовите этот продукт.	а) изобутан (2-метилпропан); б) неопентан (2,2-диметилпропан); в) изопропан; г) изооктан (2,2,4-триметилпентан).		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	2
11.	С каким из перечисленных веществ алканы не реагируют ни при каких условиях?	а)бром; б) азотная кислота; в)бромоводород; г)озон.		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	2
12.	Из какого спирта можно получить бутен-2?	а) из бутанола-1; б) из бутанола-2; в) из бутаналя г) 1-бромбутана		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	2
13.	Какой вид изомерии *не* свойственен ацетиленовым углеводородам?	а) изомерия положения кратной связи; б) изомерия углеродного скелета; в) цис-транс-изомерия; г) межклассовая изомерия		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	1
14.	Этан образуется из этилена в реакции...	а) изомеризации; б) гидрирования; в) дегидрирования; г) полимеризации.		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	1
15.	Назовите промежуточное вещество X в двухстадийном синтезе бензола по схеме: 1-бромпропан -> X -> бензол.	а) пропен; б)гексан в) циклогексан; г)ацетилен.		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	2
16	Продукт замещения водорода в гидроксогруппе этилового спирта на натрий называется:	а) этилат натрия; б) алкоголят; в) ацетатнатрия; г) метилат натрия.		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	2

17.	В молекуле глицерина имеется:	а) две вторичных спиртовых группы; б) тривторичных спиртовых группы; в) одна первичная спиртовая группа; г) две первичных и одна вторичная спиртовая группа		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	2
18.	Установите правильную последовательность в схеме превращений: альдегид → спирт → простой эфир, если исходное соединение содержит 3 атома углерода.	а) ацетальдегид, этиловый спирт, диэтиловый эфир; б) пропионовый альдегид, пропиловый спирт, дипропиловый эфир; в) масляный альдегид, бутиловый спирт, дибутиловый эфир; г) муравьиный альдегид, метиловый спирт, диметиловый эфир.		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	2
19	Между кислотой и спиртом протекает реакция:	а) гидролиза; б) омыления; в)этерификации; г) изомеризации		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	1
20.	Установите правильную последовательность : В схеме превращений укажите к каким соединениям относятся А,В,С. Пропанол-1 → А → В → С	а) циклопропан, хлорциклопропан, циклопропанол; б) пропилен, 2-хлорпропан, пропанол-2; в) пропилен, 1-хлорпропан, пропанол-1; г) циклопропан, 2-хлорпропан, пропанол-1.		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	2
21.	С помощью каких реактивов можно показать наличие альдегидной группы:	а) бромной водой; б) аммиачным раствором оксида серебра в) раствором щелочи; г) раствором кислоты		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	1
22	Функциональной группой спиртов и фенолов является:	а) R—CH_3 ; б) C_6H_5; в) OH; г) ни одна из этих групп.		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	1
23	Между кислотой и	а) гидролиза;		ОПК-1.1;	У, З, В	1

	спиртом протекает реакция:	б) омыления; в) изомеризации г) этерификации;		ОПК-1.2; ОПК-1.3		
24	Реакция «серебряного зеркала» - это:	а)реакция восстановления альдегида; б)реакция полимеризации; в)качественная реакция на альдегидную группу; г)реакция альдольной конденсации.		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	2
25.	Какое вещество можно использовать для получения аль-дегидов из первичных спиртов?	а) CuO; б) Na; в) P_2O_5; г) $KMnO_4$		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	1
26.	Как называется простейшая карбоновая кислота с разветвленным углеродным скелетом? .	а) масляная; б) 2метилпропановая; в) 3метилпропановая; г)2метилбутановая		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	1
27.	Какой реагент нужно использовать для того, чтобы полно-стью этерифицировать все гидроксильные группы в молекуле многоатомного спирта? .	а) карбоновую кислоту; б) сложный эфир карбоновой кислоты и активного спирта; в) метиламид карбоновой кислоты; г) ангидрид карбоновой кислоты		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	1

28.	Каким реактивом можно распознать муравьиную кислоту среди других кислот:	а) раствором хлорида железа (III) б) раствором лакмуса в) аммиачным раствором оксида серебра г) раствором фенолфталеина		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	1
29.	Общее название солей уксусной кислоты:	а) ацетаты б) формиаты в) оксалаты г) карбонаты		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	2
30.	В растворах аминокислот реакция среды...	а) кислая; б) нейтральная; в) слабощелочная; г) зависит от числа аминогрупп и карбоксильных групп.		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	1
31.	При действии концентрированной азотной кислоты белок окрашивается в…цвет:	а) синий б) зелёный в) фиолетовый г) жёлтый		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	1
32.	Одной из характерных реакций глюкозы является образования «серебряного зеркала». Укажите, для каких более простых соединений характерна эта реакция. .	а) спиртов; б) альдегидов в) кетонов; г) кислот		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	1
33	При окислении глюкозы образуется:	а) сорбит б) глюконовая кислота в) рибит г) рибоновая кислота		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	1
34.	Укажите, какая из функциональных групп глюкозы вступает в реакцию, продуктом которой является шестиатомный спирт:	а) спиртовая; б) карбонильная; в) аминная; г) карбоксильная		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	1

35.	В результате спиртового брожения глюкозы образуется:	а) фруктоза; б) пропионовая кислота в) молочная кислота; г) этиловый спирт		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	1
36	Восстановлением какого альдегида можно получить 2-метилбутанол-1.	а) ацетальдегида; б) 2-метил бутаналя; в) 3-метил бутанона; г) пропанона		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	2
37.	К моносахаридам относятся…	а) мальтоза, глюкоза, целлюлоза б) глюкоза, сахароза, крахмал в) фруктоза, мальтоза, целлюлоза г) галактоза, фруктоза, рибоза		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	1
38.	В состав нуклеиновых кислот входят два типа азотистых оснований — пуриновые и...	а) пиридиновые; б)пиримидиновые; в) пиколиновые; г)дезоксипуриновые.		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	1
39.	Ненасыщенный раствор можно перевести в насыщенный	а) добавить воды б) добавить соли в) поставить в темное место г)нагреть		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	1
40.	Понижение температуры замерзания разбавленного раствора нелетучего вещества в летучем растворителе пропорционально концентрации раствора, выраженной как	а) молярность б)моляльность в) мольная доля г)) нормальность		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	1
41	Как называется процесс, происходящий с живой клеткой, помещенной в крепкий раствор соли ?	а) лизис; б) плазмолиз; в) гидролиз; г) тургор.		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	1
42	Относительное	А)законами		ОПК-1.1;	У, З, В	1

.	понижение давления пара растворителя над раствором определяется	Коновалова б) законом Рауля в) законом действующих масс г) правилом рычага		ОПК-1.2; ОПК-1.3		
43.	Какие системы относятся к эмульсиям?	а) жидкость – газ; б) жидкость – твёрдое; в) жидкость – жидкость; г) твёрдое – газ.		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	1
44.	Какие системы относятся к суспензиям?	а) твёрдое – газ; б) жидкость – газ; в) жидкость – жидкость; г) твёрдое – жидкость		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	1
45.	Седиментация – это:	а) агрегация, слипание частиц; б) осаждение частиц; в) разукрупнение частиц; г) взаимодействие частиц с растворителем.		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	1
46.	Коагуляция частиц – это:	а) осаждение; б) слипание, укрупнение; в) разукрупнение, расщепление; г) удерживание частиц в объёме жидкости		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	1
47.	Как заряжена мицелла?	а) имеет только положительный заряд; б) имеет только отрицательный заряд; в) может иметь и положительный и отрицательный заряд; г) не имеет заряда.		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	1
48.	Растворы, имеющие одинаковое осмотическое давление называются	а) изотонические; б) гипотонические; в) гипертонические; г) изотермические.		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	1
49.	Поглощение газообразного или	а) хемосорбция ; б) адсорбция ; в) абсорбция ;		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	1

	растворенного вещества поверхностью твердого тела или жидкости:	г) десорбция;				
50	Свойства растворов ,зависящее не от того, какое вещество растворено в данном растворителе, а от того, какова концентрация этого вещества называют	а) истинными б) коллоидными в) коллигативными г)высокомолекулярными		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	2

6.Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации открытого типа

п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1	Что называется металлами ?			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	5
2	Дайте понятие электрофореза			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	5
3	Чем можно нарушить устойчивость коллоидного раствора?			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	5
4	На чем основан конденсационный метод?			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	5
5	Что такое			ОПК-1.1;	У, З, В	5

	электронный баланс ?			ОПК-1.2; ОПК-1.3		
6	Что такое химическая коррозия ?			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	5
7	Гидолиз солей- это			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	5
8	Что называется электролитами ?			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	5
9	Каким законом выражается зависимость скорости реакции от концентрации?			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	7
10.	Перечислите Основные положения теории Бутлерова строения основные			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	5
11	В какие реакции могут вступать органические соединения?			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	5
12	Как классифицируются органические соединения в зависимости от строения углеродной цепи			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	5
13.	Какие соединения называются углеводородами?			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	5
14.	Какие углеводороды называются алканами?			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	5
15.	У каких атомов углерода легче замещается водород?			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	7
16.	Что называется алкенами?			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	5
17	В какие реакции вступают			ОПК-1.1; ОПК-1.2;	У, З, В	7

	алкены?			ОПК-1.3		
18	Дайте характеристику правила Марковникова			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	5
19	Какие реакции применяют для обнаружения непредельных углеводородов?			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	5
20.	Укажите свойства алкинов , которые отличают их от свойств алкенов.			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	5
21.	Что называется функциональной группой?			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	5
22	Какие вещества относятся к гидроксильным соединениям?			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	5
23	Дайте характеристику окисления спиртов			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	5
24.	Укажите как влияет количество гидроксильных групп на кислотные свойства спиртов.			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	5
25.	Что называется реакцией этерификации?			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	5
26	Какие вещества относятся к карбонильным соединениям ?			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	2
27.	Какой функциональной группой обусловлены химические свойства альдегидов и кетонов?			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	7
28.	Укажите, отличие			ОПК-1.1; ОПК-1.2;	У, З, В	7

	химических свойств кетонов от свойств альдегидов			ОПК-1.3		
29.	Что называется карбоновыми кислотами?			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	7
30	Укажите биологическое значение низших карбоновых кислот			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	5
31	Дайте характеристику двухосновным карбоновым кислотам			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	7
32.	Являются ли сильными кислотами карбоновые кислоты ?			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	5
33	Что значит незаменимые аминокислоты?			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	5
34	Какую функцию выполняют заменимые аминокислоты			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	5
35	Дайте характеристику биуретовой реакции			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	5
36.	Аминокислоты взаимодействуют друг с другом с образованием сложных высокомолекулярных соединений,которые называются…..			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	5
37	Укажите биологическую роль белков в живом организме			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	7
38	В чем особенности свойств липидов?			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	5

39	Какая реакция лежит в основе классификации углеводов?			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	4
40	Как классифицируются моносахариды в зависимости от числа углеродных атомов?			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	4
41	Что называется нуклеозидами ?			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	5
42	Объясните понатие «коллигативные свойства» растворов			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	5
43	Перечислите коллигативные свойства растворов			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	7
44	Дайте понятие диффузии в живом организме			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	5
45	В чем заключается биологическое значение осмоса ?			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	5
46	В чем заключается биологический смысл осмотического давления?			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	5
47	Что такое буферные системы?			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	5

48	Чем характеризуется буферный раствор?			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	5
49	Какие бывают буферные системы по составу ?		•	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	5
50	В чем особенности коллоидной защиты ?			ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	У, З, В	5

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Математика и матстатистика
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

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

ОПК- 1.1: демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Знает: основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, необходимые для решения типовых задач в профессиональной деятельности

Умеет: применять основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, необходимые для решения типовых задач в профессиональной деятельности

Владеет: навыками самостоятельной работы по освоению теоретического материала

ОПК- 1.2: использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Знает: основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики.

Умеет: выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментального исследования, для решения профессиональных задач, решать типовые задачи.

Владеет: навыками отыскания информационных источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.

ОПК- 1.3: применяет информационно - коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Знает: основные законы математических и естественных наук и информационно-коммуникационные технологий

Умеет: применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач

Владеет: навыками применения современного математического инструментария для решения прикладных задач

2. *Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущей и промежуточной аттестации*

Процедура оценивания	***Шкала и критерии оценки, балл (%)***	
Тестирование для проведения текущей аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего	Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 45-40 – верные ответы	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-20 баллов

в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин); Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин); Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).	составляют более 90% от общего количества; 39-22 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 21-0 – менее 50% правильных ответов. Выполнение обучающимся заданий № 3 оценивается по следующей балльной шкале: 40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов	Задание 2: 0-40 баллов Задание 3: 0-40 баллов **90 и более (отлично)** – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат. **70 и более (хорошо) –** ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **50 и более (удовлетворительно) –** ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **Менее 50 (неудовлетворительно)** – ответы неправильные или неполные.
Тестирование для проведения промежуточной аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин); Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин); Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).	Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 45-40 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 39-22 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 21-0 – менее 50% правильных ответов. Выполнение обучающимся заданий № 3 оценивается по следующей балльной шкале: 40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-20 баллов Задание 2: 0-40 баллов Задание 3: 0-40 баллов **90 и более (отлично)** – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат. **70 и более (хорошо) –** ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **50 и более (удовлетворительно) –** ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **Менее 50 (неудовлетворительно)** – ответы неправильные или неполные.

4. Оценочные материалы для проведения текущего контроля закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Упорядоченная	1. побочной		ОПК-1	Знать: основные	1

	совокупность элементов, у которых номер строки и номер столбца совпадают называется:	диагональю матрицы 2. ненулевой матрицей 3. главной диагональю матрицы 4. диагональной матрицей			математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Уметь: применять основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Владеть: навыками самостоятельной работы по освоению теоретического материала	
2.	При перестановке дух строк определитель…	1. не изменится 2. меняет свой знак 3. станет отрицательным 4. увеличится		ОПК-1	Знать: основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Уметь: применять основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Владеть: навыками самостоятельной работы по освоению теоретического материала	1
3	Когда существует обратная матрица ?	1. когда исходная матрица А квадратная 2. когда исходная матрица А невырожденная 3. когда исходная матрица А вырожденная 4. когда определитель исходной матрицы А		ОПК-1	Знать: основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Уметь:	2

		равен 0			применять основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Владеть: навыками самостоятельной работы по освоению теоретического материала	
4	Общее уравнение прямой имеет вид	1. $Ax+By+C=0$ 2. $y=kx+b$ 3. $\frac{x}{a}+\frac{y}{b}=1$ 4. $\cos\alpha x+\cos\beta y+p=0$ 5. $\begin{cases} x=x_0+a_1t \\ y=y_0+a_2t \end{cases}$		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментально го исследования, для решения профессиональных задач, решать типовые задачи. ***Владеть:*** навыками отыскания информационных источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	1
5	Угловой коэффициент прямой 6x+2y-5=0 равен:	1.-3 2.3 3.2 4.-6		ОПК-1	***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментально	2

					го исследования, для решения профессиональных задач, решать типовые задачи.	
6	Уравнение прямой, перпендикулярной прямой y = 2x + 3, является:	1.2x+y+1=0 2.-x-2y-5=0 3.x+3y+12=0 4.x+3y+4=0		ОПК-1	***Владеть:*** навыками отыскания информационных источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	3
7	С помощью, какой формулы, в основном, решаются задания по нахождению определенного интеграла	1. формулы Римана; 2. формулы Коши; 3. используя формулы преобразования интеграла 4. формулы Ньютона - Лейбница		ОПК-1	***Владеть:*** навыками отыскания информационных источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	1
8	Когда применяется метод интегрирования неопределенных интегралов по частям?	1. когда функция имеет квадратный корень; 2. не применяется данный метод нигде; 3. когда подынтегральное выражение содержит множители функций ln(x); arccos(x); arcsin (x); 4. функция гиперболическая.		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментального исследования, для решения профессиональных задач, решать типовые задачи. ***Владеть:*** навыками отыскания информационных источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	2
9	В какой точке функция $y= -3x^2+12x -5$ принимает наибольшее	1.-4 2. -2 3. 4 4. 2		ОПК-1	Знать: основные математические понятия, утверждения, соотношения и	5

	значение?				законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Уметь: применять основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Владеть: навыками самостоятельной работы по освоению теоретического материала	
10	Сумма частот признака равна:	1. объему выборки n 2. среднему арифметическому значений признака 3. нулю 4. единице		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментально го исследования, для решения профессиональных задач, решать типовые задачи. ***Владеть:*** навыками отыскания информационных источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	3
11	События А и В называются несовместными, если…	1. появление одного из них исключает появление другого события в одном и том же испытании; 2. если в результате		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории	1

		испытания появится хотя бы одно из указанных событий; 3. если их вероятности равны; 4. если появление события А не изменяет вероятность события В.			вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментального исследования, для решения профессиональных задач, решать типовые задачи. ***Владеть:*** навыками отыскания информационных источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	
12	В предложении заполнить пропущенное слово: «Варианта, которой соответствует наибольшая частота, называют ….. вариационного ряда».	1. модой; 2. медианой; 3. дисперсией; 4. вариантом.		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментального исследования, для решения профессиональных задач, решать типовые задачи. ***Владеть:*** навыками отыскания информационных источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	2

13	Вероятность совместного появления двух независимых событий А и В выражается формулой…	1. $\frac{P(A)}{P(B)}$; 2. $P(A)+P(B)$; 3. $P(A)\cdot P(B)$; 4. $P(A)\cdot P(B/A)$.		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментального исследования, для решения профессиональных задач, решать типовые задачи. ***Владеть:*** навыками отыскания информационных источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	2
14	Дана выборка 1,91; 1,88; 1,95; 1,91; 1,92; 1,90; 1,93. Тогда её мода равна...	1. 1,95; 2. 1,91; 3. 1,921; 4. 1,88.		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментального исследования, для решения профессиональных задач, решать типовые задачи. ***Владеть:*** навыками	4

					отыскания информационных источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	
15	Игральная кость бросается один раз. Тогда вероятность того, что на верхней грани выпадает 2 очка, равна…	1. 1; 2. $\frac{1}{3}$; 3. $\frac{1}{6}$; 4. 0,2.		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментального исследования, для решения профессиональных задач, решать типовые задачи. ***Владеть:*** навыками отыскания информационных источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	3
16	Вероятность достоверного события равна …	1. 1; 2. $\frac{1}{3}$; 3. 0; 4. 0,8.		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментально	1

					го исследования, для решения профессиональных задач, решать типовые задачи. ***Владеть:*** навыками отыскания информационных источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	

5. Оценочные материалы для проведения текущего контроля открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Если матрица имеет две одинаковые строки, то её определитель…	-		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментального исследования, для решения профессиональных задач, решать типовые задачи. ***Владеть:*** навыками отыскания информационных источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	2
2.	Произведение матрицы А размерностью 3х4 на матрицу В	-		ОПК-1	Знать: основные математические понятия, утверждения,	2

	существует, если размерность матрицы B равна				соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Уметь: применять основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Владеть: навыками самостоятельной работы по освоению теоретического материала	
3	Даны матрицы $\mathrm{A}=\begin{pmatrix}2 & -3\\ 1 & -1\end{pmatrix}$ и $\mathrm{B}=\begin{pmatrix}3 & 4\\ -2 & 1\end{pmatrix}$. Тогда сумма матриц $A+B$ равна	-		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментального исследования, для решения профессиональных задач, решать типовые задачи. ***Владеть:*** навыками отыскания информационных источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	2
4	Гиперболой называется	-		ОПК-1	Знать: основные математические понятия,	2

					утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Уметь: применять основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Владеть: навыками самостоятельной работы по освоению теоретического материала	
5	Составить уравнение эллипса, фокусы которого лежат на оси Ох, симметрично относительно начала координат, если большая ось равна 20, а эксцентриситет $\varepsilon = 0,6$.	-		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментального исследования, для решения профессиональных задач, решать типовые задачи. ***Владеть:*** навыками отыскания информационных источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	3
6	Парабола задана уравнением $y^2 = -4x$. Тогда	-		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии,	3

	уравнение директрисы имеет вид				линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментального исследования, для решения профессиональных задач, решать типовые задачи. ***Владеть:*** навыками отыскания информационных источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	
7	Угловой коэффициент касательной, проведенной к графику функции в некоторой точке, равен	-		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментального исследования, для решения профессиональных задач, решать типовые задачи. ***Владеть:*** навыками отыскания информационных источников для осуществления	2

					сбора, анализа и обработки информации.	
8	Для чего используют метод замены переменной (метод подстановки) интеграла?	-		ОПК-1	Знать: основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Уметь: применять основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Владеть: навыками самостоятельной работы по освоению теоретического материала	3
9	Чему равен неопределенный интеграл от 1?	-		ОПК-1	Знать: основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Уметь: применять основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Владеть: навыками самостоятельной работы по освоению теоретического материала	2
10	Частная производная по x первого порядка	-		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии,	3

	z'_x функции $z = e^{xy}$ равна…				линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментально го исследования, для решения профессиональны х задач, решать типовые задачи. ***Владеть:*** навыками отыскания информационных источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	
11	Полигон это…	-		ОПК-1	Знать: основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Уметь: применять основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Владеть: навыками самостоятельной работы по освоению теоретического материала	3
12	Случайные величины X и Y – независимы. D(X)			ОПК-1	Знать: основные математические понятия,	3

	= 5, D(Y) = 2. Используя свойства дисперсии, найдите D(2X+3Y):				утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Уметь: применять основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Владеть: навыками самостоятельной работы по освоению теоретического материала	
13	Выборка наблюдений, представленная в порядке возрастания, называется	-		ОПК-1	Знать: основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Уметь: применять основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Владеть: навыками самостоятельной работы по освоению теоретического материала	2
14	Частость это…	-		ОПК-1	Знать: основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики,	3

					Уметь: применять основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Владеть: навыками самостоятельной работы по освоению теоретического материала	

6. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Упорядоченная совокупность элементов, у которых номер строки и номер столбца совпадают называется:	1. побочной диагональю матрицы 2. ненулевой матрицей 3. главной диагональю матрицы 4. диагональной матрицей		ОПК-1	Знать: основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Уметь: применять основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Владеть: навыками самостоятельной работы по освоению теоретического материала	1

2.	При перестановке дух строк определитель…	1. не изменится 2. меняет свой знак 3. станет отрицательным 4. увеличится		ОПК-1	Знать: основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Уметь: применять основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Владеть: навыками самостоятельной работы по освоению теоретического материала	1
3.	Если к элементам любой строки прибавить соответствующие элементы другой строки, умноженные на любое число, то определитель	1. не изменится 2. умножится на это число 3. поменяет знак 4. увеличится		ОПК-1	Знать: основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Уметь: применять основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Владеть: навыками самостоятельной работы по освоению теоретического материала	1

4.	Когда существует обратная матрица ?	1. когда исходная матрица А квадратная 2. когда исходная матрица А невырожденная 3. когда исходная матрица А вырожденная 4. когда определитель исходной матрицы А равен 0		ОПК-1	Знать: основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Уметь: применять основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Владеть: навыками самостоятельной работы по освоению теоретического материала	1
5.	Такое свойство операций над матрицами как ассоциативность относительно сложения, можно записать в виде:	1.(A+B)+C=A+(B+C) 2.A+B=B+A 3.α(A+B)=αA+αA 4.(α+β)A=αA+βA		ОПК-1	Знать: основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Уметь: применять основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Владеть: навыками самостоятельной работы по освоению теоретического материала	1

6.	Сколько обратных матриц может существовать для данной?	1.только одна 2.ни одной или одна 3.любое количество 4.только две		ОПК-1	Знать: основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Уметь: применять основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Владеть: навыками самостоятельной работы по освоению теоретического материала	1
7.	При умножении матрицы А на матрицу В должно соблюдаться условие	1.число столбцов матрицы А должно равняться числу строк матрицы В 2.число столбцов матрицы А равно числу столбцов матрицы В 3.число строк матрицы А равно числу строк матрицы В 4.число строк матрицы А равно числу столбцов матрицы В		ОПК-1	Знать: основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Уметь: применять основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Владеть: навыками самостоятельной работы по освоению теоретического материала	1

8.	Что не относится к элементарным преобразованиям матрицы?	1.перестановка любых двух строк матрицы 2.умножение любой строки на производное, отличное от 0 число 3.сложение любой строки с другой строкой, умноженной на произвольное число, отличное от нуля 4.замена элементов строки (столбца) произвольными числами		ОПК-1	Знать: основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Уметь: применять основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Владеть: навыками самостоятельной работы по освоению теоретического материала	1
9.	Игральная кость бросается один раз. Тогда вероятность того, что на верхней грани выпадает 2 очка, равна…	1. 1; 2. $\frac{1}{3}$; 3. $\frac{1}{6}$; 4. 0,2.		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментального исследования, для решения профессиональных задач, решать типовые задачи. ***Владеть:*** навыками отыскания информационных источников для	1

					осуществления сбора, анализа и обработки информации.	
10.	Дана выборка 6; 7; 0; –2; 5; 1; –1; 5. Тогда её выборочная медиана равна…	1. 3; 2. 0; 3. 6; 4. 5.		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментального исследования, для решения профессиональных задач, решать типовые задачи. ***Владеть:*** навыками отыскания информационных источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	2
11.	Вероятность достоверного события равна …	1. 1; 2. $\frac{1}{3}$; 3. 0; 4. 0,8.		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и	1

					экспериментальн ого исследования, для решения профессиональн ых задач, решать типовые задачи. ***Владеть:*** навыками отыскания информационны х источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	
12.	Дана выборка 1,91; 1,88; 1,95; 1,91; 1,92; 1,90; 1,93. Тогда её мода равна...	1. 1,95; 2. 1,91; 3. 1,921; 4. 1,88.		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментальн ого исследования, для решения профессиональн ых задач, решать типовые задачи. ***Владеть:*** навыками отыскания информационны х источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	2
13.	Вероятность совместного появления двух независимых событий А и В выражается формулой…	1. $\frac{P(A)}{P(B)}$; 2. $P(A)+P(B)$; 3. $P(A)\cdot P(B)$; 4. $P(A)\cdot P(B/A)$.		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической	1

					статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментальн ого исследования, для решения профессиональн ых задач, решать типовые задачи. ***Владеть:*** навыками отыскания информационны х источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	
14.	В предложении заполнить пропущенное слово: «Варианта, которой соответствует наибольшая частота, называют ….. вариационного ряда».	1. модой; 2. медианой; 3. дисперсией; 4. вариантом.		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментальн ого исследования, для решения профессиональн ых задач, решать типовые задачи. ***Владеть:*** навыками отыскания информационны х источников для осуществления сбора, анализа и обработки	2

					информации.	
19.	События A и B называются несовместными, если…	1. появление одного из них исключает появление другого события в одном и том же испытании; 2. если в результате испытания появится хотя бы одно из указанных событий; 3. если их вероятности равны; 4. если появление события A не изменяет вероятность события B.		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментального исследования, для решения профессиональных задач, решать типовые задачи. ***Владеть:*** навыками отыскания информационных источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	2
20.	Общее уравнение прямой имеет вид	1. $Ax+By+C=0$ 2. $y=kx+b$ 3. $\frac{x}{a}+\frac{y}{b}=1$ 4. $\cos\alpha x+\cos\beta y+p=0$ 5. $\begin{cases} x=x_0+a_1t \\ y=y_0+a_2t \end{cases}$		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и	1

					экспериментальн ого исследования, для решения профессиональн ых задач, решать типовые задачи. ***Владеть:*** навыками отыскания информационны х источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	
21.	Угол между двумя прямыми находится по формуле	1. $\arccos \frac{A_1A_2 + B_1B_2}{\sqrt{A_1^2 + B_1^2} \cdot \sqrt{A_2^2 + B_2^2}}$ 2. $\cos \frac{A_1}{A_2}$ 3. $\cos \frac{\bar{a}_1 \cdot \bar{a}_2}{\lvert\bar{a}_1\rvert \cdot \lvert\bar{a}_2\rvert}$ 4. $\cos \frac{B_1}{B_2}$ 5. $\frac{1 - k_1k_2}{\sqrt{1 + k_1k_2}}$		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики.	1
22.	Угловой коэффициент прямой 6x+2y-5=0 равен:	1.-3 2.3 3.2 4.-6		ОПК-1	***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментальн ого исследования, для решения профессиональн ых задач, решать типовые задачи.	2
23.	Уравнение прямой, перпендикулярной прямой y = 2x + 3, является:	1.2x+y+1=0 2.-x-2y-5=0 3.x+3y+12=0 4.x+3y+4=0		ОПК-1	***Владеть:*** навыками отыскания информационны х источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	2

24.	Каноническое уравнение прямой на плоскости имеет вид	1. $Ax + By + C = 0$ 2. $\frac{x - x_0}{\lambda} = \frac{y - y_0}{m} = \frac{z - z_0}{n}$ 3. $\frac{x - x_0}{\lambda} = \frac{y - y_0}{m}$ 4. $\begin{cases} x = x_0 + \lambda \cdot t, \\ y = y_0 + m \cdot t \end{cases}$		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики.	1
25.	Укажите все верные частные производные второго порядка для функции $z = \ln(xy)$	1. $z''_{xx} = -\frac{1}{xy}$ 2. $z''_{xx} = -\frac{1}{x^2}$ 3. $z''_{yy} = -\frac{1}{xy}$ 4. $z''_{yy} = -\frac{1}{y^2}$ 5. $z''_{xy} = -\frac{1}{y^2}$ 6. $z''_{xy} = -\frac{1}{x^2}$ 7. $z''_{xy} = 0$		ОПК-1	***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментального исследования, для решения профессиональных задач, решать типовые задачи.	2
26.	Наименьшее значение функции $f(x,y) = x^2 + 2xy + 3y^2 - 2x + 2y + 5$ равно:	1. –2 2.–1 3.0 4.1 5.2		ОПК-1	***Владеть:*** навыками отыскания информационных источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	2
27.	Укажите частную производную по *x* первого порядка z'_x функции $z = e$	1. $y \cdot e^{xy}$ 2. $-y \cdot e^{xy}$ 3. $x \cdot e^{xy}$ 4. $-x \cdot e^{xy}$		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики.	2
28.	Укажите верные выражения для полного дифференциала *dz* функции *z = f(x, y)*	1. $dz = \frac{df}{dx}dx + \frac{df}{dy}dy$ 2. $dz = \frac{\partial f}{\partial x}dx + \frac{\partial f}{\partial y}dy$ 3. $dz = \frac{dz}{dx}dx + \frac{dz}{dy}dy$ 4. верный ответ отсутствует 5. $dz = \frac{dz}{dx}\partial x + \frac{dz}{dy}\partial y$ 6. $dz = f'_x dx + f'_y dy$		ОПК-1	***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментального исследования, для решения профессиональных задач, решать типовые задачи.	2

29.	Что называется интегрированием	1. операция нахождения интеграла; 2. преобразование выражения с интегралами; 3. операция нахождения производной; 4. предел приращения функции к приращению её аргумента		ОПК-1	***Владеть:*** навыками отыскания информационных источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	1
30.	Что является сегментом интегрирования?	1. круговая область, где интеграл существует; 2. промежуток, на котором необходимо проинтегрировать функцию; 3. корни существования подынтегральной функции; 4. подынтегральная функция		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики.	1
31.	До применения формулы Ньютона - Лейбница применяли данный метод, в данный момент он не используется, но является основным:	1.метод сведения к табличным интегралам; 2.метод определения интеграла, т.е. переход к пределу интегральных сумм; 3.метод геометрических преобразований; 4.метод Дирихле.		ОПК-1	***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментального исследования, для решения профессиональных задач, решать типовые задачи.	1
32.	С помощью, какой формулы, в основном, решаются задания по нахождению определенного интеграла	1. формулы Римана; 2. формулы Коши; 3. используя формулы преобразования интеграла 4. формулы Ньютона - Лейбница		ОПК-1	***Владеть:*** навыками отыскания информационных источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	1
33.	Когда применяется метод интегрирования неопределенных интегралов по частям?	1. когда функция имеет квадратный корень; 2. не применяется данный метод нигде; 3. когда подынтегральное выражение содержит множители функций ln(x); arccos(x); arcsin (x);		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать,	2

		4. функция гиперболическая.			обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментальн ого исследования, для решения профессиональн ых задач, решать типовые задачи. ***Владеть:*** навыками отыскания информационны х источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	
34.	Какие из следующих утверждений являются верными?	1.выборочное среднее является интервальной оценкой математического ожидания M(X), а выборочная дисперсия – интервальной оценкой дисперсии D(X) 2. выборочное среднее является точечной оценкой математического ожидания M(X), а выборочная дисперсия - интервальной оценкой дисперсии D(X) 3. выборочное среднее является точечной оценкой математического ожидания M(X), а выборочная дисперсия - точечной оценкой дисперсии D(X) 4. выборочное среднее является интервальной оценкой математического ожидания M(X), а выборочная дисперсия – точечной оценкой дисперсии D(X)		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментальн ого исследования, для решения профессиональн ых задач, решать типовые задачи. ***Владеть:*** навыками отыскания информационны х источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	2

35.	По выборке объема n=10 получена выборочная дисперсия D^*=90.Тогда уточненная выборочная дисперсия S^2 равна:	1. 100 2. 80 3. 90 4. 81		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментального исследования, для решения профессиональных задач, решать типовые задачи. ***Владеть:*** навыками отыскания информационных источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	2
36.	При увеличении объема выборки n и одном и том же уровне значимости а, ширина доверительного интервала	1. может как уменьшиться, так и увеличиться 2. уменьшается 3. не изменяется 4. увеличивается		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментального исследования, для решения профессиональных задач, решать	2

					типовые задачи. ***Владеть:*** навыками отыскания информационных источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	
37.	Статистической гипотезой называют:	1. предположение относительно статистического критерия 2. предположение относительно параметров или вида закона распределения генеральной совокупности 3. предположение относительно объема генеральной совокупности 4. предположение относительно объема выборочной совокупности		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментального исследования, для решения профессиональных задач, решать типовые задачи. ***Владеть:*** навыками отыскания информационных источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	2
38.	При проверке статистической гипотезы, ошибка первого рода - это:	1. принятие нулевой гипотезы, которая в действительности является неверной 2. отклонение альтернативной гипотезы, которая в действительности является верной 3. принятие альтернативной гипотезы, которая в действительности является неверной 4. отклонение нулевой		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории	2

		гипотезы, которая в действительности является верной			вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментальн ого исследования, для решения профессиональн ых задач, решать типовые задачи. ***Владеть:*** навыками отыскания информационны х источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	
39.	Мощность критерия – это:	1. вероятность не допустить ошибку второго рода 2. вероятность допустить ошибку второго рода 3. вероятность отвергнуть нулевую гипотезу, когда она неверна 4. вероятность отвергнуть нулевую гипотезу, когда она верна		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментальн ого исследования, для решения профессиональн ых задач, решать типовые задачи. ***Владеть:*** навыками отыскания информационны х источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	1

40.	Сумма частот признака равна:	1. объему выборки n 2. среднему арифметическому значений признака 3. нулю 4. единице		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментальн ого исследования, для решения профессиональн ых задач, решать типовые задачи. ***Владеть:*** навыками отыскания информационны х источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	3
41.	Чему равен неопределенный интеграл от 0?	1. 0; 2. 1; 3. x; 4. const C.		ОПК-1	Знать: основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Уметь: применять основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Владеть: навыками	1

					самостоятельной работы по освоению теоретического материала	
42.	С помощью какой универсальной подстановкой рационализируется тригонометрическая функция:	1. t=tg(x/2); 2. t=sin(2x); 3. t=tg(x); 4. t=cos(x+2).		ОПК-1	Знать: основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Уметь: применять основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Владеть: навыками самостоятельной работы по освоению теоретического материала	2
43.	Найдите наибольшее значение функции $y=\lg(100-x^2)$.	1. 10 2. 100 3. 2 4. 1		ОПК-1	Знать: основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Уметь: применять основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Владеть: навыками самостоятельной	5

					работы по освоению теоретического материала	
44.	В какой точке функция $y= -3x^2+12x -5$ принимает наибольшее значение?	1.-4 2. -2 3. 4 4. 2		ОПК-1	Знать: основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Уметь: применять основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Владеть: навыками самостоятельной работы по освоению теоретического материала	5
45.	Найдите наибольшее значение функции $y=x+\frac{4}{x}$ на отрезке [-3;-1].	1. - 3 2. -5 3. -1 4. - 4		ОПК-1	Знать: основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Уметь: применять основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Владеть: навыками	5

					самостоятельной работы по освоению теоретического материала	

7. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Рангом матрицы называется…	-		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментального исследования, для решения профессиональных задач, решать типовые задачи. ***Владеть:*** навыками отыскания информационных источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	2
2.	Если матрица имеет две одинаковые строки, то её определитель…	-		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и	2

					математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментальн ого исследования, для решения профессиональн ых задач, решать типовые задачи. ***Владеть:*** навыками отыскания информационны х источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	
3.	Произведение матрицы А размерностью 3х4 на матрицу В существует, если размерность матрицы В равна	-		ОПК-1	Знать: основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Уметь: применять основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Владеть: навыками самостоятельной работы по освоению теоретического материала	2
4.	Даны матрицы	-		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической	2

	$A=\begin{pmatrix}2 & -3\\ 1 & -1\end{pmatrix}$ и $B=\begin{pmatrix}3 & 4\\ -2 & 1\end{pmatrix}$. Тогда сумма матриц $A+B$ равна				геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментальн ого исследования, для решения профессиональн ых задач, решать типовые задачи. ***Владеть:*** навыками отыскания информационны х источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	
5.	Порядок определителя это…	-		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментальн ого исследования, для решения профессиональн ых задач, решать типовые задачи. ***Владеть:***	2

					навыками отыскания информационных источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	
6.	Минор определителя – это…	-		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментального исследования, для решения профессиональных задач, решать типовые задачи. ***Владеть:*** навыками отыскания информационных источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	2
7.	Алгебраическое дополнение каждого элемента равно:	-		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и	2

					математической статистики для проведения теоретического и экспериментальн ого исследования, для решения профессиональн ых задач, решать типовые задачи. ***Владеть:*** навыками отыскания информационны х источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	
8.	Разложением определителя по элементам строки называется …	-		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментальн ого исследования, для решения профессиональн ых задач, решать типовые задачи. ***Владеть:*** навыками отыскания информационны х источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	2
9.	Система линейных уравнений называется совместной, если она:	-		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры,	2

					математического анализа, теории вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментальн ого исследования, для решения профессиональн ых задач, решать типовые задачи. ***Владеть:*** навыками отыскания информационны х источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	
10.	Гиперболой называется	-		ОПК-1	Знать: основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Уметь: применять основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Владеть: навыками самостоятельной работы по освоению теоретического материала	2

11.	Составить уравнение эллипса, фокусы которого лежат на оси Ох, симметрично относительно начала координат, если большая ось равна 20, а эксцентриситет ε = 0,6.	-		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментальн ого исследования, для решения профессиональн ых задач, решать типовые задачи. ***Владеть:*** навыками отыскания информационны х источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	3
12	Составить уравнение параболы, вершина которой находится в начале координат, если парабола расположена в правой полуплоскости симметрично относительно Ох и ее параметр p = 3.	-		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментальн ого исследования, для решения профессиональн ых задач, решать	3

					типовые задачи. ***Владеть:*** навыками отыскания информационных источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	
13.	Дано уравнение кривой: $16x^2 - 9y^2 - 64x - 18y + 199 = 0$ Определить тип кривой.	-		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментального исследования, для решения профессиональных задач, решать типовые задачи. ***Владеть:*** навыками отыскания информационных источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	3
14.	Парабола задана уравнением $y^2 = - 4x$. Тогда уравнение директрисы имеет вид	-		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории	3

					вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментальн ого исследования, для решения профессиональн ых задач, решать типовые задачи. ***Владеть:*** навыками отыскания информационны х источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	
15.	Частная производная по х первого порядка z'_x функции $z = e^{xy}$ равна…	-		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментальн ого исследования, для решения профессиональн ых задач, решать типовые задачи. ***Владеть:*** навыками отыскания информационны х источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	3
16.	Частная производная по у первого порядка	-		ОПК-1	Знать: основные математические понятия, утверждения,	3

	z'_y функции $z = \cos\frac{x}{y}$ равна..				соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Уметь: применять основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Владеть: навыками самостоятельной работы по освоению теоретического материала	
17.	Производная по направлению $\frac{\partial f}{\partial \vec{n}}$ функции $f(x,y) = x^2 + y^3$, где $\angle(\vec{i},\vec{n}) = 30^0$ равна	-		ОПК-1	Знать: основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Уметь: применять основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Владеть: навыками самостоятельной работы по освоению теоретического материала	4
18.	Чему равен неопределенный интеграл от 1?	-		ОПК-1	Знать: основные математические понятия, утверждения, соотношения и	2

					законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Уметь: применять основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Владеть: навыками самостоятельной работы по освоению теоретического материала	
19.	Чему равен неопределенный интеграл sin(x) ?	-		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментальн ого исследования, для решения профессиональн ых задач, решать типовые задачи. ***Владеть:*** навыками отыскания информационны х источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	2

20.	Для чего используют метод замены переменной (метод подстановки) интеграла?	-		ОПК-1	Знать: основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Уметь: применять основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Владеть: навыками самостоятельной работы по освоению теоретического материала	3
21.	Полигон это…	-		ОПК-1	Знать: основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Уметь: применять основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Владеть: навыками самостоятельной работы по освоению теоретического материала	3

22.	Для чего при проверке гипотезы о равенстве средних двух совокупностей должна быть проведена вспомогательная процедура?	-		ОПК-1	Знать: основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Уметь: применять основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Владеть: навыками самостоятельной работы по освоению теоретического материала	З
23.	Что представляет собой критическая область?	-		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментальн ого исследования, для решения профессиональн ых задач, решать типовые задачи. ***Владеть:*** навыками отыскания информационны х источников для	З

					осуществления сбора, анализа и обработки информации.	
24.	Какое распределение используются при проверке гипотезы о числовом значении математического ожидания при неизвестной дисперсии?	-		ОПК-1	Знать: основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Уметь: применять основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Владеть: навыками самостоятельной работы по освоению теоретического материала	2
25.	Может ли неизвестная дисперсия случайной величины выйти за границы, установленные при построении ее доверительного интервала с доверительной вероятностью γ ?	-		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментальн ого исследования, для решения профессиональн ых задач, решать типовые задачи.	2

					Владеть: навыками отыскания информационных источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	
26.	К методам интегрирования относятся:	-		ОПК-1	Знать: основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Уметь: применять основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Владеть: навыками самостоятельной работы по освоению теоретического материала	З
27.	Интегральная сумма – это…	-		ОПК-1	Знать: основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Уметь: применять основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и	З

					математической статистики, Владеть: навыками самостоятельной работы по освоению теоретического материала	
28.	Стрелок попадает в цель в среднем в 8 случаях из 10. Найдите вероятность, что, сделав три выстрела, он два раза попадет	-		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментальн ого исследования, для решения профессиональн ых задач, решать типовые задачи. ***Владеть:*** навыками отыскания информационны х источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	З
29.	Для проверки на всхожесть было посеяно 2000 семян, из которых 1700 проросло. Определите вероятность р прорастания отдельного семени в этой партии и количество семян в среднем (назовем это число М), которое взойдет из каждой тысячи посеянных	-		ОПК-1	Знать: основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Уметь: применять основные математические понятия, утверждения,	З

					соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Владеть: навыками самостоятельной работы по освоению теоретического материала	
30.	Если имеется группа из n несовместных событий Hi, в сумме составляющих все пространство, и известны вероятности P(Hi), а событие A может наступить после реализации одного из Hi и известны вероятности P(A/Hi), то P (A) вычисляется по формуле:	-		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментальн ого исследования, для решения профессиональн ых задач, решать типовые задачи. ***Владеть:*** навыками отыскания информационны х источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	2
31.	Случайные величины X и Y – независимы. D(X) = 5, D(Y) = 2. Используя свойства дисперсии, найдите D(2X+3Y):			ОПК-1	Знать: основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Уметь:	3

					применять основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Владеть: навыками самостоятельной работы по освоению теоретического материала	
32.	Проводится n<10 независимых испытаний, в которых вероятность наступления события А равна р. Верно ли, что вероятность того, что событие А наступит М раз, вычисляется по формуле Бернулли:	-		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментальн ого исследования, для решения профессиональн ых задач, решать типовые задачи. ***Владеть:*** навыками отыскания информационны х источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	2
33.	Студенту предлагают 6 вопросов и на каждый вопрос 4 ответа, из которых один верный, и просят дать верные	-		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории	4

	ответы. Студент не подготовился и выбирает ответы наугад. Найдите вероятность того, что он правильно ответит ровно на половину вопросов (С точностью до 3-х знаков после запятой):				вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментальн ого исследования, для решения профессиональн ых задач, решать типовые задачи. ***Владеть:*** навыками отыскания информационны х источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	
34.	Бросается 5 монет. Найдите вероятность того, что три раза выпадет герб:	-		ОПК-1	Знать: основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Уметь: применять основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Владеть: навыками самостоятельной работы по освоению теоретического материала	4
35.	Выборка наблюдений,	-		ОПК-1	Знать: основные математические	2

	представленная в порядке возрастания, называется				понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Уметь: применять основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Владеть: навыками самостоятельной работы по освоению теоретического материала	
36.	Интервальная таблица это…	-		ОПК-1	Знать: основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Уметь: применять основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Владеть: навыками самостоятельной работы по освоению теоретического материала	2
37.	Количество наблюдений, попавших в	-		ОПК-1	Знать: основные математические понятия,	2

	заданный интервал интервальной таблицы, называется…				утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Уметь: применять основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Владеть: навыками самостоятельной работы по освоению теоретического материала	
38.	Частость это…	-		ОПК-1	Знать: основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Уметь: применять основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Владеть: навыками самостоятельной работы по освоению теоретического материала	3
39.	График эмпирического распределения для наблюдений	-		ОПК-1	Знать: основные математические понятия, утверждения,	2

	непрерывного типа называется…				соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Уметь: применять основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Владеть: навыками самостоятельной работы по освоению теоретического материала	
40.	Чем шире доверительный интервал, тем оценка генерального параметра…	-		ОПК-1	Знать: основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Уметь: применять основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Владеть: навыками самостоятельной работы по освоению теоретического материала	2
41.	Угловой коэффициент касательной, проведенной к графику функции в	-		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры,	2

	некоторой точке, равен				математического анализа, теории вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментальн ого исследования, для решения профессиональн ых задач, решать типовые задачи. ***Владеть:*** навыками отыскания информационны х источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	
42.	Дифференциал постоянной равен…	-		ОПК-1	Знать: основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Уметь: применять основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Владеть: навыками самостоятельной работы по освоению теоретического материала	2

43.	Функция нескольких переменных является дифференцируемой, если	-		ОПК-1	***Знать:*** основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики. ***Уметь:*** выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментальн ого исследования, для решения профессиональн ых задач, решать типовые задачи. ***Владеть:*** навыками отыскания информационны х источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации.	2
44.	Указать полное приращение функции f(x;y)	-		ОПК-1	Знать: основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Уметь: применять основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Владеть: навыками	3

					самостоятельной работы по освоению теоретического материала	
45.	Для отыскания условного экстремума функции нескольких переменных можно применять	-		ОПК-1	Знать: основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Уметь: применять основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, Владеть: навыками самостоятельной работы по освоению теоретического материала	З

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Информатика
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

ОПК-1.1- Демонстрирует знание основных законов математических, естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области
производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Знать: основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин,
Уметь: применять базовые математические знания для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Владеть: навыками самостоятельной работы по освоению теоретического материала

ОПК-1.2- Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Знать: основные законы естественнонаучных дисциплин

Уметь: строить модели, проводить их анализ

Владеть: навыками решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

ОПК-1.3- Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки хранения сельскохозяйственной продукции
Знать: основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией.
Уметь: аналитически осмысливать основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; научно обосновывать и применять на практике навыки работы с компьютером как средством управления информацией и решения профессиональных задач.
Владеть: навыками применения информационно - коммуникационных технологий.

УК-1.1- Выполняет поиск необходимой информации
Знать: современные технологии поиска, обработки, хранения и использования профессионально значимой информации; основные источники получения информации в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Уметь: использовать современные средства систем автоматизированного проектирования и информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности в области
производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Владеть: средствами поиска необходимой информации

УК-1.2 -Критически анализирует информацию и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи

Знать: основные средства и методы сбора и обработки данных

Уметь: анализировать информацию профессионального содержания в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Владеть: навыками анализа информации, ее обработки, систематизации для решения

поставленной задачи

УК-1.3 -Применяет системный подход для решения поставленных задач

Знать: различные подходы для решения задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Уметь: осуществлять системный подход для решения поставленных задач;

Владеть: навыками систематизации данных и информации, необходимых для профессиональной деятельности

1. Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущей и промежуточной аттестации

Процедура оценивания	***Шкала и критерии оценки, балл (%)***	
Тестирование для проведения текущей аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин); Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин); Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).	Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов. Выполнение обучающимся заданий № 3 оценивается по следующей балльной шкале: 40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-20 баллов Задание 2: 0-40 баллов Задание 3: 0-40 баллов **90 и более (отлично)** – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат. **70 и более (хорошо) –** ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **50 и более (удовлетворительно) –** ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **Менее 50 (неудовлетворительно)** – ответы неправильные или неполные.
Тестирование для проведения промежуточной аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин); Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин); Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).	Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов. Выполнение обучающимся заданий № 3 оценивается по следующей балльной шкале: 40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-20 баллов Задание 2: 0-40 баллов Задание 3: 0-40 баллов **90 и более (отлично)** – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат. **70 и более (хорошо) –** ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **50 и более (удовлетворительно) –** ответ в основном правильный,

		логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **Менее 50 (неудовлетворительно)** – ответы неправильные или неполные.

4. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1	1. Как называется группа файлов, которая хранится отдельной группой и имеет собственное имя?	А) Байт Б) Каталог В) Дискета		ОПК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин	1
2	Какие символы разрешается использовать в имени файла или имени директории в Windows?	А) Цифры и только латинские буквы Б) Латинские, русские букву и цифры В) Русские и латинские буквы		ОПК-1.1 ОПК-1.3 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией. ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	1
3	Выберите имя файла anketa с расширением txt.	А) Anketa. txt. Б) Anketa txt/ В) Anketa. txt		ОПК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин	1

		Г) Anketa/txt.		ОПК-1.3	***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией.	
4	Какое наибольшее количество символов имеет имя файла или каталога в Windows?	А) 600 Б) 10 В) 8 Г) 255		ОПК-1.1 ОПК-1.3 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией. ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	1
5	Что обеспечивает система электронного документооборота?	А) Перевод документов, созданных рукописным способом, в электронный вид Б) Управление документами, созданными в электронном виде В) Автоматизацию деятельности компании		ОПК-1.1 ОПК-1.3 УК-1.3	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией. ***Владеть:*** навыками систематизации данных и инфор-	1

					мации, необходимых для профессиональной деятельности	
6	Информатика – это (исключить лишнее понятие):	а) это область человеческой деятельности, связанная с процессами преобразования информации с помощью компьютеров и их взаимодействием со средой применения. б) это наука, изучающая структуру и наиболее общие свойства информации, ее поиск, хранение, передачу и обработку с применением ЭВМ. в) комплексная научная и инженерная дисциплина, изучающая все аспекты разработки, проектирования, создания, оценки, функционирования компьютерных систем переработки информации, их применения и воздействия на различные области человеческой деятельности. г) технологические операции с научно-технической информацией, документалистика,		ОПК-1.1 УК-1.1 ОПК-1.3	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией.	1

		библиотечное дело, хранение и обработка материалов научных исследований.				
7	Что такое кибернетика?	а) наука об искусственном интеллекте. б) наука об общих закономерностях процессов управления и передачи информации в машинах, живых организмах и обществе. в) наука об ЭВМ. г) наука о формах и законах человеческого мышления.		ОПК-1.1 ОПК-1.2 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** основные законы естественнонаучных дисциплин ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	1
8	Программа – это:	а) игры, предназначенные для использования на компьютере. б) набор инструкций на машинном языке, который хранится в виде файла на магнитном диске и по команде пользователя загружается в компьютер для выполнения. в) набор инструкций, предназначенный для запуска компьютера. г) набор инструкций, предназначенный для работы компьютера.		ОПК-1.1 ОПК-1.3 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией. ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	1
9	Кто является основоположником отечест-	а) С.А. Лебедев б) М.В. Ломоносов		УК-1.2	***Знать:*** основные средства и методы сбора и	1

	венной вычислительной техники?	в) П.Л. Чебышев г) Н.И. Лобачевский			обработки данных	
10	В таблицу базы данных СКЛАД, содержащую 5 столбцов информации о товаре (наименование, поставщик, количество, дата окончания срока хранения, цена), внесена информация о 25 видах товара. Количество записей в таблице равно …	а) 25 б) 5 в) 125 г) 30		УК-1.2 ОПК-1.3	***Знать:*** основные средства и методы сбора и обработки данных ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией.	1
11	В СУБД MS Access не существует запрос на _____ данных.	а) создание б) обновление в) удаление г) добавление		ОПК-1.1 ОПК-1.2	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** основные законы естественнонаучных дисциплин	1
12	Для какой системы счисления были приспособлены первые семикосточковые счеты?	А) Для семеричной; Б) для двоичной; В) для десятичной; Г) для унарной.		ОПК-1.1 ОПК-1.3 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией. ***Владеть:*** средствами поиска	

					необходимой информации	
13	Что такое микропроцессор?	А) Интегральная микросхема, которая выполняет поступающие на ее вход команды (например, вычисление) и управляет работой машины; Б) устройство для хранения той информации, которая часто используется в работе; В) устройство для вывода текстовой или графической информации; Г) устройство для ввода алфавитно-цифровых данных.		ОПК-1.1 ОПК-1.2 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** основные законы естественнонаучных дисциплин ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	1
14	К устройствам накопления информации относится:	А) принтер Б) процессор В) ПЗУ Г) ВЗУ		ОПК-1.1 ОПК-1.3 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией. ***Владеть:*** средствами поиска необходимой	1

					информации	
15	Что из перечисленного не относится к программным средствам?	А) Системное программирование Б) драйвер В) процессор Г) текстовые и графические редакторы		ОПК-1.1 ОПК-1.3 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией. ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	1
16	При помощи каких программ осуществляется отправка и получение электронной почты?	А) Outlook Express Б) The Bat! В) QuickTime		ОПК-1.1 ОПК-1.2	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** основные законы естественнонаучных дисциплин	1
17	Лазерные диски CD/DVD-R предназначены:	А) только для чтения содержащейся на нем информации; запись данных на лазерные диски осуществляется при их изготовлении Б) для однократной записи; стереть или исправить записанные на данный диск данные невозможно В) для многократной переза-		УК-1.2 ОПК-1.3	***Знать:*** основные средства и методы сбора и обработки данных ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией.	1

		писи информации				
18	Что выступает в роли рабочей станции при подключении к Интернету?	А) персональный компьютер Б) сервер В) роутер		ОПК-1.1 ОПК-1.2	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** основные законы естественнонаучных дисциплин	1
19	Буфер обмена служит для:	А) хранения информации об объектах, которые подлежат перемещению или копированию Б) перемещения информации В) хранения информации, которая подлежит удалению		ОПК-1.1 ОПК-1.2	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** основные законы естественнонаучных дисциплин	1
20	Как возникает вирус в ПК?	А) сам по себе Б) попадая извне с какими-либо программами В) попадая извне вместе с электронными сообщениями		ОПК-1.1 ОПК-1.2 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** основные законы естественнонаучных дисциплин ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	1
21	Отправленное Вами по электронной почте письмо:	А) сразу попадает непосредственно адресату Б) попадает на почтовый сервер провайдера В) остается в Вашем компью-		УК-1.2 ОПК -1.3	***Знать:*** основные средства и методы сбора и обработки данных ***Знать:*** основные методы, способы и средства полу-	1

		тере до момента получения почты адресатом			чения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией.	
22	Для чего служит оперативная память?	А) Временного хранения программ и данных Б) Постоянного хранения программ и данных В) Для записи программ и данных на носители		УК-1.2	***Знать:*** основные средства и методы сбора и обработки данных	1
23	Что применяется для защиты информации?	А) специальные программы, ограничивающие доступ к информации, устанавливающие пароль для входа в систему, устанавливающие блокировку аппаратных средств Б) шифровальные программы В) копирование информации с применением различных технических и программных средств		ОПК-1.1 ОПК-1.2 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** основные законы естественнонаучных дисциплин ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	1
24	Тактовая частота…	А) указывает, сколько элементарных операций микропроцессор выполняет в единицу времени Б) определяет число двоичных разрядов информации, обрабатываемых		ОПК-1.1 ОПК-1.2 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** основные законы естественнонаучных дисциплин	1

		(или передаваемых) за один такт			***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	
25	Потеря информации происходит из-за:	А) импульсных помех электропитания Б) действия компьютерных вирусов В) неисправной аппаратной части ПК Г) все ответы правильные		УК-1.2 ОПК-1.3	***Знать:*** основные средства и методы сбора и обработки данных ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией.	1

5. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Драйвер – это…	-		ОПК-1.1 ОПК-1.3	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией. ***Владеть:*** сред-	5

				УК-1.1	ствами поиска необходимой информации	
2.	Перечислите устройства для ввода информации на ПК	-		ОПК-1.1 ОПК-1.3 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией. ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	5
3.	Информация это - ….	-		ОПК-1.1 ОПК-1.3	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией.	5
4.	Алгоритм это -….	-		ОПК-1.1 ОПК-1.3	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления	5

				УК-1.1	информацией. ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	
5.	Перечислите устройства вывода информации с ПК	-		ОПК-1.1 ОПК-1.3 УК-1.3	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией. ***Владеть:*** навыками систематизации данных и информации, необходимых для профессиональной деятельности	5
6.	Система счисления – это…	-		ОПК-1.1 УК-1.1 ОПК-1.3	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией.	5
7.	Прикладное программное обеспечение - это - …	-		ОПК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и обще-	5

				ОПК-1.2 УК-1.1	профессиональных дисциплин ***Владеть:*** основные законы естественнонаучных дисциплин ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	
8.	Перечислите устройства передачи информации на ПК	-		ОПК-1.1 ОПК-1.3 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией. ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	5
9.	Электронная таблица – это …	-		УК-1.2	***Знать:*** основные средства и методы сбора и обработки данных	5
10.	Информационное общество - это - …	-		УК-1.2 ОПК-1.3	***Знать:*** основные средства и методы сбора и обработки данных ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией.	5

11.	Адаптер - это	-		ОПК-1.1 ОПК-1.2	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** основные законы естественнонаучных дисциплин	5
12	Активная ячейка - в Excel это	-		ОПК-1.1 ОПК-1.3 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией. ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	5
13.	Антивирусная программа - это	-		ОПК-1.1 ОПК-1.2 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** основные законы естественнонаучных дисциплин ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	5
14.	Байт - это	-		ОПК-1.1 ОПК-1.3	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, пере-	5

				УК-1.1	работки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией. ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	
15.	Бит - это	-		ОПК-1.1 ОПК-1.3 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией. ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	5
16	Блокнот - это	-		ОПК-1.1 ОПК-1.2	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** основные законы естественнонаучных дисциплин	5
17.	Какое высказывание называется простым, а какое сложным?	-		УК-1.2 ОПК-1.3	***Знать:*** основные средства и методы сбора и обработки данных ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией.	5

18.	Вирус - это	-		ОПК-1.1 ОПК-1.2	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** основные законы естественнонаучных дисциплин	5
19.	Внешняя память - это	-		ОПК-1.1 ОПК-1.2	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** основные законы естественнонаучных дисциплин	5
20	Интернет - это	-		ОПК-1.1 ОПК-1.2 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** основные законы естественнонаучных дисциплин ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	5
21	Гигабайт - это	-		УК-1.2 ОПК - 1.3	***Знать:*** основные средства и методы сбора и обработки данных ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией.	5
22	Внутренняя память компьютера - это	-		УК-1.2	***Знать:*** основные средства и методы сбора и обработки дан-	5

					ных	
23	Информационная культура общества предполагает:	-		ОПК-1.1 ОПК-1.2 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** основные законы естественнонаучных дисциплин ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	5
24	На рынке информационных услуг подлежат продаже и обмену:	-		ОПК-1.1 ОПК-1.2 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** основные законы естественнонаучных дисциплин ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	5
25	Кибернетика — это:	-		УК-1.2 ОПК-1.3	***Знать:*** основные средства и методы сбора и обработки данных ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией.	5

6. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)

1.	1. Как называется группа файлов, которая хранится отдельной группой и имеет собственное имя?	А) Байт Б) Каталог В) Дискета		ОПК-1.1 ОПК-1.3 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией. ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	1
2.	Какие символы разрешается использовать в имени файла или имени директории в Windows?	А) Цифры и только латинские буквы Б) Латинские, русские букву и цифры В) Русские и латинские буквы		ОПК-1.1 ОПК-1.3 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией. ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	1
3.	Выберите имя файла anketa с расширением txt.	А) Anketa. txt. Б) Anketa txt/ В) Anketa. txt Г) Anketa/txt.		ОПК-1.1 ОПК-1.3	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Знать:*** основные методы, способы и средства полу-	1

					чения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией.	
4.	Какое наибольшее количество символов имеет имя файла или каталога в Windows?	А) 600 Б) 10 В) 8 Г) 255		ОПК-1.1 ОПК-1.3 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией. ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	1
5.	Что обеспечивает система электронного документооборота?	А) Перевод документов, созданных рукописным способом, в электронный вид Б) Управление документами, созданными в электронном виде В) Автоматизацию деятельности компании		ОПК-1.1 ОПК-1.3 УК-1.3	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией. ***Владеть:*** навыками систематизации данных и информации, необходимых для	1

					профессиональной деятельности	
6.	Информатика – это (исключить лишнее понятие):	а) это область человеческой деятельности, связанная с процессами преобразования информации с помощью компьютеров и их взаимодействием со средой применения. б) это наука, изучающая структуру и наиболее общие свойства информации, ее поиск, хранение, передачу и обработку с применением ЭВМ. в) комплексная научная и инженерная дисциплина, изучающая все аспекты разработки, проектирования, создания, оценки, функционирования компьютерных систем переработки информации, их применения и воздействия на различные области человеческой деятельности. г) технологические операции с научно-технической информацией, документалистика, библиотечное дело, хранение и		ОПК-1.1 УК-1.1 ОПК-1.3	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией.	1

		обработка материалов научных исследований.				
7.	Что такое кибернетика?	а) наука об искусственном интеллекте. б) наука об общих закономерностях процессов управления и передачи информации в машинах, живых организмах и обществе. в) наука об ЭВМ. г) наука о формах и законах человеческого мышления.		ОПК-1.1 ОПК-1.2 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** навыками анализа результатов математических расчетов биологических моделей ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	1
8.	Программа – это:	а) игры, предназначенные для использования на компьютере. б) набор инструкций на машинном языке, который хранится в виде файла на магнитном диске и по команде пользователя загружается в компьютер для выполнения. в) набор инструкций, предназначенный для запуска компьютера. г) набор инструкций, предназначенный для работы компьютера.		ОПК-1.1 ОПК-1.3 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией. ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	1
9.	Кто является основоположником отечественной вычислительной тех-	а) С.А. Лебедев б) М.В. Ломоносов в) П.Л. Чебышев г) Н.И. Лобачев-		УК-1.2	***Знать:*** основные средства и методы сбора и обработки данных	1

	ники?	ский				
10	В таблицу базы данных СКЛАД, содержащую 5 столбцов информации о товаре (наименование, поставщик, количество, дата окончания срока хранения, цена), внесена информация о 25 видах товара. Количество записей в таблице равно …	а) 25 б) 5 в) 125 г) 30		УК-1.2 ОПК-1.3	***Знать:*** основные средства и методы сбора и обработки данных ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией.	1
11.	В СУБД MS Access не существует запрос на _____ данных.	а) создание б) обновление в) удаление г) добавление		ОПК-1.1 ОПК-1.2	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** навыками анализа результатов математических расчетов биологических моделей	1
12.	Для какой системы счисления были приспособлены первые семикосточковые счеты?	А) Для семеричной; Б) для двоичной; В) для десятичной; Г) для унарной.		ОПК-1.1 ОПК-1.3 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией. ***Владеть:*** средствами поиска	1

					необходимой информации	
13.	Что такое микропроцессор?	А) Интегральная микросхема, которая выполняет поступающие на ее вход команды (например, вычисление) и управляет работой машины; Б) устройство для хранения той информации, которая часто используется в работе; В) устройство для вывода текстовой или графической информации; Г) устройство для ввода алфавитно-цифровых данных.		ОПК-1.1 ОПК-1.2 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** навыками анализа результатов математических расчетов биологических моделей ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	1
14.	К устройствам накопления информации относится:	А) принтер Б) процессор В) ПЗУ Г) ВЗУ		ОПК-1.1 ОПК-1.3 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией. ***Владеть:*** средствами поиска необходимой	1

					информации	
15.	Что из перечисленного не относится к программным средствам?	А) Системное программирование Б) драйвер В) процессор Г) текстовые и графические редакторы		ОПК-1.1 ОПК-1.3 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией. ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	1
16.	При помощи каких программ осуществляется отправка и получение электронной почты?	А) Outlook Express Б) The Bat! В) QuickTime		ОПК-1.1 ОПК-1.2	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** навыками анализа результатов математических расчетов биологических моделей	1
17.	Лазерные диски CD/DVD-R предназначены:	А) только для чтения содержащейся на нем информации; запись данных на лазерные диски осуществляется при их изготовлении Б) для однократной записи; стереть или исправить записанные на данный диск данные невозможно		УК-1.2 ОПК-1.3	***Знать:*** основные средства и методы сбора и обработки данных ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией.	1

		В) для многократной перезаписи информации				
18.	Что выступает в роли рабочей станции при подключении к Интернету?	А) персональный компьютер Б) сервер В) роутер		ОПК-1.1 ОПК-1.2	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** навыками анализа результатов математических расчетов биологических моделей	1
19.	Буфер обмена служит для:	А) хранения информации об объектах, которые подлежат перемещению или копированию Б) перемещения информации В) хранения информации, которая подлежит удалению		ОПК-1.1 ОПК-1.2	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** навыками анализа результатов математических расчетов биологических моделей	1
20	Как возникает вирус в ПК?	А) сам по себе Б) попадая извне с какими-либо программами В) попадая извне вместе с электронными сообщениями		ОПК-1.1 ОПК-1.2 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** навыками анализа результатов математических расчетов биологических моделей ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	1
21	Отправленное Вами по элек-	А) сразу попадает непосредст-		УК-1.2	***Знать:*** основные средства и	1

	тронной почте письмо:	венно адресату Б) попадает на почтовый сервер провайдера В) остается в Вашем компьютере до момента получения почты адресатом		ОПК -1.3	методы сбора и обработки данных ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией.	
22.	Для чего служит оперативная память?	А) Временного хранения программ и данных Б) Постоянного хранения программ и данных В) Для записи программ и данных на носители		УК-1.2	***Знать:*** основные средства и методы сбора и обработки данных	1
23.	Что применяется для защиты информации?	А) специальные программы, ограничивающие доступ к информации, устанавливающие пароль для входа в систему, устанавливающие блокировку аппаратных средств Б) шифровальные программы В) копирование информации с применением различных технических и программных средств		ОПК-1.1 ОПК-1.2 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** навыками анализа результатов математических расчетов биологических моделей ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	1
24.	Тактовая частота…	А) указывает, сколько элементарных операций микропроцессор выполняет в единицу времени Б) определяет		ОПК-1.1 ОПК-1.2	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** навы-	1

		число двоичных разрядов информации, обрабатываемых (или передаваемых) за один такт		УК-1.1	ками анализа результатов математических расчетов биологических моделей ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	
25.	Потеря информации происходит из-за:	А) импульсных помех электропитания Б) действия компьютерных вирусов В) неисправной аппаратной части ПК Г) все ответы правильные		УК-1.2 ОПК-1.3	***Знать:*** основные средства и методы сбора и обработки данных ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией.	1
26.	Применение векторной графики по сравнению с растровой:	А) не меняет способы кодирования изображения; Б) увеличивает объем памяти, необходимой для хранения изображения; В) не влияет на объем памяти, необходимой для хранения изображения, и на трудоемкость редактирования изображения; Г) сокращает объем памяти, необходимой для хранения изображения, и облегчает редак-		УК-1.2 ОПК-1.3	***Знать:*** основные средства и методы сбора и обработки данных ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией.	1

		тирование последнего.				
27.	Какой тип графического изображения вы будете использовать при редактировании цифровой фотографии?	А) растровое изображение Б) векторное изображение В) фрактальное изображение		ОПК-1.1 ОПК-1.2 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** навыками анализа результатов математических расчетов биологических моделей ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	1
28.	Что такое компьютерный вирус?	А) прикладная программа Б) системная программа В) программы, которые могут «размножаться» и скрытно внедрять свои копии в файлы, загрузочные секторы дисков и документы Г) база данных		ОПК-1.1 ОПК-1.2 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** навыками анализа результатов математических расчетов биологических моделей ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	1
29.	Большинство антивирусных программ выявляют вирусы по	А) алгоритмам маскировки Б) образцам их программного кода В) среде обитания Г) разрушающему воздействию		ОПК-1.1 ОПК-1.2 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** навыками анализа результатов математических расчетов биоло-	1

					гических моделей ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	
30	Архитектура компьютера — это	А) техническое описание деталей устройств компьютера Б) описание устройств для ввода-вывода информации В) описание программного обеспечения для работы компьютера Г) список устройств подключенных к ПК		УК-1.2 ОПК-1.3	***Знать:*** основные средства и методы сбора и обработки данных ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией.	1
31.	Устройство ввода информации с листа бумаги называется:	А) плоттер; Б) стример; В) драйвер; Г) сканер;		УК-1.2 ОПК-1.3	***Знать:*** основные средства и методы сбора и обработки данных ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией.	1
32.	Какое устройство ПК предназначено для вывода информации?	А) процессор Б) монитор В) клавиатура Г) магнитофон		УК-1.2 ОПК-1.3	***Знать:*** основные средства и методы сбора и обработки данных ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы	1

					работы с компьютером как средством управления информацией.	
33	Драйвер — это	А) устройство длительного хранения информации Б) программа, управляющая конкретным внешним устройством В) устройство ввода Г) устройство вывода		ОПК-1.1 ОПК-1.2 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** навыками анализа результатов математических расчетов биологических моделей ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	1
34.	Считая, что каждый символ кодируется одним байтом, определите, чему равен информационный объем следующего высказывания Жан-Жака Руссо: *Тысячи путей ведут к заблуждению, к истине – только один.*	А) 92 бита Б) 220 бит В) 456 бит Г) 512 бит		ОПК-1.1 ОПК-1.2 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** навыками анализа результатов математических расчетов биологических моделей ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	1
35	Точечный элемент экрана дисплея называется:	А) точкой Б) зерном люминофора В) пикселем Г) растром		ОПК-1.1 ОПК-1.2 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** навыками анализа результатов математических расчетов биоло-	1

					гических моделей ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	
36.	Какие существуют виды графических изображений?	А) плоские и объемные Б) растровые и векторные В) плохого или хорошего качества		ОПК-1.1 ОПК-1.2 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** навыками анализа результатов математических расчетов биологических моделей ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	1
37	Какая программа предназначена для создания растрового изображения?	А) MS Windows Б) MS Word В) MS Paint		ОПК-1.1 ОПК-1.2 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** навыками анализа результатов математических расчетов биологических моделей ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	1
38	Какой вид графики искажает изображение при масштабировании?	А) векторная графика Б) растровая графика В) деловая графика		ОПК-1.1 ОПК-1.2	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** навыками анализа результатов ма-	1

				УК-1.1	тематических расчетов биологических моделей ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	
39	Какие файлы заражают макро-вирусы?	А) исполнительные Б) графические и звуковые В) файлы документов Word и электронных таблиц Excel Г) html документы		ОПК-1.1 ОПК-1.2 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** навыками анализа результатов математических расчетов биологических моделей ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	1
40	Сканеры бывают:	А) горизонтальные и вертикальные Б) внутренние и внешние В) ручные, роликовые и планшетные Г) матричные, струйные и лазерные		ОПК-1.1 ОПК-1.2 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** навыками анализа результатов математических расчетов биологических моделей ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	1

7. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Сетевая топология — это:	-		ОПК-1.1 ОПК-1.3 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией. ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	5
2.	Что такое кластер?	-		ОПК-1.1 ОПК-1.3	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, перера-	5

				УК-1.1	ботки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией. ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	
3.	Данные — это:	-		ОПК-1.1 ОПК-1.3	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией.	5
4.	Что такое операционная система?	-		ОПК-1.1 ОПК-1.3	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с ком-	5

				УК-1.1	пьютером как средством управления информацией. ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	
5.	Какие существуют два класса компьютеров?	-		ОПК-1.1 ОПК-1.3 УК-1.3	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией. ***Владеть:*** навыками систематизации данных и информации, необходимых для профессиональной деятельности	5
6.	Что такое команда?	-		ОПК-1.1 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:***	5

				ОПК-1.3	средствами поиска необходимой информации ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией.	
7.	Как устроен компьютер?	-		ОПК-1.1 ОПК-1.2 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** навыками анализа результатов математических расчетов биологических моделей ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	7
8.	Существуют три режима передачи данных:	-		ОПК-1.1 ОПК-1.3	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Знать:*** основные методы, способы и средства полу-	5

				УК-1.1	чения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией. ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	
9.	Протокол компьютерной сети — это:	-		УК-1.2	***Знать:*** основные средства и методы сбора и обработки данных	5
10.	На каких принциавх построены компьютеры?	-		УК-1.2 ОПК-1.3	***Знать:*** основные средства и методы сбора и обработки данных ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией.	5
11.	Топология "Звезда" - это?	-		ОПК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрессио-	5

				ОПК-1.2	нальных дисциплин ***Владеть:*** навыками анализа результатов математических расчетов биологических моделей	
12	Что называют архитектурой компьютера?	-		ОПК-1.1 ОПК-1.3 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией. ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	5
13.	Что такое контроллер?	-		ОПК-1.1 ОПК-1.2	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** навыками анализа результатов математических расчетов биоло-	5

				УК-1.1	гических моделей ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	
14.	Что такое HTTP?	-		ОПК-1.1 ОПК-1.3 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией. ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	5
15.	Что такое аудиоадаптер?	-		ОПК-1.1 ОПК-1.3	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с ком-	5

				УК-1.1	пьютером как средством управления информацией. ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	
16	Драйвер – это…	-		ОПК-1.1 ОПК-1.2	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** навыками анализа результатов математических расчетов биологических моделей	5
17.	Перечислите устройства для ввода информации на ПК	-		УК-1.2 ОПК-1.3	***Знать:*** основные средства и методы сбора и обработки данных ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией.	5
18.	Информатика это - ….	-		ОПК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, есте-	5

				ОПК-1.2	ственнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** навыками анализа результатов математических расчетов биологических моделей	
19.	Алгоритм это - ….	-		ОПК-1.1 ОПК-1.2	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** навыками анализа результатов математических расчетов биологических моделей	5
20	Перечислите устройства вывода информации с ПК	-		ОПК-1.1 ОПК-1.2 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** навыками анализа результатов математических расчетов биологических моделей ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	5

21.	Система счисления – это…	-		УК-1.2 ОПК - 1.3	***Знать:*** основные средства и методы сбора и обработки данных ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией.	5
22.	Прикладное программное обеспечение - это - …	-		УК-1.2	***Знать:*** основные средства и методы сбора и обработки данных	5
23.	Перечислите устройства передачи информации на ПК	-		ОПК-1.1 ОПК-1.2 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** навыками анализа результатов математических расчетов биологических моделей ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	5
24.	Электронная	-		ОПК-	***Знать:*** ос-	5

	таблица – это …			1.1 ОПК-1.2 УК-1.1	новные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** навыками анализа результатов математических расчетов биологических моделей ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	
25.	Информационное общество - это - …	-		УК-1.2 ОПК-1.3	***Знать:*** основные средства и методы сбора и обработки данных ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией.	5
26.	Адаптер - это	-		УК-1.2 ОПК-1.3	***Знать:*** основные средства и методы сбора и обработки данных ***Знать:*** основ-	5

					ные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией.	
27.	Активная ячейка - в Excel это	-		ОПК-1.1 ОПК-1.2 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** навыками анализа результатов математических расчетов биологических моделей ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	5
28.	Антивирусная программа - это	-		ОПК-1.1 ОПК-1.2 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** навыками анализа результатов математических расчетов биологических мо-	5

					делей ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	

29.	Гипертекст - это	-		ОПК-1.1 ОПК-1.2 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** навыками анализа результатов математических расчетов биологических моделей ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	5
30.	Бит - это	-		УК-1.2 ОПК-1.3	***Знать:*** основные средства и методы сбора и обработки данных ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией.	5
31.	Блокнот - это	-		УК-1.2 ОПК-	***Знать:*** основные средства и методы сбора и обработки данных	5

				1.3	***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией.	

32.	Какое высказывание называется простым, а какое сложным?	-		УК-1.2 ОПК-1.3	***Знать:*** основные средства и методы сбора и обработки данных ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией.	5
33.	Вирус - это	-		ОПК-1.1 ОПК-1.2 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** навыками анализа результатов математических расчетов биологических моделей ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	5
34.	Внешняя память - это	-		ОПК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дис-	5

				ОПК-1.2 УК-1.1	циплин ***Владеть:*** навыками анализа результатов математических расчетов биологических моделей ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	

35.	Интернет - это	-		ОПК-1.1 ОПК-1.2 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** навыками анализа результатов математических расчетов биологических моделей ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	5
36.	Где используют беспроводные сети?	-		ОПК-1.1 ОПК-1.2 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** навыками анализа результатов математических расчетов биологических моделей ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	5
37.	Внутренняя память компьютера - это	-		ОПК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дис-	5

				ОПК-1.2 УК-1.1	циплин ***Владеть:*** навыками анализа результатов математических расчетов биологических моделей ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	

38.	Информационная культура общества предполагает:	-		ОПК-1.1 ОПК-1.2 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** навыками анализа результатов математических расчетов биологических моделей ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	5
39.	Что такое мост в информатике?	-		ОПК-1.1 ОПК-1.2 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** навыками анализа результатов математических расчетов биологических моделей ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	5
40.	Кибернетика — это:	-		ОПК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дис-	5

				ОПК-1.2 УК-1.1	циплин ***Владеть:*** навыками анализа результатов математических расчетов биологических моделей ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	

41.	Что такое графический редактор?	-		ОПК-1.1 ОПК-1.3 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией. ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	5
42.	Что такое базы данных?	-		ОПК-1.1 ОПК-1.3 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией. ***Владеть:*** средствами поиска необходимой ин-	5

					формации	

43.	Информация это - ….	-		ОПК-1.1 ОПК-1.3	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией.	5
44.	Шифрование - это	-		ОПК-1.1 ОПК-1.3 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией. ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	5
45.	Какие бывают шифры?	-		ОПК-1.1	***Знать:*** основные законы математи-	7

					ческих, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин	
				ОПК-1.3	***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией.	
				УК-1.3	***Владеть:*** навыками систематизации данных и информации, необходимых для профессиональной деятельности	

46.	Что такое архивирование?	-		ОПК-1.1 УК-1.1 ОПК-1.3	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией.	5
47.	Какие существуют методы архивирования?	-		ОПК-1.1 ОПК-1.2 УК-1.1	***Знать:*** основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Владеть:*** навыками анализа результатов математических расчетов биологических моделей ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	5
48.	Что такое сер-	-		ОПК-1.1	***Знать:*** основные зако-	5

	вер?			ОПК-1.3 УК-1.1	ны математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления информацией. ***Владеть:*** средствами поиска необходимой информации	
49.	Что такое протокол коммуникации?	-		УК-1.2	***Знать:*** основные средства и методы сбора и обработки данных	5
50.	Что такое локальная сеть?	-		УК-1.2 ОПК-1.3	***Знать:*** основные средства и методы сбора и обработки данных ***Знать:*** основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с компьютером как средством управления	5

					информацией.	

8. Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущей и промежуточной аттестации

9. Вопросы на установление последовательности.

10. Вопросы на установление соответствия.

11. Иные оценочные материалы

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Микробиология
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

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

ОПК-1.1: Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

Знать: основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

Уметь: выбирать и использовать основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

Владеть: навыками применения основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

ОПК-1.2: Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

Знать: основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

Уметь: использовать основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

Владеть: навыками применения основных законов естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

ОПК-1.3: Применяет информационно - коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

Знать: основные информационно - коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

Уметь: выбирать и использовать основные задачи в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции на основе информационно - коммуникационных технологий.

Владеть: навыками применения информационно - коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

2. *Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации*

Процедура оценивания	***Шкала и критерии оценки, балл (%)***	
Тестирование для проведения текущего контроля представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин); Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин); Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).	Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов. Выполнение обучающимся заданий № 3 оценивается по следующей балльной шкале: 40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-20 баллов Задание 2: 0-40 баллов Задание 3: 0-40 баллов **90 и более (отлично)** – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат. **70 и более (хорошо) –** ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **50 и более (удовлетворительно) –** ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **Менее 50 (неудовлетворительно)** – ответы неправильные или неполные.
Тестирование для проведения промежуточной аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин); Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин); Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).	Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов. Выполнение обучающимся заданий № 3 оценивается по следующей балльной шкале: 40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-20 баллов Задание 2: 0-40 баллов Задание 3: 0-40 баллов **90 и более (отлично)** – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат. **70 и более (хорошо) –** ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **50 и более (удовлетворительно) –** ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **Менее 50 (неудовлетворительно)** – ответы неправильные или неполные.

3. Оценочные материалы для проведения текущего контроля закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по	Время выполнения (мин.)

					дисциплине	
1.	Основная функция клеточной стенки у бактерий:	**А.** Размножение **Б.** Регуляция осмотических явлений **В.** Скелетная и защитная **Г. Р**егуляция транспорта веществ		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
2.	Жгутики, их функции:	**А**. Конъюгация **Б.** Прилипание к субстрату и к другим клеткам **В**. Приспособление к движению **Г.** Размножение		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
3	Фимбрии, их функции:	**А**. Конъюгация **Б.** Прилипание к субстрату и к другим клеткам **В**. Приспособление к движению **Г.** Размножение		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
4	Цитоплазматическая мембрана, ее основные функции:	**А.** Регуляция транспорта веществ **Б** Защитная функция **В.** Скелетная и защитная **Г.**Носитель генетической информации		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
5	Цитоплазма и ее основная функция:	**А**. Защитная функция **Б.** Синтез белков **В.** Регуляция транспорта веществ **Г.** Коллоидная система для компонентов клетки		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
6	Почкование - наиболее распространенный способ размножения у ….	**А.** Актиномицетов **Б.** Микоплазм **В.** Бацилл **Г.** Дрожжей		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1

7	Лиазы, их функции:	**А.** Перенос функциональных групп с одного вещества на другое **Б.** Окислительно-восстановительные реакции **В.** Отщепление или присоединение определенных групп с образованием двойных связей **Г.** Синтез сложных веществ		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
8	Денитрифицирующие бактерии в природе:	**А.** Фиксируют молекулярный азот **Б.** Восстанавливают соединения азота **В.** Окисляют соединения азота **Г.** Разлагают воду		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
9	Микроорганизмы, способные фиксировать молекулярный азот:	**А**. Азотобактер, ризобиум, азоспириллы, цианобактерии, клостридии **Б.** Серобактерии, тионовые бактерии **В.** Аммонификаторы **Г.** Метанообразующие бактерии		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
10	Культура микроорганизмов, выделенная из разных источников, но в разное время - это…	**А.** Фенотип **Б.** Клон **В.** Штамм **Г.** Клон		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
11	Анаэробные условия на всех стадиях создаются при ____ способе хранения навоза	**А.** Теплом **Б.** Холодном **В.** Горячем **Г.** Рыхлом		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
12	Микроорганизмы, развивающиеся при высокой (15-30 %) концентрации натрия хлорида, называются …	**А.** Осмофилами **Б.** Алкалофилами **В.** Ксерофилами **Г.** Галофилами		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
13	Микроорганизмы, повреждающие плоды и овощи, относящиеся к разным видам, родам и семействам, называют…	**А.** Монофагами **Б.** Бактериофагами **В.** Полифагами **Г.** Стенофагами		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
14	Микробов- антаго-	**А.** Стимуляции		ОПК-1.1	З,У,В	1

	нистов используют в сельском хозяйстве для…	эпифитной микрофлоры **Б.** Борьбы с возбудителями болезней **В.** Улучшения севооборота **Г.** Подавления роста растений		ОПК -1.2 ОПК-1.3		
15	Мутуалистический симбиоз гриба и корней высших растений называется….	**А.** Микоризой **Б.** Ризосферой **В.** Филлопланой **Г**. Ризопланой		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
16	Перенос генетического материала из одной бактериальной клетки в другую с помощью бактериофага, приводящий к изменению наследственных свойств клетки – реципиента называется….	**А.**Трансткрипцией **Б.**Трансляцией **В.** Конъюгацией **Г.** Трансдукцией		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
17	Рибосомы, их функции: а	**А.** Транспорт веществ **Б.** Носитель наследственной информации **В.** Синтез макроэргических соединений **Г.** Синтез белка		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
18	Нуклеоид или «ядерный аппарат» бактерий, его предназначение:	**А.**Транспорт веществ **Б.**Носитель наследственной информации **В.**Синтез макроэргических соединений **Г.** Синтез белков		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
19	Основное предназначение спор у бактерий:	**А.** Размножение **Б.** Перенесение неблагоприятных условий **В.** Основная жизненная форма **Г.** Носитель генетической информации		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
20	Стафилококки по форме клетки относятся к _____бактериям	**А.** Нитевидным **Б.** Шаровидным **В.** Палочковидным **Г.** Извитым.		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1

4. Оценочные материалы для проведения текущего контроля открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты отве-	Верный ответ	Код компетенции (ин-	Код планируемых результа-	Время

		тов		дикатора)	тов обучения по дисциплине	вы-пол-не-ния (мин.)
1.	Чем отличаются прокариоты от эукариот?	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
2.	Что представляют собой споры бактерий?	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
3	Какие особенности грамположительных и грамотрицательных бактерий?	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
4	Назовите виды бактерий не имеющие клеточной стенки	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
5	Охарактеризуйте основные стадии процесса спорообразования	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
6	На основании каких признаков представители царства *Procaryotae* разбиты на 4 отдела?	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
7	На основании каких признаков представители царства *Procaryotae* разбиты на классы, порядки, семейства, роды, виды?	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
8	Поясните понятие	-		ОПК-1.1	З,У,В	5

	«кардинальные температуры»			ОПК -1.2 ОПК-1.3		
10	Дайте определения понятиям: симбиоз, антагонизм.	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
11	Дайте определение понятиям «метаболизм», «катаболизм» и «биосинтез»	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
12	Перечислите основные классы ферментов	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
13	Каково значение свободноживущих и симбиотических азотфиксирующих микроорганизмов?	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
14	В чем сущность аммонификации белков?	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
15	В чем сущность нитрификации?	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
16	Приведите примеры процессов, при которых азот переходит в соединения недоступные для растений	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
17	Какие методы позволяют определить численность и состав микроорганизмов?	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
18	Что представляет собой зимогенная микрофлора?	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
19	Что представляет собой автохтонная микрофлора почвы?	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
20	Что представляет собой олиготрофная микрофлора почвы?	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
21	Какими факторами среды определяется развитие микробного сообщества почвы?	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
22	Какое влияние оказывает внесение извести на отдельные группы микроорганизмов?	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5

23	Как влияю пестициды на микроорганизмы почвы?	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
24	В каких случаях проводят микоризацию растений?	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
25	Приведите примеры использования микробов – антагонистов для защиты растений	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
26	В чем целесообразность микробиологического метода борьбы с насекомыми - вредителями	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
27	В чем преимущества биологических препаратов в борьбе с вредными насекомыми?	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
28	Дайте характеристику регуляторов роста растений, вырабатываемых микроорганизмами	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
29	Что Вы понимаете под биоконверсией	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
30	Назовите перспективные направления применения микробной биоконверсии в сельском хозяйстве	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5

5. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1	Стерилизация при помощи автоклавов - способ действия:	**А.**Ультрафиолетовые лучи **Б.** Фильтрование **В.** Температура **Г.** Насыщенный пар под давлением		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
2	Изомеразы, их функции:	**А.** Перенос функциональных групп с одного вещества на другое **Б.** Разложение сложных веществ на простые **В.** Окислительно-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1

		восстановительные реакции **Г.** Взаимное превращение веществ в их изомеры				
3	Способ уничтожения микроорганизмов при помощи высокой температуры и под давлением называется…	**А.** Кипячением **Б.** Тиндализацией **В.** Автоклавированием **Г.** Пастеризацией		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
4	12. Значение маслянокислого брожения:	**А.** Использование в приготовлении силоса. **Б.** Для получения бутырата (пищевая и парфюмерная промышленность), **В.** Для получения этанола, вина, пива. **Г.** Для получения молочнокислых продуктов		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
5	Об активности нитрифицирующих бактерий судят по накоплению в ней …	**А.** Нитратов **Б.** Аминокислот **В**. липидов **Г.** Белков		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
6	Среди бацилл инсектицидным действием обладают представители вида…	**А.** *Lactobacillus plantarum* **Б**. *Actinomyces lavendulae* **В.** *Bacillus thuringiensis* **Г.***Clostridium pasterianum*		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
7	Микроорганизмы, обитающие на поверхности корня относятся к микрофлоре…	**А.** Филлосферы **Б.** Микоризы **В.** Ризосферы **Г.** Ризопланы		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
8	Способ культивирования микроорганизмов, при котором в культиватор постоянно подается свежая питательная среда и с такой же скоростью отбирается равный объем биомассы со средой, называется _____ культивированием	**А.** Накопительным **Б.**Синхронным **В.** Непрерывным **Г**. Периодическим		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
9	Типичным представителем эпифитной микрофлоры зерна является бактерии рода …	**А.** *Erwinia herbicola* **Б**.*Clostridium botulinum* **В.** *Claviceps purpurea* **Г.** *Pseudomonas aureuginosa*		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
10	Взаимоотношение эпифитных микроорганизмов и растений является примером…	**А.**Мутуализма **Б.** Комменсализма **В.** Паразитизма **Г**. Синтрофии		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1

11.	Основная функция клеточной стенки у бактерий:	**А.** Размножение **Б.** Регуляция осмотических явлений **В.** Скелетная и защитная **Г. Р**егуляция транспорта веществ		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
12	Цитоплазматическая мембрана, ее основные функции:	**А.** Регуляция транспорта веществ **Б** Защитная функция **В.** Скелетная и защитная **Г.**Носитель генетической информации		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
13	Лиазы, их функции:	**А.** Перенос функциональных групп с одного вещества на другое **Б.** Окислительно-восстановительные реакции **В.** Отщепление или присоединение определенных групп с образованием двойных связей **Г.** Синтез сложных веществ		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
14	Микроорганизмы, способные фиксировать молекулярный азот:	**А**. Азотобактер, ризобиум, азоспириллы, цианобактерии, клостридии **Б.** Серобактерии, тионовые бактерии **В.** аммонификаторы **Г.** метанообразующие бактерии		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
15	Анаэробные условия на всех стадиях создаются при ____ способе хранения навоза	**А.** Теплом **Б.** Холодном **В.** Горячем **Г.** Рыхлом		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
16	Микроорганизмы, повреждающие плоды и овощи, относящиеся к разным видам, родам и семействам, называют…	**А.** Монофагами **Б.** Бактериофагами **В.** Полифагами **Г.** Стенофагами		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
17	Мутуалистический симбиоз гриба и корней высших растений называется….	**А.** Микоризой **Б.** Ризосферой **В.** Филлопланой **Г**. Ризопланой		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
18	Перенос генетического материала из одной бактериальной клетки в другую с помощью бактериофага, приводящий к изменению наследственных свойств клетки – реципиента называется….	**А.**Трансткрипцией **Б.**Трансляцией **В.** Конъюгацией **Г.** Трансдукцией		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1

19	Рибосомы, их функции:	**А.** Транспорт веществ **Б.** Носитель наследственной информации **В.** Синтез макроэргических соединений **Г.** Синтез белка		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
20	Нуклеоид или «ядерный аппарат» бактерий, его предназначение:	**А.**Транспорт веществ **Б.**Носитель наследственной информации **В.**Синтез макроэргических соединений **Г.** Синтез белков		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
21	Типичным представителем эпифитной микрофлоры зерна является бактерии рода …	**А.** *Erwinia herbicola* **Б.** *Clostridium botulinum* **В.** *Claviceps purpurea* **Г.** *Pseudomonas aureuginosa*		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
22	Фаги являются внутриклеточными паразитами…	**А**. Бактерий **Б.** Растений **В.** Простейших **Г.** Грибов		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
23	Микроорганизмы, обитающие в слое почвы, прилегающей к корню, являются микроорганизмами …	**А.** Филлосферы **Б.** Микоризы **В.** Ризопланы **Г.** Ризосферы		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
24	К ассоциативным азотфиксаторам относятся бактерии рода …	**А.** *Frankia* **Б.** *Azospirillum* **В**. *Bacilllus* **Г.** *Rhizobiim*		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
25	Внесение навоза вызывает _____ в почве	**А.** Уменьшение микробной массы и улучшение биологической активности **Б.** Рост микробной массы и снижение биологической активности **В.** Уменьшение микробной массы и снижение биологической активности **Г.** Рост микробной массы и улучшение биологической активности		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
29	Микроорганизмы, активно разлагающие гумусовые соединения, называются…	**А.** Сапротрофными **Б.** Автохтонными **В**. Аллохтонными **Г.** Мезотрофными		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
30	Количественным показателем состояния микробного сообщества почвы является коэффициент …	**А.** Плотности **Б.** Сапробности **В.** Сукцессии **Г.** Разведения		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
31	Способ культивиро-	**А.** Периодическим		ОПК-1.1	З,У,В	1

	вания микроорганизмов, при котором в культиватор подается постоянно свежая питательная среда и с такой же скоростью отбирается равный объем биомассы со средой, называется _____ культивированием	**Б.** Синхронным **В.** Непрерывным **Г.** Накопительным		ОПК -1.2 ОПК-1.3		
32	Бактерии, у которых отсутствует клеточная стенка, называются:	**А.**Спириллами **Б.** Клостридиями **В.** Микоплазмами **Г.** Бациллами		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
33	К палочковидным бактериям относятся….	**А.** Стрептококки **Б.** Клостридии **В.** Сарцины **С.** Спирохеты		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
34	Основу клеточной стенки бактерий составляет..	**А.** Фосфолепид **Б.** Пептидогликан **В.** Крахмал **Г.** Хитин		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
35	Внутриклеточные структуры бактерий, выполняющие функции митохондрий, называются:	**А.** Хлоросомами **Б.** Хлоропластами **В.** Плазмидами **Г.** Мезосомами		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
36	Кокки, образующие при делении в одной плоскости цепочки,-это…	**А.** Сарцины **Б.** Микрококки **В.** Тетракокки **Г.** Стрептококки		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
37	Ветвящиеся нитевидные грамположительные бактерии, размножающиеся спорами, называются…	**А.** Бациллами **Б.** Актиномицетами **В.** Бифидобактериями **Г.** Миксобактериями		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
38	Основное назначение спор у грибов –это:	**А.** Размножение **Б.** Перенесение неблагоприятных условий **В.** Основная жизненная форма **Г.** Носитель генетической информации		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
39	Нитрифицирующие бактерии по типу питания относятся к …	**А**. Фотолитоавтотрофам **Б.** Хемолитоавтотрофам **В.** Хемоорганогетеротрофам **Г.** Фотоорганогетеротрофам		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
40	В процессе анаэробного дыхания сульфатредуцирующие бактерии используют в качестве конечного акцептора водорода…	**А.** NO_3 **Б.** H_2O **В.** SO_4 **Г.** O_2		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1

6. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1	Какими факторами среды определяется развитие микробного сообщества почвы?	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
2	Какое влияние оказывает внесение извести на отдельные группы микроорганизмов?	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
3	Как влияют пестициды на микроорганизмы почвы?	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
4	В каких случаях проводят микоризацию растений?	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
5	Приведите примеры использования микробов – антагонистов для защиты растений	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
6	В чем целесообразность микробиологического метода борьбы с насекомыми - вредителями	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
7	В чем преимущества биологических препаратов в борьбе с вредными насекомыми?	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
8	Дайте характеристику регуляторов роста растений, вырабатываемых микроорганизмами	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
9	Что Вы понимаете под биоконверсией	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
10	Назовите перспективные направления применения микробной биоконверсии в сельском хозяйстве	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
11	Какие особенности грамположитель-	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2	З,У,В	5

	ных и грамотрицательных бактерий?			ОПК-1.3		
12	Охарактеризуйте основные стадии процесса спорообразования	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
13	На основании каких признаков представители царства *Procaryotae* разбиты на классы, порядки, семейства, роды, виды?	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
14	Дайте определения понятиям: симбиоз, антагонизм.	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
15	Перечислите основные классы ферментов	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
16	В чем сущность аммонификации белков?	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
17	В чем сущность нитрификации?	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
18	Приведите примеры процессов, при которых азот переходит в соединения недоступные для растений	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
19	Что представляет собой зимогенная микрофлора?	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
20	Что представляет собой олиготрофная микрофлора почвы?	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
21	В чем целесообразность микробиологического метода борьбы с насекомыми - вредителями	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
22	В чем преимущества биологических препаратов в борьбе с вредными насекомыми?	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
23	Дайте характеристику регуляторов роста растений, вырабатываемых микроорганизмами	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
24	В чем сущность метода определения биологической	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5

	устойчивости ?					
25	В чем сущность метода определения фермента каталазы в почве?	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
26	В чем сущность метода определения активности фермента полифенооксидазы?	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
27	В чем сущность метода определения активности фермента пероксидазы?	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
28	В чем сущность метода определения активности фермента урказы?	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
29	Что понимают по наследственностью?	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
30	Что называют генотипом и фенотипом?	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
31	Что такое активность раствора и как она влияет на рост микроорганизмов	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
32	Чем определяется жизнедеятельность микроорганизмов при высушивании?	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
33	Приведите классификацию микроорганизмов по отношению к температуре	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
34	Приведите классификацию микроорганизмов по отношению к кислотности среды	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
35	Какие микроорганизмы служат возбудителями спиртового брожения?	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
36	Какие микроорганизмы служат возбудителями молочнокислого брожения?	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
37	В чем сущность пропионовокислого брожения? Морфологические особенности бактерий.	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
38	Какие микроорга-	-		ОПК-1.1	З,У,В	5

	низмы участвуют в окислении целлюлозы?			ОПК -1.2 ОПК-1.3		
39	Какие микроорганизмы участвуют в брожении целлюлозы?	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5
40	Какое влияние оказывает внесение извести на отдельные группы микроорганизмов?	-		ОПК-1.1 ОПК -1.2 ОПК-1.3	З,У,В	5

Перечень вопросов для подготовки к промежуточной аттестации

1 Предмет, объекты и методы изучения микробиологии.
2 Описательный период развития микробиологии.
3 Физиологический период развития микробиологии.
4 Современный этап развития микробиологии. Роль микробиологии в промышленном и сельскохозяйственном производстве.
5 Бактерии, морфологические формы, движение и размножение. Споры и спорообразование у бактерий. Строение прокариотной микробной клетки.
6 Морфологические и физиологические особенности мицелиальных грибов, их размножение и значение в народном хозяйстве.
7 Актиномицеты. Морфологические особенности, размножение и значение в природе и народном хозяйстве.
8 Общие сведения по систематики микроорганизмов и их положение среди живого царства. Основы систематики прокариот, грибов и актиномицетов.
9 Наследственность и изменчивость микроорганизмов. Практическое использование достижение генетики микроорганизмов и генная инженерия в микробиологии.
10 Химический состав микроорганизмов и их пищевые потребности. Метаболизм микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. Их свойства и классификация.
11 Типы и способы питания микроорганизмов. Способы получения энергии для жизнедеятельности микроорганизмов. Аэробное и анаэробное дыхание.
12 Влияние температуры, влажности и света на жизнедеятельность микроорганизмов. Классификации микроорганизмов. Практическое использование этих знаний.
13 Химические факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов. Влияние биотических факторов на микроорганизмы. Практическое использование этих знаний.
14 Спиртовое брожение. Возбудители, их морфологические и физиологические особенности. Значение процесса. Постановка качественной реакции на спирт.
15 Молочнокислое брожение. Возбудители, их морфологические и физиологические особенности. Значение процесса.
16 Маслянокислое брожение. Возбудители, их морфологические и физиологические особенности. Значение процесса.
17 Микроорганизмы, разрушающие клетчатку. Особенности процесса в аэробных и анаэробных условиях. Характеристика возбудителей. Значение. Роль В. Л. Омелянского.
18 Неполное окисление углеводов уксусные и другие органические кислоты. Возбудители. Использование этих процессов в народном хозяйстве.
19 Азотфиксация, значение биологически связанного азота. Азотфиксация свободноживущими микроорганизмами. Их биологические особенности. Значение и практическое использование. Ассоциативная азотфиксация. Биологические особенности микроорганизмов. Значение процесса.

20 Симбиотическая азотфиксация. Биологические особенности микроорганизмов. Основные этапы «заражения» растений. Сущность симбиоза. Специфичность, вирулентность, активность и конкурентоспособность. Значение процесса.
21 Аммонификация белковых веществ и мочевины. Характеристика возбудителей. Значение процесса. Постановка качественных реакций на аммиак, индол, скатол, меркаптаны, сероводород.
22 Процесс нитрификации. Возбудители, их морфологические и физиологические особенности. Значение процесса. Роль работ С. Н. Виноградского. Постановка качественной реакции на нитраты и нитриты.
23 Иммобилизация азота. Методы регулирования трансформации соединений азота в почве.
24 Процесс денитрификации. Возбудители. Особенности энергетического обмена у них. Значение процесса. Методы регулирования процесса агротехническими приемами. Постановка качественной реакции на денитрификацию.
25 Участие микроорганизмов в круговороте серы. Превращение микроорганизмами соединений фосфора. Роль микроорганизмов в превращении соединений железа.
26 Почвообразовательная деятельность микроорганизмов. Развитие взглядов ученых (В. А. Ковда, В. В. Докучаев, П. А. Вернадский и др.). Роль микроорганизмов в образовании почвы. Роль микроорганизмов в формировании и разрушении гумуса.
27 Влияние абиотических и биотических факторов на развитие микробного ценоза почвы. Методы определения численности и состава почвенных микроорганизмов. Учет численности почвенных микроорганизмов, выращенных на МПА.
28 Количественный и видовой состав микрофлоры почв различных типов. Характеристика основных групп почвенного микронаселения. Структура микробного ценоза почв (по С. Н. Виноградскому: зимогенная, автохтонная, олиготрофная и автотрофная микрофлора).
29 Влияние обработки почвы на жизнедеятельность почвенных микроорганизмов. Развитие взглядов ученых (П. А. Костычев, В. Р. Вильямс, Т.С. Мальцев и др.).
30 Регулирование микробиологических процессов в почве. Мелиоративные мероприятия и их влияние на микронаселение почв. Влияние севооборотов на почвенное микронаселение и плодородие почвы.
31 Роль биологического и технического азота в земледелии.
32 Микробиологические процессы, происходящие при заготовке органических удобрений. Получение биогаза и его применение.
33 Влияние минеральных, органических удобрений и пестицидов на почвенную микрофлору и плодородие почв. Факторы, определяющие разложение пестицидов в почве.
34 Корневая и прикорневая микрофлора и ее влияние на растения. Эпифитная микрофлора, ее состав и значение в сохранении урожая.
35 Микробиологические процессы, происходящие при силосовании, сенажировании, сушке сена и других кормов, их регулирование.
36 Микоризация растений. Типы микоризы.
37 Использование микроорганизмов для получения кормового белка, витаминов, ферментов.
38 Питательные среды и их классификация. Требования, предъявляемые к питательным средам. Приготовление МВ, МПБ, МПА. Методы стерилизации. Устройство автоклава, кипятильника Коха.
39 Микроскоп, его устройство, правила работы с сухими и иммерсионными объективами. Термостат, его устройство и назначение.
40 Роль микроорганизмов в сельскохозяйственном производстве (технологической деятельности).

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Экология
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

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

ОПК-_1_: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических и естественных наук с применением информационно-коммуникационных технологий;
ОПК -1.1-Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области агрономии
Знать: основные термины, определения и понятия экологии, экологические законы, структуру экологической системы, закономерности взаимодействия организма и среды
Уметь: применять знания при анализе стандартных задач в области профессиональной деятельности
Владеть: основами экологических знаний и способами их применения в различных сферах жизни и профессиональной деятельности;
ОПК- 1.2 - Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области агрономии
Знать: общие законы и закономерности экологии, принципы рационального природопользования и основные отраслевые экологические проблемы
Уметь: проводить на основе полученных знаний оценку состояния экосистем и прогнозировать последствия своей профессиональной деятельности
Владеть: навыками применения полученных знаний при решении профессиональных задач;
ОПК-1.3- Применяет информационно - коммуникационные технологии в решении типовых задач в области агрономии
Знать: необходимые базы данных для решения стандартных задач в области профессиональной деятельности
Уметь: анализировать и представлять экологическую информацию
Владеть: методами поиска и анализа информации в области профессиональной деятельности

2. Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущей и промежуточной аттестации

Процедура оценивания	*Шкала и критерии оценки, балл (%)*	
Тестирование для проведения текущей аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования –	Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов. Выполнение обучающимся заданий № 3 оценивается по следующей балльной шкале:	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-20 баллов Задание 2: 0-40 баллов Задание 3: 0-40 баллов 90 и более (отлично) – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат.

40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин); Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин); Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).	40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов	70 и более (хорошо) – ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. 50 и более (удовлетворительно) – ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. Менее 50 (неудовлетворительно) – ответы неправильные или неполные.
Тестирование для проведения промежуточной аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин); Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин); Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).	Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов. Выполнение обучающимся заданий № 3 оценивается по следующей балльной шкале: 40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-20 баллов Задание 2: 0-40 баллов Задание 3: 0-40 баллов 90 и более (отлично) – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат. 70 и более (хорошо) – ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. 50 и более (удовлетворительно) – ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. Менее 50 (неудовлетворительно) – ответы неправильные или неполные.

3. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1	Совокупность свободно скрещивающихся особей одного вида, длительно существующих на определенной части ареала относительно обособленно от других совокупностей того же вида это		в	ОПК-1	З, У, В	1
2	Светолюбивые травы, растущие под елью, являются типичными представителями следующего типа взаимодействий		б	ОПК-1	З, У, В	1
3	По правилу Аллена у животных, обитающих в северных широтах:			ОПК-1	З, У, В	1
4	Ограничивающие факторы среды определяют:		б	ОПК-1	З, У, В	1
5	Фактор, уровень которого приближается к пределам выносливости организма или превышает ее, называют:		г	ОПК-1	З, У, В	1
6	Один из факторов среды:		б	ОПК-1	З, У, В	1
7	Для организменной среды обитания характерно:		г	ОПК-1	З, У, В	1
8	Примером анатомо-морфологического приспособления животных к наземно-воздушной среде является		а	ОПК-1	З, У, В	1

9	Симбиотические отношения, при которых присутствие каждого из двух видов становится обязательным для другого партнера, называются		б	ОПК-1	З, У, В	1
10	Конкурентные отношения в биоценозе возникают между		г	ОПК-1	З, У, В	1
11	Любую совокупность организмов, совместно обитающих в среде, где поддерживается круговорот веществ, называют:		б	ОПК-1	З, У, В	1
12	Реакция живых организмов (растений и животных) на суточный ритм освещённости, продолжительность светового дня и соотношение между тёмным и светлым временем суток (фотопериодами)-		г	ОПК-1	З, У, В	1
13	Условиями среды можно назвать		а	ОПК-1	З, У, В	1
14	Организмы, способные к активному передвижению в толще воды		г	ОПК-1	З, У, В	1
15	Верная оценка плотности населения популяции:		б	ОПК-1	З, У, В	1
16	Основной причиной утраты биологического разнообразия могут быть:		г	ОПК-1	З, У, В	1
17	Циркуляция химических веществ в биосфере называется		б	ОПК-1	З, У, В	1
18	В биосфере постоянно происходит круговорот веществ и превращение энергии, главную роль в которых играет:		б	ОПК-1	З, У, В	1
19	Парниковый эффект может способствовать бурному развитию растений в биосфере, так как он приводит…		г	ОПК-1	З, У, В	1

20	К какой группе относятся микроорганизмы, обитающие в почве:		г	ОПК-1	З, У, В	1

4. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения
1	Как можно объяснить высокие скорости распространения в Европе ондатры и колорадского жука?			ОПК- 1	З, У, В	5
2	Объясните, почему древесные растения, произрастающие в местности с постоянным направлением ветра, имеют флагообразную форму кроны, а растения, выращенные из черенков этих деревьев в обычных условиях, имеют нормальную форму кроны.			ОПК- 1	З, У, В	5
3	Деятельность гуморальной системы определяется железами внутренней секреции и гормонами. Находят ли отражение в деятельности гуморальной системы законы минимума и максимума Ю.			ОПК- 1	З, У, В	5

	Либиха и В. Шелфорда?					
4	Различают «утренние», «полуденные», и «послеполуденные» злаки. Так цветки мятликов «пылят» между 4 – 6 ч утра, луговик дернистый (щучка) – в 6 – 7 ч утра, тимофеевка луговая - 8 – 9ч; после полудня цветут костер, пырей. Какое значение имеет это приспособление для существования этих видов?			ОПК- 1	З, У, В	5
5	В зимний период копытные (лоси, косули, олени, зубры) питаются веточным кормом. При росте численности поголовья этих животных в лесах происходит сокращение численности многих кустарников, но не всех. Волчье лыко, наоборот, резко увеличивает свою численность. Почему?			ОПК- 1	З, У, В	5
6	Большинство живых организмов обитает в наземно-воздушной среде. Какие приспособления возникли у них в			ОПК- 1	З, У, В	5

	ходе эволюции к жизни в наземо - воздушной среде					
7	Миграция рассматривается как механизм регуляции численности популяции. К каким последствиям может привести миграция организмов из популяции.			ОПК- 1	З, У, В	5
8	В зависимости от кривых роста численности выделяют два типа популяций. Назовите эти типы, дайте характеристику популяций			ОПК- 1	З, У, В	5
9	Одной из важнейших характеристик популяции является половая структура. Какое значение имеет половая структура популяции?			ОПК- 1	З, У, В	5
10	В природе можно встретить озеро, луг, кочку, покрытую мхом, березовую рощу, небольшую лужу. Какие структуры из данного перечня можно отнести к экосистемам? Биогеоценозам?			ОПК- 1	З, У, В	5
11	Разные виды растений и животных в биоценозе леса располагаются ярусами. Какое это имеет значение?			ОПК- 1	З, У, В	5
12	В 1942 г. американский			ОПК- 1	З, У, В	5

	эколог Рэймонд Линдеман сформулировал закон, касающийся пирамиды энергий — так называемый закон 10 процентов. Какое он имеет значение?					
13	Почему В.И. Вернадский назвал живое вещество мощной биохимической силой?			ОПК- 1	З, У, В	5
14	Как влияет хозяйственная деятельность человека на круговороты веществ			ОПК- 1	З, У, В	5
15	Повсеместно наблюдается эвтрофикация - насыщение водоёмов биогенными элементами, сопровождающееся ростом биологической продуктивности водных бассейнов. Что это такое?			ОПК- 1	З, У, В	5
16	В чем заключается антропогенное непосредственное влияние на наземные растительные сообщества?			ОПК- 1	З, У, В	5
17	Самое разрушительное влияние на почву оказывает эрозия – процесс захватывания частиц почвы и их выноса водой и ветром. Назовите виды эрозии почвы			ОПК- 1	З, У, В	5

18	Применение ядохимикатов для борьбы с сорняками и насекомыми-вредителями сельского хозяйства, с одной стороны, дает прирост урожая, с другой – приводит к гибели ни в чем не повинных животных. Почему применение ядохимикатов приводит к гибели животных разных видов?			ОПК- 1	З, У, В	5
19	Во всем мире растет количество животноводческих комплексов. Какое воздействие на окружающую среду они оказывают?			ОПК- 1	З, У, В	5
20	В Рио-де-Жанейро 5 июня 1992 года была принята конвенция о сохранении биологического разнообразия. Сохранение биологического разнообразия-глобальная проблема современности .			ОПК- 1	З, У, В	5

5. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1	Основными факторами, влияющими на жизнь в различных условиях внешней среды, являются	а) химический состав и температура среды; б) количество кислорода, скорость течения; в) особенности грунта, интенсивность света, скорость ветра; г) плотность грунта, освещенность, количество солей.		ОПК-1	З, У, В	1
2	Закон ограничивающего фактора гласит	а) наиболее значимым является тот фактор, который больше всего отклоняется от оптимальных для организма значений; б) наиболее значимым является взаимодействие факторов; в) любой фактор необходим для выживания организма в любом состоянии; г) наиболее значимым является тот фактор, который воздействует сильнее в любой момент времени.		ОПК-1	З, У, В	1
3	Закон оптимума означает следующее:	а) организмы по-разному переносят отклонения от оптимума; б) любой экологический фактор имеет определенные пределы положительного влияния на организм; в) любой экологический фактор оптимально воздействует на организм; г) любой организм оптимально подстраивается под раз личные условия окружающей среды.		ОПК-1		
4	Профессор Московского университета впервые разработал систему экологических	а) К.Ф. Рулье, б) А. Гумбольдт; в) Ж. Бюффон; г) Ж.Б. Ламарк		ОПК-1	З, У, В	1

	исследований животных и доказал зависимость живых форм от изменения среды их обитания:					
5	Главным сигналом о наступлении изменения в окружающей среде служит:	а) изменение длины светового дня; б) изменение температуры воздуха; в) выпадение осадков; г) выпадение снега.		ОПК-1	З, У, В	1
6	Наземно-воздушная среда жизни характеризуется следующими абиотическими факторами:	а) газовый состав содержит мало кислорода; б) высокое давление; в) температурный режим мало изменчив; г) подвижность воздушных масс		ОПК-1	З, У, В	1
7	Конкурентные отношения характеризуются	а) поеданием одних видов другими; б) использованием одним видом продуктов жизнедеятельности другого; в) ослаблением межвидовой борьбы за существование; г) взаимным угнетением двух или нескольких видов		ОПК-1	З, У, В	1
8	Отношения «паразит – хозяин» состоят в том, что паразит	а) не оказывает существенного влияния на хозяина; б) всегда приводит хозяина к смерти; в) приносит определенную пользу хозяину; г) приносит вред, но лишь в некоторых случаях приводит к скорой гибели хозяина		ОПК-1	З, У, В	1
9	Преимущество метаморфоза у насекомых перед прямым развитием проявляется в	а) снижении конкуренции между личинкой и имаго; б) питании более полезной пищи; в) большой плодовитости; г) в большем распространении		ОПК-1	З, У, В	1
10	В желудке и кишечнике жвачных млекопитающих обитают бактерии , вызывающие брожение. Это является примером	хищничества; комменсализма; паразитизма; симбиоза		ОПК-1	З, У, В	1
11	Место, занимаемое видом в биоценозе, включающее комплекс его биоценотических связей и требований к факторам среды -	а) биом; б) экотоп в) экологическая ниша; г) ареал.		ОПК-1	З, У, В	1
12	Способность живых организмов ориентироваться во	а) биологический ритм; б) сезонный ритм; в) биологические часы;		ОПК-1	З, У, В	1

	времени, в основе которой лежит строгая периодичность протекающих в клетках физико - химических процессов.	г) фотопериодизм				
13	Планктонные организмы для повышения плавучести обрели следующие приспособления:	а) увеличенные размеры тела; б) уменьшенный размер и плотность тела; в) уменьшенный размер и количество выростов тела; г) медленная скорость движения в воде		ОПК-1	З, У, В	1
14	В наибольшей степени подвержены воздействию радиации, колебаний температур и силы ветров обитатели следующей среды:	а) водной; б) почвенной; в) наземно-воздушной; г) живых организмов как среды обитания.		ОПК-1	З, У, В	1
15	Единица измерения, оценивающая показатель рождаемости (или смертности) населения популяции:	а) 50 особей; б) 50 особей на гектар; в) 50 особей в год; г) 50 размножающихся самок		ОПК-1	З, У, В	1
16	В процессе сукцессии в сообществе происходит следующее основное изменение:	а) смена видового состава растений и животных; организмов; б) уменьшение видового разнообразия организмов; в) уменьшение чистой продукции сообщества; г) увеличение чистой продукции сообщества		ОПК-1	З, У, В	1
17	Важнейший показатель, характеризующий структуру сообщества -	а) видовой состав; б) видовое разнообразие; в) биоморфологический спектр; д) круговорот веществ и энергии		ОПК-1	З, У, В	1
18	Первичный источник энергии для круговорота веществ в большинстве биоценозов:	а) солнечный свет; б) растительная пища; в) животная пища; г) мертвые органические остатки		ОПК-1	З, У, В	1
19	Главным потребителем пресной воды является:	а) промышленность; б) сельское хозяйство; в) транспорт; г) коммунально-бытовое хозяйство.		ОПК-1	З, У, В	1
20	Продуценты в экосистеме луга:	а) потребляют готовые органические вещества; б) создают органические вещества;		ОПК-1	З, У, В	1

		в) обеспечивают процесс гниения; г) разлагают органические вещества				

6. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1	Окружающая среда включает природную среду и искусственную (техногенную) среду. Какие компоненты включает природная и искусственная среда обитания?			ОПК-1	З, У, В	5
2	Мы говорим , что на человека и другие живые организмы влияют многообразные экологические факторы. Какой ученый впервые разделил факторы среды на абиотические и биотические?			ОПК-1	З, У, В	5
3	Экологические факторы оказывают разное воздействие на организмы. Какие выделяют группы факторов по характеру воздействия?			ОПК-1	З, У, В	5

4	Существую определенные закономерности действия экологических факторов. Приведите примеры.			ОПК-1	З, У, В	10
5	Диапазон действия экологического фактора ограничен соответствующими крайними пороговыми значениями, при которых еще возможно существование организма. Как они называются?			ОПК-1	З, У, В	5
6	В 1840 году известный ученый Ю.Либих сформулировал закон минимума. Какое значение имеет этот закон?			ОПК-1	З, У, В	5
7	Одним из выдающихся обобщений 20 века было учение о биосфере В.И. Вернадского. Дайте определение понятия биосферы. Каковы ее границы?			ОПК-1	З, У, В	5
8	Существует большое количество экологических факторов. Могут ли экологические факторы замещать действие друг друга?			ОПК-1	З, У, В	10
9	Между живыми организмами возникают различные виды взаимодействия. Какие			ОПК-1	З, У, В	5

	взаимодействия получили названия гомотиповые и гетеротиповые.					
10	Объединение родственных особей в популяции приводит к возникновению новых свойств у системы, отличных от предыдущих уровней организации живого. Как называется этот принцип?			ОПК-1	З, У, В	5
11	Численность- это общее число особей на данной территории или в данном объеме. Она никогда не бывает постоянной и зависит от многих факторов. Какие это факторы7			ОПК-1	З, У, В	5
12	Динамика численности и плотности популяций находится в тесной зависимости от рождаемости и смертности. Приведите определения этих показателей.			ОПК-1	З, У, В	5
13	Различают три типа смертности, характерных для популяций живых организмов в биосфере. Приведите их характеристику			ОПК-1	З, У, В	5
14	Одной их характеристик популяций является ее возрастная			ОПК-1	З, У, В	5

	структура. Поясните, какое значение имеет соотношение особей в популяции по возрасту.					
15	В 1927 году американский эколог и зоолог Чарлз Элтон предложил графическую модель экологической пирамиды. Какие существуют экологические пирамиды?			ОПК-1	З, У, В	5
16	Для живых организмов характерен определенный образ жизни: одиночный, семейный, групповой и т.д. Дайте характеристику стадному образу жизни.			ОПК-1	З, У, В	5
17	Выделяют 3 основные типа жизни популяционной динамики.. Приведите примеры.			ОПК-1	З, У, В	10
18	Факторы воздействующие на численность популяций подразделяют на модифицирующие и регулирующие. Охарактеризуйте. только живые организмы.			ОПК-1	З, У, В	5

19	Гомеостаз популяции — способность популяции поддерживать определённую численность своих особей длительное время. От чего зависят механизмы популяционного гомеостаза?			ОПК-1	З, У, В	5
20	В природе часто встречается сложные взаимоотношения между организмами, например, мутуализм. Дайте определение этому типу взаимоотношений.			ОПК-1	З, У, В	5

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Цифровые технологии в АПК
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

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

УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
УК-1.1: Выполняет поиск необходимой информации
Знать: как выполнять поиск необходимой информации Уметь: выполнять поиск необходимой информации Владеть: методами поиска необходимой информации
УК-1.2: Критически анализирует информацию и обобщает результаты анализа для решения поставленной
Знать: как критически анализировать информацию и обобщать результаты анализа для решения поставленной задачи Уметь: критически анализировать информацию и обобщать результаты анализа для решения поставленной зада-
УК-1.3: Применяет системный подход для решения поставленных задач
Знать: как применять системный подход для решения поставленных задач Уметь: применять системный подход для решения поставленных задач Владеть: системным подходом для решения поставленных задач
ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно- коммуникационных технологий;
ОПК-1.1: Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Знать: как демонстрировать знания основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции Уметь: демонстрировать знания основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции Владеть: основными законами математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
ОПК-1.2: Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Знать: как использовать основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции Уметь: использовать основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции Владеть: основными законами естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
ОПК-1.3: Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции
Знать: как применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции Уметь: применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции Владеть: информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции
ОПК-7: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельност-и.
ОПК-7.1: Понимает принципы работы современных информационных технологий
Знать: принципы работы современных информационных технологий Уметь: использовать принципы работы современных информационных технологий Владеть: принципами работы современных информационных технологий
ОПК-7.2: Демонстрирует базовые навыки работы с современными информационными технологиями
Знать: базовые навыки работы с современными информационными технологиями Уметь: демонстрировать базовые навыки работы с современными информационными технологиями Владеть: базовыми навыками работы с современными информационными технологиями
ОПК-7.3: Реализует принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности

Знать: как реализовать принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности Уметь: реализовать принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности Владеть: принципами работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности
ПК-5 Способен использовать сквозные цифровые технологии и искусственный интеллект для решения задач профессиональной деятельности **ПК-5.1** Обоснованно выбирает и применяет современные информационные технологии **Знать:** современные информационные технологии для технологического процесса **Уметь:** обоснованно выбирать и применять современные информационные технологии **Владеть:** современными информационными технологиями **ПК-5.2** Решает прикладные задачи и участвует в реализации проектов в области сквозной цифровой технологии **Знать:** решение прикладных задач в области сквозной цифровой технологии **Уметь:** решать прикладные задачи в области сквозной цифровой технологии **Владеть:** решением прикладных задач в области сквозной цифровой технологии **ПК-5.3** Владеет знаниями о критериях и методах структурирования информации с применением цифровых технологий **Знать:** критерии и методы структурирования информации с применением цифровых технологий **Уметь:** структурировать информации с применением цифровых технологий **Владеть:** знаниями о критериях и методах структурирования информации с применением цифровых технологий

2 Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

Процедура оценивания	***Шкала и критерии оценки, балл (%)***	
Тестирование для проведения текущей аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин); Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин); Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).	Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов. Выполнение обучающимся заданий № 3 оценивается по следующей балльной шкале: 40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-20 баллов Задание 2: 0-40 баллов Задание 3: 0-40 баллов **90 и более (отлично)** – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат. **70 и более (хорошо) –** ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **50 и более (удовлетворительно) –** ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **Менее 50 (неудовлетворительно)** – ответы неправильные или неполные.
Тестирование для проведения промежуточной аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого ти-	Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества;	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-20 баллов Задание 2: 0-40 баллов Задание 3: 0-40 баллов **90 и более (отлично)** – ответ

па; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин); Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин); Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).	14-0 – менее 50% правильных ответов. Выполнение обучающимся заданий № 3 оценивается по следующей балльной шкале: 40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов	правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат. **70 и более (хорошо) –** ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **50 и более (удовлетворительно) –** ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **Менее 50 (неудовлетворительно)** – ответы неправильные или неполные.

3. Оценочные материалы для проведения текущего контроля закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Укажите три верных высказывания	А. Второе поколение компьютеров - это ЭВМ, основанные на использовании транзисторов Б. Первое поколение компьютеров - это ЭВМ, основанные на использовании радиоламп В. Третье поколение компьютеров - это ЭВМ, основанные на использовании транзисторов Г. Третье поколение компьютеров - это персональные компьютеры серии Pentium-III Д. Первое поколение компьюте-		ОПК-1	Знать: как применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	1

		ров - это ЭВМ, основанные на использовании транзисторов				
2.	Энтропия - это свойство ...	А. Условий поиска Б. Данных В. Информации (+) Г. Знаний		ОПК-1 ПК-5.1-ПК-5.3	Уметь: применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	1
3.	В текстовом файле хранится текст объемом в 400 страниц. Каждая страница содержит 3200 символов. Если используется кодировка KOI-8 (8 бит на один символ), то размер файла составит	А. 1250Кб Б. 1,28Мб В. 1280Кб Г. 1Мб		ОПК-1	Владеть: информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	1
4.	Нетократ - это...	А. Пользователь персонального компьютера Б. Человек, проектирующий сеть+ В. администратор сети Г. Человек в сети		ОПК-1	Знать: как применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	1
5.	В соответствии со своими функциями персональные компьютеры могут выступать в роли ...	А. Сервера + Б. Плоттера В. Терминала Г. Рабочей станции Д. Подстанции		ОПК-1	Уметь: применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	1
6.	Программа, пе-	А. Транслятором		ОПК-1	Владеть: ин-	1

	реводящая текст, написанный на языке программирования, в набор машинных кодов, называется...	Б. Построителем кода В. Редактором связей Г. Переводчиком Д. Компиля́тором+		ПК-5.1-ПК-5.3	формационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	
7.	Драйверы - это ...	А. Комплекс программ, обеспечивающий перевод программы, написанной на языке программирования в машинные коды Б. Системы автоматизированного проектирования В. технические устройства Г. Программы для согласования работы внешних устройств и компьютера+ Д. Программы для ознакомления пользователя с принципами устройства компьютера		ОПК-1	Знать: как применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	1
8.	Операционная система - это ...	А. Совокупность основных устройств компьютера Б. Совокупность программ, используемых для операций с документами В. Комплекс программ, обеспечивающих управление работой всех аппаратных устройств и доступ пользователя к		ОПК-1 ПК-5.1-ПК-5.3	Уметь: применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	1

		ним+ Г. Система программирования на языке низкого уровня Д. Техническая документация компьютера				
9.	Укажите два возможных адреса электронной почты	А. abbi_qwe@mit.ru + Б. avgust@basa.mmm. ru/ivanov/mail В. mail.ru@egorov Г. avgust@basa.mmm.ru + Д. http://gov.nicola		ОПК-1	Владеть: информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	1
10.	Заражение компьютерным вирусом может проявляться в трех эффектах	А. Замедление работы компьютера Б. Мерцание ламп дневного света в помещении В. Изменение даты и времени модификации файлов Г. Появление на экране непредусмотренных сообщений или изображений Д. вибрация монитора		ОПК-1	Знать: как применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	1

4. Оценочные материалы для проведения текущего контроля открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Информационная энтропия - это			ОПК-1	Знать: как применять информационно-коммуникацион-	2

					ные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	
2.	В текстовом файле хранится текст объемом в 400 страниц. Каждая страница содержит 3200 символов. Если используется кодировка KOI-8 (8 бит на один символ), то размер файла составит			ОПК-1	Уметь: применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	2
3.	Нетократ - это...			ОПК-1	Владеть: информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	2
4.	В соответствии со своими функциями персональные компьютеры могут выступать в роли ...			ОПК-1	Знать: как применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	2
5.	Плоттер - это			ОПК-1	Уметь: применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	2
6.	Графопостроитель = это			ОПК-1	Владеть: информационно-	2

					коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	
7.	Терминал -			ОПК-1	Знать: как применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	2
8.	Компиля́тор			ОПК-1 ПК-5.1-ПК-5.3	Уметь: применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	2
9.	Какие из этих языков программирования являются компилируемыми а какие интерпретируемыми? Компилируемые: Интерпретируемые:			ОПК-1 ПК-5.1-ПК-5.3	Владеть: информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	2
10.	Система управления базами данных (СУБД) — это			ОПК-1 ПК-5.1-ПК-5.3	Знать: как применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	2

5. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Укажите три верных высказывания	А. Второе поколение компьютеров - это ЭВМ, основанные на использовании транзисторов Б. Первое поколение компьютеров - это ЭВМ, основанные на использовании радиоламп В. Третье поколение компьютеров - это ЭВМ, основанные на использовании транзисторов Г. Третье поколение компьютеров - это персональные компьютеры серии Pentium-III Д. Первое поколение компьютеров - это ЭВМ, основанные на использовании транзисторов		ОПК-1	Знать: как применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	1
2.	Энтропия - это свойство ...	А. Условий поиска Б. Данных В. Информации (+) Г. Знаний		ОПК-1	Уметь: применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения	1

					сельскохозяйственной продукции	
3.	В текстовом файле хранится текст объемом в 400 страниц. Каждая страница содержит 3200 символов. Если используется кодировка KOI-8 (8 бит на один символ), то размер файла составит	А. 1250Кб Б. 1,28Мб В. 1280Кб Г. 1Мб		ОПК-1	Владеть: информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	1
4.	Нетократ - это...	А. Пользователь персонального компьютера Б. Человек, проектирующий сеть+ В. администратор сети Г. Человек в сети		ОПК-1	Знать: как применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	1
5.	В соответствии со своими функциями персональные компьютеры могут выступать в роли ...	А. Сервера + Б. Плоттера В. Терминала Г. Рабочей станции Д. Подстанции		ОПК-1	Уметь: применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	1
6.	Программа, переводящая текст, написанный на языке программирования, в набор машинных кодов, называется...	А. Транслятором Б. Построителем кода В. Редактором связей Г. Переводчиком Д. Компиля́тором+		ОПК-1 ПК-5.1-ПК-5.3	Владеть: информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в об-	1

					ласти производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	
7.	Драйверы - это ...	А. Комплекс программ, обеспечивающий перевод программы, написанной на языке программирования в машинные коды Б. Системы автоматизированного проектирования В. технические устройства Г. Программы для согласования работы внешних устройств и компьютера+ Д. Программы для ознакомления пользователя с принципами устройства компьютера		ОПК-1	Знать: как применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	1
8.	Операционная система - это ...	А. Совокупность основных устройств компьютера Б. Совокупность программ, используемых для операций с документами В. Комплекс программ, обеспечивающих управление работой всех аппаратных устройств и доступ пользователя к ним+ Г. Система программирования на языке низкого уровня Д. Техническая документация компьютера		ОПК-1 ПК-5.1-ПК-5.3	Уметь: применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	1
9.	Укажите два возможных адреса электрон-	А. abbi_qwe@mit.ru +		ОПК-1	Владеть: информационно-	1

	ной почты	Б. avgust@basa.mmm.ru/ivanov/mail В. mail.ru@egorov Г. avgust@basa.mmm.ru + Д. http://gov.nicola			коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	
10.	Заражение компьютерным вирусом может проявляться в трех эффектах	А. Замедление работы компьютера Б. Мерцание ламп дневного света в помещении В. Изменение даты и времени модификации файлов Г. Появление на экране непредусмотренных сообщений или изображений Д. вибрация монитора		ОПК-1	Знать: как применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	1
11.	В человеко-компьютерных системах необходимо обеспечивать защиту информации от трех угроз	А. Несанкционированного просмотра+ Б. Сбоев оборудования В. Случайной потери или изменения + Г. Преднамеренного искажения+ Д. Резервного копирования		ОПК-1 ПК-5.1-ПК-5.3	Уметь: применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	1
12.	Выделите три наиболее важных метода защиты информации от нелегального распространения	А. Установление паролей на доступ к информации + Б. Автоматическое дублирование данных на двух автономных носителях В. использование специальных «электронных ключей»+ Г. Установление		ОПК-1 ПК-5.1-ПК-5.3	Владеть: информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохо-	1

		специальных атрибутов файлов Д. Шифрование+			зяйственной продукции	
13.	Генеральная совокупность это:	А. Множество объектов, обладающих некоторым количественным признаком Б. Все возможные значения исследуемой случайной величины+ В. Исследуемая случайная величина Г. Множество возможных исходов при проведении одного испытания.		ОПК-1	Знать: как применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	1
14.	Непрерывная случайная величина – это количественный признак, множеством возможных значений которого является:	А. Множество всех положительных чисел Б. Множество всех целых чисел В. Множество всех чисел, принадлежащих интервалу или сегменту с конечными или бесконечными границами Г. Область определения некоторой непрерывной функции+		ОПК-1	Уметь: применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	1
15.	Математическое ожидание – это	А. Наиболее вероятное значение случайной величины Б. Наиболее ожидаемый результат проведения опыта В. Числовая характеристика случайной величины Г. Среднее арифметическое возможных значений случайной величины+		ОПК-1 ПК-5.1-ПК-5.3	Владеть: информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	1
16.	В репрезентативной выборке среднее арифметическое её элементов	А. Всегда равно значению математического ожидания+ Б. Может быть рав-		ОПК-1	Знать: как применять информационно-коммуника-	1

		ным значению математического ожидания В. Всегда меньше значения математического ожидания Г. Всегда совпадает со значением среднего квадратического отклонения			ционные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	
17.	При построении доверительного интервала для математического ожидания используются таблицы	А. Функции Лапласа+ Б. Распределения Стьюдента («t – распределение») В. Распределения Пирсона («хи-квадрат распределение») Г. Распределения Фишера-Снедекора («F-распределение)		ОПК-1	Уметь: применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	1
18.	Коэффициент линейной корреляции двух случайных величин может быть	А. Равным нулю или любому положительному числу, которое не превосходит единицы Б. Равным любому положительному числу В. Равным любому числу в диапазоне от -1 до +1 (+) Г. Равным одному из трёх чисел -1;0;+1		ОПК-1	Владеть: информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	1
19.	Знание функции регрессии двух случайных величин позволяет	А. Определить тенденцию изменения средних значений одной из случайных величин в зависимости от изменения другой случайной величины Б. Определить законы распределения этих случайных величин		ОПК-1 ПК-5.1-ПК-5.3	Знать: как применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной	1

		В. Принять или отклонить гипотезу о совпадении значений математических ожиданий этих случайных величин Г. определить типы случайных величин			продукции	
20.	Сетевая операционная система реализует …	А. Управление ресурсами сети+ Б. Протоколы и интерфейсы В. Управление серверами Г. Управление приложениями Д. Управление базами данных		ОПК-1 ПК-5.1-ПК-5.3	Уметь: применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	1
21.	Приложение - это	А. Пользователь, который решает свои прикладные задачи Б. Программа, с помощью которой операционная система решает свои прикладные задачи+ В. Устройства, с помощью которых пользователь решает свои прикладные задачи Г. Программа, с помощью которой пользователь решает свои прикладные задачи		ОПК-1	Владеть: информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	1
22.	Термин интерфейс пользователя определяет:	А. Специальную программу для управления сетью Б. Специальное сетевое устройство В. Способ организации взаимодействия пользователя с операционной систе-		ОПК-1	Знать: как применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, пе-	1

		мой+ Г. Способ взаимодействия компьютеров друг с другом Д. Способ взаимодействия компьютера с внешним запоминающим устройством			реработкии хранения сельскохозяйственной продукции	
23.	Автоматизированная информационная система включает	А. Совокупность информации Б. Совокупность математических методов+ В. Ряд автомобильных моделей Г. Перечень специалистов по кадрам		ОПК-1 ПК-5.1-ПК-5.3	Уметь: применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	1
24.	WORD — это…	А. Графический процессор Б. Текстовый процессор+ В. Средство подготовки презентаций Г. Табличный процессор Д. Редактор текста		ОПК-1	Владеть: информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	1
25.	Электронные таблицы позволяют обрабатывать …	А. Цифровую информацию+ Б. Текстовую информацию В. Аудио информацию Г. Схемы данных Д. Видео информацию		ОПК-1 ПК-5.1-ПК-5.3	Знать: как применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	1

26.	Функция ЕСЛИ(…) относится к функциям категории:	А. Математические; Б. Логические + В. Текстовые Г. Ссылки и массивы Д. Финансовые		ОПК-1	Уметь: применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	1
27.	Команда «Сортировка» - это:	А. Упорядочение данных по возрастанию или убыванию + Б. Отображение только записей обладающих нужными свойствами В. Отображение записей только по возрастанию Г. Отображение записей только по убыванию		ОПК-1	Владеть: информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	1
28.	Команда «Фильтр - Автофильтр» - это:	А. Упорядочение данных по возрастанию или убыванию Б. Отображение только записей обладающих нужными свойствами + В. Отображение записей только по возрастанию Г. Отображение записей только по убыванию		ОПК-1	Знать: как применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	1
29.	Типы диаграмм в Excel	А. Статистические, математические, денежные, время и даты Б. Стандартные и не стандартные + В. Числовые, граничные, сглаженные Г. Статистические,		ОПК-1	Уметь: применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области произ-	1

		математические Д. Статистические, математические, денежные			водства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	
30.	Что такое маркер заполнения?	А. Указатель мыши в форме крестика в нижнем углу ячейки Б. Указатель мыши в форме креста на границе ячейки В. Указатель мыши в форме крестика в нижнем углу ячейки или диапазона ячеек + Г. Указатель мыши в форме креста на границе ячейки или диапазона ячеек		ОПК-1	Владеть: информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	1
31.	При перемещении или копировании в электронной таблице абсолютные ссылки:	А. Изменяются Б. Преобразуются вне зависимости от нового положения формул В. Преобразуются в зависимости от нового положения формул Г. Преобразуется в зависимости от длины формулы Д. Не изменяются +		ОПК-1	Знать: как применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	1
32.	Схему обработки данных можно изобразить посредством…	А. Коммерческой графики + Б. Иллюстративной графики В. Научной графики Г. Когнитивной графики Д. Front Page		ОПК-1	Уметь: применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	1
33.	Векторная графика обеспечивает по-	А. Геометрических фигур +		ОПК-1 ПК-5.1-ПК-5.3	Владеть: информационно-	1

	строение…	Б. Рисунков В. Карт Г. Различных формул Д. Схем			коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	
34.	Деловая графика включена в состав…	А. Word Б. Excel + В. Access Г. Outlook Д. Publisher		ОПК-1	Знать: как применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	1
35.	Применение векторной графики по сравнению с растровой:	А. Не меняет способы кодирования изображения Б. Увеличивает объем памяти, необходимой для хранения изображения В. Не влияет на объем памяти, необходимой для хранения изображения, и на трудоёмкость редактирования изображения Г. Сокращает объем памяти, необходимой для хранения изображения, и облегчает редактирование последнего +		ОПК-1	Уметь: применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	1
36	Графические примитивы в графическом редакторе представляют собой:	А. Простейшие фигуры, рисуемые с помощью специальных инструментов		ОПК-1 ПК-5.1-ПК-5.3	Владеть: информационно-коммуникационными	1

		графического редактора Б. Операции, выполняемые над файлами, содержащими изображения, созданные в графическом редакторе В. Среду графического редактора Г. Режимы работы графического редактора			технологиями в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	
37.	В программе MS PowerPoint для изменения дизайна слайда используется...	А. разностные схемы Б. форматирование ячеек В. цифровые гаммы Г. шаблоны (темы) оформления +		ОПК-1	Знать: как применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	1
38.	В MS PowerPoint режим сортировщика слайдов предназначен для...	А. Редактирования содержания слайдов Б. Корректировки последовательности слайдов + В. Просмотра слайдов в полноэкранном режиме Г. Просмотра гиперссылок презентации		ОПК-1	Уметь: применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	1
39.	Составная часть презентации, содержащая различные объекты, называется…	А. Слайд + Б. Лист В. Кадр Г. Рисунок		ОПК-1	Владеть: информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, пе-	1

					реработкии хранения сельскохозяйственной продукции	
40.	Выбор макета слайда в программе PowerPoint осуществляется с помощью команд …	А. Формат – Цветовая схема слайда Б. Формат – Разметка слайда + В. Вставка – Дублировать слайд Г. Правка – Специальная вставка		ОПК-1	Знать: как применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	1
41.	Эффекты анимации отдельных объектов слайда презентации программы PowerPoint задаются командой …	А. Показ слайдов – Настройка анимации + Б. Показ слайдов – Эффекты анимации В. Показ слайдов – Настройка действия Г. Показ слайдов – Настройка презентации		ОПК-1	Уметь: применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	1
42.	В каком разделе меню окна программы Power Point находится команда Настройка анимации?	А. Показ слайдов + Б. Формат В. Файл Г. Вставка		ОПК-1	Владеть: информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	1
43.	Какая клавиша прерывает показ слайдов презентации программы Power Point?	А. Enter Б. Del В. Tab Г. Esc +		ОПК-1	Знать: как применять информационно-коммуникационные технологии в	1

					решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	
44.	Выполнение команды Начать показ слайдов презентации программы Power Point осуществляет клавиша …	А. F4 Б. F3 В. F5 + Г. F7		ОПК-1	Уметь: применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	1
45.	Эффекты анимации отдельных объектов слайда презентации программы Power Point задаются командой …	А. Показ слайдов – Настройка анимации + Б. Показ слайдов – Эффекты анимации В. Показ слайдов – Настройка действия Г. Показ слайдов – Настройка презентации		ОПК-1	Владеть: информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	1

6. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Информационная энтропия - это			ОПК-1	Знать: как применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки хранения сельскохозяйственной продукции	2
2.	В текстовом файле хранится текст объемом в 400 страниц. Каждая страница содержит 3200 символов. Если используется кодировка KOI-8 (8 бит на один символ), то размер файла составит			ОПК-1	Уметь: применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки хранения сельскохозяйственной продукции	2
3.	Нетократ - это...			ОПК-1	Владеть: информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки	2

					хранения сельскохозяйственной продукции	
4.	В соответствии со своими функциями персональные компьютеры могут выступать в роли ...			ОПК-1	Знать: как применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки хранения сельскохозяйственной продукции	2
5.	Плоттер - это			ОПК-1	Уметь: применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки хранения сельскохозяйственной продукции	2
6.	Графопостроитель = это			ОПК-1	Владеть: информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки хранения сельскохозяйственной продукции	2
7.	Терминал -			ОПК-1	Знать: как применять информационно-коммуникационные технологии в решении	2

					типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	
8.	Компиля́тор			ОПК-1	Уметь: применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	2
9.	Какие из этих языков программирования являются компилируемыми а какие интерпретируемыми? Компилируемые: Интерпретируемые:			ОПК-1 ПК-5.1-ПК-5.3	Владеть: информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	2
10.	Система управления базами данных (СУБД) — это			ОПК-1 ПК-5.1-ПК-5.3	Знать: как применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	2
11.	Комплекс программных			ОПК-1 ПК-5.1-	Уметь: применять ин-	2

	средств, предназначенных для разработки компьютерных программ на языке программирования, называют			ПК-5.3	формационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	
12.	Файловая система - это			ОПК-1 ПК-5.1-ПК-5.3	Владеть: информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	2
13.	Как называется совокупность всех программ предназначенных для выполнения на компьютере?			ОПК-1 ПК-5.1-ПК-5.3	Знать: как применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	2
14.	Как называется первый и один из наиболее распространенных языков программирования?			ОПК-1	Уметь: применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения	2

					сельскохозяйственной продукции	
15.	В каком поколении машины начинают классифицировать на большие сверхбольшие и мини ЭВМ?			ОПК-1	Владеть: информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	2
16.	Что такое язык программирования?			ОПК-1	Знать: как применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	2
17.	По какому признаку операционная система определяет тип файла документа?			ОПК-1	Уметь: применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	2
18.	Как называется компьютер, предоставляющий свои ресурсы, файлы, программы, внешние уст-			ОПК-1	Владеть: информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в об-	2

	ройства и т.д в общее использование?				ласти производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	
19.	Какие три категории программного обеспечения существуют?			ОПК-1 ПК-5.1-ПК-5.3	Знать: как применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	2
20.	Какие программные средства относятся к базовому программному обеспечению?			ОПК-1	Уметь: применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	2
21.	Когда был изобретен первый язык компьютерного программирования?			ОПК-1	Владеть: информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	2
22.	Что не является объектом операционной системы Windows,			ОПК-1	Знать: как применять информационно-коммуника-	2

	а является частью компьютера?				ционные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	
23.	Как называется комплекс программ обеспечивающих совместные функционирования всех устройств компьютера и предоставляющих пользователю доступ к ресурсам компьютера			ОПК-1 ПК-5.1-ПК-5.3	Уметь: применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	2
24.	Как называется программа которая способна создавать свои копии и внедрять их в файлы и системные области компьютера?			ОПК-1	Владеть: информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	2
25.	Каких два основных вида программного обеспечения вы знаете?			ОПК-1	Знать: как применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	2

26.	Какие три основные группы программного обеспечения принято выделять по функциональному назначению?			ОПК-1 ПК-5.1-ПК-5.3	Уметь: применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	2
27.	Что такое базовое программное обеспечение?			ОПК-1 ПК-5.1-ПК-5.3	Владеть: информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	2
28.	Кто изобрёл первый электронный программируемый компьютер?			ОПК-1	Знать: как применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	2
29.	Самый распространенный язык программирования в России			ОПК-1	Уметь: применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, пе-	2

					реработки хранения сельскохозяйственной продукции	
30.	На какой электронной основе созданы ЭВМ 1 поколения?			ОПК-1	Владеть: информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки хранения сельскохозяйственной продукции	2
31.	Какое событие считается ключевым для появления ЭВМ четвёртого поколения?			ОПК-1	Знать: как применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки хранения сельскохозяйственной продукции	2
32.	Какие устройства внешней памяти использовались в ЭВМ второго поколения?			ОПК-1	Уметь: применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки хранения сельскохозяйственной продукции	2
33.	Какое назначение у основной памяти ЭВМ?			ОПК-1	Владеть: информационно-коммуникационными технологиями в реше-	2

					нии типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	
34.	Что являлось элементной базой второго поколения развития ЭВМ?			ОПК-1	Знать: как применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	2
35.	Какое расширение файла может указывать на вредоносное вложение?			ОПК-1	Уметь: применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	2
36.	Что такое рабочая станция?			ОПК-1	Владеть: информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	2
37.	Какой код лежит в основе			ОПК-1	Знать: как применять информаци-	2

	работы компьютеров?				онно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	
38.	Как называется вредоносные программы которые проникают на компьютер вместе с другими программами?			ОПК-1	Уметь: применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	2
39.	Какие есть три класса программных продуктов по функциональному признаку?			ОПК-1 ПК-5.1-ПК-5.3	Владеть: информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	2
40.	Чем отличается системное программное обеспечение от прикладного?			ОПК-1	Знать: как применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохо-	2

					зяйственной продукции	
41.	Какие программы относятся к сервисным программам?			ОПК-1	Уметь: применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	2
42.	Какие программы кроме операционной системы относятся к системному по?			ОПК-1	Владеть: информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	2
43.	Назовите программы, которые являются СУБД?			ОПК-1	Знать: как применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	2
44.	Кем и когда был создан первый полный электронный компьютер и его основные функции?			ОПК-1	Уметь: применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в об-	2

					ласти производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	
45.	Кто изобрел первый компьютер в России?			ОПК-1	Владеть: информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	2
46.	Из чего состоит программирование?			ОПК-1	Знать: как применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции	2

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Введение в профессиональную деятельность

(наименование дисциплины)

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

(шифр и наименование ОПОП ВО)

1. Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

УК-6.1: Эффективно планирует собственное время

Знать: принципы планирования собственного времени
Уметь: эффективно планировать собственное время;
Владеть: навыками планирования собственного времени;

УК-6.2: Планирует траекторию профессионального развития

Знать: - основную номенклатуру показателей качества плодов и овощей, методы определения, особенности нормирования в соответствии с требованиями промышленных кондиций, экономическое и технологическое значение отдельных показателей.

Уметь: - использовать сведения о качестве отдельных партий продукции при оценке их пригодности к переработке и хранению.

Владеть: методами оценки качества продукции растениеводства.

УК-6.3: Реализует траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

Знать: о возникновении промышленного производства основных пищевых продуктов и развитии технологий их производства;

Уметь: определять возможное целевое назначение сельхоз сырья для наиболее рационального его использования и реализации;

Владеть: навыками построения технологических процессов переработки сельскохозяйственной продукции.

ОПК -1 Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукци

ОПК-1.3 Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции

Знать:

- классификацию предприятий по переработке с/х сырья;
- ассортимент сельскохозяйственной продукции, воздействие на его расширение, улучшение;

Уметь:

- использовать сведения о качестве отдельных партий продукции при оценке их пригодности к переработке и хранению;

Владеть:

- методами оценки качества продукции растениеводства;
- навыками построения технологических процессов переработки сельскохозяйственной продукции.

2. Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущей 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 зданий в типичной ситуации, решение типовых задач, сопоставление, последовательность.	3-5 мин.

	Тип задания: комбинированные задания, задания с развернутым ответом	
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 из четырех предложенных и обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 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	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	Предприятия пищевой промышленности входят в структуру АПК	А) около 20 самостоятельных отраслей; В) около 10 са-		УК -6. ОПК-1.3	З, У, В	1

	России, которая объединяет:	мостоятельных отраслей; С) около 40 самостоятельных отраслей;				
2	Какие вещества относятся к пищевым волокнам?	А) целлюлоза В) крахмал С) глюкоза		УК -6. ОПК-1.3	З, У, В	1
3	В каком сырье присутствуют линолевая, линоленовые кислоты и омега-3-жирные кислоты?	А) Природные злаки В) Молочные продукты С) Растительные жиры D) Натуральные соки и напитки		УК -6. ОПК-1.3	З, У, В	1
4	Последовательные и закономерные изменения в системе, приводящие к возникновению в ней новых свойств это -	А) технологический регламент В) технологический режим С) Технологическая операция D) Технологический процесс		УК -6. ОПК-1.3	З, У, В	1
5	Механическое воздействие на обрабатываемый материал или продукт, не приводящие к изменению его физико-химических свойств это -	А) технологический регламент В) технологический режим С) Технологическая операция D) Технологический процесс		УК -6. ОПК-1.3	З, У, В	1
6	Какие витамины состоят в основе функциональных продуктов, которые борятся с воздействием свободных радикалов?	А) А; С; Е; В) В; С; Е С) С; РР; D		УК -6. ОПК-1.3	З, У, В	1
7	Отсутствие какого витамина приводит к заболеванию бери-бери?	А) витамина D В) витамина B_1 С) витамина РР D)витамина К		УК -6. ОПК-1.3	З, У, В	1
8	Что такое технология?	А) Последовательное тече-		УК -6. ОПК-	З, У, В	1

		ние процессов и операций, в результате которого сырье превращается в готовый продукт В) Установление свойств, обуславлавливающие пригодность продукции удовлетворять определенные потребности населения		1.3		
9	Пищевые продукты, содержащие в большом количестве витамин «С»	А) Морковь, апельсин, яичный желток В) Черная смородина, шиповник, цитрусовые плоды С) Рыбий жир, печень, грибы D) Морковь, капуста, печень Е) Рыбий жир, апельсин, морковь		ПК-1, ПК-2, УК -2	З, У, В	1
10	Основной базой для развития пищевой промышленности является –	1) легкая промышленность 2) химическая промышленность 3) сельское хозяйство 4) транспорт		УК -6. ОПК-1.3	З, У, В	1
11	Ключевым направлением сельского хозяйства для развития хлебопекарной и мукомольно-крупяной промышленности	1)зерновое хозяйство 2) выращивание технических культур 3) овощеводство 4) ягодоводство		УК -6. ОПК-1.3	З, У, В	1
12	Принцип размещения предприятий хлебопекарной промышленности	1) тяготение к источникам энергии 2) тяготение к гидроресурсам		УК -6. ОПК-1.3	З, У, В	1

		3) притяжение к потребителю 4) тяготение к транспортным артериям				
13	Макаронная промышленность ориентируется на	1 сырье 2 гидроресурсы 3 источники энергии 4 потребителя		УК -6. ОПК-1.3	З, У, В	1
14	В своем размещении кондитерская промышленность ориентируется на	1 потребителя 2 ресурсы 3 сырье 4 источники энергии и гидроресурсы		УК -6. ОПК-1.3	З, У, В	1
15	Базовой отраслью для развития молочной промышленности является	1 мясное скотоводство 2 скотоводство 3 животноводство 4 молочное животноводство		УК -6. ОПК-1.3	З, У, В	1
16	Молочная промышленность в своем размещении тяготеет к	1 сырью и потребителю 2 сырью и источникам энергии 3 сырью и коммуникациям сырья и гидроресурсов		УК -6. ОПК-1.3	З, У, В	1
17	Перечислите, какое сырье в хлебопекарной промышленности относится к дополнительному?	а) мука пшеничная, соль, вода, сахар; б) закваска, опара, полуфабрикаты; в) молоко и молочные продукты, яйца и яичные продукты, жиры и масла, сахар и сахаросодержащие продукты, солод, орехи, пряности, плодово-ягодные и овощные продукты, пище-		УК -6. ОПК-1.3	З, У, В	1

		вые добавки.				
18	Операции входящие в состав приготовления теста:	а) замес теста, брожение теста, выпекание изделия; б) дозирование сырья, замес теста, разрыхление, брожение теста, выпекание изделия; в)дозирование сырья, замес полуфабрикатов и теста, брожение полуфабрикатов и теста, обминка.		УК -6. ОПК-1.3	З, У, В	1
19	Разрыхление – это…:	а)образование пористой структуры теста; б)образование рыхлой структуры теста; в) образование золотистой корочки.		УК -6. ОПК-1.3	З, У, В	1
20	Что указывается в производственной рецептуре?	а) вес изделия, сырье, входящее в рецепт; б) количество муки, воды и другого сырья, температура, влажность, кислотность полуфабриката, продолжительность брожения; в) каким транспортом доставлено сырье, цена сырья.		УК -6. ОПК-1.3	З, У, В	1
21	Закваской называется…:	а) густая опара; б) жидкие		УК -6. ОПК-	З, У, В	1

		дрожжи; в) непрерывно расходуемая по частям и вновь возобновляемая фаза, используемая для приготовления теста.		1.3		
22	Температура стерилизации овощных консервов в автоклаве:	*а*) 85-90 оС; б) 95-100 оС; в) 105-120 оС; г) 130-140 оС.		УК -6. ОПК-1.3	З, У, В	1
23	Какие виды пшениц возделывают в России	А твердые Б белковые В мягкие Г фуражные		УК -6. ОПК-1.3	З, У, В	1
24	Твердая пшеница содержит больше, чем мягкая следующих компонентов	А жира Б витаминов В сахара Г белка		УК -6. ОПК-1.3	З, У, В	1
25	Твердые пшеницы используют для производства	А мучных кондитерских изделий Б пшеничного хлеба В ржано-пшеничного хлеба Г макаронных изделий		УК -6. ОПК-1.3	З, У, В	1
26	Сильная пшеница отличается	А высоким содержанием крахмала Б низким содержанием белка В высоким содержанием белка Г высоким содержанием минеральных веществ		УК -6. ОПК-1.3	З, У, В	1
27	1 _____ составная часть технологического процесса	1.Рабочая операция 2.Технологический процесс 3.Ежедневные		УК -6. ОПК-1.3	З, У, В	1

		рабочие операции 4.Технологическое время				
28	Технологическая операция, которая не проводится при разделке теста:	а) валка; б) обминка; в) расстойка; г) формовка.		УК -6. ОПК-1.3	З, У, В	1
29	Показатель, характеризующий состояние мякиша хлеба:	а) вкус; б) запах; в) пористость; г) форма.		УК -6. ОПК-1.3	З, У, В	1
30	Емкость для замеса и брожения теста:	а) дежа; б) дека; в) доха; г) дошник.		УК -6. ОПК-1.3	З, У, В	1
31	Цель применения соевой муки в хлебопечении	А) повышение содержания жиров В) повышение содержания белков С) повышение содержания минеральных веществ		УК -6. ОПК-1.3	З, У, В	1
32	В каких отраслях пищевой промышленности Курская область является конкурентноспособной	А) консервная; В) сахарная; С) мясоперерабатывающая.		УК -6. ОПК-1.3	З, У, В	1
33	Функциональный продукт должен	А) оказывать благотворное влияние на здоровье человека В) регулировать определенные процессы в организме С) предотвращать развитие опре-		УК -6. ОПК-1.3	З, У, В	1

		деленных заболеваний; D) быть высококалорийным				
34	Какие виды пшениц возделывают в России	А твердые Б белковые В мягкие Г фуражные		УК -6. ОПК-1.3	З, У, В	1
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
35	Установи последовательность А Упаковка Б Расстойка В Замес теста Г Замес опары Д подготовка сырья Е выпечка			УК -6. ОПК-1.3	З, У, В	5
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
36	**Укажите соответствие:** А. Пробиотики Б. Пребиотики	1) Содержат живые клетки нормофлоры кишечника: бифидобактерии, лактобациллы и прочие. 2) Содержат вещества, являющиеся нутрицевтиками (пищей) для нормофлоры кишечника		УК -6. ОПК-1.3	З, У, В	5
37	**Укажите соответствие:** А. Растительные масла являются основными источниками Б. Молочные продукты в питании человека являются источником	1) рибофлавина и кальция 2) ненасыщенных жирных кислот 3) витаминов группы В		УК -6. ОПК-1.3	З, У, В	5

	В) Хлебопродукты являются источником					
38	**Укажите соответствие:** Культуры с большим содержанием : А. белка Б масла В крахмала	1) подсолнечник 2) рис 3) соя		УК -6. ОПК-1.3	З, У, В	5
39	**Укажите соответствие:** А масличные Б технические В зерновые Г зернобобовые	1) подсолнечник 2) соя 3) пшеница 4) сахарная свекла		УК -6. ОПК-1.3	З, У, В	5
Тип задания: задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием						
Инструкция: прочитайте текст, выберите правильный ответ и дополните ответ описанием						
40	Какие группы микроорганизмов наиболее широко используются в пищевых пробиотических продуктах питания	А) бифидобактерии; Б) лактобациллы; В) пропионовокислые бактерии .		УК -6. ОПК-1.3	З, У, В	10

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

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ						
41	Технология производства сельскохозяйственного продукта включает в себя	-		УК -6. ОПК-1.3	З, У, В	5 мин.

42	Продукт, содержащий в своем составе естественные функциональные пищевые ингредиенты исходного растительного или животного сырья в количестве, составляющем в одной порции продукта не менее 15% от суточной потребности, называется...	-		УК -6. ОПК-1.3	З, У, В	5 мин.
43	Индекс Е в пищевых продуктах означающий наличие в продукте усилителя вкуса и аромата начинается на цифру			УК -6. ОПК-1.3	З	5 мин.
44	Назовите основные источники пищевых волокон в современном рационе питания человека ?	-		УК -6. ОПК-1.3	З	5 мин.
45	В каких продуктах растительного происхождения содержится наибольшее количество пектиновых веществ?	-		УК -6. ОПК-1.3	З	5 мин
46	Нетрадиционное питание – это	-		УК -6. ОПК-1.3	З	5 мин

7. Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущей и промежуточной аттестации

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если теоретический материал освоен полностью, без пробелов; исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; использует в ответе дополнительный материал все предусмотренные программой задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий.

Оценка «незачтено» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, необходимые компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Генетика растений и животных
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуниникационных технологий

ОПК-1.1 Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Знает: основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Умеет: определять проявлениеосновных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Владеет: навыками определения участияосновных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

ОПК-1.2 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

Знает: основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

Умеет: определять проявление основных законов естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Владеет: навыками определения доли участия основных законов естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

ОПК 1.3 Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки хранения сельскохозяйственной продукции

Знает: принципы организации профессиональной деятельности с применением информационно-коммуникационных технологий в решении типовых задач в области производства сельскохозяйственной продукции.

Умеет: использовать информационно-коммуникационных технологий в решении типовых задач в области производства сельскохозяйственной продукции.

Владеет: приемами использования информационно-коммуникационных технологий в решении типовых задач в области производства сельскохозяйственной продукции.

1. *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 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».

2. *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 зданий 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.

3. 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 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.

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

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов / последовательность ответов	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором одного или нескольких правильных ответов						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	Предметом генетики являются	а) генотип; б) фенотип; в) наследственность и изменчивость; г) наследуемость и повторяемость.		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У, З, В	2 мин.
2.	Основным методом генетики был и остается	а) гибридологический; б) цитогенетический; в) популяционный; г) иммуногенетический.		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У, З, В	2 мин.
3.	Типичный для каждого вида набор хромосом называется	а) кариофонд; б) кариотип; в) идиотип; г) идиограмма		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У, З, В	2 мин.
4.	Сколько хромосом получит гибрид от скрещивания пшеницы и	а)14, да; б)14, нет; в)28, да; г)28, нет		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У, З, В	2 мин.

	пырея, если оба растения имеют 2n = 28? Будет ли такой гибрид плодовитым?					
5	Рибосома в клетке отвечает за	а) транспорт питательных веществ; б) синтез белка; в) хранение наследственной информации; г) пищеварение клетки.		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У, З, В	2 мин.
6	Причиной единообразия гибридов первого поколения является:	а) одинаковые генотипы родителей; б) гетерозиготность родительских особей; в) чистота исходных родительских особей; г) неполное доминирование		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У, З, В	2 мин.
7	Количество гамет, которые образует особь, определяется	а) диплоидностью; б) количеством доминантных генов в генотипе; в) степенью гетерозиготности; г) количеством рецессивных генов в генотипе.		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У, З, В	2 мин.
8	Потомки получают от каждого из родителей аллелей одного гена в норме:	а) два; б) несколько; в) один; г) все		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У, З, В	2 мин.
9	Организмы с разными генотипами имеют одинаковый фенотип в случае:	а) полного доминирования; б) не могут иметь; в) неполного доминирования; г) летальности одного гена		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У, З, В	2 мин.
10	Расщепление по фенотипу в соотношении 1:2:1 соответствует поколению:	а) F_2 полное доминирование; б) F_2 неполное доминирование; в) анализирующее скрещивание; г) F_1 неполное доминирование.		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У, З, В	2 мин.
11	Определите генотип черной курицы имеющей гороховидный гребень, если при	а) ААВВ; б) АаВВ; в) АаВв; г)ААВв.		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У, З, В	2 мин.

	её спаривании с таким же петухом в потомстве расщепление признаков по фенотипу соответствовало 9:3:3:1					
12	Методы направленного регулирования соотношения полов	а) Замораживание спермы жидким азотом; б) Воздействие рентгеновскими лучами на яйцеклетку; в) Разделение спермы на две фракции; г) Резкое изменение температурного режима		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У, З, В	2 мин.
13	Если гены, отвечающие за развитие нескольких признаков, расположены в одной хромосоме, то проявляется закон	а) расщепления; б) сцепленного наследования; в) неполного доминирования; г) независимого наследования		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У, З, В	2 мин.
14	Коэффициент корреляции указывает на:	а) степень (величину) связи; б) достоверность связи; в) величину изменения одного признака при изменении другого на единицу; г) характер (направление) связи		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У, З, В	2 мин.
15	Для проявления инбредной депрессии характерно	а). понижение жизнеспособности; б). повышение резистентности; в). повышение продуктивности; г). отклонение от нормального развития.		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У, З, В	2 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
16.	Расположите в правильной последовательности этапы синтеза белка.	а) Трансляция; б) Процессинг; в) Сплайсинг; г) Транскрипция		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У, З, В	6 мин.
17.	Расположите в правильной последовательности запись предков в родословной пробанда	а) МО; б) ОМ; в) ОО; г) ММ.		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У, З, В	6 мин.
18.	Последователь-	а) близкое родство;		ОПК-1.1	У, З, В	6 мин.

	ность степеней инбридинга по Пушу в сторону повышения уровня гомозиготности пробанда	б) умеренное родство; в) кровосмешение; г) отдаленный инбридинг		ОПК-1.2 ОПК-1.3		
19.	Расположите в правильной последовательности порядок стадий митоза	а) анафаза; б) метафаза; в) профаза; г) телофаза		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У, З, В	6 мин.
20.	Расположите в правильной последовательности гены и участки, влияющие на синтез белка	а) оператор; б) регулятор; в) промотор; г) акцептор		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У, З, В	6 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
21	Установите соответствие органоидов клетки и их функций	Органоиды: а- ядро б-митохондрии в- рибосомы г- лизосомы Функции: 1. Обеспечение транспорта питательных веществ 2. Осуществление синтеза белка 3. Хранение наследственной информации 4. Обеспечение внутреннего пищеварения 5. Обеспечение клетки энергией		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У, З, В	6 мин.
22	Установите соответствие между генотипом и количеством хромосом	Генотип: а крупный рогатый скот б. лошади в овцы г. свиньи Количество хромосом: 1. 46 2. 38 3. 64 4. 54 5. 60.		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У, З, В	6 мин.
23	Установите соответствие между генотипом и количеством типов гамет им образуемых	Генотип: а. ААВВ б. АаВВ в АаВв г АаВвСс Количество типов гамет: 1. 4		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У, З, В	6 мин.

		2. 6 3. 2 4. 1 5. 8				
24	Установите соответствие между кариотипом и фенотипом человека	Кариотип человека: а 47,XXX б. 45,X0 в 47,XXY г 45,Y0 Фенотип человека: 1. Синдром Клайнфельтера 2. Синдром Дауна 3. Синдром Тернера-Шерешевского 4. Синдром трисомии 5. Зигота нежизнеспособна		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У, З, В	6 мин.
25	Установите соответствие между символом и показателем	Символ: а h^2 б. r_w в r г. C_v Показатель: 1. Коэффициент корреляции 2. Коэффициент регрессии 3. Коэффициент повторяемости 4 Коэффициент наследуемости 5. Коэффициент изменчивости		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У, З, В	6 мин.
26	Установите соответствие между степенью инбридинга и видом инбридинга, типом спаривания	Степень инбридинга: А I-III Б. II-III,IV В II-III;III-IV Г. 0-III,II Тип спаривания: 1. Простой усиливающий инбридинг 2. Простой инбридинг 3. Аутбридинг 4. Комплексный усиливающий инбридинг 5. Комплексный инбридинг		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У, З, В	6 мин.
27	Установите соответствие между признаком и величиной наследуемости	Признак: А Удой, яйценоскость, воспроизводство Б. Жирномолочность, длина шерсти В Тип телосложения, мясные качества Величина наследуемости:		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У, З, В	7 мин.

		1. Высокая наследуемость 2. Средняя наследуемость 3. Низкая наследуемость 4. Зависит только от факторов внешней среды				
28	Установите соответствие между термином и его определением	Термин: А Ген Б. Генотип. В Фенотип Г. Гомозигота Определение термина: 1. Особь получившая от родителей разные гены 2. Особь получившая от родителей одинаковые гены 3. Единица наследственности 4. Совокупность признаков и свойств организма, доступных наблюдению и анализу 5. Совокупность наследственных задатков		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У, З, В	7 мин.
29	Установите соответствие между схемой и вариантом скрещивания	Схема скрещивания: а АА ×аа б. Аа×Аа в АаВв×АаВв г. Аа×аа Вариант скрещивания: 1. Закон расщепления 2. Закон единообразия 3. Закон независимого расщепления аллелей 4. Анализирующее скрещивание 5. Правило чистоты гамет		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У, З, В	7 мин.
30	Установите соответствие менделирующих единиц по степени пенетрантности	Менделирующие единицы(гены): а Летальные гены б. Сублетальные гены в Субвитальные гены Степень пенетратности: 1. Обуславливают гибель 50-99% осо-		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У, З, В	7 мин.

		бей 2. Вызывают 100% гибель организмов 3. Вызывающие гибель менее 50% особей 4. Не вызывают гибель носителей этих генов				
31	Установите соответствие между видом доминирования и его описанием	Вид доминирования: а Полное доминирование б. Неполное доминирование в Сверхдоминирование г. Кодоминирование Описание вида доминирования 1. Рецессивный аллель полностью подавляется доминантным 2. Проявление доминантного гена в гетерозиготном состоянии сильнее чем в гомозиготном 3. Гибриды обладают признаком промежуточного характера 4. У гибридов проявляется новая форма признака отсутствующая у родителей 5. Оба родительских аллеля в полной мере проявляют свое действие		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У, З, В	7 мин.
32	Установите соответствие между видом изменчивости и ее проявлением	Вид изменчивости: а Модификационная б. Корреляционная в. Комбинативная г. Мутационная Проявление изменчивости: 1. Выявление взаимосвязи между признаками 2. Возникает под влиянием внешних условий и потомкам не передается 3. Сочетание у потомков признаков и свойств родительских форм 4. Проявляется в результате изменения наследственного материала 5. Совокупность изменений признаков и		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У, З, В	7 мин.

		свойств в ходе онто-генеза				
33	Установите соответствие между геномной мутацией и ее характеристикой	Вид изменчивости: а Триплоидия б. Моносомия в. Тетраплоидия г. Трисомия Проявление изменчивости: 1. 2n+2 2 2n+1 3. 2n-1 4. 4n 5. 3n		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У, З, В	7 мин.
34	Установите соответствие между термином и определением	Термин: а Дигетерозигота б. Гетерозигота в. Локус г. Хромосома Определение термина: 1. Организм, содер-жащий две разные аллели в данном ло-кусе гомологичных хромосом 2. Организм, содер-жащий две пары альтернативных при-знаков 3. ДНК в комплексе с белками - гистонами 4. Место гена в хро-мосоме 5. Различные формы одного и того же гена		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У, З, В	7 мин.
35	Установите соот-ветствие между родственными отношениями животных и их обозначением в родословных	Обозначение в родо-словной: а МО б. ОМ в. ОО г. ММ Родственные отно-шения животных: 1. Мать и отец 2 Бабка с отцовской стороны 3. Дед с материнской стороны 4. Дед с отцовской стороны 5. Бабка с материн-ской стороны		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У, З, В	7 мин.
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ						
36.	Сплайсингом называется	-		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У, З, В	5 мин.
37.	Под вырожденно-стью генетического кода понимают	-		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У, З, В	5 мин.

38.	Генетическим кодом считают	-		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У, З, В	5 мин.
39.	Комплементарность лежит в основе	-		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У, З, В	5 мин.
40.	При полимерии	-		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У, З, В	5 мин.
41.	Кодоминирование проявляется в том случае если	-		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У, З, В	5 мин.
42.	Единая группа сцепления определяется	-		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У, З, В	5 мин.
43.	Морганида это единица	-		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У, З, В	5 мин.
44.	Химерами считают	-		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У, З, В	5 мин.
45.	Анализирующее скрещивание применяют для	-		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У, З, В	5 мин.
46.	Популяция находится в генетическом равновесии	-		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У, З, В	5 мин.
47.	Аутбридинг	-		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У, З, В	5 мин.
48.	Причиной инбредной депрессии является			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У, З, В	5 мин.
49.	Антигенами являются			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У, З, В	5 мин.
50.	Мутации отличаются от от модификаций тем, что			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У, З, В	5 мин.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Физиология и биохимия растений
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

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

ОПК-1.1: Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Знать: - физиологию и биохимию процессов растительной клетки, химизм световой и темновой фаз фотосинтеза и химизм стадий дыхания, их значение для организма растений.

Уметь: - определять интенсивность процессов жизнедеятельности у разных видов растений, определять жизнеспособность и силу роста семян, определять жизнеспособность зимующих растений и устойчивость к действию неблагоприятных факторов.

Владеть: - приемами отбора материала для дополнительных исследований, навыками обработки и анализа экспериментальных данных.

ОПК-1.2: Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Знать: - отдельные способы физиологического контроля водообеспеченности растений, причины и последствия нарушения микроэлементного состава, зависимость повреждённости тканей растений действием низких температур от содержания в них сахаров.

Уметь: - прогнозировать физиологическое обоснование агротехнических мероприятий и сроков их проведения.

Владеть: - навыками систематизации результатов и разработки физиологических подходов, способами производства посадочного материала.

ОПК-1.3: Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции

Знать: - приспособления и устойчивость растений, растение как саморегулирующуюся систему, физиологию и биохимию формирования качества урожая сельскохозяйственных и культурных растений, методики определения и превращения веществ в растениях.

Уметь: - диагностировать недостаток или избыток некоторых элементов минерального питания по морфофизиологическим показателям, диагностировать недостаток или избыток некоторых элементов минерального питания по морфофизиологическим показателям районированных растений.

Владеть: приемами ухода за сельскохозяйственными культурами, отдельными методами селекции.

2. Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущей и промежуточной аттестации

Процедура оценивания	***Шкала и критерии оценки, балл (%)***	
Тестирование для проведения текущей аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового	Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов. Выполнение обучающимся заданий № 3 оценивается по следующей балльной шкале:	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-20 баллов Задание 2: 0-40 баллов Задание 3: 0-40 баллов **90 и более (отлично)** – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует

тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин); Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин); Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).	40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов	полученный результат. **70 и более (хорошо) –** ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **50 и более (удовлетворительно) –** ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **Менее 50 (неудовлетворительно**) – ответы неправильные или неполные.
Тестирование для проведения промежуточной аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин); Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин); Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).	Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов. Выполнение обучающимся заданий № 3 оценивается по следующей балльной шкале: 40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-20 баллов Задание 2: 0-40 баллов Задание 3: 0-40 баллов **90 и более (отлично)** – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат. **70 и более (хорошо) –** ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **50 и более (удовлетворительно) –** ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **Менее 50 (неудовлетворительно**) – ответы неправильные или неполные.

4. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Физиология растений изучает:	А. строение растений Б. генетический аппарат растений В. функции жизнедеятельности растений		ОПК-1.1	З	1

		Г. превращение веществ и энергии				
2.	Биохимия растений изучает:	А. строение растений Б. морфологию растений В. химический состав растений Г. превращение веществ и энергии Д. генетический аппарат растений.		ОПК-1.1	З	1
3	Методы физиологии растений:	А. аналитический, синтетический Б. химический, экспериментальный В. исторический, аналитический Г. исторический, экспериментальный		ОПК-1.1	З	1
4	Место и роль физиологии растений среди агрономических наук:	А. не связана с агрономическими науками Б. непосредственно связана лишь с агрохимией В. изучает только теоретические вопросы жизни растений Г. является теоретической основой всех агрономических наук.		ОПК-1.3	З	1
5	Какое из направлений не характерно для физиологии растений на современном этапе?	А. биофизическое Б. биохимическое В. экологическое Г.морфологическое		ОПК-1.1	З	1
6	Принцип структурной организации растительной клетки:	А.ферментативный Б. гормональный В. мембранный Г. генетический.		ОПК-1.1	З	1
7	Органоид, который отсутствует в животной клетке:	А. митохондрии Б. хлоропласты В. ядро Г. рибосомы.		ОПК-1.1	З	1
8	Процесс дыхания протекает в …	А. хлоропластах Б. митохондриях В. вакуоле Г. лизосомах		ОПК-1.1	З	1
9	Синтез белков в клетке протекает в …	А. хлоропластах Б. митохондриях В. рибосомах		ОПК-1.1	З	1

		Г. аппарате Гольджи				
10	Основная функция клеточной оболочки: -	А. регуляторная Б. синтетическая В. осмотическая Г. защитная		ОПК-1.1	З	1
11	Клеточная оболочка построена из …	А. фосфолипидов и пектиновых веществ Б. крахмала и пектиновых веществ В. фосфолипидов и белков Г. целлюлозы и пектиновых веществ.		ОПК-1.1	З	1
12	Система, объединяющая цитоплазмы всех живых клеток, называется …	А. симпласт Б. апопласт В. тонопласт Г. сигмапласт		ОПК-1.1	З	1
13	Мембраны клетки построены из …	А. белков и липидов Б. белков и жиров В. белков и углеводов Г. углеводов и липидов		ОПК-1.1	З	11
14	Мембрана, отделяющая цитоплазму от клеточной оболочки, называется:	А. тонопласт Б. мезоплазма В. плазмолемма Г. ламелла		ОПК-1.1	З	1
15	Свойство, характерное для мембран:	А. отсутствие заряда Б. избирательная проницаемость для веществ В. не обладает электрическим сопротивлением Г. свободно пропускает вещества		ОПК-1.1	З	1
16	Функция мембран, обуславливающая целостность клетки:	А. дифференциальная Б. транспортная В. энергетическая Г. интегральная		ОПК-1.1	З	1
17	Свойство, характерное для цитоплазмы:	А. не обладает раздражимостью Б. не обладает вязкостью В. свободно пропускает вещества Г. избирательно пропускает		ОПК-1.1	З	1

		вещества				
18	При набухании коллоидов цитоплазмы происходит:	А. отдача воды коллоидными мицеллами и уменьшение их оводненности Б. расположение воды вокруг ионов В. присоединение воды к гидрофильным группам коллоидов цитоплазмы Г. присоединение воды к минеральным и органическим соединениям		ОПК-1.1	З	1
19	Основные группы первичных органических веществ в растениях:	А. углеводы, белки, липиды, ферменты Б. белки, нуклеиновые кислоты, липиды, аминокислоты В. углеводы, витамины, макроэргические соединения, белки Г. углеводы, белки, липиды, нуклеиновые кислоты		ОПК-1.1	З	1
20	Среднее содержание сухого вещества в клетке, %:	А. 5 Б. 10 В. 15 Г. 20		ОПК-1.1	З	1
21	Уравнение фотосинтеза:	А. $6CO_2 + 6 H_2O = C_6H_{12}O_6 + 6 O_2$ Б. $C_6H_{12}O_6 + 6 O_2 = 6 CO_2 + 6 H_2O +$ 2874 кДж В. $C_6H_{12}O_6 = 2 CO_2 + 2 C_2H_5OH +$ 117 кДж Г. $12 CO_2 + 6 H_2O = C_6H_{12}O_6 + 6 CO_2 + 3 O_2$		ОПК-1.1	З,У,В	1
22	Фотосинтез – это процесс:	А. окислительный Б. восстановительный В. окислительно-восстановительный Г. гидролитический		ОПК-1.1	З	1
23	Какой факт не относится к фотосинтезу?	А. продукты фотосинтеза составляют энергетическую основу жизни		ОПК-1.1	З	1

		Б. источник образования кислорода на планете В. предотвращает накопление в атмосфере углекислого газа Г. в ходе фотосинтеза окисляются излишки органического вещества				
24	Фотосинтез протекает в …	А. митохондриях Б. хлоропластах В. рибосомах Г. лейкопластах		ОПК-1.1	З	1
25	В ходе фотосинтеза кислород образуется в …	А. световой фазе Б. фазе карбоксилирования В. фазе регенерации Г. фазе восстановления		ОПК-1.1	З	1
26	В процессе фотосинтеза углеводы синтезируются:	А. при фотолизе воды Б. в ходе синтетического фосфорилирования В. в темновой фазе (цикле Кальвина) Г. при поглощении хлорофиллом квантов света		ОПК-1.1	З	1
27	Роль реакционного центра в фотосистемах I и II выполняют …	А. хлорофилл а Б. антоцианы В. аротин Г. ксантофилл		ОПК-1.1	З	1
28	Синтез АТФ при фотосинтезе осуществляется …	А. в ходе фотосинтетического фосфорилирования Б. при фотолизе воды В. в темновой фазе фотосинтеза Г. в фазе карбоксилирования		ОПК-1.1	З	1
29	В какой части хлоропласта протекает темновая фаза фотосинтеза?	А. в гранах Б. в строме В. во внутренней мембране Г. во внешней мембране		ОПК-1.1	З	1
30	Продукты световой фазы	А. O_2, АТФ Б. АТФ, CO_2,		ОПК-1.1	З	1

	фотосинтеза:	НАДФН+Н+ В. АТФ, О2, НАДФН+Н+ Г. СО2, АТФ				
31	Суммарное уравнение дыхания:	А. С6Н12О6 = 2 С2Н5ОН + 2 СО2 + 117 кДж Б. 6СО2 + 6 Н2О = С6Н12О6 + 6 О2 В. С6Н12О6 + 6 О2 = 6 СО2 + 6 Н2О + 2874 кДж Г. С3Н6О3 + 3О2 = 3 СО2 + 3 Н2О + 2874 кДж		ОПК-1.1	З,У,В	1
32	Суммарное уравнение спиртового брожения:	А. С6Н12О6 = 2 С2Н5ОН + 2 СО2 + 117 кДж Б. С6Н12О6 = 2 СН3СНОНСООН + 117 кДж В. С6Н12О6 + 6 О2 = 6 СО2 + 6 Н2О + 2874 кДж Г. 6СО2 + 6 Н2О = С6Н12О6 + 6 О2		ОПК-1.1	З,У,В	1
33	Больше энергии выделяется при окислении 1 г:	А. углеводов Б. белков В. жиров Г. аминокислот		ОПК-1.1	З	1
34	Значение дыхания в жизни растений:	А. обогащение тканей кислородом Б. предотвращение накопления СО2 в тканях В. получение биологически полезной энергии Г. образование органических веществ		ОПК-1.1	З	1
35	Промежуточные продукты дыхания …	А. выполняют функции гормонов Б. выделяются из растений В. оказывают токсическое влияние на растения Г. используются в синтетических процессах		ОПК-1.1	З	1
36	Интенсивность дыхания выше у …	А. листьев Б. стеблей В. цветков Г. корней		ОПК-1.1	З	1
37	Дыхательный коэффициент:	А. отношение объема CO_2 к объему O_2 Б. отношение объема O_2 к объему CO_2		ОПК-1.1	З,У,В	1

		В. отношение объема CO2 к объему HO_2 Г. отношение объема O_2 к объему HO_2				
38	Величина дыхательного коэффициента при использовании углеводов:	А. больше 1 Б. меньше 1 В. равна 0 Г. равна 1		ОПК-1.1	З,У,В	1
39	Биологически полезная энергия, выделяемая при дыхании, накапливается в виде:	А. НАДФ+Н+ Б. ФАДН2 В. АДФ Г. АТФ		ОПК-1.1	З,У,В	1
40	Оптимальная температура для дыхания лежит в пределах, ºС:	А. +10...+20 Б. +30...+40 В. +40...+45 Г. +50...+60		ОПК-1.1	З,У	1
41	Транспирация:	А. поглощение воды растениями Б. испарение воды растениями В. передвижение воды по растению Г. распределение воды по органам растения		ОПК-1.2	З	1
42	Какое свойство характерно для воды?	А. универсальный растворитель Б. не используется в качестве материального субстрата для физиолого-биохимических процессов В. не является средой, где протекают все физиолого-биохимические процессы Г. не пропускает солнечные лучи		ОПК-1.2	З	1
43	Среднее содержание воды в растениях, %:	А. 60 Б. 70 В. 85 Г. 95		ОПК-1.2	З	1
44	Величина продуктивности транспирации колеблется в пределах, г/л:	А. 1...2 Б. 2...8 В. 8...12 Г. 12...15		ОПК-1.2	З,У,В	1
45	Первая фаза транспирации:	А. испарение воды из клеток мезофилла в		ОПК-1.2	З	1

		межклетники Б. диффузия воды по межклетникам В. диффузия воды из межклетников через устьица в атмосферу Г. диффузия воды от поверхности листа				
46	В каком агрегатном состоянии находится основная масса воды в растениях?	А. парообразном Б. жидком В твердом Г. жидкостно-кристаллическом		ОПК-1.2	З	1
47	Какая форма воды преобладает в растениях?	А. свободная Б. коллоидно-связанная В. осмотически-связанная Г. гидратационная		ОПК-1.2	З	1
48	Устойчивость растений к неблагоприятным факторам выше, если в растениях больше воды:	А. свободной Б. парообразной В. связанной Г. кристаллической		ОПК-1.3	З	1
49	В нормальном физиологическом состоянии водный дефицит растений равен, %:	А. 5...10 Б. 10...20 В. 20...25 Г. 25...30		ОПК-1.3	З	1
50	Транспирационный коэффициент – это:	А. количество воды, израсходованной на создание единицы сухого вещества Б. количество сухого вещества в граммах, образованного при испарении 1 литра воды В. количество сухого вещества, израсходованного на испарение 1 литра воды Г. количество сухого вещества, расходуемого на поглощение 1 литра воды.		ОПК-1.2	З,У	1

5. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации открытого типа

№ п/	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компет	Код планируемых	Вре мя

п				енции (индикатора)	результатов обучения по дисциплине	выполнения (мин.)
1.	Какие вещества преобладают в растительной клетке?	-		ОПК-1.1	З	2
2.	Из чего построены белки в растительной клетке?	-		ОПК-1.1	З	2
3	Что происходит при денатурации белков?	-		ОПК-1.1	З,В	2
4	От чего зависит питательная ценность белка?	-		ОПК-1.1	З	2
5	К какой группе веществ относят вещество CH3-CH-COOH | NH3?	-		ОПК-1.1	З	3
6	Как называются сложные белки?	-		ОПК-1.1	З	2
7	Какие фракции белков обладают наибольшей питательной ценностью?	-		ОПК-1.1	З	2
8	К какой группе органических веществ относят крахмал?	-		ОПК-1.1	З	2
9	Какие вещества у растений являются запасными?	-		ОПК-1.1	З	1
10	От содержания каких кислот биологическая питательная ценность у жира выше?	-		ОПК-1.1	З	4
11	Какие органические вещества обладают полярностью молекул?	-		ОПК-1.1	З	5
12	К каким сахарам относится вещество $C_6H_{12}O_6$	-		ОПК-1.1	З	1
13	В каком виде углеводы транспортируются	-		ОПК-1.1	З	2

	по растению?					
14	Из чего состоит сахароза?	-		ОПК-1.1	З	1
15	К какой группе сахаров относят вещество $C_{12}H_{22}O_{11?}$	-		ОПК-1.1	З	1
16	Как называется данное вещество СОН | СНОН | $CH2OPO_3H_{2?}$	-		ОПК-1.1	З	2
17	Чем отличаются между собой молекулы ДНК и РНК?	-		ОПК-1.1	З	2
18	К каким соединениям относят АТФ?	-		ОПК-1.1	З	1
19	Какой запас энергии одной макроэргической связи в молекуле АТФ?	-		ОПК-1.1	З	2
20	Какие органические соединения не относят к веществам вторичного происхождения?	-		ОПК-1.1	З	4
21	Что может характеризовать зависимость фотосинтеза от интенсивности света?	-		ОПК-1.1	З,У,В	2
22	Какой оптимальный диапазон температуры для фотосинтеза?	-		ОПК-1.1	З	2
23	Какая концентрация углекислого газа в воздухе?	-		ОПК-1.1	З	1
24	Какая оптимальная влажность растений для фотосинтеза?			ОПК-1.1	З,У	2
25	Какой химический элемент находится в центре молекулы хлорофилла?	-		ОПК-1.1	З	1
26	Для каких групп растений характерен путь С3 фотосинтеза?	-		ОПК-1.1	З	2

27	С помощью чего образуется $C_6H_{12}O_6$ в темновой фазе фотосинтеза?	-		ОПК-1.1	З	5
28	Какой считается оптимальная площадь листьев на 1 га, тыс. $м^2$?	-		ОПК-1.1	З,У,В	2
29	Какая длина волны лучей видимой части спектра составляет фотосинтетическую радиацию (ФАР)?	-		ОПК-1.1	З,У,В	2
30	В каких единицах выражается чистая продуктивность фотосинтеза?	-		ОПК-1.1	З,У,В	2
31	Что происходит с интенсивностью дыхания у растений при повышении концентрации CO_2?	-		ОПК-1.1	З,У,В	2
32	Что происходит с интенсивностью дыхания у растений при повышении концентрации O_2?	-		ОПК-1.1	З,У,В	2
33	В каких условиях рекомендуется хранить растениеводческую продукцию?	-		ОПК-1.1	З,У,В	1
34	Какие выделяют основные фазы дыхания?	-		ОПК-1.1	З	1
35	В ходе какого химического процесса при дыхании образуется основное количество АТФ?	-		ОПК-1.1	З	2
36	Какой коэффициент полезного действия у дыхания?	-		ОПК-1.1	З,У,В	2
37	В ходе какого процесса образуется CO_2, выделяемая в процессе дыхания?	-		ОПК-1.1	З	2
38	Что является конечным	-		ОПК-1.1	З	2

	продуктом анаэробной фазы дыхания (гликолиза)?					
39	Какие фазы пентозофосфатного цикла окисления углеводов включают в себя?	-		ОПК-1.1	З	2
40	Сколько образуется молекул АТФ из двух молекул пировиноградной кислоты в аэробной фазе?	-		ОПК-1.1	З	1
41	Какова поверхность корней у растений относительно поверхности надземных органов?	-		ОПК-1.1	З	1
42	Какой зоне корней принадлежит решающая роль в снабжении растений водой?	-		ОПК-1.1	З,У,В	2
43	Какие почвы называются физиологически сухими?	-		ОПК-1.3	З,У,В	2
44	Какая основная вода является доступной для растений?	-		ОПК-1.1	З	1
45	Чему способствует ранневесеннее боронование почвы?	-		ОПК-1.1	З,У,В	1
46	Что такое корневое давление?	-		ОПК-1.1	З,У,В	2
47	В какой период больше сахаров содержится в соке плача?	-		ОПК-1.1	З	1
48	Какой прием усиливает транспирацию?	-		ОПК-1.1	З	1
49	Что такое эвапотранспирация ?	-		ОПК-1.1	З	2
50	Что такое эвапотранспирационный коэффициент?	-		ОПК-1.1	З	3

6. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Физиология растений изучает:	А. строение растений Б. генетический аппарат растений В. функции жизнедеятельности растений Г. превращение веществ и энергии		ОПК-1.1	З	1
2.	Биохимия растений изучает:	А. строение растений Б. морфологию растений В. химический состав растений Г. превращение веществ и энергии Д. генетический аппарат растений.		ОПК-1.1	З	1
3	Методы физиологии растений:	А. аналитический, синтетический Б. химический, экспериментальный В. исторический, аналитический Г. исторический, экспериментальный		ОПК-1.1	З,У,В	1
4	Место и роль физиологии растений среди агрономических наук:	А. не связана с агрономическими науками Б. непосредственно связана лишь с агрохимией В. изучает только теоретические вопросы жизни растений Г. является теоретической основой всех агрономических наук.		ОПК-1.1	З	1
5	Какое из направлений не характерно для физиологии растений на современном	А. биофизическое Б. биохимическое В. экологическое Г.морфологическое		ОПК-1.1	З	1

	этапе?					
6	Принцип структурной организации растительной клетки:	А. ферментативный Б. гормональный В. мембранный Г. генетический.		ОПК-1.1	З	1
7	Органоид, который отсутствует в животной клетке:	А. митохондрии Б. хлоропласты В. ядро Г. рибосомы.		ОПК-1.1	З	1
8	Процесс дыхания протекает в …	А. хлоропластах Б. митохондриях В. вакуоле Г. лизосомах		ОПК-1.1	З	1
9	Синтез белков в клетке протекает в …	А. хлоропластах Б. митохондриях В. рибосомах Г. аппарате Гольджи		ОПК-1.1	З	1
10	Основная функция клеточной оболочки: -	А. регуляторная Б. синтетическая В. осмотическая Г. защитная		ОПК-1.1	З	1
11	Промышленное выращивание растений на питательных растворах:	А. гипотоника Б. гетеропоника В. гидротехника Г. гидропоника.		ОПК-1.1	З,У,В	1
12	Этап роста и развития, на котором растение испытывает наибольшую потребность в питательных веществах:	А прорастание Б всходы В. наиболее энергичное увеличение массы растений т Г созревание.		ОПК-1.1	З	1
13	Минеральные удобрения обеспечивают прибавку урожая в среднем на, %:	А. 20 – 40 Б. 30 – 35 В. 40 – 50 Г. 60 – 80.		ОПК-1.2	З	1
14	Элемент, максимально потребляемый растением в период интенсивного роста и образования вегетативной массы:	А. калий Б. кальций В. бор Г. азот.		ОПК-1.2	З	1
15	Этап в жизни растений, на котором применяются подкормки роста:	А. прорастание Б. усиленный рост и образование вегетативной массы В. цветение Г. формирование		ОПК-1.2	З,У,В	1

		зерна.				
16	Обмен веществ или метаболизм состоит из двух процессов:	А. анаболизма и автоболизма Б. анаболизма и параболизма В. автоболизма и гетероболизма Г. анаболизма и катаболизма.		ОПК-1.1	З	1
17	Процессы синтеза сложных веществ, идущие с затратой энергии – это:	А. автоболизм Б. анаболизм В. гетероболизм Г. катаболизм		ОПК-1.1	З	1
18	Процессы распада веществ, идущие с выделением энергии – это:	А. - автоболизм Б. анаболизм В. катаболизм Г. гетероболизм		ОПК-1.1	З	1
19	Фермент, участвующий в гидролизе крахмала при прорастании семян - …	А. - бета-фруктофуранозидаза Б. каталаза В. уреаза Г. амилаза		ОПК-1.1	З	1
20	Конечный продукт гидролиза крахмала:	А сахароза Б. мальтоза В. бета-глюкоза Г. декстрины		ОПК-1.1	З	1
21	Уравнение фотосинтеза:	А. $6CO_2 + 6 H_2O = C_6H_{12}O_6 + 6 O_2$ Б. $C_6H_{12}O_6 + 6 O_2 = 6 CO_2 + 6 H_2O +$ 2874 кДж В. $C_6H_{12}O_6 = 2 CO_2 + 2 C_2H_5OH$ + 117 кДж Г. $12 CO_2 + 6 H_2O = C_6H_{12}O_6 + 6 CO_2 + 3 O_2$		ОПК-1.1	З,У,В	1
22	Фотосинтез – это процесс:	А. окислительный Б. восстановительный В. окислительно-восстановительный Г. гидролитический		ОПК-1.1	З	1
23	Какой факт не относится к фотосинтезу?	А. продукты фотосинтеза составляют энергетическую основу жизни Б. источник образования кислорода на планете В. предотвращает накопление в атмосфере углекислого газа Г. в ходе фотосинтеза		ОПК-1.1	З	1

		окисляются излишки органического вещества				
24	Фотосинтез протекает в …	А. митохондриях Б. хлоропластах В. рибосомах Г. лейкопластах		ОПК-1.1	З	1
25	В ходе фотосинтеза кислород образуется в …	А. световой фазе Б. фазе карбоксилировани я В. фазе регенерации Г. фазе восстановления		ОПК-1.1	З	1
26	Онтогенез растений:	А. вегетационный период Б. жизненный цикл В. совокупность всех генов Г. морфологические изменения растений.		ОПК-1.1	З	1
27	Жизненные формы растений:	А. однолетние, яровые, озимые Б. двулетние, многолетние, эфемеры В. однолетние, двулетние, многолетние Г. озимые, яровые, эфемеры		ОПК-1.1	З	1
28	Типы онтогенеза у однолетников:	А. монокарпический; Б. дикарпический; В. генетический; Г. поликарпический.		ОПК-1.1	З	1
29	Поликарпические растения:	А. яровые Б. двулетние В. озимые Г. многолетние.		ОПК-1.1	З	1
30	Какой подход не используется для периодизации онтогенеза:	А. по фенологическим фазам Б. по стадиям развития; В. по этапам органогенеза; Г. по возрастным периодам.		ОПК-1.1	З	1
31	Суммарное уравнение дыхания:	А. $C_6H_{12}O_6 = 2 C_2H_5OH + 2 CO_2 + 117$ кДж Б. $6CO_2 + 6 H_2O = C_6H_{12}O_6 + 6 O_2$ В. $C_6H_{12}O_6 + 6 O_2 = 6 CO_2 + 6$		ОПК-1.1	З,У,В	1

		H_2O + 2874 кДж Г. $C_3H_6O_3 + 3O_2 = 3 CO_2 + 3 H_2O$ + 2874 кДж				
32	Суммарное уравнение спиртового брожения:	А. $C_6H_{12}O_6 = 2 C_2H_5OH + 2 CO_2$ + 117 кДж Б. $C_6H_{12}O_6 = 2 CH_3CHOHCOOH$ + 117 кДж В. $C_6H_{12}O_6 + 6 O_2 = 6 CO_2 + 6 H_2O$ + 2874 кДж Г. $6CO_2 + 6 H_2O = C_6H_{12}O_6 + 6 O_2$		ОПК-1.1	З,У,В	1
33	Больше энергии выделяется при окислении 1 г:	А. углеводов Б. белков В. жиров Г. аминокислот		ОПК-1.1	З	1
34	Значение дыхания в жизни растений:	А. обогащение тканей кислородом Б. предотвращение накопления CO_2 в тканях В. получение биологически полезной энергии Г. образование органических веществ		ОПК-1.1	З	1
35	Промежуточные продукты дыхания …	А. выполняют функции гормонов Б. выделяются из растений В. оказывают токсическое влияние на растения Г. используются в синтетических процессах		ОПК-1.1	З	1
36	Холодостойкость – это способность растений переносить:	А. отрицательные температуры Б. низкие положительные температуры В. высокие температуры Г. перепад отрицательных и положительных температур		ОПК-1.3	З,У	1
37	Морозоустойчивость – это способность растений переносить …	А. низкие положительные температуры Б. высокие температуры В. перепад отрицательных и положительных температур Г. низкие отрицательные		ОПК-1.3	З,У	1

		температуры				
38	Какие из факторов не относятся к основным, вызывающим стресс у растений:	А. физические Б. химические В. биологические Г. синтетические		ОПК-1.3	З,У	1
39	Причиной гибели растений от действия низких отрицательных температур является:	А- замедление обмена веществ Б. низкая вязкость цитоплазмы В. образование льда в межклетниках Г. повышенная проницаемость мембран		ОПК-1.3	З	1
40	Основной формой защитных веществ у морозоустойчивых растений является:	А. аминокислоты Б. крахмал В. белок Г. сахара		ОПК-1.3	З,У	1
41	Транспирация:	А. поглощение воды растениями Б. испарение воды растениями В. передвижение воды по растению Г. распределение воды по органам растения		ОПК-1.1	З	1
42	Какое свойство характерно для воды?	А. универсальный растворитель Б. не используется в качестве материального субстрата для физиолого-биохимических процессов В. не является средой, где протекают все физиолого-биохимические процессы Г. не пропускает солнечные лучи		ОПК-1.1	З	1
43	Среднее содержание воды в растениях, %:	А. 60 Б. 70 В. 85 Г. 95		ОПК-1.1	З	1
44	Величина продуктивности транспирации колеблется в пределах, г/л:	А. 1...2 Б. 2...8 В. 8...12 Г. 12...15		ОПК-1.1	З	1
45	Первая фаза транспирации:	А. испарение воды из клеток мезофилла в межклетники Б. диффузия воды		ОПК-1.1	З	1

		по межклетникам В. диффузия воды из межклетников через устьица в атмосферу Г. диффузия воды от поверхности листа				
46	Содержание белка в зерне злаков, %:	А. 2...5 Б. 5...7 В. 8...15 Г. 20...25		ОПК-1.3	З,У,В	1
47	Семена каких культур содержат больше белка?	А. зерновых Б. зернобобовых В. масличных Г. кормовых трав		ОПК-1.3	З,У,В	1
48	Взаимосвязь между содержанием белка и крахмала в урожае:	А. прямо пропорциональная Б. обратно прямо пропорциональная В. зависит от условий питания Г. зависит от внешних факторов		ОПК-1.3	З	1
49	Содержание крахмала в клубнях картофеля, % на сырую массу:	А. 5...10 Б. 10...30 В. 30...40 Г. 40...50		ОПК-1.3	З,У	1
50	Клейковина представляет собой …	А. сгусток специфических белковых веществ Б. жироподобные вещества В. водонерастворимые углеводы Г. экстрактивные безазотистые вещества		ОПК-1.3	З,У	1

7. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Какие вещества преобладают в растительной	-		ОПК-1.1	З	2

	клетке?					
2.	Из чего построены белки в растительной клетке?	-		ОПК-1.1	З	2
3	Что происходит при денатурации белков?	-		ОПК-1.1	З,У	2
4	От чего зависит питательная ценность белка?	-		ОПК-1.1	З	2
5	К какой группе веществ относят вещество CH3-CH-COOH | NH3?	-		ОПК-1.1	З	3
6	Как называются сложные белки?	-		ОПК-1.1	З	2
7	Какие фракции белков обладают наибольшей питательной ценностью?	-		ОПК-1.1	З	2
8	К какой группе органических веществ относят крахмал?	-		ОПК-1.1	З	2
9	Какие вещества у растений являются запасными?	-		ОПК-1.1	З	1
10	От содержания каких кислот биологическая питательная ценность у жира выше?	-		ОПК-1.1	З	4
11	Какое оптимальное значение pH почвы для большинства с.-х. растений?	-		ОПК-1.2	З,У,В	2
12	Почему ионы не удерживаются в почве и вымываются?	-		ОПК-1.2	З	1
13	Где содержится подавляющее количество питательных веществ в почве?	-		ОПК-1.2	З	2
14	Как растения поглощают питательные вещества?	-		ОПК-1.2	З	1
15	Зависят ли коэффициенты	-		ОПК-1.2	З	1

	использования элементов питания растениями от генетических свойств сорта? – да, но только при высоком уровне урожайности; – не зависят; + да; – да, но только при низком уровне урожайности.					
16	Что такое прорастание растений?	-		ОПК-1.1	З	2
17	Какой фермент осуществляет гидролиз сахарозы?	-		ОПК-1.1	З	2
18	Какая транспортная форма углеводов в растениях:	-		ОПК-1.1	З	1
19	Какие существуют пути связывания аммиака в растениях?	-		ОПК-1.1	З	2
20	Какие существуют пути синтеза аминокислот?	-		ОПК-1.1	З	4
21	Что может характеризовать зависимость фотосинтеза от интенсивности света?	-		ОПК-1.1	З,В	2
22	Какой оптимальный диапазон температуры для фотосинтеза?	-		ОПК-1.1	З	2
23	Какая концентрация углекислого газа в воздухе?	-		ОПК-1.1	З	1
24	Какая оптимальная влажность растений для фотосинтеза?			ОПК-1.1	З,У	2
25	В какой фазе роста и развития клетки образуется вакуоль?	-		ОПК-1.1	З	1
26	Каким способом проводят определение роста?	-		ОПК-1.1	З	2
27	Каким способом проводят	-		ОПК-1.1	З	5

	определение развития?					
28	Какая последовательность фаз роста и развития клеток	-		ОПК-1.1	З	3
29	Какой фитогормон контролирует прохождение фазы растяжения роста и развития клеток?	-		ОПК-1.1	З	2
30	Что тормозит свет при прохождении фазы роста и развития клетки?	-		ОПК-1.1	З	2
31	Что происходит с интенсивностью дыхания у растений при повышении концентрации CO_2?	-		ОПК-1.1	З,У,В	2
32	Что происходит с интенсивностью дыхания у растений при повышении концентрации O_2?	-		ОПК-1.1	З,У,В	2
33	В каких условиях рекомендуется хранить растениеводческую продукцию?	-		ОПК-1.1	З,У,В	1
34	Какие выделяют основные фазы дыхания?	-		ОПК-1.1	З	1
35	В ходе, какого химического процесса при дыхании образуется основное количество АТФ?	-		ОПК-1.1	З	2
36	Какие факторы являются благоприятными для прохождения первой фазы осеннего закаливания растений?	-		ОПК-1.3	З	2
37	Что происходит во второй фазе осеннего закаливания?	-		ОПК-1.3	З	2
38	Что такое зимостойкость растений?	-		ОПК-1.3	З	2
39	Какие факторы вызывают	-		ОПК-1.3	З	2

	выпревание растений?					
40	Какой период развития растений является критическим по чувствительности к неблагоприятным факторам?	-		ОПК-1.3	З	1
41	Какова поверхность корней у растений относительно поверхности надземных органов?	-		ОПК-1.1	З	1
42	Какой зоне корней принадлежит решающая роль в снабжении растений водой?	-		ОПК-1.1	З	2
43	Какие почвы называются физиологически сухими?	-		ОПК-1.1	З,У,В	2
44	Какая основная вода является доступной для растений?	-		ОПК-1.1	З	1
45	Чему способствует ранневесеннее боронование почвы?	-		ОПК-1.1	З,У,В	1
46	Сколько клейковина содержит % белка в расчете на сухое вещество?	-		ОПК-1.1	З,У,В	2
47	Чем в основном представлены запасные белки зерновых злаков?	-		ОПК-1.3	З	1
48	Как называют проламины (белки, растворимые в 70%-ном этиловом спирте), содержащиеся в зерне пшеницы и ржи?	-		ОПК-1.3	З	1
49	Как называют проламины (белки, растворимые в 70%-ном этиловом спирте), содержащиеся в зерне ячменя?	-		ОПК-1.3	З	2
50	Чем в основном представлены	-		ОПК-1.3	З	2

	белки клейковины пшеницы?					

8. Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущей и промежуточной аттестации

9. Вопросы на установление последовательности.

Указать правильную последовательность процессов, приводящих к открытию устьиц.

2 1) транспорт К+ и Cl+ в замыкающие клетки устьиц

3 2) снижение осмотического потенциала замыкающих клеток

1 3) включение протонной помпы

4 4) поступление воды в замыкающие клетки устьиц

5) открывание устьиц

10. Вопросы на установление соответствия.

Выберете соответствие

Источнику энергии для синтеза АТФ в митохондриях соответствует
+пировиноградная кислота
-свет
-CO_2
-H_2O

Преобразованию энергии солнечного света в энергию химических связей АТФ соответствует
+световой фазе фотосинтеза
-карбоксилированию
-фотолизу воды
-темновой фазе фотосинтеза

Увеличению вязкости цитоплазмы соответствует увеличение количества ионов
+Ca
-Cl
-Na
-K

Воздушно-сухому состоянию семян зерновых культур соответствует
-20-30% воды
+3-15% воды
-50-60% воды
-30-40% воды

Сумма биологических температур для раннеспелых растений соответсвует _____^{0}C

+ 1200-2200
-800-1000
-2200-2800
-2800-3400

Секреции сахарозы в ситовидные трубки соответствует
+активный транспорт с затратой энергии
-пассивный транспорт
-активный транспорт, без затрат энергии
-диффузный транспорт

Сокращению периода вегетативного роста и более раннему созреванию семян соответствует недостаток
+азота
железа
фосфора
калия

11. Иные оценочные материалы

Закончите предложение
Гликолиз - это
-аэробное окисление сахаров
+анаэробное окисление сахаров
-синтез глюкозы
-фосфорилирование глюкозы
Процесс восстановления углекислоты до углеводов с использованием НАДФ Н и АТФ в зеленом растении называется…
-световой стадией фотосинтеза
-темновой фазой фотосинтеза
+циклом Кальвина
-фотофосфорилированием
Доказательством работы нижнего концевого двигателя является…
+гуттация
-адгезии
-транспирации
-когезии
Интегральный неспецифический ответ растения на повреждающее воздействие называется…
+стресс
-адаптация
-акклиматизация
-устойчивость
Отличительной особенностью флоэмного сока является…
+высокая концентрация АТФ и ионов K^+
-аминокислот
-минеральных солей
- ионов K^+ и минеральных солей
Почвенный поглощающий комплекс – это
+частички почвы, механически и физико-химически
-подземная часть растений, активно поглощающая воду и элементы питания -сообщество микроорганизмов, ассоциированных с корнями растений

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Земледелие с основами почвоведения и агрохимии
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

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

ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационнокоммуникационных технологий.

ОПК-1.1: Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Знать: основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин;

Уметь: решать типовые задачи в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, применяя знания математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин;

Владеть: навыками решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, применяя знания математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин.

ОПК-1.2: Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Знать: основные законы естественнонаучных дисциплин;

Уметь: применять основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции;

Владеть: навыками решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

ОПК-1.3: Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Знать: специфику информационно-коммуникационных технологий;

Уметь: применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции;

Владеть: навыками применения информационно-коммуникационных технологий в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

ОПК-5: Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности.

ОПК-5.1: Планирует схему эксперимента для изучения различных вариантов производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Знать: схему проведения эксперимента;

Уметь: проводить эксперимент для изучения различных вариантов производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;

Владеть: навыками проведения эксперимента для изучения различных вариантов производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

ОПК-5.2: Выбирает объекты и методы исследования вариантов производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Знать: методы исследования вариантов производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;

Уметь: выбирать объекты и методы исследования вариантов производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;

Владеть: навыками проведения исследования в области производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

ОПК-5.3: Закладывает эксперимент и выполняет научное исследование в области производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Знать: особенности закладки эксперимента;

Уметь: закладывать эксперимент и выполнять научное исследование в области производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;

Владеть: навыками закладки эксперимента в области производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

2. Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущей и промежуточной аттестации

Процедура оценивания	***Шкала и критерии оценки, балл (%)***	
Тестирование для проведения текущей аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 30 вопросов по 1 мин. каждый (30 мин); Задание 2 типа – 30 вопросов (58 мин);	Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов.	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: **90 и более (отлично)** – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат. **70 и более (хорошо) –** ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **50 и более (удовлетворительно) –** ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **Менее 50(неудовлетворительно**) – ответы неправильные или неполные.
Тестирование для проведения промежуточной аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 30 вопросов по 1 мин. каждый (30 мин); Задание 2 типа – 30 вопросов (58 мин);	Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов.	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: **90 и более (отлично)** – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат. **70 и более (хорошо) –** ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **50 и более (удовлетворительно)**

		– ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **Менее 50(неудовлетворительно)** – ответы неправильные или неполные.

4. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Соблюдение какого закона земледелия способствует сохранению и повышению плодородия почвы?	а. закона минимума б. закона возврата в. закона незаменимости и равнозначимости факторов жизни растений г. закон совокупного действия факторов д. закон плодосмена	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
2.	Каким методом можно определить влажность почвы, не используя специальных приборов?	а. весовым б. органолептическим в. тензометрическим г. потенциометрическим д. ионизационным	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
3.	К каким показателям плодородия и окультуренности почвы относятся поглотительная способность почвы, реакция почвенного раствора, наличие питательных веществ?	а. биологическим б.агрохимическим в. агрофизическим г. экономическим д. биодинамическим	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
4.	Какой прием обработки почвы способствует усилению водоподъемной способности почвы?	а. боронование б. окучивание в.прикатывание г. вспашка д. дискование	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
5.	Какое утверждение не верно?	а. более высокой влагоемкостью б.низкой	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1

	«Связные почвы характеризуются…	поглотительной способностью в. более высокой плотностью г. более высокой пластичностью д. более высоким содержанием питательных веществ			
6.	Какими приемами в земледелии можно регулировать тепловой режим почвы?	а. мульчирование б. известкование в. внесение минеральных удобрений г. норма высева д. глубина посева	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
7.	Кто сформулировал закон плодосмена?	а. В. Р. Вильямс б. В. Д. Панников в.М. Г. Павлов г. Г. Либшер д. Ю. Либих	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
8.	Назовите производительный путь расхода влаги в земледелии	а. испарение воды почвой б. транспирация в.потребление культурными растениями г. поверхностный сток воды д. потребление воды сорными растениями	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
9.	Каким методом определяют строение пахотного слоя почвы?	а. методом просеивания б. методом насыщения в цилиндрах в. методом взвешивания в стаканчиках г. органолептическим методом д. глазомерным методом	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
10.	Наглядным изображениемк акого закона земледелия является «Бочка Добенека»?	а. совокупного действия факторов жизни растений б. минимума в. равнозначимости и незаменимости факторов жизни растений г. плодосмена д. возврата	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
11.	В каком состоянии почва больше подвергается ветровой эрозии?	а. находясь под покровом сельскохозяйственных культур б. во влажном в. при повышенной кислотности г. в бесструктурном д. в необработанном	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
12.	Растения,	а. апофитные сорняки	ОПК 1.1-1.3	З, У, В	1

	относящиеся к культурным видам, не возделываемые на данном поле – это…	б. антропохорные сорняки в. засорители г. луговые сорняки д. полевые сорняки	ОПК 5.1-5.3		
13.	Конкурентные отношения между культурными и сорными растениями на основе биохимических воздействий – это…	а. конкуренция б.аллелопатия в. эпифитотия г. ассимиляция д. эволюция	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
14.	Какое утверждение неверно? «Сорные растения…»	а. защищают почву от эрозии б. предотвращают иссушение почвы в. являются лекарственными растениями г. дополнительный источник органического вещества д. являются медоносами	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
15.	Какие сорняки размножаются исключительно семенами?	а.малолетние б. паразитные в. многолетние г. корневищные д. луговые	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
16.	К каким причинам необходимости чередования сельскохозяйственных культур в севообороте относится почвоутомление?	а.физическим б. химическим в. биологическим г. экономическим д. технологическим	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
17.	Сколько видов севооборотов выделяется в земледелии?	а. шесть б.девять в. двенадцать г. пятнадцать д. восемнадцать	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
18.	Выберите лучший предшественник для озимой ржи	а. кукуруза на зерно б. озимая пшеница в. яровая пшеница г. картофель д.уплотненный занятый пар	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
19.	Сколько типов севооборотов выделяется в земледелии?	а. два б.три в. четыре г. пять д. шесть	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
20.	К какой	а. основной	ОПК 1.1-1.3	З, У, В	1

	системе обработки почвы относится междурядная культивация?	б. предпосевной в. послепосевной г. зяблевой д. весенней	ОПК 5.1-5.3ПК-2		
21.	Назовите агротехнический прием борьбы с почвенной коркой	а. мульчирование б. боронование в. гипсование г. прикатывание д. известкование	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
22.	Какой агротехнический прием способствует предотвращению смыва почвы на склонах?	а. поделка борозд, гребней б. прикатывания в. лункование г. внесение органических удобрений д. вспашка	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
23.	Какая технологическая операция не выполняется при плоскорезной обработке?	а. рыхление б. подрезание сорняков в. крошение г. перемешивание д. сохранение стерни	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
24.	Назовите прием обработки по сбережению влаги в почве в весенний период	а. глубокое рыхление б. вспашка в. кротование г. боронование д. щелевание	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
25.	Какие почвы в большей степени подвержены поверхностной водной эрозии?	а. суглинистые и глинистые б. песчаные и супесчаные в. торфяно-болотные г. глеевые д. кислые	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
26.	Какой прием обработки почвы обеспечивает рыхление, частичное оборачивание и перемешивание почвы, подрезание всходов и проростков сорняков?	а. лущение б. вспашка в. боронование г. бороздование д. прикатывание	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
27.	Назовите агротехнический прием, способствующий накоплению зимних осадков	а. борьба с сорняками б. лункование в. оставление стерни г. кротование д. бороздование	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
28.	Какой прием обработки почвы обеспечивает	а. культивация с боронованием б. прикатывание в. вспашка	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1

	выравнивание поверхности пашни?	г. лущение д. шаровка			
29.	Какая обработка считается основной?	а. ранневесенняя культивация б. предпосевная культивация в. зяблевая вспашка г. междурядная обработка д. перепашка зяби	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
30.	Какие культуры могут занимать до 50-70% площади почвозащитных севооборотов?	а. пропашные с мощно развитой корневой системой б. многолетние травы в. озимые зерновые г. промежуточные культуры д. однолетние травы	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1

5. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Какие системы земледелия были самыми первыми?	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
2.	Первая, наиболее глубокая обработка почвы, выполняемая после уборки предшествующей культуры определенным способом, самостоятельно или в сочетании с приемами поверхностной обработки это…	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	3
3.	Метод высушивания используется для определения	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	3
4.	Какой из законов земледелия обосновывает необходимость чередования сельскохозяйственных культур?	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	3
5.	Микроструктура – это…	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	3
6.	На основе какого закона земледелия базируется воспроизводство плодородия почвы?	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	2
7.	Что такое критический порог вредоносности?	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	3
8.	Такое обилие сорняков, при котором они не причиняют культурным посевам вреда, называется …	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	3
9.	Вред сорных растений заключается в …	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	5

10.	Вредоносность - это …	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	3
11.	Какие сорные растения называются специализированными?	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	2
12.	Что указывается на карте засоренности полей?	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	2
13.	Что такое схема севооборота?	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
14.	Что такое уплотненный занятый пар?	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
15.	Севооборот – это…	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	2
16.	Бессменная культура – это..	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	3
17.	Промежуточная культура – это…	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	3
18.	Зяблевая обработки почвы – это…	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
19.	Полупаровая обработки почвы –это…	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
20.	Минимальная обработка почвы – это…	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
21.	Механическая обработка почвы – это…	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	2
22.	Рыхление почвы – это…	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
23.	Уплотнение почвы – это…	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
24.	Приемы поверхностной обработки почвы – это…	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
25.	Как называются сорные растения, попадающие на поля в результате хозяйственной деятельности человека	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
26.	При каком пороге вредоносности нужно проводить борьбу с сорняками?	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
27.	Что определяется при глазомерном методе учета засоренности посевов?	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
28.	Особо вредоносные сорняки, отсутствующие на территории страны или отдельного региона называются…	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
29.	Период времени, в течение которого семена сорных растений не прорастают из-за воздействия неблагоприятных внешних факторов, это…	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
30.	Что проводится при обнаружении на полях или других угодьях очагов карантинных сорняков?	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	2

6. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Сколько видов севооборотов выделяется в земледелии?	а. шесть б.девять в. двенадцать г. пятнадцать д. восемнадцать	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
2.	Назовите производительный путь расхода влаги в земледелии	а. испарение воды почвой б. транспирация в.потребление культурными растениями г. поверхностный сток воды д. потребление воды сорными растениями	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
3.	Каким методом определяют строение пахотного слоя почвы?	а. методом просеивания б. методом насыщения в цилиндрах в. методом взвешивания в стаканчиках г. органолептическим методом д. глазомерным методом	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
4.	Кто сформулировал закон плодосмена?	а. В. Р. Вильямс б. В. Д. Панников в.М. Г. Павлов г. Г. Либшер д. Ю. Либих	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
5.	Выберите лучший предшественник для озимой ржи	а. кукуруза на зерно б. озимая пшеница в. яровая пшеница г. картофель д.уплотненный занятый пар	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
6.	Сколько типов севооборотов выделяется в земледелии?	а. два б.три в. четыре г. пять д. шесть	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
7.	Назовите агротехнический прием борьбы с почвенной коркой	а. мульчирование б. боронование в. гипсование г. прикатывание д. известкование	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
8.	Соблюдение какого закона земледелия	а. закона минимума б. закона возврата	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1

	способствует сохранению и повышению плодородия почвы?	в. закона незаменимости и равнозначимости факторов жизни растений г. закон совокупного действия факторов д. закон плодосмена			
9.	Какими приемами в земледелии можно регулировать тепловой режим почвы?	а. мульчирование б. известкование в. внесение минеральных удобрений г. норма высева д. глубина посева	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
10.	К какой системе обработки почвы относится междурядная культивация?	а. основной б. предпосевной в. послепосевной г. зяблевой д. весенней	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
11.	Каким методом можно определить влажность почвы, не используя специальных приборов?	а. весовым б. органолептическим в. тензометрическим г. потенциометрическим д. ионизационным	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
12.	Какой агротехнический прием способствует предотвращению смыва почвы на склонах?	а. поделка борозд, гребней б. прикатывания в. лункование г. внесение органических удобрений д. вспашка	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
13.	Какие почвы в большей степени подвержены поверхностной водной эрозии?	а. суглинистые и глинистые б. песчаные и супесчаные в. торфяно-болотные г. глеевые д. кислые	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
14.	Какая технологическая операция не выполняется при плоскорезной обработке?	а. рыхление б. подрезание сорняков в. крошение г. перемешивание д. сохранение стерни	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
15.	Наглядным изображениемкакого закона земледелия является «Бочка Добенека»?	а. совокупного действия факторов жизни растений б. минимума в. равнозначимости и незаменимости факторов жизни растений г. плодосмена д. возврата	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
16.	Назовите прием обработки по сбережению влаги в почве в весенний период	а. глубокое рыхление б. вспашка в. кротование г. боронование д. щелевание	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1

17.	К каким показателям плодородия и окультуренности почвы относятся поглотительная способность почвы, реакция почвенного раствора, наличие питательных веществ?	а. биологическим б.агрохимическим в. агрофизическим г. экономическим д. биодинамическим	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
18.	Какой прием обработки почвы обеспечивает выравнивание поверхности пашни?	а. культивация с боронованием б. прикатывание в. вспашка г. лущение д. шаровка	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
19.	Назовите агротехнический прием, способствующий накоплению зимних осадков	а. борьба с сорняками б. лункование в. оставление стерни г. кротование д. бороздование	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
20.	Какой прием обработки почвы способствует усилению водоподъемной способности почвы?	а. боронование б. окучивание в.прикатывание г. вспашка д. дискование	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
21.	В каком состоянии почва больше подвергается ветровой эрозии?	а. находясь под покровом сельскохозяйственных культур б. во влажном в. при повышенной кислотности г. в бесструктурном д. в необработанном	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
22.	Какое утверждение не верно? «Связные почвы характеризуются…	а. более высокой влагоемкостью б.низкой поглотительной способностью в. более высокой плотностью г. более высокой пластичностью д. более высоким содержанием питательных веществ	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
23.	Какой прием обработки почвы обеспечивает рыхление, частичное оборачивание и перемешивание почвы, подрезание всходов и проростков сорняков?	а. лущение б. вспашка в. боронование г. бороздование д. прикатывание	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
24.	Растения, относящиеся к	а. апофитные сорняки б. антропохорные	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1

	культурным видам, не возделываемые на данном поле – это…	сорняки в. засорители г. луговые сорняки д. полевые сорняки			
25.	Какая обработка считается основной?	а. ранневесенняя культивация б. предпосевная культивация в. зяблевая вспашка г. междурядная обработка д. перепашка зяби	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
26.	Конкурентные отношения между культурными и сорными растениями на основе биохимических воздействий – это…	а. конкуренция б.аллелопатия в. эпифитотия г. ассимиляция д. эволюция	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
27.	Какие сорняки размножаются исключительно семенами?	а.малолетние б. паразитные в. многолетние г. корневищные д. луговые	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
28.	Какое утверждение неверно? «Сорные растения…»	а. защищают почву от эрозии б. предотвращают иссушение почвы в. являются лекарственными растениями г. дополнительный источник органического вещества д. являются медоносами	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
29.	Какие культуры могут занимать до 50-70% площади почвозащитных севооборотов?	а. пропашные с мощно развитой корневой системой б. многолетние травы в. озимые зерновые г. промежуточные культуры д. однолетние травы	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
30.	Какие сорняки размножаются исключительно семенами?	а.малолетние б. паразитные в. многолетние г. корневищные д. луговые	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1

7. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по	Время выполнения (мин.)

				дисциплине	
1.	Что проводится при обнаружении на полях или других угодьях очагов карантинных сорняков?	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
2.	Полупаровая обработки почвы –это…	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	3
3.	Период времени, в течение которого семена сорных растений не прорастают из-за воздействия неблагоприятных внешних факторов, это…	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	3
4.	Какие системы земледелия были самыми первыми?	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	3
5.	Зяблевая обработки почвы – это…	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	3
6.	Первая, наиболее глубокая обработка почвы, выполняемая после уборки предшествующей культуры определенным способом, самостоятельно или в сочетании с приемами поверхностной обработки это…	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	2
7.	Минимальная обработка почвы – это…	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	3
8.	Промежуточная культура – это…	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	3
9.	Метод высушивания используется для определения	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	5
10.	Особо вредоносные сорняки, отсутствующие на территории страны или отдельного региона называются…	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	3
11.	Какой из законов земледелия обосновывает необходимость чередования сельскохозяйственных культур?	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	2
12.	Бессменная культура – это..	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	2
13.	Что определяется при глазомерном методе учета засоренности посевов?	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
14.	Вредоносность - это …	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
15.	Микроструктура – это…	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	2
16.	Вред сорных растений заключается в …	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	3

17.	На основе какого закона земледелия базируется воспроизводство плодородия почвы?	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	3
18.	Севооборот – это…	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
19.	При каком пороге вредоносности нужно проводить борьбу с сорняками?	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
20.	Что такое критический порог вредоносности?	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
21.	Как называются сорные растения, попадающие на поля в результате хозяйственной деятельности человека	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	2
22.	Такое обилие сорняков, при котором они не причиняют культурным посевам вреда, называется …	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
23.	Что такое уплотненный занятый пар?	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
24.	Механическая обработка почвы – это…	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
25.	Какие сорные растения называются специализированными?	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
26.	Уплотнение почвы – это…	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
27.	Рыхление почвы – это…	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
28.	Что указывается на карте засоренности полей?	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
29.	Приемы поверхностной обработки почвы – это…	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	1
30.	Что такое схема севооборота?	-	ОПК 1.1-1.3 ОПК 5.1-5.3	З, У, В	2

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Фитопатология, энтомология и защита растений
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

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

ОПК-3: Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов
ОПК-3.1 Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний
Знать - безопасные условия труда для обеспечения проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний
Уметь - создавать безопасные условия труда,
Владеть - навыком создания безопасных условия труда

ОПК-3.4 Проводит профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний
Знать - профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний
Уметь - обеспечивать проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний.
Владеть - навыком обеспечения проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболева

ОПК-4: Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности
ОПК-4.1 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции
Знать - современные технологии производства сельскохозяйственной продукции
Уметь - реализовывать современные технологии производства переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Владеть - навыками реализовывать современные технологии производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

ОПК-4.3 Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Знать - элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Уметь - обосновывать современные технологии производства переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Владеть - навыками обоснования современных технологии производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущей и промежуточной аттестации

Процедура оценивания	***Шкала и критерии оценки, балл (%)***	
Тестирование для проведения текущей аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого	Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-20 баллов Задание 2: 0-40 баллов Задание 3: 0-40 баллов **90 и более (отлично)** – ответ

типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин); Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин); Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).	общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов. Выполнение обучающимся заданий № 3 оценивается по следующей балльной шкале: 40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов	правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат. **70 и более (хорошо) –** ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **50 и более (удовлетворительно) –** ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **Менее 50 (неудовлетворительно**) – ответы неправильные или неполные.
Тестирование для проведения промежуточной аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин); Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин); Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).	Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов. Выполнение обучающимся заданий № 3 оценивается по следующей балльной шкале: 40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-20 баллов Задание 2: 0-40 баллов Задание 3: 0-40 баллов **90 и более (отлично)** – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат. **70 и более (хорошо) –** ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **50 и более (удовлетворительно) –** ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **Менее 50 (неудовлетворительно**) – ответы неправильные или неполные.

4. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Укажите первый срок применения инсектицидов против розанной листвертки:	А. До распускания почек; Б. «Зеленый конус»; В. «Розовый бутон»; Г. Период формирования плодов.		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	3
2	Применение ловчих поясов - это метод защиты	А. Агротехнический;Б. Хозяйственно-организационный; В. Физико-механический; Г. Биологический.		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	3
3	Опрыскивание посевов озимой пшеницы против злаковых мух проводят в фазу……	А. Кущения Б.Выход в трубку В. Возобновление вегетации Г - Всходы		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	3
4	Опрыскивание посевов озимой пшеницы против хлебной жужелицы проводят в фазу:	А. Колошения Б. Молочной спелости В. Трубкования Г. Кущения		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	3
5	Опрыскивание посевов озимой пшеницы против злаковых мух проводят препаратами:	А. Децис, 2,5 % кэ, Моспилан, 20% рп Б. Фундазол, 50% сп, Банкол, 50% сп В. Рогор С, 40% кэ, Планриз Г. Данадим, 40% кэ, Би-58, 40% кэ		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	3
6	Против клопа вредной черепашки проводят, обработок	А. 1 Б. 2 В. 3 Г. 4		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	3
7	Экономический порог вредоносности для пьявицы в фазу кущения –	А. 10-20 жуков/м2 Б. 5-10 жуков/м2 В. 20-30 жуков/м2 Г. 40-50 жуков/м2		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1	У, З, В	3

	трубкования (озимые культуры)			ОПК-4.3		
8.	Борьбу с тлями и трипсами на посевах озимых зерновых культур проводят в фазу:	А. Молочной спелости Б. Колошения В. Трубкования Г. Кущения		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
9	В период хранения семян гороха проводят фумигацию для борьбы с:	А. Клубеньковыми долгоносиками Б. Гороховой плодожоркой В. Гороховой зерновкой Г. Бобовой огневкой		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
10	Влажная камера при диагностике грибных болезней использует:	А.- мерные цилиндры Б-пробирки и клювики Шустера В- влажную фильтровальную бумагу на дно и крышку чашки Г- чашки Коха и чашки Петри -		ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
11	Опухоли или наросты образуются на пораженных органах при следующих заболеваниях:	А- Мучнистая роса; Б- Рак картофеля В- Септориоз груши Г- Сферотека крыжовника		ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
12	Развитие болезни зависит от… -	А-особенностей растения; Б - патогена или болезнетворного агента; В - условий внешней среды; Г- механического повреждения		ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
13	Неинфекционные болезни образуются в результате …	А - неблагоприятных почвенных и водных режимов; Б- воздушных условий; В- наличие инфекционного агента; Г - поселения высших цветковых растений		ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
14	Степень локализации болезни растений делится на :	А - местные; Б - общие; В - острые; Г- хронические		ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З

15	Бактерии группы грамотрицательных факультативно аэробных палочек вызывают заболевания растений:	А - Угловатая пятнистость листьев огурца; Б - Мокрая гниль клубней картофеля; В - Черная ножка капустной рассады ; Г - Ложная мучнистая роса огурца		ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
16	Виды заразих – растения паразита:	А-Египетская Б- Клеверная В- Ветвистая Г- Хмелевидная		ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
17	Для распространения инфекционного начала служат…	А-мицелий; Б-оидии; В-сумкоспоры; Г-ооспоры		ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
18	Инфекционное начало сохраняется в виде:	А-клейстотециев; Б – цист; В-зооспор; Г- конидий		ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
19	. К вегетативным органам размножения относятся:	А- оидии; Б-грибница; В-хламидоспоры; Г-телиоспоры		ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
20	Размножение зооспорами и спорангиоспорами характерно для : -	А-низших грибов; Б-высших грибов; В-лучистых грибов; Г-псевдогрибов		ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
21	Источник заражения твердой головней пшеницы:	А - мицелий; Б - телиоспоры в почве; В - пустулы на листьях; Г- оидии на корнях		ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
22	Цикл развития ржавчинных грибов проходит:	А - на одном растении; Б - на двух видах растений; В - на трех видах растений; Г- многочисленные хозяева		ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
23	Условия заражения пшеницы бурой листовой ржавчины:	А - капельно- жидкая влага; Б -пониженная		ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З

		температура; В - сильный ветер; Г- повышенная температура				
24	Уничтожение промежуточного хозяина необходимо в борьбе с: -	А-ржавчинными болезнями; Б - корневыми гнилями; В - вирозами; Г-бактериозами		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
25	.«Желудком» у насекомых принято считать:	А-переднюю кишку; Б-среднюю кишку; В-заднюю кишку; Г-Тонкую кишку		ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
26	Начало выделение ферментов при питании насекомого происходит в:	А-средней кишке; Б-.передней кишке; В-.тонкой кишке Г-прямой кишке		ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
27	Многим хищникам свойственно пищеварение:	А-кишечное; Б-внекишечное В-диетическое Г-прямое		ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
28	Какая нижняя температурные границы активности насекомых:	А- 10 – 15 ^{o} Б-0 – 10 ^{o} $^{В-}$5 – 10 ^{o} $^{Г-}$15 – 25 ^{o}		ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
29	отличительные черты строения проволочников и ложнопроволочников:	А - разная длина ног Б - форма головы В - количество ног Г - придатки брюшка		ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
30	Экономический порог вредоносности для долгоносиков на подсолнечнике:	А. 1 жук/м2 Б. 5 жуков/м2 В. 10 жуков/м2 Г. 2 жука/м2		ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
31	Экономический порог вредоносности для личинок I возраста клопа вредной черепашки:	А. 5-10 личинок/м2 Б. 1- 5 личинок/м2 В. 10 -15 личинок/м2 Г. 2-3 личинки/м2		ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
32	Экономический порог вредоносности	А. 5-10 жуков/м2 Б. 20- 25 жуков/м2		ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З

	для хлебного жука-кузьки (в фазу цветения – налив зерна):	В. 3-4 жука/м2 Г. 10-15 жуков/м2				
33	Гранулированные препараты применяются в борьбе с: -	А - совкой –гаммой Б - проволочниками В- луговым мотыльком Г - стеблевым мотыльком		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
34	Опрыскивание посевов зерновых культур против листовых болезней в основном проводят в фазу:	А. Всходы - кущения Б. Кущение - флаг-лист В. Флаг-лист – начало колошения Г. Конец цветения – начало формирования зерна		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
35	Опрыскивание посевов гороха против болезней проводится в фазу…….	А. Бутонизации Б. До всходов В. Полной спелости Г. Цветения		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
36	Опрыскивание подсолнечника против болезней проводят в фазу/период	А. Всходов Б. 5-6 листьев у культуры В. Цветения Г. Созревания		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3		
37	В период побурения стручков у рапса и горчицы проводится мероприятие	А. Опрыскивание против альтернариоза Б. Опрыскивание против рапсового пилильщика В. Опрыскивание против многолетних злаковых сорняков Г. Десикация		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3		
38	Обработки против мучнистой росы, антракноза на хлопчатнике обработки начинают при	А. Первых признаках появления болезни Б. Поражении 10% растений В. Поражении 25% растений Г. Поражении 20% растений		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3		
39	Условия заражения пшеницы бурой листовой ржавчины:	А - капельно- жидкая влага; Б -пониженная температура; В - сильный ветер;		ОПК-4.1 ОПК-4.3		

		Г- повышенная температура				
40	Уничтожение промежуточного хозяина необходимо в борьбе с: -	А-ржавчинными болезнями; Б - корневыми гнилями; В - вирозами; Г-бактериозами		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	3

5. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1	Дайте определение эффективным температурам		ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
2	Назовите карантинный патоген на злаковых культурах		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
3	В какой период происходит заражение овса твердой головней		ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
4	В чем заключается физиологическая функция жирового тела?		ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
5	Пути переработки пищи в организме насекомого?		ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
6	Назовитеосновные пищеварительные ферменты, с помошбю которых идет процесс гидрозила?		ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
7	Назовите важнейшую функцию гемолимфы насекомых		ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
8	В чем заключается особенности		ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10

	биологического цикла тлей?				
9	Сколько поколений имеет яблонная плодожорка:		ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
10.	Какова Роль севооборота в защите растений		ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
11	Характер повреждения растений гороха гороховой зерновкой:		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
12	Какой показатель является сигналом для истребительных мероприятий		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
13	Указать основные методы защиты растений		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
14	Для чего используются феромонные ловушки в садах		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
15	Первые обработки в саду проводят в какую фенофазу		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
16	Как проводят мониторинг зимующих стадий вредных оганизмов		ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
17	Зачем накладывают на плодовые деревья ловчие пояса		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
18	Какие вредные организмы являются причиной деформации листьев		ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
19	В какой период происходит заселение зяблонным цветоедом		ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
20	Чем руководствуются при выборе		ОПК-3.1 ОПК-3.4	З ,У,,В	10

	препарата для обработок растений		ОПК-4.1 ОПК-4.3		
21	Какой вредитель яблони повреждает семенную камеру		ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
22	В чем заключается вредоносность виноградного войлочного клеща?		ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
23	В какой период проводят защиту земляники от малинно-земляничного долгоносика?		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
24	Против каких вредителей проводится искореняющая весенняя обработка и чем?		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
25	Зачем делают ловчие ямки на полях, заселенных медведкой?		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
26	Какие условия способствуют активности проволочников?		ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
27	Каков порог вредоносности проволочников?		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
28	Как проводят выпуск трихограммы в борьбе с луговым мотыльком?		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
29	В какую фенофазу пшеницы, ржи проводят защиту от хлебных жуков?		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
30	Значение периода дополнительного питания для свеклвичных блошек?		ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
31	Какие оптимальные меры защиты свеклы в период		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1	З ,У,,В	10

	всходов?		ОПК-4.3		
32	Какое Радикальное средство для защиты подсолнечника от подсолнечниковой огневки?		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
33	Можно ли оганичиться биологическими препаратами в борьбе с капустной белянкой?		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
34	Пояснить характер наносимого вреда морковной мухой.		ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
35	В чяем заключается вредоносность луковой мухи?		ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
36	Какие условия благоприятствуют для развития лукового клеща?		ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
37	Первоочередные мероприятия в борьбе с тепличной белокрылкой?		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
38	Какие оптимальные условия для развития амбарного долгоносика?		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
39	Дайте определение понятию «Экономический порог вредоностности ЭПВ)» – это…		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3		
40	Какое заболевание изображено на рисунке? 		ОПК-4.1 ОПК-4.3		

6. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1	Что способствует распростарению Зооспор:	А- вода; Б- воздух; В - птицы; Г-ветер		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	3
2	Распространённой формой бесполого размножения является конидиальное спороношение:	А- экзоконидии; Б- пикноспоры; В- аскоспоры; Г-метаспоры		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	3
3	Для распространения инфекционного начала служат…	А-мицелий; Б-оидии; В-сумкоспоры; Г-ооспоры		ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	3
4	Инфекционное начало сохраняется в виде:	А-клейстотециев; Б – цист; В-зооспор; Г- конидий		ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	3
5	. К вегетативным органам размножения относятся:	А- оидии; Б-грибница; В-хламидоспоры; Г-телиоспоры		ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	3
6	Размножение зооспорами и спорангиоспорами характерно для : -	А-низших грибов; Б-высших грибов; В-лучистых грибов; Г-псевдогрибов		ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	3
7	Источник заражения твердой головней пшеницы:	А - мицелий; Б - телиоспоры в почве; В - пустулы на листьях; Г- оидии на корнях		ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	3

8	Цикл развития ржавчинных грибов проходит:	А - на одном растении; Б - на двух видах растений; В - на трех видах растений; Г- многочисленные хозяева		ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	3
9	Условия заражения пшеницы бурой листовой ржавчины:	А - капельно- жидкая влага; Б -пониженная температура; В - сильный ветер; Г- повышенная температура		ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	3
10	Уничтожение промежуточного хозяина необходимо в борьбе с: -	А-ржавчинными болезнями; Б - корневыми гнилями; В - вирозами; Г-бактериозами		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	3
11	Влажная камера при диагностике грибных болезней использует:	А.- мерные цилиндры Б-пробирки и клювики Шустера В- влажную фильтровальную бумагу на дно и крышку чашки Г- чашки Коха и чашки Петри -		ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	3
12	Опухоли или наросты образуются на пораженных органах при следующих заболеваниях:	А- Мучнистая роса; Б- Рак картофеля В- Септориоз груши Г- Сферотека крыжовника		ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	3
13	Виды заразих – растения паразита:	А-Египетская Б- Клеверная В- Ветвистая Г- Хмелевидная		ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	3
14	Источник заражения твердой головней пшеницы:	А - мицелий; Б - телиоспоры в почве; В - пустулы на листьях; Г- оидии на корнях		ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	3
15	Цикл развития ржавчинных грибов проходит:	А - на одном растении; Б - на двух видах растений; В - на трех видах растений;		ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	3

		Г- многочисленные хозяева				
16	Условия заражения пшеницы бурой листовой ржавчины:	А - капельно- жидкая влага; Б -пониженная температура; В - сильный ветер; Г- повышенная температура		ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
17	Уничтожение промежуточного хозяина необходимо в борьбе с: -	А-ржавчинными болезнями; Б - корневыми гнилями; В - вирозами; Г-бактериозами		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
18	.«Желудком» у насекомых принято считать:	А-переднюю кишку; Б-среднюю кишку; В-заднюю кишку; Г-Тонкую кишку		ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
19	Начало выделение ферментов при питании насекомого происходит в:	А-средней кишке; Б-.передней кишке; В-.тонкой кишке Г-прямой кишке		ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
20	Многим хищникам свойственно пищеварение:	А-кишечное; Б-внекишечное В-диетическое Г-прямое		ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
21	Какая нижняя температурные границы активности насекомых:	А- 10 – 15 ^{o} Б-0 – 10 ^{o} $^{В-}$5 – 10 ^{o} $^{Г-}$15 – 25 ^{o}		ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
22	Процесс линьки насекомых сопровождается:	А-сбрасывание кожной кутикулы ; Б-изменение цвета; В-появление придатков тела; Г-появление придатков головы		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
23	отличительные черты строения проволочников и ложнопроволочников :	А - разная длина ног Б - форма головы В - количество ног Г - придатки брюшка		ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
24.	Укажите первый	А. До распускания почек;			У, З, В	З

	срок применения инсектицидов против розанной листвертки:	Б. «Зеленый конус»; В. «Розовый бутон»; Г. Период формирования плодов.		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3		
25	Какой тип повреждения вызывает капустная белянка:	А. Минирование листьев; Б. Минирование плодов; В. Грубое объедание листьев; Г. Минирование побегов.		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
26	Какой тип повреждения вызывает картофельная моль	А. Скелетирование листьев; Б.Минирование листьев, стеблей, клубней и плодов; В. Грубое объедание листьев; Г. Фигурное объедание листьев.		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
27	Применение ловчих поясов - это метод защиты	А. Агротехнический;Б. Хозяйственно-организационный; В. Физико-механический; Г. Биологический.		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
28	Замена сортов сельскохозяйственных культур на устойчивые к поражению вредными организмами в данной зоне – это метод защиты	А. Агротехнический; Б. Биологический; В. Селекционно-генетический; Г. Организационно-хозяйственний.		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
29.	Опрыскивание посевов озимой пшеницы против злаковых мух проводят в фазу……	А. Кущения Б.Выход в трубку В. Возобновление вегетации Г - Всходы		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
30.	Опрыскивание посевов озимой пшеницы против хлебной жужелицы проводят в фазу:	А. Колошения Б. Молочной спелости В. Трубкования Г. Кущения		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
31	Опрыскивание посевов озимой пшеницы против злаковых мух проводят	А. Децис, 2,5 % кэ, Моспилан, 20% рп Б. Фундазол, 50% сп, Банкол, 50% сп В. Рогор С, 40% кэ,		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З

	препаратами:	Планриз Г. Данадим, 40% кэ, Би-58, 40% кэ				
32	Против клопа вредной черепашки проводят, обработок	А. 1 Б. 2 В. 3 Г. 4		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
33	Экономический порог вредоносности для пьявицы в фазу кущения – трубкования (озимые культуры)	А. 10-20 жуков/м2 Б. 5-10 жуков/м2 В. 20-30 жуков/м2 Г. 40-50 жуков/м2		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
34.	Борьбу с тлями и трипсами на посевах озимых зерновых культур проводят в фазу:	А. Молочной спелости Б. Колошения В. Трубкования Г. Кущения		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
35	Основными вредителями кукурузы являются:	А. Щелкуны, Б. Шведская муха В. Луговой мотылек, совка-гамма Г. Стеблевой кукурузный мотылек,		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
36	В период хранения семян гороха проводят фумигацию для борьбы с:	А. Клубеньковыми долгоносиками Б. Гороховой плодожоркой В. Гороховой зерновкой Г. Бобовой огневкой		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
37	Основной вред гороху клубеньковые долгоносики наносят в фазу/период:	А. Полной спелости Б. До всходов культуры В. Бутонизации Г. Всходов		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
38	Характер повреждения растений гороха гороховой зерновкой:	А. Жуки грубо объедают листья Б. Личинки питаются клубеньками на корнях гороха В. Личинки питаются семенами гороха Г. Личинки питаются бутонами гороха		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
39	Экономический порог вредоносности для долгоносиков на подсолнечнике:	А. 1 жук/м2 Б. 5 жуков/м2 В. 10 жуков/м2 Г. 2 жука/м2		ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З

40.	Экономический порог вредоносности для личинок I возраста клопа вредной черепашки:	А. 5-10 личинок/м2 Б. 1- 5 личинок/м2 В. 10 -15 личинок/м2 Г. 2-3 личинки/м2		ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
41	Экономический порог вредоносности для хлебного жука-кузьки (в фазу цветения – налив зерна):	А. 5-10 жуков/м2 Б. 20- 25 жуков/м2 В. 3-4 жука/м2 Г. 10-15 жуков/м2		ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
42	Опрыскивание посевов зерновых культур против листовых болезней в основном проводят в фазу:	А. Всходы - кущения Б. Кущение - флаг-лист В. Флаг-лист – начало колошения Г. Конец цветения – начало формирования зерна		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
43.	Экономический порог вредоносности для проволочников (при учете на кукурузе):	А. 5-10 личинок/м2 Б. 1- 5 личинок/м2 В. 10 -15 личинок/м2 Г. 2-3 личинки/м2		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
44	Гранулированные препараты применяются в борьбе с: -	А - совкой –гаммой Б - проволочниками В- луговым мотыльком Г - стеблевым мотыльком		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
45	Основными болезнями озимой пшеницы являются:	А. Септориоз Б. Мучнистая роса В. Желтая ржавчина Г. Бурая ржавчина Д. Плесневение семян Е. Полосчатая мозаика		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
46	Опрыскивание посевов гороха против болезней проводится в фазу…….	А. Бутонизации Б. До всходов В. Полной спелости Г. Цветения		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
47	Опрыскивание подсолнечника против болезней проводят в	А. Всходов Б. 5-6 листьев у культуры В. Цветения Г. Созревания		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1		

	фазу/период			ОПК-4.3		
48	В период побурения стручков у рапса и горчицы проводится мероприятие	А. Опрыскивание против альтернариоза Б. Опрыскивание против рапсового пилильщика В. Опрыскивание против многолетних злаковых сорняков Г. Десикация		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3		
49	Наиболее распространенными болезнями многолетних бобовых трав	А. Бурая пятнистость, Б. Тифулез В. Фузариоз Г. Рак Д. Бактериоз корней Е. Аскохитоз		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3		
50	Обработки против мучнистой росы, антракноза на хлопчатнике обработки начинают при	А. Первых признаках появления болезни Б. Поражении 10% растений В. Поражении 25% растений Г. Поражении 20% растений		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3		
51	Сухое и жаркое лето способствуют развитию	А. Фитофторозу томатов Б. Септориозу томатов В. Вершинной гнили томатов Г. Столбуру томатов		ОПК-4.1 ОПК-4.3		
52	На пораженных листьях озимой пшеницы, стеблях и колосьях образуются светлые, желтые и светло-бурые пятна с темным ободком и черными мелкими пикнидами. Листья бледнеют, теряют свой зеленый цвет, сморщиваются и усыхают. Это симптомы болезни	А. Мучнистой росы Б. Ржавчины В. Септориоза Г. Мозаики		ОПК-4.1 ОПК-4.3		
53	На рисунке колос озимой пшеницы поражен	А. Мучнистой росой Б. Септориозом В. Желтой ржавчиной Г. Фузариозом		ОПК-4.1 ОПК-4.3		

54	На рисунке представлено заболевание вишни	А. Коккомикоз Б. Клястероспориоз В. онилиоз Г. Вертициллез		ОПК-4.1 ОПК-4.3		
55	Пути распространения грибных возбудителей болезней:	А. По воздуху Б. Водой В. Насекомыми Г. С человеком Д. С семенным и посадочным материалом Е. С почвой		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3		
56	Пути распространения бактериальных возбудителей болезней:	А. По воздуху Б. Водой В. Насекомыми Г. С человеком Д. С семенным и посадочным материалом Е. С почвой		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3		
57	Пути распространения вирусных возбудителей болезней:	А. По воздуху Б. Водой В. Насекомыми Г. С человеком Д. С семенным и посадочным материалом Е. С почвой		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3		
58	Для неинфекционных болезней характерны следующие особенности:	А. Вызываются микробами Б. Признаки болезни проявляются одновременно и массово в пределах всего поля и т.д. В. Болезни передаются от		ОПК-4.1 ОПК-4.3		

		растения к растению Г. Болезни не передаются от растения к растению				
59	Какое заболевание изображено на рисунке? 	А. Бактериальная пятнистость Б. Альтернариоз В. Вершинная гниль		ОПК-4.1 ОПК-4.3		
60	Какое заболевание изображено на рисунке? 	А. Бактериальная пятнистость Б. Вирусная мозаика В. Вершинная гниль Г. Фитофтороз		ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З
61	Какое заболевание изображено на рисунке? 	А. Альтернариоз Б. Вирусная мозаика В. Кладоспориоз Г. Фитофтороз		ОПК-4.1 ОПК-4.3		
62	Источник заражения твердой головней пшеницы:	А - мицелий; Б - телиоспоры в почве; В - пустулы на листьях; Г- оидии на корнях		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3		
63	Цикл развития ржавчинных грибов проходит:	А - на одном растении; Б - на двух видах растений; В - на трех видах растений; Г- многочисленные хозяева		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3		
64	Условия заражения	А - капельно- жидкая		ОПК-4.1		

	пшеницы бурой листовой ржавчины:	влага; Б -пониженная температура; В - сильный ветер; Г- повышенная температура		ОПК-4.3		
65	Уничтожение промежуточного хозяина необходимо в борьбе с: -	А-ржавчинными болезнями; Б - корневыми гнилями; В - вирозами; Г-бактериозами		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	У, З, В	З

7. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1	В какую фенофазу пшеницы, ржи проводят защиту от хлебных жуков?		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
2	Значение периода дополнительного питания для свеклвичных блошек?		ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
3	Какие оптимальные меры защиты свеклы в период всходов?		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
4	Какой ротовой аппарат насекомых при питании прокалывает субстрат,нанося повреждение растению?		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
5	Каков температурный физиологический оптимум		ОПК-3.1 ОПК-3.4	З ,У,,В	10

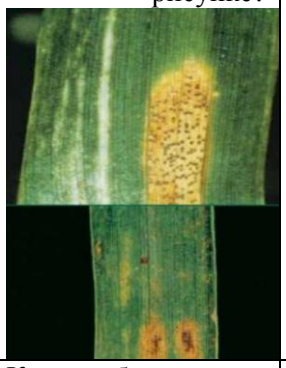
	активности насекомых:		ОПК-4.1 ОПК-4.3		
6	Дайте определение эффективным температурам		ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
7	Поражение каким патоген ом сопровождается «селедочным запахом»		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
8	Какое заболевание изображено на рисунке? 		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
9	Назовите карантинный патоген на злаковых культурах		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
10	В какой период происходит заражение овса твердой головней		ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
11	Сколько генераций дают тли		ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
12	Какие насекомые имеют многогодичную генерацию		ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
13	В чем заключается физиологическая функция жирового тела?		ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
14	Пути переработки пищи в организме насекомого?		ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
15	Назовитеосновные пищеварительные ферменты, с помошбю которых идет процесс гидрозила?		ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
16	Назовите			З ,У,,В	10

	важнейшую функцию гемолимфы насекомых		ОПК-4.1 ОПК-4.3		
17	Что является основной таксономической единицей в систематике?		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
18	В чем заключается особенности биологического цикла тлей?		ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
19	Сколько поколений имеет яблонная плодожорка:		ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
20.	Какова Роль севооборота в защите растений		ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
21	Характер повреждения растений гороха гороховой зерновкой:		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
22	Какой показатель является сигналом для истребительных мероприятий		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
23	Указать основные методы защиты растений		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
24	Для чего используются феромонные ловушки в садах		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
25	Первые обработки в саду проводят в какую фенофазу		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
26	Как проводят мониторинг зимующих стадий вредных оганизмов		ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
27	Зачем накладывают на плодовые деревья ловчие пояса		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
28	Какие вредные			З ,У,,В	10

	организмы являются причиной деформации листьев		ОПК-4.1 ОПК-4.3		
29	В какой период происходит заселение зяблонным цветоедом		ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
31	Чем руководствуются при выборе препарата для обработок растений		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
32	Какой вредитель яблони повреждает семенную камеру		ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
33	В чем заключается вредоносность виноградного войлочного клеща?		ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
34	В какой период проводят защиту земляники от малинно-земляничного долгоносика?		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
35	Против каких вредителей проводится искореняющая весенняя обработка и чем?		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
36	Чем обусловлена вредоносность медведки?		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
37	Зачем делают ловчие ямки на полях, заселенных медведкой?		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
38	Какие условия способствуют активности проволочников?		ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
39	Каков порог вредоносности проволочников?		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
40	Как проводят выпуск		ОПК-3.1	З ,У,,В	10

	трихограммы в борьбе с луговым мотыльком?		ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3		
41	В чем заключается вредоносность пшеничного трипса?		ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
42	Как вредит свекловичный долгоносик?		ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
43	Какое Радикальное средство для защиты подсолнечника от подсолнечниковой огневки?		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
44	Условия, способствующие активизации крестоцветных блошек?		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
45	Можно ли оганичиться биологическими препаратами в борьбе с капустной белянкой?		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
46	Как происходит питание вредящей стадии капустной совки?		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
47	Пояснить характер наносимого вреда морковной мухой.		ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
48	В чяем заключается вредоносность луковой мухи?		ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
49	Какие условия благоприятствуют для развития лукового клеща?		ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
50	Первоочередные мероприятия в борьбе с тепличной белокрылкой?		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
51	Каков порог вредоносности калифорнийского трипса на огурцах?		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
52	Какие оптимальные			З ,У,,В	10

	условия для развития амбарного долгоносика?		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3		
53	Какие местообирания предпочитает рисовый долгоносик?		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
54	Где происходит зимовки хлебного точильщика, в какой стадии?		ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
55	Какую продукцию повреждают точильщики?		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
56	Условия жизнедеятельности притворяшки-вор?		ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
57	Как определить скрытую зараженность		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,,В	10
58	В чем заключается опасность суринамского мукоеда?		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,В	10
59	В чем заключается вредоносность мучных клещей?		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,В	10
60	Дайте определение понятию «Экономический порог вредоностности ЭПВ)» – это…		ОПК-3.1 ОПК-3.4 ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,В	10
61	Какое заболевание изображено на рисунке? 		ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,В	10
62	Какое заболевание			З ,У,В	10

	изображено на рисунке?		ОПК-4.1 ОПК-4.3		
63	Какое заболевание изображено на рисунке?		ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,В	10
64	Какое заболевание изображено на рисунке? 		ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,В	10
65	Какое заболевание изображено на рисунке?		ОПК-4.1 ОПК-4.3	З ,У,В	10

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Ботаника
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

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

ОПК-1.1: Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Знать: анатомию, морфологию, систематику, закономерности происхождения и изменения растений

Уметь: пользоваться микроскопом, самостоятельно готовить временные препараты

Владеть: навыками морфологического описания видов растений

ОПК-1.2: Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Знать: строение генеративных органов, образование и строение семян и плодов, особенности растения, как целостной структурно-функциональной системы, адаптированной в ходе эволюции к определенным условиям среды обитания

Уметь: распознавать основные структурные компоненты клетки и их органеллы, ткани, вегетативные органы, типы соцветий, основных представителей царства растений

Владеть: навыками определения видов растений

ОПК-1.3: Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции

Знать: формирование растительных сообществ.

Уметь: проводить морфологический анализ растений различных семейств.

Владеть: навыками определения видов растений

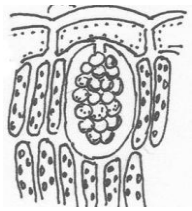
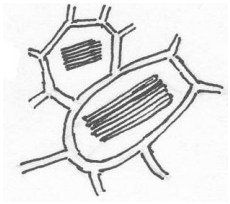
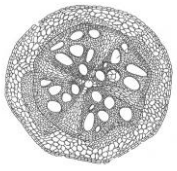
2. *Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущей и промежуточной аттестации*

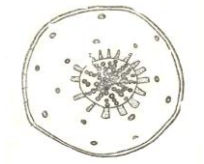
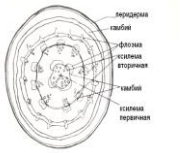
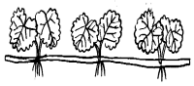
Процедура оценивания	***Шкала и критерии оценки, балл (%)***	
Тестирование. Результат определяется на основе процента правильных ответов на тестовые задания и полноты ответа на вопросы.	***«Отлично»*** Обучающийся верно ответил на 85-100% тестовых заданий	Правильно изложено решение теста; при изложении были допущены 1-2 несущественные ошибки; обучающийся правильно отвечает на вопросы, имеющие целью выяснить степень понимания обучающимся данного материала
	«Хорошо» Обучающийся верно ответил на 70-84% тестовых заданий	Обучающимся неполно изложено решение (даны ответы на тест), при изложении допущена одна существенная ошибка; допущены неточности при формулировке понятий; присутствует нарушение последовательности в

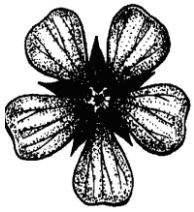
		решении задачи (теста); затрудняется при ответах на вопросы
	«Удовлетворительно» Обучающийся верно ответил на 55-69% тестовых заданий	Обучающимся неполно изложено решение (не менее 55 % от полного), при изложении были допущены 2-3 существенные ошибки; присутствует нарушение последовательности в решении задачи (теста); затрудняется при ответах на вопросы
	«Неудовлетворительно» Обучающийся верно ответил на 0-54% тестовых заданий	Неполно изложено решение (менее 55 % от полного), при изложении были допущены 2-3 существенные ошибки; нарушена логика и последовательность решения задачи (теста); обучающийся не может ответить на вопросы.

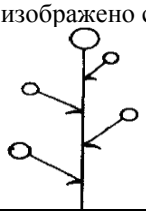
3. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Термином «цитология» называют учение о	А. Клетке Б. Тканях В. Классификации растений Г. Строении внутренних органов растений Д. Образовании и закономерностях развития растения		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У, З, В	1
2.	Характерным растительной клетки является признак	А. Компонент клеточной оболочки – целлюлоза Б. Запасное вещество – гликоген В. Отсутствие оформленного ядра Г. Многочисленные митохондрии Д. Отсутствие аппарата Гольджи		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,З	1

3.	Процесс образования первичного крахмала протекает в органоиде клетки	А. Лейкопласт Б. Хлоропласт В. Хромопласт Г. Вакуоль Д. Митохондрия		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,В	1
4.	Приведенный рисунок характеризует тип микрокристаллических включений 	А. Друзы Б. Кристаллы В. Рафиды Г. Цистолиты Д. Кристаллический песок		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
5.	Приведенный рисунок характеризует тип микрокристаллических включений 	А. Друзы Б. Кристаллы В. Рафиды Г. Цистолиты		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
6.	К образовательным (меристемам) относятся ткани	А. Эпидерма, эпиблема, перидерма Б. Прокамбий, перицикл, феллоген В. Колленхима, склеренхима, склереиды Г. Хлоренхима, паренхима, гиподерма Д. Гидатода, млечник, трихома		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	1
7.	Ткани эпидерма и эпиблема – относятся к типу	А. Основные Б. Проводящие В. Механические Г. Меристематические Д. Покровные		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
8.	К внутренним выделительным тканям относится структура	А. Гидатода Б. Железка В. Головчатый волосок Г. Млечник Д. Устьице		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	1
9.	Определите тип органа по схеме 	А. Корень двудольного растения Б. Корень однодольного растения В. Корнеплод		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1

10.	Определите тип органа по схеме 	А. Корень двудольного растения Б. Корень однодольного растения В. Корнеплод		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
11.	Определите тип корнеплода по схеме 	А. Корнеплод моркови Б. Корнеплод свеклы В. Корнеплод редьки		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
12.	Отличием корневища от корня является признак	А. Развитие эфемерных корневых волосков Б. Эндогенное возникновение боковых корней В. Верхушка, прикрытая корневым чехликом Г. Наличие узлов и междоузлий, т.е. метамеров Д. Развитие зародышевого корешка семени		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	1
13.	исунке представлен вид стебля по направлению и способу роста 	А. Стелющийся Б. Ползучий В. Цепляющийся Г. Опирающийся Д. Лазающий		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	1
14.	Видоизменением побега является	А. Корнеплод Б. Микориза В. Корневище Г. Боковой корень Д. Придаточный корень		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
15.	Наличие раструба характерно для растения	А. Шиповник даурский Б. Боярышник даурский В. Горец птичий Г. Подорожник большой Д. Пастушья сумка		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	1
16.	При бесполом размножении улотрикса образуются	А. Зооспоры Б. Гаметы В. Зиготы Г. Цисты		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	1
17.	Хроматофор имеет форму незамкнутого кольца у	А. Спирогиры Б. Хламидомонады В. Улотрикса Г. Ульвы Д. Кладофоры		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У	1
18.	В жизненном цикле папоротников	А. Преобладает гаметофит над спорофитом Б. Преобладает спорофит над гаметофитом В. Гаметофит и спорофит равнозначны		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У	1
19.	Важное условие	А. Воздух		ОПК-1.1	З,У	1

	оплодотворения у споровых растений	Б. Вода В. Споры Г. Симбиоз		ОПК-1.2 ОПК-1.3		
20.	Особенности строения мхов	А. Отсутствие корней Б. Преобладание спорофита В. Наличие корней Г. Преобладание гаметофита		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У	2
21.	Листья папоротника выполняют функцию	А. Испарения излишней влаги Б. Размножения В. Фотосинтеза Г. Размножения и фотосинтеза		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У	2
22.	Кукушкин лён относится к отделу	А. Моховидные Б. Плауновидные В. Хвощевидные Г. Папоротниковидные		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У	2
23.	Семя в отличие от споры	А. Участвует в размножении Б. Имеет зародыш и эндосперм В. Формируется в коробочках Г. Наиболее приспособлено к переживанию неблагоприятных условий		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	2
24.	Хвойные переносят суровые морозы благодаря	А. Толстой коре Б. Хвоя покрыта толстой кутикулой В. Устьица погружена глубоко в ткань листа, что снижает испарение воды и препятствует переохлаждению Г. На зиму сбрасывают хвою		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	2
25.	Для цветка характерен морфологический состав	А. Пластинка, черешок Б. Андроцей, гинецей В. Околоплодник, семя Г. Узлы, междоузлия Д. Зоны деления, роста, поглощения		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	2
26.	Для пестика характерна функция	А. Образование мужского гаметафита Б. Образование женского гаметафита В. Образование пыльцы Г. Защита цветка в бутоне Д. Всасывание воды		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	2
27.	На рисунке представлен цветок по типу симметрии 	А. Актиноморфный Б. Зигоморфный В. Ассиметричный Г. Воронковидный		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	2
28.	Для синкарпного гинецея характерно число и способ срастания частей	А. Плодолистик один, Б. Плодолистиков много, свободные В. Плодолистиков много,		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	2

		сросшиеся боковыми стенками Г. Плодолистиков много, сросшиеся краями Д. Плодолистиков много, сросшиеся боковыми стенками, которые затем растворяются, в центре остается ось				
29.	Двубратственный андроцей имеет строение	А. Тычинок 4, причем 2 из них длиннее 2-х остальных Б. Тычинок 6, причем 4 длинные и 2 короткие В. Тычинок много, все свободные, Г. Тычинок много, сросшиеся вместе Д. Все тычинки, кроме одной, сросшиеся		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	2
30.	Члены цветка расположены в определенной последовательности, начиная с наружного круга	А. Пестик – чашечка – венчик – тычинка Б. Тычинка – пестик – чашечка – венчик В. Чашечка – венчик – тычинка – пестик Г. Венчик – пестик – чашечка – тычинка Д. Пестик – чашечка – венчик		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	2
31.	Соцветие корзинка относится к типу	А. Ботриоидное Б. Составное В. Цимоидное Г. Объединенное Д. Тирсоидное		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	2
32.	Соцветие колос относится к типу	А. Цимоидное Б. Тирсоидное В. Составное Г. Простое ботриоидное Д. Сложное ботриоидное		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	2
33.	На рисунке изображено соцветие 	А. Корзинка Б. Колос В. Початок Г. Кисть Д. Зонтик		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	2
34.	Для ромашки аптечной характерно соцветие	А. Кисть Б. Зонтик В. Колос Г. Корзинка Д. Метелка		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	2
35.	Для тычинки характерна функция	А. Образование зародышевого мешка Б. Образование семязачатков В. Образование пыльцы Г. Защита цветка от усыхания Д. фотосинтез		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	2
36.	Цветку с формулой $*ca_{(5)}ca_{(5+1)}a_{(2)+(2)+(2)}g_{(2)}$ соответствует	А. Актиноморфный, многобратственный андроцей		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	2

	описание	Б. Актиноморфный, однобратственный андроцей В. Зигоморфный, двубратственный андроцей Г. Зигоморфный, двусильный андроцей Д. Асимметричный, четырехсильный андроцей				
37.	Установите соответствие Формула цветка 1) * ca4 co4 a6 g(2) 2) ca(5) co 1+2+(2) a(9)+1 g1	А. Актиноморфный, двойной Б. Актиноморфный, простой околоцветник В. Зигоморфный, двойной околоцветник Г. Зигоморфный, простой околоцветник Д. Ассиметричный, простой околоцветник		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	3
38.	Установите соответствие Формула цветка 1) * p3+3 a6 g(3) 2) ca(5) co(2+3) a2+2 g(2)	А. Актиноморфный, многобратственный андроцей Б. Актиноморфный, однобратственный андроцей В. Зигоморфный, двубратственный андроцей Г. Зигоморфный, двусильный андроцей Д. Ассиметричный, четырехсильный андроцей		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	3
39.	Установите соответствие Формула цветка 1) ca(5) co1+2+(2) a(9)+1 g1 2) *ca0 co (5) a(5) g(2)	А. Актиноморфный, апокарпный гинецей Б. Зигоморфный, монокарпный гинецей В. Актиноморфный, ценокарпный гинецей Г. Зигоморфный, ценокарпный гинецей Д. Ассиметричный, апокарпный гинецей		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	3
40.	Установите соответствие Соцветия 1) колос 2) сложный зонтик	Тип А. Цимоидное Б. Тирсоидное В. Составное Г. Простое ботроидное Д. Сложное ботроидное		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	3
41.	Установите соответствие Соцветия 1) щиток 2) зонтик	Описание оси соцветия: А. Укороченная, цветки на цветоножках Б. Удлиненная, цветки на цветоножках разной длины В. Укороченная, утолщена, цветки на цветоножках Г. Укороченная, утолщена, цветки без цветоножек Д. Удлиненная, утолщена, цветки без цветоножек		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	3
42.	Установите соответствие Плод 1) коробочка 2) ягода	Строение А. Сухой многосемянный Б. Сухой односемянный В. Сочный многосемянный Г. Сочный односемянный Д. Соплодие		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	3

43.	Установите соответствие Плод 1) боб 2) стручок	Образован числом плодолистиков А. Одним Б. Двумя В. Четырьмя Г. Пятью Д. Большим числом		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	3
44.	Установите соответствие Семейство-отличительный признак 1) лютиковые 2) маковые	А. Наличие млечников Б. Двудольные растения В. Плод ягода или коробочка Г. Плод многоорешек Д. Соцветия мужские и женские – тирсы		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	3
45.	Установите соответствие Латинское название-русское название 1) Polygonum aviculare 2) Chelidonium majus	А. Горец птичий Б. Горец перечный В. Чистотел большой Г. Лимонник китайский Д. Адонис амурский		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	3
46.	Установите соответствие Семейство-отличительный признак 1) Розоцветные 2) Бобовые	А. Наличие гипантия, возникшего в результате срастания оснований чашели-стиков, лепестков и тычинок Б. У большинства представителей мотыльковый венчик В. Двудольные растения Г. Плод – вислоплодник Д. Наличие млечного сока (латекса)		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	3
47.	Установите соответствие Семейство-тип плода 1) Apiaceae 2) Fabaceae	А. Стручок Б. Коробочка В. Ягода Г. Боб Д. Вислоплодник		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	3
48.	Установите соответствие Латинское название-русское название 1) Rubus idaeus 2) Sorbus aucuparia	А. Мята перечная Б. Кровохлебка лекарственная В. Рябина обыкновенная Д. Черемуха азиатская Г. Малина обыкновенная		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	3
49.	Установите соответствие Семейство-отличительный признак 1) Яснотковые 2) Пасленовые	А. Листорасположение супротивное Б. Листья собраны в прикорневую розетку; плод – коробочка, вскрывающая-ся различными способами В. Накопление алкалоидов Г. Тычинок 5, плод – двулистовка Д. Листья очередные; плод – коробочка или ягода		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	3
50.	Установите соответствие Латинское название-русское название 1) ромашка аптечная 2) одуванчик лекарственный	А. Chamomilla suaveolens Б. Bidenstripartita В. Taraxacumofficinale Г. Chamomilla recutita Д. Achillea millefolium		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	3

4. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	В какие группы объединяют многообразие форм клеток растений? Чем они отличаются?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
2.	Что представляет собой протопласт по физико-химическому состоянию?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
3.	Какое свойство цитоплазмы связано с гиалоплазмой?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	1
4.	Каким основным свойством обладают клеточные мембраны?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	1
5.	Где происходит световая и темновая фаза фотосинтеза?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	1
6.	Что понимают под тургором? Какое значение он имеет для растений?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	1
7.	Какой краситель используют для обнаружения жиров в клетке?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	1
8.	Как фитогормоны используют в сельскохозяйственной практике?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	1
9.	Чем отличаются клетки меристемы от клеток постоянных тканей?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
10.	В чем отличие первичных покровных тканей эпидермы и эпиблемы?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
11.	Как называются и как устроены			ОПК-1.1 ОПК-1.2	З,У,В	1

	специальные образования перидермы, служащие для газообмена и транспирации?			ОПК-1.3		
12.	Почему в теле растения сформировались две транспортные системы? Какие?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
13.	Сколько по времени функционируют сосуды ксилемы? С чем связано прекращение их деятельности?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
14.	За счет чего флоэма является живой тканью?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
15.	Как отличаются закрытые и открытые проводящие пучки?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	1
16.	С чем связано возникновение корня в филогенезе?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
17.	В пределах, какой зоны корня начинается дифференциация первичных проводящих тканей?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	1
18.	Какими путями осуществляться транспорт веществ через паренхиму первичной коры от ризодермы к центральному цилиндру? Приведите примеры					1
19.	За счет чего осуществляется переход корня от первичного строения ко вторичному?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	1
20.	Чем отличается дихотомическое ветвление побегов от ложнодихотомического?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	2
21.	По какому типу построен апекс побега			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	2

	большинства цветковых растений?					
22.	Какие анатомо-топографические зоны при первичном строении можно различить в стебле?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	2
23.	Назовите отличие первичного строения корня и стебля			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	2
24.	Какова особенность пучкового строения стеблей?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	2
25.	Какие особенности характерны для листа			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	2
26.	Какие листья называются дорсовентральным и, а какие изолатеральными? Для каких растений они характерны?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	2
27.	Какие гистологические элементы входят в состав жилок листа?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	2
28.	В чем отличие низших и высших растений			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	2
29.	Как называется многоклеточная нитевидная зеленая водоросль, обитающая в пресноводных во-доемах, плавает или оседает на дно в виде комка, состоит из клеток, хроматофор которых имеет вид закрученных лент			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	2
30.	Какие особенности в цикле развития моховидных отличают их от других высших растений?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	2
31.	В каких условиях происходит оплодотворение у папоротникообразн ых?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	2
32.	Что понимают под					2

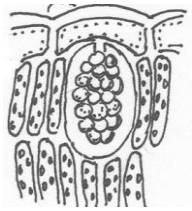
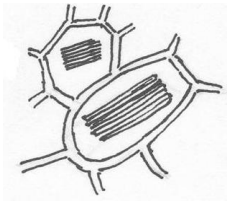
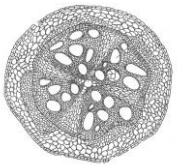
	разноспоровостью у голосеменных растений?					
33.	Перечислите признаки, благодаря которым голосеменные оказались более приспособленными к изменению климата, чем папоротникообразные			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	2
34.	В чем принципиальное отличие цветка от шишки голосеменных?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	2
35.	Что такое гипантий? Для каких растений он характерен?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	2
36.	Какой околоцветник называется двойным?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	2
37.	Как определить число плодолистиков, слагающих гинецей?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	3
38.	Какие важнейшие процессы происходят в пыльнике тычинки?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	3
39.	Какие процессы происходят в семязачатке?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	3
40.	Как называется мужской гаметофит семенных растений? В чем отличие мужского гаметофита голосеменных и покрытосеменных растений?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	3
41.	Почему оплодотворение у покрытосеменных растений называется двойным?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	3
42.	В чем биологический смысл соцветия?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	3
43.	Что понимают под партенокарпией? Какое хозяйственное			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	3

	значение она имеет?					
44.	Специалисты агропромышленного профиля часто сталкиваются с необходимостью определения неизвестных им видов растений. Какую схему используют для подробного морфологического описание растения?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	3
45.	Какие морфологические признаки характерны для растения CAPSELLA BURSA-PASTORIS?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	3
46.	Определите вид растения по морфологическим признакам Бывает озимая и яровая форма растения. У озимой формы осенью вырастает в виде розетки 5-9 листьев, Стебель начинает развиваться весной следующего года и достигает высоты 100-130 см. Листья сине-зеленые, также как и стебель покрыты восковым налетом. Нижние листья черешковые, верхние сидячие, охватывающие наполовину стебель. Цветки светло-желтые. Плод – стручок. Возделывают как кормовое и масличное растение.			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	3
47.	Какое растение выращивают в культуре для производства волокна и масла?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	3
48.	Определите вид растения по			ОПК-1.1 ОПК-1.2	У,В	3

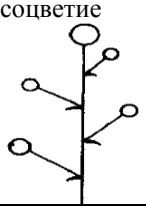
	морфологическим признакам: Многолетнее травянистое растение, содержащее млечный сок, листья струговидной формы , собраны в прикорневую розетку, цветоносы полые в верхней части опушенные, соцветие корзинка, цветки язычковые, обоеполые, ярко-желтые			ОПК-1.3		
49.	Какие признаки характерны для растений семейства POACEAE?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	3
50.	Какой вид клевера широко используют в практике сельского хозяйства?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	3

5. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Характерным растительной клетки является признак	А. Компонент клеточной оболочки – целлюлоза Б. Запасное вещество – гликоген В. Отсутствие оформленного ядра Г. Многочисленные митохондрии Д. Отсутствие аппарата Гольджи		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,З	1
2.	Процесс образования первичного крахмала протекает в органоиде клетки	А. Лейкопласт Б. Хлоропласт В. Хромопласт Г. Вакуоль Д. Митохондрия		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,В	1

3.	Приведенный рисунок характеризует тип микрокристаллических включений 	А. Друзы Б. Кристаллы В. Рафиды Г. Цистолиты Д. Кристаллический песок		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
4.	Приведенный рисунок характеризует тип микрокристаллических включений 	А. Друзы Б. Кристаллы В. Рафиды Г. Цистолиты		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
5.	К внутренним выделительным тканям относится структура	А. Гидатода Б. Железка В. Головчатый волосок Г. Млечник Д. Устьице		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	1
6.	Определите тип органа по схеме 	А. Корень двудольного растения Б. Корень однодольного растения В. Корнеплод		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
7.	Видоизменением побега является	А. Корнеплод Б. Микориза В. Корневище Г. Боковой корень Д. Придаточный корень		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
8.	Хроматофор имеет форму незамкнутого кольца у	А. Спирогиры Б. Хламидомонады В. Улотрикса Г. Ульвы Д. Кладофоры		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У	1
9.	В жизненном цикле папоротников	А. Преобладает гаметофит над спорофитом Б. Преобладает спорофит над гаметофитом В. Гаметофит и спорофит равнозначны		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У	1

10.	Особенности строения мхов	А. Отсутствие корней Б. Преобладание спорофита В. Наличие корней Г. Преобладание гаметофита		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У	1
11.	Семя в отличие от споры	А. Участвует в размножении Б. Имеет зародыш и эндосперм В. Формируется в коробочках Г. Наиболее приспособлено к переживанию неблагоприятных условий		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
12.	Для цветка характерен морфологический состав	А. Пластинка, черешок Б. Андроцей, гинецей В. Околоплодник, семя Г. Узлы, междоузлия Д. Зоны деления, роста, поглощения		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
13.	Для синкарпного гинецея характерно число и способ срастания частей	А. Плодолистик один, Б. Плодолистиков много, свободные В. Плодолистиков много, сросшиеся боковыми стенками Г. Плодолистиков много, сросшиеся краями Д. Плодолистиков много, сросшиеся боковыми стенками, которые затем растворяются, в центре остается ось		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	1
14.	Двубратственный андроцей имеет строение	А. Тычинок 4, причем 2 из них длиннее 2-х остальных Б. Тычинок 6, причем 4 длинные и 2 короткие В. Тычинок много, все свободные, Г. Тычинок много, сросшиеся вместе Д. Все тычинки,		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	1

		кроме одной, сросшиеся				
15.	Соцветие колос относится к типу	А. Цимоидное Б. Тирсоидное В. Составное Г. Простое ботриоидное Д. Сложное ботриоидное		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
16.	На рисунке изображено соцветие 	А. Корзинка Б. Колос В. Початок Г. Кисть Д. Зонтик		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	2
17.	Для ромашки аптечной характерно соцветие	А. Кисть Б. Зонтик В. Колос Г. Корзинка Д. Метелка		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	2
18.	Цветку с формулой *$ca_{(5)}ca_{(5+1)}a_{(2)+(2)+(2)}g_{(2)}$ соответствует описание	А. Актиноморфный, многобратственный андроцей Б. Актиноморфный, однобратственный андроцей В. Зигоморфный, двубратственный андроцей Г. Зигоморфный, двусильный андроцей Д. Асимметричный, четырехсильный андроцей		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	2
19.	Установите соответствие Формула цветка 1) * ca4 co4 a6 g(2) 2) ca(5) co 1+2+(2) a(9)+1 g1	А. Актиноморфный, двойной Б. Актиноморфный, простой околоцветник В. Зигоморфный, двойной околоцветник Г. Зигоморфный, простой околоцветник Д. Ассиметричный, простой околоцветник		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	2
20.	Установите соответствие Плод 1) боб 2) стручок	Образован числом плодолистиков А. Одним Б. Двумя В. Четырьмя		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	2

		Г. Пятью Д. Большим числом				
21.	Установите соответствие Семейство-отличительный признак 1) лютиковые 2) маковые	А. Наличие млечников Б. Двудольные растения В. Плод ягода или коробочка Г. Плод многоорешек Д. Соцветия мужские и женские – тирсы		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	3
22.	Установите соответствие Латинское название-русское название 1) Polygonum aviculare 2) Chelidonium majus	А. Горец птичий Б. Горец перечный В. Чистотел большой Г. Лимонник китайский Д. Адонис амурский		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	3
23.	Установите соответствие Семейство-отличительный признак 1) Розоцветные 2) Бобовые	А. Наличие гипантия, возникшего в результате срастания оснований чашели-стиков, лепестков и тычинок Б. У большинства представителей мотыльковый венчик В. Двудольные растения Г. Плод – вислоплодник Д. Наличие млечного сока (латекса)		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	3
24.	Установите соответствие Семейство-отличительный признак 1) Яснотковые 2) Пасленовые	А. Листорасположение супротивное Б. Листья собраны в прикорневую розетку; плод – коробочка, вскрывающая-ся различными способами В. Накопление алкалоидов Г. Тычинок 5, плод – двулистовка Д. Листья очередные; плод – коробочка или ягода		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	3

25.	Установите соответствие Латинское название-русское название 1) ромашка аптечная 2) одуванчик лекарственный	А. Chamomilla suaveolens Б. Bidenstripartita В. Taraxacumofficinale Г. Chamomilla recutita Д. Achillea millefolium		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	3

6. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Что представляет собой протопласт по физико-химическому состоянию?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
2.	Какое свойство цитоплазмы связано с гиалоплазмой?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	1
3.	Где происходит световая и темновая фаза фотосинтеза?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	1
4.	Что понимают под тургором? Какое значение он имеет для растений?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	1
5.	Как фитогормоны используют в сельскохозяйственной практике?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	1
6.	В чем отличие первичных покровных тканей эпидермы и эпиблемы?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
7.	Почему в теле растения сформировались две транспортные системы? Какие?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
8.	За счет чего флоэма является живой тканью?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
9.	В пределах, какой зоны корня начинается дифференциация первичных			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	1

	проводящих тканей?					
10.	За счет чего осуществляется переход корня от первичного строения ко вторичному?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	1
11.	По какому типу построен апекс побега большинства цветковых растений?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
12.	Назовите отличие первичного строения корня и стебля			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
13.	Какие особенности характерны для листа			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	1
14.	Какие листья называются дорсовентральным и, а какие изолатеральными? Для каких растений они характерны?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	1
15.	Какие гистологические элементы входят в состав жилок листа?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	1
16.	Как называется многоклеточная нитевидная зеленая водоросль, обитающая в пресноводных во-доемах, плавает или оседает на дно в виде комка, состоит из клеток, хроматофор которых имеет вид закрученных лент			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	З,У,В	2
17.	В каких условиях происходит оплодотворение у папоротникообразн ых?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	2
18.	Что понимают под разноспоровостью у голосеменных растений?					2
19.	Что такое гипантий? Для каких растений он характерен?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	2
20.	Какой околоцветник			ОПК-1.1 ОПК-1.2	У,В	2

	называется двойным?			ОПК-1.3		
21.	Какие процессы происходят в семязачатке?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	3
22.	Как называется мужской гаметофит семенных растений? В чем отличие мужского гаметофита голосеменных и покрытосеменных растений?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	3
23.	Что понимают под партенокарпией? Какое хозяйственное значение она имеет?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	3
24.	Специалисты агропромышленного профиля часто сталкиваются с необходимостью определения неизвестных им видов растений. Какую схему используют для подробного морфологического описание растения?			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	3
25.	Определите вид растения по морфологическим признакам Бывает озимая и яровая форма растения. У озимой формы осенью вырастает в виде розетки 5-9 листьев, Стебель начинает развиваться весной следующего года и достигает высоты 100-130 см. Листья сине-зеленые, также как и стебель покрыты восковым налетом. Нижние листья черешковые, верхние сидячие, охватывающие наполовину стебель. Цветки светло-желтые. Плод – стручок.			ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	У,В	3

	Возделывают как кормовое и масличное растение.					

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Зоология
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

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

ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;

ОПК-1.1: Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Знать: основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения с./х. продукции

Уметь: демонстрировать знания основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения с./х. продукции

Владеть: основными законами математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения с./х. продукции

ОПК-1.2: Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Знать: основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения с./х. продукции

Уметь: использовать основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения с./х. продукции

Владеть: основными законами естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения с./х. продукции

ОПК-1.3: Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработкии хранения сельскохозяйственной продукции

Знать: информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки хранения с.х. продукции

Уметь: применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки хранения с.х. продукции

Владеть: информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки хранения с.х. продукции

2. *Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущей и промежуточной аттестации*

Процедура оценивания	***Шкала и критерии оценки, балл (%)***	
Тестирование для проведения текущей аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа.	Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов. Выполнение обучающимся заданий № 3 оценивается по	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-20 баллов Задание 2: 0-40 баллов Задание 3: 0-40 баллов **90 и более (отлично)** – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная

Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин); Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин); Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).	следующей балльной шкале: 40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов	лексика. интерпретирует полученный результат. **70 и более (хорошо) –** ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **50 и более (удовлетворительно) –** ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **Менее 50 (неудовлетворительно**) – ответы неправильные или неполные.
Тестирование для проведения промежуточной аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин); Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин); Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).	Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов. Выполнение обучающимся заданий № 3 оценивается по следующей балльной шкале: 40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-20 баллов Задание 2: 0-40 баллов Задание 3: 0-40 баллов **90 и более (отлично)** – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат. **70 и более (хорошо) –** ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **50 и более (удовлетворительно) –** ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **Менее 50 (неудовлетворительно**) – ответы неправильные или неполные.

4. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1	Сердце у рыб:	а) однокамерное; б) двухкамерное; в) трехкамерное; г) четырехкамерное.		ОПК-1	3	1
2	Отдел	а) средний;		ОПК-1	3	1

	головного мозга, регулирующий координацию движений птицы:	б) мозжечок; в) передний; г) продолговатый.				
3	Проходные рыбы живут в:	а) морях, а размножаются в озерах; б) морях, а размножаются в реках; в) реках, а размножаются в морях; г) живут и размножаются в разных морях.		ОПК-1	У, З, В	1
4	Пресмыкающиеся унаследовали от земноводных:	а) грудную клетку; б) кожное дыхание; в) два круга кровообращения; г) внутреннее оплодотворение.		ОПК-1	У, З, В	1
5	Доказательством происхождения птиц от пресмыкающихся является сходство в строении:	а) конечностей и головного мозга; б) кровеносной системы; в) дыхательной системы; г) эмбрионов на ранней стадии развития.		ОПК-1	У, З, В	1
6	Внутреннее оплодотворение характерно для:	а) рыб; б) ланцетника; в) двустворчатых моллюсков; г) пресмыкающихся.		ОПК-1	У, З	1
7	Роющий образ жизни ведут:	а) кроты и слепыши; б) кроты и нутрии; в) слепыши и ондатры; г) нутрии и ондатры.		ОПК-1	З, В	1
8	Доказательство	а) трехкамерного		ОПК-1	У, З	1

	м происхождения млекопитающих от пресмыкающихся является наличие:	сердца; б) двух пар конечностей; в) кожных желез у общих предков; г) дифференцированных зубов у зверозубых ящеров.				
9	Кровеносная система НЕ имеет сердца у представителей класса:	а) круглоротые; б) бесчерепные; в) хрящевые рыбы; г) косные рыбы.		ОПК-1	У, З	1
10	Свинья и корова относятся к: а) одному семейству; б) разным семействам одного отряда; + в) разным отрядам одного класса; г) разным классам.	а) одному семейству; б) разным семействам одного отряда; в) разным отрядам одного класса; г) разным классам.		ОПК-1	З, В	1
11	Газообмен у ланцетника происходит в:	а) коже; б) глотке; в) межжаберных перегородках; г) жаберных артериях.		ОПК-1	У, З, В	1
12	Наружное оплодотворение свойственно:	а) каспийскому осетру; б) скату-хвостоколу; в) тигровой акуле; г) электрическому скату.		ОПК-1	У, З	1
13	Финна ленточных червей – это:	а) жизненная стадия, когда особи активно передвигаются; б) взрослая особь; в) пузырек,		ОПК-1	У, З, В	1

		внутри которого находятся головка и шейка червя; г) пузырек, внутри которого находится взрослый неактивный червь.				
14	Вентиляция легких китообразных происходит за счет:	а) сокращения межреберных мышц; б) сокращения диафрагмы; в) сокращения межреберных мышц и диафрагмы; г) резкого всплытия животного на поверхность и заглатывания воздуха.		ОПК-1	У, З, В	1
15	В почках млекопитающих их крови отфильтровывается	а) мочевина; б) мочевина и вода; в) вода; г) отмершие эритроциты.		ОПК-1	З	1
16	В желудке у птиц происходит:	а) воздействие на пищу желудочного сока; б) перетирание пищи; в) воздействие на пищу секретов поджелудочной железы; г) воздействие на пищу желудочного сока и ее перетирание.		ОПК-1	З, В	1
17	Оплодотворение у бычьего цепня:	а) перекрестное, между двумя особями; б) самооплодотворение, в одном		ОПК-1	У, З	1

		членике; в) самооплодотворение, между двумя члениками; г) самооплодотворение, в одном или между двумя члениками.				
18	Обогащение крови кислородом у птиц происходит в:	а) бронхах; б) легких; в) тонких трубочках, пронизывающих легкие; г) передних воздушных мешках.		ОПК-1	З	1
19	Сформировавшийся внутри яйца птенец разбивает скорлупу при помощи:	а) головы; б) яйцевого зуба; в) яйцевого когтя; г) твердого выроста на кобчике.		ОПК-1	У, З, В	1
20	У гадюки пища переваривается за счет:	а) секрета слюнных желез; б) желудочного сока и секрета печени; в) секрета поджелудочной железы; г) желудочного сока, желчи и сока поджелудочной железы.		ОПК-1	У, З, В	1
21	В яйце птицы на верхней стороне желтка находится:	а) халаза; б) зародышевый диск; в) желточный мешок; г) сгусток белка.		ОПК-1	З, В	1
22	Выделительная система у планарии представлена:	а) туловищными почками; б) мальпигиевыми сосудами; в)		ОПК-1		1

		протонефридиями и выделительными порами; г) сократительными вакуолями.				
23	Каким термином называют непостоянные выросты тела амебы, которые то появляются, то исчезают при движении и питании амебы?	а) ризоиды ; б) ложноножки; в) жгутики; г) реснички.		ОПК-1	З,	1
24	Что для амебы обыкновенной служит источником энергии и строительного материала, идущего на построение тела амебы?	а) только кислород, вода и углекислый газ; б) только питательные вещества; в) только кислород и питательные вещества; г) только вода и углекислый газ.		ОПК-1	У, З, В	1
25	Сосальщиков и ленточных червей от действия пищеварительных соков в кишечнике хозяина защищает:	а) хитиновый покров; б) щетинки; в) слизь; г) роговые чешуйки.		ОПК-1	У, З, В	1
26	При дыхании аэробы используют кислород. В чем заключается участие кислорода в дыхательных процессах?	а) непосредственно разрушает сложные пищевые вещества на простые; б) является источником энергии, которая необходима для жизнедеятельнос		ОПК-1	У, З, В	1

		ти амебы; в) присоединяет тот водород, который отщепляется от сложных пищевых веществ в ходе их разложения; г) является источником пищевых компанентов.				
27	В какой момент жизни амеба обыкновенная превращается в цисту?	а) перед делением; б) перед началом накопления запасных (резервных) питательных; в) при наступлении неблагоприятны х для нее условий жизни; г) при веществ чрезмерном размножении и увеличении числа особей.		ОПК-1	У, З,	1
	Окончательны м хозяином малярийного плазмодия является:	а) малярийный комар; б) антилопа; в) человек; г) кошка.		ОПК-1	У, З, В	1
	Какое простейшее вызывает «сонную болезнь»?	а) трипаносома; б) трихоциста; в) трихомонада; г) токсоплазма.		ОПК-1	У, З, В	1
	К классу Сосальщики относится:	а) белая планария; б) кошачья двуустка; в) бычий цепень; г) пиявка.		ОПК-1	У, З, В	1

5. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1	В процессе эволюции у земноводных сформировались конечности рычажного типа. Какие преимущества имеет это?			ОПК-1	З, У, В	4
2	В чем сходство жабр, легочных мешков и трахей членистоногих?			ОПК-1	У, З, В	3
3	Укажите основные таксоны, касающиеся систематики животных…			ОПК-1	У, З, В	4
4	Где у простейших происходит переваривание пищи?			ОПК-1	У, З, В	2
5	Каким образом передвигается инфузория-туфелька.			ОПК-1	У, З, В	2
6	Каким образом осуществляется касающиеся дыхание у костных рыб?			ОПК-1	У, З,	4
7	С чем связано многообразие органов дыхания животных.			ОПК-1	У, З, В	2
8	Обозначьте особенности			ОПК-1	У, З, В	2

	касающихся дыхания простейших.					
9	С помощью каких организмов развиваются Трипаносомы?			ОПК-1	У, З, В	6
10	Что такое шизогония? Приведите пример.			ОПК-1	У, З, В	5
11	Балантидиоз свиней – возбудитель? В каких случаях возникает?			ОПК-1	У, З, В	5
12	Сколько и какие зародышевые листки имеют плоские черви.			ОПК-1	У, З, В	4
13	Строение нервной система плоских червей…			ОПК-1	У, З, В	5
14	Что такое партеногенез? Его особенности.			ОПК-1	У, З,	6
15	Какие группы животных имеют четырехкамерное сердце?			ОПК-1	У, З,	3
16	Строение тела ленточных червей…			ОПК-1	У, З,	5
17	Строение тела круглых червей…			ОПК-1	У, З,	5
18	На какие отделы делится тело насекомых?			ОПК-1	У, З,	4
19	Особенности кровеносной			ОПК-1	У, З, В	4

	системы насекомых..					
20	Особенности нервной системы насекомых…			ОПК-1	У, З,	5
21	По какому принципу животные объеденены в тип Chordata?			ОПК-1	У, З,	5
22	На какие 3 подтипа делится тип Chordata?			ОПК-1	У, З,	4
23	На какие классы Делится надкласс Рыбы?			ОПК-1	У, З,	3
24	На какие 2 подкласса делятся современные амфибии?			ОПК-1	У, З,	3
25	На какие 2 группы делятся современные птицы?			ОПК-1	У, З, В	5
26	Изменение строения скелета у птиц…			ОПК-1	У, З, В	5
27	Особенности млекопитающих в связи с теплокровностью…			ОПК-1	У, З,	5
28	С чем связано появление диафрагмы у млекопитающих?			ОПК-1	У, З, В	4
29	С чем связано полное разделение артериального и венозного токов			ОПК-1	У, З, В	2

	крови у млекопитающих?					
30	Что такое неокортекс?			ОПК-1	У, З, В	4

6. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1	Сердце у рыб:	а) однокамерное; б) двухкамерное; в) трехкамерное; г) четырехкамерное.		ОПК-1	З	1
2	Отдел головного мозга, регулирующий координацию движений птицы:	а) средний; б) мозжечок; в) передний; г) продолговатый.		ОПК-1	З	1
3	Пресмыкающиеся унаследовали от земноводных:	а) грудную клетку; б) кожное дыхание; в) два круга кровообращения; г) внутреннее оплодотворение.		ОПК-1	У, З, В	1
4	Внутреннее оплодотворение характерно для:	а) рыб; б) ланцетника; в) двустворчатых моллюсков; г) пресмыкающихся.		ОПК-1	У, З	1

5	Финна ленточных червей – это:	а) жизненная стадия, когда особи активно передвигаются; б) взрослая особь; в) пузырек, внутри которого находятся головка и шейка червя; г) пузырек, внутри которого находится взрослый неактивный червь.		ОПК-1	У, З, В	1
6	В почках млекопитающих их крови отфильтровывается:	а) мочевина; б) мочевина и вода; в) вода; г) отмершие эритроциты.		ОПК-1	З	1
7	В желудке у птиц происходит:	а) воздействие на пищу желудочного сока; б) перетирание пищи; в) воздействие на пищу секретов поджелудочной железы; г) воздействие на пищу желудочного сока и ее перетирание.		ОПК-1	З, В	1
8	Оплодотворение у бычьего цепня:	а) перекрестное, между двумя особями; б) самооплодотворение, в одном членике; в) самооплодотворение, между двумя члениками; г) самооплодотворе		ОПК-1	У, З	1

		ние, в одном или между двумя члениками.				
9	Обогащение крови кислородом у птиц происходит в:	а) бронхах; б) легких; в) тонких трубочках, пронизывающих легкие; г) передних воздушных мешках.		ОПК-1	З	1
10	Сформировавшийся внутри яйца птенец разбивает скорлупу при помощи:	а) головы; б) яйцевого зуба; в) яйцевого когтя; г) твердого выроста на кобчике.		ОПК-1	У, З, В	1
11	В яйце птицы на верхней стороне желтка находится:	а) халаза; б) зародышевый диск; в) желточный мешок; г) сгусток белка.		ОПК-1	З, В	1
12	Каким термином называют непостоянные выросты тела амебы, которые то появляются, то исчезают при движении и питании амебы?	а) ризоиды ; б) ложноножки; в) жгутики; г) реснички.		ОПК-1	З,	1
13	Сосальщиков и ленточных червей от действия пищеварительных соков в кишечнике хозяина защищает:	а) хитиновый покров; б) щетинки; в) слизь; г) роговые чешуйки.		ОПК-1	У, З, В	1
14	При дыхании аэробы используют кислород. В чем заключается	а) непосредственно разрушает сложные пищевые вещества на		ОПК-1	У, З, В	1

	участие кислорода в дыхательных процессах?	простые; б) является источником энергии, которая необходима для жизнедеятельности амебы; в) присоединяет тот водород, который отщепляется от сложных пищевых веществ в ходе их разложения; г) является источником пищевых компанентов.				
15	Какое простейшее вызывает «сонную болезнь»?	а) трипаносома; б) трихоциста; в) трихомонада; г) токсоплазма.		ОПК-1	У, З, В	1

7. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1	В чем сходство жабр, легочных мешков и трахей членистоногих?			ОПК-1	У, З, В	3
2	С чем связано многообразие органов дыхания животных.			ОПК-1	У, З, В	2
3	Обозначьте особенности касающихся дыхания простейших.			ОПК-1	У, З, В	2
4	Что такое			ОПК-1	У, З, В	5

	шизогония? Приведите пример.					
5	Строение нервной система плоских червей…			ОПК-1	У, З, В	5
6	Какие группы животных имеют четырехкамерное сердце?			ОПК-1	У, З,	3
7	Строение тела круглых червей…			ОПК-1	У, З,	5
8	Особенности кровеносной системы насекомых..			ОПК-1	У, З, В	4
9	Особенности нервной системы насекомых…			ОПК-1	У, З,	5
10	По какому принципу животные объеденены в тип Chordata?			ОПК-1	У, З,	5
11	На какие классы Делится надкласс Рыбы?			ОПК-1	У, З,	3
12	На какие 2 группы делятся современные птицы?			ОПК-1	У, З, В	5
13	Особенности млекопитающих в связи с теплокровностью…			ОПК-1	У, З,	5
14	С чем связано полное разделение артериального и			ОПК-1	У, З, В	2

	венозного токов крови у млекопитающих?					
15	Что такое неокортекс?			ОПК-1	У, З, В	4

8. Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущей и промежуточной аттестации

9. Вопросы на установление последовательности.

10. Вопросы на установление соответствия.

11. Иные оценочные материалы

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Морфология и физиология с.-х. животных
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

1. Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

ОПК-1.1: Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Знать: основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства,

Уметь: применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Владеть: источниками информации, касающимися морфологии и физиологии сельскохозяйственных животных;

ОПК-1.2: Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Знать: основные этапы становления и развития морфологии и физиологии сельскохозяйственных животных;

Уметь: анализировать последовательно изучаемый материал данной дисциплины;

Владеть: навыками работы на современных приборах и оборудовании, используемыми при проведении исследований;

ОПК-1.3: Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Знать: достижения морфологии и физиологии сельскохозяйственных животных в постановке диагноза наиболее распространенных заболеваний сельскохозяйственных животных и оказания первой ветеринарной помощи.

Уметь: применять полученные знания для решения конкретных жизненных проблем, в том числе возникающих в профессиональной деятельности.

Владеть: навыками использования современных законов при решении стандартных задач.

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 установле-	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если	Полное совпадение с верным ответом оценива-

ние соответствия	правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	ется 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 зданий 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 элемен-

	тами 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 из четырех предложенных и обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 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	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором одного или нескольких правильных ответов						
Инструкция: прочитайте текст и выберите один или несколько правильных ответов						
1	Назовите нормальную температуру тела у крупного рогатого скота	А 37,5-39,5 Б 37,5-38,5 В 39,0-40,0 Г 38,3-38,8		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	Знать Уметь Владеть	3-4
2	К физико-химическим свойствам крови не относится…	А кислотно-щелочное равновесие Б атмосферное давление В осмотическое давление Г удельная плотность		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	Знать Уметь Владеть	3-4
3	Моноциты называют макрофагами, а … - микрофагами	А тромбоциты Б астроциты В эритроциты Г нейтрофилы		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	Знать Уметь Владеть	3-4

4	Укажите, как называется соединение гемоглобина с угарным газом	Амиоглобин Б карбоксигемоглобин В карбогемоглобин Г оксигемоглобин		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	Знать Уметь Владеть	З-4
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
5	Установите правильную последовательность процессов происходящих при свёртывании крови:	1 образование протромбина 2 взаимодействие тромбина с фибриногеном 3 образование фибрина 4 образование тромба		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	Знать Уметь Владеть	З-4
6	Установите последовательность событий, происходящих при выдохе:	1 воздух выходит из легких в окружающую среду 2 опускаются ребра, диафрагма принимает форму купола 3 давление воздуха в легких повышается 4 сокращается объем грудной клетки 5 расслабляются межреберные мышцы и диафрагма		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	Знать Уметь Владеть	З-4
7	Укажите последовательность стадий парабиоза	А уравнительная Б торможения В парадоксальная		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	Знать Уметь Владеть	З-4
8	Последовательность	1 потребление		ОПК-1.1	Знать	З-4

	этапов обмена веществ	2 всасывание 3 выделение		ОПК-1.2 ОПК-1.3	Уметь Владеть	
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
9	Установите соответствие между форменными элементами крови и их биологическими особенностями	А тромбоциты Б эритроциты В лимфоциты Г нейтрофилы 1 содержат вещества, участвующие в образовании тромба 2 участвуют в фагоцитозе и тормозят развитие микробов 3 участвуют в восстановительных процессах после воспаления 4 участвуют в транспорте кислорода		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	Знать Уметь Владеть	3-4
10	Установите соответствие между кругами кровообращения и происходящими процессами	А большой круг Б малый круг В от левого желудочка отходит Г от правого желудочка отходит 1 заканчивается в левом предсердии 2 заканчивается в правом предсердии		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	Знать Уметь Владеть	3-4

		3 легочный ствол 4 аорта				
11	Установите соответствие:	А лимфа Б межклеточная жидкость В кровь Г кровь 1 омывает клетки организма 2 образуется из плазмы 3 повышенное содержание антител и фагоцитов 4 способна образовывать тромбы		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	Знать Уметь Владеть	3-4
12	Установите соответствие:	А плазмолиз Б лизис В химический гемолиз 1 разрушение эритроцитов в гипотоническом растворе хлорида натрия 2 разрушение эритроцитов в гипертоническом растворе хлорида натрия 3 разрушение эритроцитов в растворе хлороформа		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	Знать Уметь Владеть	3-4
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ						
13	Полноценный белок - это белок…	-		ОПК-1.1 ОПК-1.2	Знать Уметь	3-4

				ОПК-1.3	Владеть	
14	Основное значение пластического обмена веществ в клетках:	-		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	Знать Уметь Владеть	3-4
15	Метаболизм-это:	-		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	Знать Уметь Владеть	3-4
16	Авитаминоз возникает при:	-		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	Знать Уметь Владеть	3-4
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						
17	Основным источником энергии мышечного сокращения служит…	А KCI Б РНК В АТФ Г NaOH		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	Знать Уметь Владеть	3-4
18	Укажите, что такое относительная сила мышцы	А отношение максимальной силы мышцы к ее анатомическому поперечнику Б максимальное напряжение мышцы, развиваемое в условиях изометрического сокращения В отношение максимальной силы мышцы к ее физиологическому поперечнику Г максимальное напряже-		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	Знать Уметь Владеть	3-4

		ние мышцы, развиваемое в условиях изотонического сокращения				
19	Укажите, как называется кратковременное исчезновение возбудимости, сопровождающее развитие возбужд	А относительной раздражимостью Б гуморальной регуляцией В абсолютной рефрактерностью Г рефлекторной деятельностью		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	Знать Уметь Владеть	3-4
20	Укажите, как называется отросток, по которому нервный импульс по телу нейрона передается к другим клеткам	А нейроглия Б перикарион В аксон Г дендрит		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	Знать Уметь Владеть	3-4

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

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

ОПК-4.1: Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции

Знать: прогрессивные технологии производства сельскохозяйственной продукции

Уметь: обосновывать и реализовывать современные технологии производства сельскохозяйственной продукции

Владеть: навыками обоснования и реализации современных технологий производства сельскохозяйственной продукции

ОПК-4.2: Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Знать: справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Уметь: использовать справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Владеть: методиками использования справочных материалов для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции

ОПК-4.3: Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Знать: элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Уметь: обосновывать элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Владеть: навыками обоснования элементов системы технологии в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

2. Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущей и промежуточной аттестации

Процедура оценивания	***Шкала и критерии оценки, балл (%)***	
Тестирование. Результат определяется на основе процента правильных ответов на тестовые задания и полноты ответа на вопросы.	***«Отлично» (Зачтено)*** Обучающийся верно ответил на 85-100% тестовых заданий	Правильно изложено решение теста; при изложении были допущены 1-2 несущественные ошибки; обучающийся правильно отвечает на вопросы, имеющие целью выяснить степень понимания обучающимся данного материала
	«Хорошо» (Зачтено) Обучающийся верно ответил на 70-84% тестовых заданий	Обучающимся неполно изложено решение (даны ответы на тест), при изложении допущена одна существенная ошибка; допущены неточности при формулировке понятий; присутствует нарушение последовательности в решении задачи (теста);

		затрудняется при ответах на вопросы
	«Удовлетворительно» (Зачтено) Обучающийся верно ответил на 55-69% тестовых заданий	Обучающимся неполно изложено решение (не менее 55 % от полного), при изложении были допущены 2-3 существенные ошибки; присутствует нарушение последовательности в решении задачи (теста); затрудняется при ответах на вопросы
	«Неудовлетворительно» (Не зачтено) Обучающийся верно ответил на 0-54% тестовых заданий	Неполно изложено решение (менее 55 % от полного), при изложении были допущены 2-3 существенные ошибки; нарушена логика и последовательность решения задачи (теста); обучающийся не может ответить на вопросы.

3. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Что следует понимать под термином "сырой протеин", "сырая клетчатка", "сырой жир"?	А. Содержание чистого вещества до высушивания Б. Содержание чистого вещества и сопутствующих соединений В. Содержание чистого вещества Г.Всё перечисленное		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
2.	В состав органического вещества корма входят	А. Сухое вещество, вода, сырой протеин, сахар, крахмал Б. Микроэлементы, азотсодержащие вещества и сырая клетчатка В Сырой протеин, сырой жир, сырая клетчатка, биологически активные вещества		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
3.	Что определяют в	А. Содержание энергии в		ОПК-4.1	З,У,В	1

	корме путем умножения содержания азота на коэффициент 6,25?	кормах Б. Содержание жира в кормах В. Содержание крахмала в кормах Г. Содержание сырого протеина		ОПК-4.2 ОПК-4.3		
4.	Органическое вещество подразделяют на	А. Азотсодержащие вещества; вещества не содержащие азот и БАВ Б. Биологически активные вещества и клетчатку В. Расщеплемый и нерасщеплемый протеин Г. Сахар, крахмал, безаотистые экстрактивные вещества		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
5.	Реакцию золы определяют:	А. По отношению основных элементов к кислотным Б. По отношению кислотных элементов к основным В. По сумме кислотных и основных элементов Г. По разнице между основными и кислотными элементами		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
6.	Методика определения сырого жира в кормах основана на:	А. Растворении жира кислотами Б. Под действием высокой температуры В. Растворении жира щелочами Г. Под действием центробежной силы Д. Вымывании жира органическим растворителем		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
7.	Какой компонент не входит в формулу расчета суммы переваримых питательных веществ (СППВ)?	А. Протеин Б. Клетчатка В. Витамины Г. БЭВ Д. Жир		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
8.	Какие из указанных веществ входят в состав амидов?	А. Белок, жир, гликоген Б. Ферменты, гормоны, стерины В. Аминокислоты, нитраты, аммиак Г. Глицериды, пентозаны, инулин Д Хитин, лецитин, инулин		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
9.	Какое протеиновое отношение является оптимальным (средним)?	А. 12-14 Б. 6-8 В. 4-6 Г. 8-10		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1

10.	Какой коэффициент переваримости протеина, если с кормом поступило 1000 г, а с калом выделилось 300 г	А. 30% Б. 65% В. 70% Г. 55%		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
11.	В каком отделе пищеварительного тракта синтезируется микробиальный белок?	А. Сетка Б. Книжка В. Рубец Г. Кишечник		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
12.	Для животного дрожжи являются источником...**(не менее трех ответов)**	А. Протеина Б. Сахара В. Витаминов группы в Г. Липидов Д. Кальция Е. Незаменимых аминокислот Ж. Клетчатки		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
13.	Методика определения сырого жира в кормах основана на:	А. Растворении жира кислотами Б. Под действием высокой температуры В. Растворении жира щелочами Г. Под действием центробежной силы Д. Вымывании жира органическим растворителем		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
14.	На какой коэффициент умножается жир при расчете протеинового отношения?	А. 4,19 Б. 9 В. 2.25 Г. 6,25		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
15.	В каком отделе пищеварительного тракта коров происходит расщепление и всасывание жиров?	А. Тонкий кишечник Б. Рубец В. Сетка Г. Сычуг		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
16.	С каким витамином связана обеспеченность животных Са и Р ?	А. Витамин В Б. Витамин А В. Витамин С Г. Витамин D		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
17.	Какие из указанных элементов **относятся** к микроэлементам?	А. Кобальт, медь, йод Б. Натрий, медь, кобальт В. Магний, кремний, калий Г. Калий, натрий, йод Д. Сера, железо, кальций		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
18.	Какой витамин образуется в сене из провитамина под действием солнечных лучей?	А. Витамин С Б. Витамин D В. Витамин А Г. Витамин Е		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
19.	Способы предотвращения разрушения каротина	А. Хранить можно без мешков навалом в помещении		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1

	в травяной муке **(не менее двух ответов)**?	Б. Хранение в тёмном помещении, в безкислородной среде, в бумажных мешках В. Хранят в траншеях на улице Г. Использование антиоксидантов Д. Хранение в освещенных помещениях в мешках с постоянным доступом кислорода				
20.	Выберите зерно, которое содержит каротин в большей степени...	А. Ячмень Б. Кукуруза желтая В. Горох Г. Люпин Д. Пшеница		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
21.	Какие корма относят к водянистым (основная масса воды в них **не является клеточной составляющей**)?	А. Брюква, морковь, свекла Б. Силос, сенаж В. Барда, жом, пивная дробина		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
22.	По классификации кормов рыбную муку относят к...	А. Продуктам микробиологического синтеза Б. Сочным кормам В. Грубым кормам Г. Кормам животного происхождения		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
23.	К какой группе кормов, согласно классификации, относится зерно злаковых:	А. Объемистый грубый корм Б. Концентрированный углеводистый корм В. Объемистый сочный корм Г. Концентрированный белковый корм		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
24.	По классификации кормов силос относят к...	А. Грубым кормам Б. Концентрированным белковым кормам В. Сочным кормам Г. Концентрированным углеводистым кормам Д. Продуктам микробиологического синтеза		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
25.	В чем суть организации зеленого конвейера?	А. В подборе соответствующих культур и посеве их в разные сроки Б. В увеличении посевных площадей под однолетние и многолетние кормовые культуры В. В выборе трав по питательности		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
26.	В какую фазу вегетации злаковых трав содержится больше клетчатки?	А. Конец цветения Б. Начало колошения В. Кущение Г. Созревание семян Д. Цветение		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2

27.	К концентрированным кормам относят ...	А. Корма, содержащие много клетчатки Б. Корма, содержащие большое количество золы В. Корма, содержащие мало влаги Г. Корма, содержащие много энергии		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
28.	Патока (меласса)- это...	А. Побочный продукт производства пива Б. Побочный продукт производства сахара В. Побочный продукт производства спирта Г. Побочный продукт производства крахмала		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
29.	В каком корме самое высокое содержание протеина (более 50%)	А. Зерно бобовых Б. Рыбная мука В. Шрот подсолнечный Г. Отруби ржаные Д. Сено бобовое		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
30.	Жмыхи и шроты служат:	А. Витаминной добавкой Б. Протеиновой добавкой В. Минеральной добавкой Г. Углеводистой добавкой		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
31.	Какой вид корма можно скармливать животным и птице в качестве единственного в рационе?	А. Белково-витаминно-минеральную добавку Б. Комбикорм-концентрат В. Премикс Г. Полнорационный комбикорм		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
32.	Незаменимые аминокислоты - это аминокислоты, которые … **(не менее двух ответов)**	А. Нормируются в рационах моногастричных животных Б. Не синтезируются в организме животных и должны поступать с кормами В. Не требуются в рационах моногастричных животных Г. Не эффективно используются в организме животного		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
33.	Укажите **максимальное** количество мочевины, которое можно вводить в рацион лактирующих коров?	А. 500 грамм Б. 120 грамм В. Вводят в неограниченном количестве Г. 1000 грамм Д. 250 грамм Е. Нельзя вводить		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
34.	Каким животным при нехватке протеина в рационе скармливают азотсодержащие добавки?	А. Крупный рогатый скот Б. Свиньи В. Лошади Г. Птица		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
35.	Тип кормления определяется...	А. Структурой рациона Б. Преобладанием в рационе кормов одной группы по массе В. Порядком скармливания кормов		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2

		Г. Преобладанием в рационе какого-либо корма по массе				
36.	Для животного патока является источником...	А. Сахара Б. Кальция В. Протеина Г. Клетчатки Д. Липидов		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
37.	Какие факторы влияют на жвачку у крупного рогатого скота **(не менее двух ответов)**?	А. Уровень клетчатки в рационе Б. Уровень обменной энергии в рационе В. Уровень концентратов в рационе Г. Время жевания		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
38.	Какое оптимальное количество клетчатки должно содержаться в рационе коров при суточном удое **свыше 30 кг молока** (% от св)?	А. 40-50 Б. 26-28 В. 30-32 Г. 16-18		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
39.	Укажите рекомендуемое сахаро-протеиновое отношение в рационах лактирующих коров?	А. 2,0-2,5 : 1 Б. 0,5-0,6 : 1 В. 1,5-1,8 : 1 Г. 0,8-1,2 : 1		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
40.	Какое количество силоса может съедать дойная корова в среднем?	А. 60-70 кг Б. 40-50 кг В. 10-30 кг Г. 2-5 кг		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
41.	Основная причина ацидоза у коров	А. Много силоса Б. Много кальция В. Много сена в рационе Г. Высокий уровень концентратов в рационе Д. Много корнеплодов		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
42.	Какие факторы влияют на жвачку у крупного рогатого скота **(не менее двух ответов)**?	А. Уровень клетчатки в рационе Б. Уровень обменной энергии в рационе В. Уровень концентратов в рационе Г. Время жевания		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
43.	Какие корма нельзя или нежелательно скармливать стельным коровам в сухостойный период?	А. Подсолнечный жмых, сено, соевый шрот Б. Мочевина, хлопковый жмых и шрот, мезга, барда В. Солома, силос, концентраты		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
44.	Норма скармливания концентратов стельным сухостойным коровам?	А. 9-10 кг Б. 2-3 кг В. Концентраты не скармливают Г. 15 кг и более Д. Скармливают вволю		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
45.	Какой тип кормления коров используется в период сухостоя?	А. Объемистый Б. Малоконцентратный В. Концентратный Г. Полуконцентратный		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2

46.	Назовите две основные функции молозива у молочного скота **(не менее двух ответов)**?	А. Фактор иммунитета Б. Приготовление пищевых молочных продуктов В. Основной корм для потомства Г. Получение молока		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
47.	Назовите оптимальное содержание сырого протеина в комбикормах-стартерах для телят-молочников?	А. 70-90 % Б. 9-10 % В. 19-21 % Г. 40-65 %		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
48.	Продолжительность молочного периода в системе кормления телят?	А. До 4-6 месяцев Б. До 8-9 месяцев В. До 7-8 месяцев		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
49.	Какие факторы влияют на жвачку у крупного рогатого скота **(не менее двух ответов)**?	А. Уровень клетчатки в рационе Б. Уровень обменной энергии в рационе В. Уровень концентратов в рационе Г. Время жевания		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
50.	Назовите добавки, улучшающие качество шерсти у овец **(не менее двух ответов)**?	А. Дикальцийфосфат Б. Мел В. Сульфат натрия Г. Элементарная сера Д. Метионин Е. Соли железа Ж. Динатрийфосфат		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
51.	Потребность в сухом веществе у лактирующих овцематок на 100 кг живой массы?	А. 7,5-9,2 Б. 1,5-2,2 В. 10,5-20,2 Г. 3,5-4,2		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
52.	Норма содержания сырой клетчатки в сухом веществе рационов лактирующих овцематок, %?	А. 55-60 Б. 24-27 В. 5-8 Г. 32-35		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
53.	Какие корма и добавки наиболее эффективны для балансирования рационов свиней по протеину и незаменимым аминокислотам (не менее двух ответов)?	А. Корма микробиологического синтеза Б. Жмыхи и шроты, травяная мука В. Зерно злаковых Г. Корма животного происхождения, зернобобовые Д. Комбинированный силос, отходы технических производств Е.Мононатрийфосфат, монокальцийфосфат Ж. Монохлоргидрат лизина и синтетические аминокислоты		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
54.	От чего зависит потребность	А. От возраста, живой массы свиноматки, времени отъёма		ОПК-4.1 ОПК-4.2	З,У,В	2

	подсосных свиноматок в уровне энергии и питательных веществ рациона:	поросят Б. От возраста и живой массы свиноматки В. От возраста, живой массы свиноматки, количества и времени отъёма поросят Г. От возраста и количества поросят в помете свиноматки		ОПК-4.3		
55.	Какие периоды супоросности положены в основу нормированного кормления супоросных свиноматок?	А. Первые 100 дней и последние 14 дней Б. Первые 54 дня и последние 60 дней В. Первые 84 дня и последние 30		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
56.	Что является критерием оценки оптимального уровня кормления супоросных маток?	А. Прирост живой массы тела за период супоросности Б. Прирост живой массы поросят В. Количество поросят Г. Аппетит Д. Наличие корма в кормушках		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
57.	С какого дня начинают приучать поросят-сосунов к подкормкам	А. С 20-25 дня Б. С первого В. С 3-5 дня Г. С 30 дня		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
58.	Какое количество комбикорма съедают поросята к периоду отъема?	А. 200-250 г Б. 1-2 кг В. 2000-2500 г Г. 20-25 г Д. 2-4 кг		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
59.	Скармливание каких кормов в больших количествах оказывает отрицательное влияние на качество сала при откорме свиней,..(не менее двух ответов)	А. Корнеклубнеплоды Б. Овес В. Кукуруза Г. Просо Д Ячмень Е. Жмых подсолнечный Ж. Рыбная мука		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
60.	Какие питательные вещества используются организмом лошади при тяжелой работе в первые 2-3 часа?	А. Протеин, клетчатка Б. Жир, гликоген В. Крахмал, сахар		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
61.	Корма и добавки, оказывающие положительное влияние на спермопродукцию жеребцов-призводителей **(не менее двух ответов)**:	А. Аминокислоты Б. Минеральные добавки В. Жом сушеный Г. Солома Д. Барда ячменная натуральная Е. Корма животного происхождения		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
62.	Предельно допустимые нормы скармливания сена лошадям, кг?	А. 20-25 Б. Скармливать нельзя В. 50-70 Г. 1-2		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2

		Д. Вволю				
63.	В рационе птицы не хватает энергии, выберите корма для баланса по этому показателю **(не менее двух ответов)**...	А. Шрот Б. Масло подсолнечное В. Зерновые корма Г. Жмых Д. Травяная мука Е. Отруби		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
64.	Основными источниками **<u>полноценного</u>** протеина в рационах птицы являются **(не менее двух ответов)**:	А. Продукты микробиологического синтеза Б. Небелковые источники азота (мочевина, соли аммония и др.) В. Жмыхи, шроты, соя, горох Г. Корма животного происхождения (рыбная, мясная мука) Д. Зерно злаковых культур (ячмень, пшеница, рожь, просо)		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
65.	Чем отличается рацион родительского стада от рациона промышленного стада разных видов сельскохозяйственной птицы	А. Уровнем обменной энергии Б. Соотношением кальция к фосфору В. Рационы не имеют различий Г. Повышенным уровнем витаминов		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
66.	Содержание клетчатки в рационах кур-несушек, % ?	А. 11-14 Б. 3-4 В. Клетчатка не нормируется Г. 28 Д. 5-6		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
67.	Рекомендуемый уровень Са в рационах кур-несушек, %	А. 0,6-0,7 Б. 20-25 В. 1,5-2 Г. 4,0-5,0		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
68	Оптимальный уровень клетчатки в рационах цыплят-бройлеров, %?	А. 3-4 Б. 1-2 В. 10-12 Г. 7-9		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
69.	Содержание клетчатки в рационах уток, % ?	А. 11-14 Б. 3-4 В. Клетчатка не нормируется Г. 28 Д. 5-6		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
70.	Рекомендуемый уровень Са в рационах несушек гусей и уток, %	А. 0,6-0,7 Б. 20-25 В. 1,5-2 Г. 4,0-5,0		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2

4. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответо	Верный ответ	Код компетенции	Код планируемых	Время вып

		в		(индикатора)	результатов обучения по дисциплине	олнения (мин.)
1.	Что определяют в корме путем умножения содержания азота на коэффициент 6,25?			ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
2.	Переваримыми называют питательные вещества корма, которые ...			ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
3.	Коэффициент переваримости определяет по…			ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
4.	Переваримость корма – это			ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
5.	Какие нужны данные для расчёта коэффициета переваримости, если известно количество корма и его химический состав? получать…			ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
6.	Что такое протеиновое отношение?			ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
7.	Комплексная оценка питательности корма - это			ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
8.	Зелёные корма по классификации относятся к группе -			ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
9.	Что такое премикс?			ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
10.	Незаменимые аминокислоты - это аминокислоты, которые …			ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
11.	Структура рациона - это...			ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
12.	Рацион - это…			ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
13.	С какой целью приучают телят к раннему поеданию объёмистых и концентрированны			ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1

	х кормов -					
14.	Назовите критические аминокислоты в рационах свиней?			ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
15.	Очередность кормления и поения лошади			ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
16.	Какие аминокислоты для птицы являются критическими (незаменимыми)?			ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
17.	Определить питательность корма можно в процессе изучения его действия на организм птицы. Одним из методов является:			ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
18.	Использование питательных веществ корма птицей зависит…от			ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
19.	Бройлеры – это			ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
20.	В основу нормированного кормления молодняка птицы положены:			ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
21.	Потребность птицы в витаминах зависит от:			ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
22.	Единицей измерения энергетической ценности кормов и рационов признан -			ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
23.	Общую питательность рационов для птицы оценивают по содержанию:			ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
24.	Использование питательных веществ корма птицей зависит от -			ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
25.	Суточная потребность птицы в питательных веществах и энергии зависит от:			ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2

5. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	В состав органического вещества корма входят	А. Сухое вещество, вода, сырой протеин, сахар, крахмал Б. Микроэлементы, азотсодержащие вещества и сырая клетчатка В Сырой протеин, сырой жир, сырая клетчатка, биологически активные вещества		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
2.	Что определяют в корме путем умножения содержания азота на коэффициент 6,25?	А. Содержание энергии в кормах Б. Содержание жира в кормах В. Содержание крахмала в кормах Г. Содержание сырого протеина		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
3.	Методика определения сырого жира в кормах основана на:	А. Растворении жира кислотами Б. Под действием высокой температуры В. Растворении жира щелочами Г. Под действием центробежной силы Д. Вымывании жира органическим растворителем		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
4.	Какие из указанных веществ входят в состав амидов?	А. Белок, жир, гликоген Б. Ферменты, гормоны, стерины В. Аминокислоты, нитраты, аммиак Г. Глицериды, пентозаны, инулин Д Хитин, лецитин, инулин		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
5.	В каком отделе пищеварительного тракта синтезируется микробиальный белок?	А. Сетка Б. Книжка В. Рубец Г. Кишечник		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1

6.	Какой витамин образуется в сене из провитамина под действием солнечных лучей?	А. Витамин С Б. Витамин D В. Витамин А Г. Витамин Е		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
7.	Способы предотвращения разрушения каротина в травяной муке **(не менее двух ответов)**?	А. Хранить можно без мешков навалом в помещении Б. Хранение в тёмном помещении, в безкислородной среде, в бумажных мешках В. Хранят в траншеях на улице Г. Использование антиоксидантов Д. Хранение в освещенных помещениях в мешках с постоянным доступом кислорода		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
8.	Выберите зерно, которое содержит каротин в большей степени...	А. Ячмень Б. Кукуруза желтая В. Горох Г. Люпин Д. Пшеница		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
9.	Какие корма относят к водянистым (основная масса воды в них **не является клеточной составляющей**) ?	А. Брюква, морковь, свекла Б. Силос, сенаж В. Барда, жом, пивная дробина		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
10.	В чем суть организации зеленого конвейера?	А. В подборе соответствующих культур и посеве их в разные сроки Б. В увеличении посевных площадей под однолетние и многолетние кормовые культуры В. В выборе трав по питательности		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
11.	В какую фазу вегетации злаковых трав содержится больше клетчатки?	А. Конец цветения Б. Начало колошения В. Кущение Г. Созревание семян Д. Цветение		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
12.	Патока (меласса)- это...	А. Побочный продукт производства пива Б. Побочный продукт производства сахара В. Побочный продукт производства спирта		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1

		Г. Побочный продукт производства крахмала				
13.	В каком корме самое высокое содержание протеина (более 50%)	А. Зерно бобовых Б. Рыбная мука В. Шрот подсолнечный Г. Отруби ржаные Д. Сено бобовое		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
14.	Какой вид корма можно скармливать животным и птице в качестве единственного в рационе?	А. Белково-витаминно-минеральную добавку Б. Комбикорм-концентрат В. Премикс Г. Полнорационный комбикорм		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
15.	Тип кормления определяется...	А. Структурой рациона Б. Преобладанием в рационе кормов одной группы по массе В. Порядком скармливания кормов Г. Преобладанием в рационе какого-либо корма по массе		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
16.	Какое оптимальное количество клетчатки должно содержаться в рационе коров при суточном удое **свыше 30 кг молока** (% от св)?	А. 40-50 Б. 26-28 В. 30-32 Г. 16-18		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
17.	Укажите рекомендуемое сахаро-протеиновое отношение в рационах лактирующих коров?	А. 2,0-2,5 : 1 Б. 0,5-0,6 : 1 В. 1,5-1,8 : 1 Г. 0,8-1,2 : 1		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
18.	Какое количество силоса может съедать дойная корова в среднем?	А. 60-70 кг Б. 40-50 кг В. 10-30 кг Г. 2-5 кг		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
19.	Какие корма нельзя или нежелательно скармливать стельным коровам в сухостойный период?	А. Подсолнечный жмых, сено, соевый шрот Б. Мочевина, хлопковый жмых и шрот, мезга, барда В. Солома, силос, концентраты		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
20.	Какой тип кормления коров используется в период сухостоя?	А. Объемистый Б.Малоконцентратный В. Концентратный Г.Полуконцентратный		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2

21.	Назовите оптимальное содержание сырого протеина в комбикормах-стартерах для телят-молочников?	А. 70-90 % Б. 9-10 % В. 19-21 % Г. 40-65 %		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
22.	Продолжительность молочного периода в системе кормления телят?	А. До 4-6 месяцев Б. До 8-9 месяцев В. До 7-8 месяцев		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
23.	Потребность в сухом веществе у лактирующих овцематок на 100 кг живой массы?	А. 7,5-9,2 Б. 1,5-2,2 В. 10,5-20,2 Г. 3,5-4,2		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
24.	Норма содержания сырой клетчатки в сухом веществе рационов лактирующих овцематок, %?	А. 55-60 Б. 24-27 В. 5-8 Г. 32-35		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
25.	От чего зависит потребность подсосных свиноматок в уровне энергии и питательных веществ рациона:	А. От возраста, живой массы свиноматки, времени отъёма поросят Б. От возраста и живой массы свиноматки В. От возраста, живой массы свиноматки, количества и времени отъёма поросят Г. От возраста и количества поросят в помете свиноматки		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
26.	С какого дня начинают приучать поросят-сосунов к подкормкам	А. С 20-25 дня Б. С первого В. С 3-5 дня Г. С 30 дня		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
27.	Корма и добавки, оказывающие положительное влияние на спермопродукцию жеребцов-призводителей **(не менее двух ответов)**:	А. Аминокислоты Б. Минеральные добавки В. Жом сушеный Г. Солома Д. Барда ячменная натуральная Е. Корма животного происхождения		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
28.	Оптимальный уровень клетчатки в рационах цыплят-бройлеров, %?	А. 3-4 Б. 1-2 В. 10-12 Г. 7-9		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
29	Рекомендуемый	А. 0,6-0,7		ОПК-4.1	З,У,В	2

	уровень Са в рационах кур-несушек, %	Б. 20-25 В. 1,5-2 Г. 4,0-5,0		ОПК-4.2 ОПК-4.3		
30.	Содержание клетчатки в рационах уток, % ?	А. 11-14 Б. 3-4 В. Клетчатка не нормируется Г. 28 Д. 5-6		ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2

6. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Что определяют в корме путем умножения содержания азота на коэффициент 6,25?			ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
2.	Переваримыми называют питательные вещества корма, которые ...			ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
3.	Коэффициент переваримости определяет по…			ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
4.	Переваримость корма – это			ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
5.	Какие нужны данные для расчёта коэффициета переваримости, если известно количество корма и его химический состав? получать…			ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
6.	Что такое протеиновое отношение?			ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
7.	Комплексная оценка питательности корма - это			ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
8.	Зелёные корма по классификации относятся к группе -			ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
9.	Что такое премикс?			ОПК-4.1	З,У,В	1

				ОПК-4.2 ОПК-4.3		
10.	Незаменимые аминокислоты - это аминокислоты, которые …			ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
11.	Структура рациона - это...			ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
12.	Рацион - это…			ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
13.	С какой целью приучают телят к раннему поеданию объёмистых и концентрированны х кормов -			ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
14.	Назовите критические аминокислоты в рационах свиней?			ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
15.	Очередность кормления и поения лошади			ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
16.	Какие аминокислоты для птицы являются критическими (незаменимыми)?			ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
17.	Определить питательность корма можно в процессе изучения его действия на организм птицы. Одним из методов является:			ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
18.	Использование питательных веществ корма птицей зависит…от			ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
19.	Бройлеры – это			ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	1
20.	В основу нормированного кормления молодняка птицы положены:			ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
21.	Потребность птицы в витаминах зависит от:			ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
22.	Единицей измерения энергетической ценности кормов и рационов признан -			ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
23.	Общую			ОПК-4.1	З,У,В	2

	питательность рационов для птицы оценивают по содержанию:			ОПК-4.2 ОПК-4.3		
24.	Использование питательных веществ корма птицей зависит от -			ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2
25.	Суточная потребность птицы в питательных веществах и энергии зависит от:			ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	З,У,В	2

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

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

ОПК-4.1 - Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции.

Знать: Современные технологии производства сельскохозяйственной продукции.

Уметь: Обосновывать и реализовывать современные технологии производства сельскохозяйственной продукции.

Владеть: Навыками обоснования и реализации современных технологий производства сельскохозяйственной продукции.

ОПК-4.2 - Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Знать: Справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Уметь: Использовать справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Владеть: Навыками использования справочных материалов для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

ОПК-4.3 - Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

Знать: Технологию производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

Уметь: Обосновывать элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

Владеть: Навыками обоснования элементов системы технологии в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

ПК-5.1 - Обоснованно выбирает и применяет современные информационные технологии

Знать: современные информационные технологии для технологического процесса

Уметь: обоснованно выбирать и применять современные информационные технологии

Владеть: современными информационными технологиями

ПК-5.2 - Решает прикладные задачи и участвует в реализации проектов в области сквозной цифровой технологии

Знать: решение прикладных задач в области сквозной цифровой технологии

Уметь: решать прикладные задачи в области сквозной цифровой технологии

Владеть: решением прикладных задач в области сквозной цифровой технологии

ПК-5.3 - Владеет знаниями о критериях и методах структурирования информации с применением цифровых технологий

Знать: критерии и методы структурирования информации с применением цифровых технологий

Уметь: структурировать информации с применением цифровых технологий

Владеть: знаниями о критериях и методах структурирования информации с применением цифровых технологий

2. *Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущей и промежуточной аттестации*

Процедура оценивания	***Шкала и критерии оценки, балл (%)***	
Тестирование для проведения текущей аттестации представляет собой выполнение обучающимся	Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале:	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале:

тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения заданий – 25 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин); Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин);	25-22,5 – верные ответы составляют более 90% и от общего количества; 22,5-17,5 – верные ответы составляют 90-70% от общего количества; 17,5-12,5 – верные ответы составляют 70-50% от общего количества; 12,5-0 – менее 50% правильных ответов	Задание 1: 0-10 баллов Задание 2: 0-15 баллов **90 и более (отлично)** – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика, интерпретирует полученный результат. **70 и более (хорошо) –** ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **50 и более (удовлетворительно) –** ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **Менее 50 (неудовлетворительно**) – ответы неправильные или неполные.
Тестирование для проведения промежуточной аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения заданий – 45 минут: Задания 1 типа – 25 вопросов по 1 мин. каждый (25 мин); Задание 2 типа – 10 вопросов по 2 мин. каждый (20 мин);	Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 40-36 – верные ответы составляют более 90% и от общего количества; 36-28 – верные ответы составляют 90-70% от общего количества; 28-20 – верные ответы составляют 70-50% от общего количества; 20-0 – менее 50% правильных ответов	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-25 баллов Задание 2: 0-15 баллов **90 и более (отлично)** – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика, интерпретирует полученный результат. **70 и более (хорошо) –** ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **50 и более (удовлетворительно) –** ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **Менее 50 (неудовлетворительно**) – ответы неправильные или неполные.

3. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации закрытого типа (4 семестр)

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов	Время выполнения

					обучения по дисциплине	(мин.)
1.	К какому тяговому классу относится трактор МТЗ-80?		4	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
2.	По типу остова, трактор ДТ-75 относится?		1	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
3.	По назначению, трактор К-701 относится к тракторам?		1	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
4.	Для чего предназначен трактор?		4	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
5.	Из каких составных частей состоит трактор?		4	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
6.	Специальные тракторы применяют при выполнении следующих работ, для…		2	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
7.	Двигатель какой марки установлен на тракторе Т-150К?		1	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
8.	Из каких основных частей состоит автомобиль		1	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-	У, З, В	1

				4.3		
9.	Собственная масса автомобиля, это:		1	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
10.	Свойство, которое характеризует возможность совершать автомобилем транспортную работу в тяжелых дорожных условиях или вне дорог, называется:		3	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
11.	Обработку почвы с оборотом пласта называют		3	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
12.	При вспашке объём обработанной почвы		1	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
13.	Из каких частей состоит корпус плуга?		2,4,5	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
14.	Основным рабочим органом плуга является		2	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
15.	При сплошной культивации происходит		1,3	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
16.	В устройство дисковой бороны входит		3	ОПК-4.1, ОПК-4.2,	У, З, В	1

				ОПК-4.3		
17.	Культиватор переводят в рабочее положение		4	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
18.	Классификацию сеялок проводят		1,3,5	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
19.	Каким агротехническим требованиям должна соответствовать сеялка?		1,2,3,4	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
20.	В общее устройство сеялки не входит		1	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
21.	Высевающие аппараты бывают		1,3,4	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
22.	Высевающий аппарат должен		1,2,4	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
23.	С какой целью вносят в почву минеральные удобрения?		2	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
24.	Подкормку растений проводят		3	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
25.	В качестве		1,3	ОПК-	У, З, В	1

	жидких минеральных удобрений в сельском хозяйстве используют			4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3		
26.	Какой способ внесения жидких минеральных удобрений используется при посеве и междурядной обработке?		2	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
27.	Какую функцию выполняет вакуумная установка на машине МЖТ-10?		4	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
28.	Способы ухода за посевами включают в себя		2,4,5	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
29.	С какой целью при повторной междурядной обработке увеличивают защитную зону до 14-15 см.		3	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
30.	Как называется система механизированной водоснабжения, при которой каждый объект предприятия обслуживается с отдельного водопровода?		2	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1

4. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации открытого типа (4 семестр)

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения

						(мин.)
1.	За какой период происходит один такт в четырехтактном двигателе	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
2.	По какому показателю определяют тяговый класс трактора	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
3.	По какому показателю определяют класс грузового автомобиля	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
4.	Где находится двигатель при капотной компоновальной схеме автомобиля	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
5.	В каких тракторах меньше среднее давление на грунт	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
6.	Из каких частей состоит тормозная система	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
7.	К механическому способу подготовки кормов к скармливанию относятся	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
8.	Какие типы дробилок можно использовать для измельчения	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2

	фуражного зерна					
9.	Как классифицируют стационарные кормораздатчики	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
10.	К какой группе относится кормораздатчик КТУ-10А	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
11.	К пневматических кормораздатчиков относятся	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
11.	Кормораздатчик КТУ-10А используется на	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
12.	К какой группе относятся цепные, ленточные, конвейерно-битерные, скребковые, винтовые кормораздатчики	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
13.	Какая машина определяет производительность линии кормоприготовительного цеха	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
14.	Для кормления птицы на птицефабриках и птицеводческих фермах используют	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2

	преимущественно кормораздатчики					
15.	Гидравлический способ раздачи кормов наиболее надежен и эффективен при	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
16.	Убирать навоз из стойл скребковыми транспортерами при содержании КРС на привязи необходимо не менее	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
17.	Скреперная установка совершает	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
18.	При содержании свиней в станках навоз удаляют	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
19.	Какую температуру имеет молоко, на выходе из вымени	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, З, В	2
20.	Какой такт отсутствует в двухтактном доильном аппарате	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, З, В	2

21.	Мелкое рыхление стерни с частичным оборотом пласта сразу после уборки зерновых называется	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
22.	Поверхностная обработка почвы для весеннего закрытия влаги осуществляется главным образом	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
23.	Глубокое (более 15см) подрезание пласта с одновременным его оборотом и крошением называется	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
24.	Для уборки высокостебельных культур наиболее предпочтительно применение мотовила	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
25.	В молотковых дробилках закрытого типа регулировка качества измельчения зерна предусматривается путем	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
26.	Искусственное освещение для животноводческих помещений оценивается	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2

27.	Продолжительность раздачи кормов в одном помещении при использовании мобильных кормораздачиков	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
28.	К грубым кормам относятся	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
29.	Название скотоместа в коровнике при привязном содержании коров:	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
30.	Прицепные мобильные кормораздатчики бывают	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2

5. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации закрытого типа
(4 семестр)

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	К какому тяговому классу относится трактор МТЗ-80?	1) 30кН 2) 6кН 3) 9кН 4) 14кН 5) 20кН		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
2.	По типу остова, трактор ДТ-75 относится?	1) Рамным 2) Полурамным 3) Безрамным 4)Комбинированным		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-	У, З, В	1

				4.3		
3.	По назначению, трактор К-701 относится к тракторам?	1) Общего назначения 2) Универсально пропашным 3) Специализированным 4) Сельскохозяйственным		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
4.	Для чего предназначен трактор?	1) Для преобразования химической энергии сгораемого в нем топлива в механическую 2) Для увеличения крутящего момента и передачи его от дифференциала к ведущим колесам 3) Для привода рабочих органов машин 4) Для передвижения и приведения в действие прицепных или навесных сельскохозяйственных и других машин, а также для буксировки прицепов. 5) Для уборки зерновых культур прямым и раздельным способом		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
5.	Из каких составных частей состоит трактор?	1) Сцепление, промежуточное соединение, коробка передач, главная передача, дифференциал, конечная передача. 2) Кривошипно-шатунный механизм, смазочная система, система охлаждения, система питания. 3) Рама, ведущие колеса, гусеничные цепи, каретки подвески, поддерживающие ролики. 4) Двигатель, трансмиссия, ходовая часть, механизм управления, рабочее и вспомогательное оборудование. 5) Двигатель, механизмы трансмиссии, ведущие колеса, передний мост, подвеска остова.		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
6.	Специальные тракторы применяют при	1) ухода за пропашными культурами и выполнению других сельскохозяйственных		ОПК-4.1, ОПК-	У, З, В	1

	выполнении следующих работ, для…	работ. 2) выполнения определенного вида работ (на виноградниках) или разных работ, но в строго определенных условиях (болотистых почвах, в горном земледелии). 3) выполнения основных сельскохозяйственных работ, при возделывании сельскохозяйственных культур (вспашки, культивации, дисковании и др.).		4.2, ОПК-4.3		
7.	Двигатель какой марки установлен на тракторе Т-150К?	1) СМД-60 2) А-41 3) Д-240 4) ЯМЗ-240Б 5)А-01М		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
8.	Из каких основных частей состоит автомобиль	1) Двигатель, кузов, шасси. 2) Двигатель, трансмиссия, кузов. 3) Двигатель, шасси, рама. 4) Ходовая часть, двигатель, кузов. 5) Шасси, тормозная система, кузов.		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
9.	Собственная масса автомобиля, это:	1) Масса ненагруженного, незаправленного и неснаряженного автомобиля. 2) Масса заправленного, снаряженного, но не загруженного автомобиля. 3) Масса снаряженного автомобиля с максимальной нагрузкой.		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
10.	Свойство, которое характеризует возможность совершать автомобилем транспортную работу в тяжелых дорожных условиях или вне дорог, называется:	1) Выносливость. 2) Управляемость. 3) Проходимость. 4) Приемистость.		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
11.	Обработку почвы с оборотом пласта называют	1) боронованием 2) культивацией 3) вспашкой 4) окучиванием		ОПК-4.1, ОПК-4.2,	У, З, В	1

				ОПК-4.3		
12.	При вспашке объём обработанной почвы	1) увеличивается на 25-50% 2) уменьшается на 25-50% 3) остаётся неизменной		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
13.	Из каких частей состоит корпус плуга?	1) дисковый нож 2) лемех 3) опорное колесо 4) отвал 5) полевая доска.		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
14.	Основным рабочим органом плуга является	1) рама 2) корпус 3) лемех 4) полевая доска.		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
15.	Рабочим органом бороны является	1) мотыга 2) шлейф 3) зуб 4) планка		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
16.	Рабочим органом культиватора является	1) диск 2) зуб 3) лапа 4) грядиль		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
17.	При сплошной культивации происходит	1) уничтожение сорняков 2) оборачивание почвы 3) рыхление без оборачивания почвы 4) смещение почвы 5) выравнивание поверхности поля		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
18.	В устройство дисковой бороны входит	1) лапчатый зуб 2) грабли 3) батарея 4) игольчатый диск		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
19.	Культиватор переводят в рабочее положение	1) перестановкой упора на штанге 2) установкой лапы с высокой стойкой 3) изменением положения сницы		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1

		4) вращением винта регулятора				
20.	Классификацию сеялок проводят	1) по способу посева 2) по конструкции сошников 3) по назначению 4) по скорости передвижения 5) по способу агрегатирования		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
21.	Как называется система механизированной водоснабжения, при которой каждый объект предприятия обслуживается с отдельного водопровода?	1) централизованная 2) децентрализованная 3) смешанная 4) комбинированная		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
22.	Ниппельные поилки предназначены для:	1) поение свиней 2) поения птицы 3) поения КРС 4) поения овец		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
23.	Автопоилки каких типов используют на фермах КРС при привязном содержании?	1) индивидуальные и передвижные 2) групповые и передвижные 3) индивидуальные 4) проточные		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
24.	Какие способы подготовки кормов к скармливанию бывают по своей природе?	1) механические, химические, биологические 2) механические, тепловые, биологические, химические, электрические 3) тепловые, химические, электрические 4) электрические, тепловые, биологические		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
25.	В специальных машинах-мойках происходит очищение:	1) грубых кормов 2) зеленых кормов 3) корнеклубнеплодов 4) все ответы правильные		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
26.	Измельчитель ИКМ-Ф-10 предназначен для:	1) измельчения 2) мытья 3) мытья и измельчения 4) мытья, запаривание и разминание		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1

27.	Как регулируют качество мытья корнеклубнеплодов в ИКМ-Ф-10:	1) подачей воды 2) частотой вращения шнека 3) интенсивностью подачи корнеклубнеплодов 4) подачей воды и частотой вращения шнека		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
28.	Мобильный раздатчик КТУ-10А (КТП-10) предназначен для:	1) транспортировка, раздачи и смешивания кормов 2) транспортировки и раздачи кормов 3) раздачи и смешивания кормов 4) раздача, измельчения и смешивания кормов		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
29.	Как классифицируют стационарные кормораздатчики?	1) ленточные, реечные, безрельсовые 2) мобильные, координатные, самоходные 3) механические, гидравлические, пневматические 4) прицепные, гидравлические, реечные		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
30.	Передвижные кормораздатчики классифицируют:	1) мобильные, компрессорные, ленточные 2) самоходные, реечные, винтовые, вентиляторные 3) поршнево-насосные, центробежно-насосные, ленточные 4) мобильные, координатные		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
31.	Каково назначение кривошипно-шатунного механизма	1) обеспечивать выполнение рабочего цикла двигателя, превращая его в вращательное движение коленчатого вала 2) объединять отдельные такты двигателя в единый рабочий цикл и превращать его в вращательное движение коленчатого вала 3) объединять работу всех механизмов двигателя, превращая ее в вращательное движение коленчатого вала 4) воспринимать давление газов и превращать возвратно-поступательное движение поршня во вращательное движение коленчатого вала		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
32.	Как называется	1) производительность		ОПК-	У, З, В	1

	количество воды, которая поступает в колодец за единицу времени (л/с, $м^3$/ч.)	источника 2) дебит источника 3) наполненность источники 4) подача		4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3		
33.	Водонапорные сооружения предназначены для:	1) равномерной подачи воды и избежать гидроударов 2) создания напора, регулирования в течение суток расхода воды 3) забора и подачи воды насосами к потребителям 4) регулирование расходов воды в течение суток		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
34.	Какие элементы входят в состав измельчителя ИКМ-Ф-10?	1) устройство барабан 2) система очистки воды 3) циклон 4) шнековая мойка		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
35.	Какие бывают молотковые дробилки по подаче сырья?	1) открытого и закрытого типа + 2) периферийного и центрального вариантов 3) с устройством для предварительной обработки и одностадийные 4) решетные и безрешетные		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
36.	По какому принципу измельчаются корма в молотковом аппарате кормодробилок?	1) раздавливания 2) перетирания 3) разбивания 4) резки		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
37.	Классификацию сеялок проводят	1) по способу посева 2) по конструкции сошников 3) по назначению 4) по скорости передвижения 5) по способу агрегатирования		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
38.	Каким агротехническим требованиям должна соответствовать сеялка?	1) обеспечивать норму высева семян 2) равномерно распределять семена и удобрения 3) укладывать семена на уплотнённое дно борозды 4) заделывать семена влажной почвой 5) нет правильного ответ		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
39.	В общее устройство сеялки	1) разбрасывающий диск 2) зернотуковый ящик		ОПК-4.1,	У, З, В	1

	не входи	3) высевающий аппарат 4) сошник		ОПК-4.2, ОПК-4.3		
40.	Высевающие аппараты бывают	1) катушечные 2) центростремительные 3) ячеисто-дисковые 4) пневматические		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
41	Какую функцию выполняет вакуумная установка на машине МЖТ-10?	1) перекачивает жидкость 2) настраивает на разные операции 3) определяет дозировку жидкого удобрения 4) образует разрежение в цистерне при заправке		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
42.	С какой целью вносят в почву минеральные удобрения?	1) для изменения структуры почвы 2) для повышения плодородия почвы 3) для ускорения всходов растений 4) для увеличения зимостойкости семян		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
43.	Какой элемент питания растений не входит в состав минеральных удобрений?	1) фосфор 2) азот 3) кальций 4) калий		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
44.	Подкормку растений проводят	1) с вспашкой почвы 2) с боронованием сетчатыми боронами 3) с культивацией междурядий 4) с посевом зернотуковой сеялкой 5) с опрыскивание из брандспойта		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
45.	В качестве жидких минеральных удобрений в сельском хозяйстве используют	1) аммиачную воду 2) травяной настой 3) жидкий аммиак 4) дождевую воду		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
46.	В какое время скашивают траву на сено?	1) до цветения 2) в начале цветения 3) после цветения 4) в фазе бутонизации.		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-	У, З, В	1

				4.3		
47.	С какой целью уборку сена проводят в лучшие агротехнические сроки?	1) сохранить сено от непогоды 2) занять машины работой 3) из-за высокого содержания протеина 4) из-за высокого содержания клетчатки		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
48.	На кормоуборочных машинах используют режущие аппараты типа	1) сегментно-пальцевый 2) беспальцевый 3) ротационно-дисковый 4) ротационно-барабанный 5) используют все типы		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
49.	Режущим элементом на ротационных косилках является	1) сегмент 2) палец 3) противорежущая пластинка 4) нож.		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
50	Какую технологическую операцию не выполняют колёсно-пальцевые грабли ГВК-6?	А - ворошение травы в прокосах Б - сгребание сена в валки В - оборачивание валков Г - разбрасывание валков.		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
51.	Для сгребания сена в валок колёсно-пальцевыми граблями ГВК-6 секции устанавливают	1) под углом по направлению движения 2) под углом против направления движения 3) перпендикулярно по направлению движения 4) используют только одну секцию		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
52.	Прессование в пресс-подборщиках осуществляется	1) поршнем 2) прессующим ремнём 3) подборщиком 4) скалками механизма прессования		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
53.	Ежесменное техническое обслуживание сеноуборочных машин включает	1) очистку машины от пыли и грязи 2) проверку надёжности креплений 3) ослабление натяжных устройств 4) устранение обнаруженных неисправностей 5) все перечисленные операции		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1

54.	Уборку сена прессованием проводят в целях	1) повышения качества сена 2) защиты от гниения сена 3) уменьшения потери сена 4) удешевления перевозки и хранения сена		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
55	Определите способ уборки зерновых культур, при котором хлебную массу увозят на край поля, складывают в стога, а затем обмолачивают	1) прямое комбайнирование 2) раздельный способ 3) поточный способ		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
56.	Объём сформированной копны изменяют	1) вращением стяжки тяги 2) перестановкой скобы электромагнитов датчика 3) натяжением пружины до 630 мм		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
57.	На каком принципе основан процесс выделения примесей от зерна в зерноочистительных машинах?	1) попутного движения воздуха 2) сопротивления потока воздуха 3) передвижения массы по решету 4) прохода зёрен сквозь отверстие решета		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
58.	На решетах зерно разделяют	1) по толщине 2) по округлости 3) по длине 4) по ширине		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
59.	Основными способами хранения сельскохозяйственных машин являются	1) зонтичный 2) закрытый 3) открытый 4) комбинированный 5) защитный		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
60.	Какие агротехнические требования должны соответствовать машинам для уборки картофеля?	1) допускается потеря клубней не свыше 3% 2) в массе допускается примесь ботвы до 5% 3) количество повреждённых клубней не должно превышать 5% 4) в массе допускается примесь почвы до 5% 5) все перечисленные требования		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1

6. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации открытого типа
(4 семестр)

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	За какой период происходит один такт в четырехтактном двигателе	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
2	По какому показателю определяют тяговый класс трактора	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
3.	По какому показателю определяют класс грузового автомобиля	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
4.	Где находится двигатель при капотной компоновальной схеме автомобиля	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
5.	В каких тракторах меньше среднее давление на грунт	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
6.	Из каких частей состоит тормозная система	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
7.	К механическому способу подготовки	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2,	У, З, В	2

	кормов к скармливанию относятся			ОПК-4.3		
8.	Какие типы дробилок можно использовать для измельчения фуражного зерна	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
9.	Как классифицируют стационарные корморазда тчики	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
10.	К какой группе относится корморазда тчик КТУ-10А	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
11.	К пневматическ их корморазда тчиков относятся	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
11.	Корморазда тчик КТУ-10А используется на	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
12.	К какой группе относятся цепные, ленточные, конвейерно-битерные, скребковые, винтовые корморазда тчики	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
13.	Какая машина определяет производител ьность линии кормопригото вительного	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2

	цеха					
14.	Для кормления птицы на птицефабриках и птицеводческих фермах используют преимущественно кормораздатчики	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
15.	Гидравлический способ раздачи кормов наиболее надежен и эффективен при	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
16.	Убирать навоз из стойл скребковыми транспортерами при содержании КРС на привязи необходимо не менее	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
17.	Скреперная установка совершает	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
18.	При содержании свиней в станках навоз удаляют	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
19.	Какую температуру имеет молоко, на выходе из вымени	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
20.	Какой такт отсутствует в двухтактном	-		ОПК-4.1, ОПК-	У, З, В	2

	доильном аппарате			4.2, ОПК-4.3		
21.	Какова производительность очистителя-охладителя молока ОМ-1	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, З, В	2
22.	При каких условиях происходит такт отдыха в доильных стаканах	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, З, В	2
23.	Какое стадо по поголовью обслуживает доильная установка УДМ-100	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, З, В	2
24.	Какая доильная установка используется для доения коров в молокопровод	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, З, В	2
25.	Со снижением температуры вязкость молока	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, З, В	2
26.	Какая доильная установка рассчитана на	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2,	У, З, В	2

	обслуживание стада до 15 коров на небольших фермерских хозяйствах			ОПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3		
27.	Очистка молока проводят с помощью	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, З, В	2
28.	При каких условиях происходит такт сосания в доильном стакане	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, З, В	2
29.	Охлаждение молока выполняют с помощью	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, З, В	2
30.	Доильные установки ДАС-2Б и УДБ-100 предназначены для доения коров в	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, З, В	2
31.	Исполнительным элементом доильной машины являются	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, З, В	2
32.	Сколько	-		ОПК-	У, З, В	2

	доильных стаканов имеет доильный аппарат АДУ-1			4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3		
33.	Первичная обработка молока включает операцию	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, З, В	2
34.	Основной элемент оборудования для охлаждения молока	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, З, В	2
35.	Молоко охлаждают с целью	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, З, В	2
35.	Сколько стригальных машинок МСУ-200А входит в состав электростригального агрегата ЭСА-12/200	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
36	Вытяжная система вентиляции служит для			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
37	Для поения			ОПК-	У, З, В	2

	овец предназначена поилка			4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3		
38.	Генеральный план фермы делится на	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
39.	Высоту среза на зерноуборочном комбайне регулируют	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
40.	К чему приводит высокая влажность в животноводческих помещениях	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
41.	Ниппельные поилки предназначены для	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
42.	Какие вредные газы наиболее влияют на организм животных	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
43.	Какие применяют системы содержания свиней	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
44.	Какова оптимальная температура внутри свинарника-маточника в зимний период	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
45.	Какой тип	-		ОПК-	У, З, В	2

	вентилятора применяется в калориферной установке типа СФОА			4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3		
46.	Как движется воздух в осевом вентиляторе	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
47.	Поверхностная обработка почвы перед посевом зерновых проводится	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
48.	Частоту вращения мотовила комбайна выбирают в зависимости от	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
49.	Наибольший изнашивающей способностью обладают почвы	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
50.	При привязном содержании коров доильные установки типа "Елочка" может быть применена в случае:	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	У, З, В	2
51.	Мелкое рыхление стерни с частичным оборотом пласта сразу после уборки зерновых называется	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
52.	Поверхностная обработка почвы для	-		ОПК-4.1, ОПК-	У, З, В	2

	весеннего закрытия влаги осуществляется главным образом			4.2, ОПК-4.3		
53.	Глубокое (более 15см) подрезание пласта с одновременным его оборотом и крошением называется	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
54.	Для уборки высокостебельных культур наиболее предпочтительно применение мотовила	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
55.	В молотковых дробилках закрытого типа регулировка качества измельчения зерна предусматривается путем	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
56.	Искусственное освещение для животноводческих помещений оценивается	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
57.	Продолжительность раздачи кормов в одном помещении при использовании мобильных кормораздачиков	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
58.	К грубым кормам	-		ОПК-4.1,	У, З, В	2

	относятся			ОПК-4.2, ОПК-4.3		
59.	Название скотоместа в коровнике при привязном содержании коров:	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
60.	Прицепные мобильные кормораздатчики бывают	-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

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

ОПК-1.1: Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Знать: действующие правовые нормы, имеющиеся ресурсы и ограничения в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения;

Уметь: выбирать оптимальные способы решения задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;

Владеть: навыками решения задач в рамках поставленной цели, выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения;

ОПК-1.2: Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Знать: действующие правовые нормы, имеющиеся ресурсы и ограничения в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения;

Уметь: выбирать оптимальные способы решения задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;

Владеть: методами поиска и анализа нормативных правовых документов в области сельского хозяйства;

ОПК-1.3: Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Знать: действующие правовые нормы, имеющиеся ресурсы и ограничения в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения;

Уметь: оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции;

Владеть: информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

ОПК-2.1: Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Знать: действующие правовые нормы, имеющиеся ресурсы и ограничения в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения;

Уметь: оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции;

Владеть: методами поиска и анализа нормативных правовых документов в области сельского хозяйства;

ОПК-2.2: Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства

Знать: действующие правовые нормы, имеющиеся ресурсы и ограничения в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения;

Уметь: выбирать оптимальные способы решения задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;
Владеть: методами поиска и анализа нормативных правовых документов в области сельского хозяйства;
ОПК-2.3: Соблюдает требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Знать: основы физиологии, морфологии, распространенные инфекционные и инвазионные болезни сельскохозяйственных животных;
Уметь: осуществлять ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды
Владеть: навыками решения задач в рамках поставленной цели, выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения
ОПК-2.4: Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Знать: правила оформления учетно-отчетной документации по производству сельскохозяйственной продукции, в том числе в электронном виде
Уметь: оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Владеть: методами поиска и анализа нормативных правовых документов в области сельского хозяйства
ОПК-2.5: Ведет учетно-отчетную документацию по производству сельскохозяйственной продукции, в том числе в электронном виде
Знать: правила оформления учетно-отчетной документации по производству сельскохозяйственной продукции, в том числе в электронном виде
Уметь: оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Владеть: информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

2. Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущей и промежуточной аттестации

Процедура оценивания	***Шкала и критерии оценки, балл (%)***	
Тестирование для проведения текущей аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин); Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин); Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).	Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов. Выполнение обучающимся заданий № 3 оценивается по следующей балльной шкале: 40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-20 баллов Задание 2: 0-40 баллов Задание 3: 0-40 баллов **90 и более (отлично)** – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат. **70 и более (хорошо) –** ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **50 и более (удовлетворительно) –** ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **Менее 50(неудовлетворительно**) – ответы неправильные или неполные.
Тестирование для проведения промежуточной аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин); Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин); Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).	Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов. Выполнение обучающимся заданий № 3 оценивается по следующей балльной шкале: 40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-20 баллов Задание 2: 0-40 баллов Задание 3: 0-40 баллов **90 и более (отлично)** – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат. **70 и более (хорошо) –** ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **50 и более (удовлетворительно) –** ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **Менее 50(неудовлетворительно**) – ответы неправильные или неполные.

4. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Нормативно-правовую базу ветеринарно-санитарной экспертизы составляют:	А) Закон РФ «О ветеринарии», Закон РФ «О Ветеринарно-санитарной экспертизе», Закон РФ «Безопасное производство мяса и рыбы» Б) Закон РФ «О ветеринарии», законодательные акты, разрабатываемые на его основе, а также инструкции Государственной ветеринарной службы России и санитарные правила. В) Закон РФ «О Ветеринарно-санитарной экспертизе», инструкции Государственной ветеринарной службы России, Приказ Минсельхозпрода РФ «Правила выращивания молодняка» Г) Закон РФ «О ветеринарии», санитарные правила, Техническая инструкция «По переработке скота на предприятиях мясной промышленности»		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	1
2.	За нарушение ветеринарного законодательства предусматривается:	А) дисциплинарная и уголовная ответственность в соответствии с Законом РФ «О ветеринарии» (ст. 23) и другими законодательными актами РФ; Б) административная и дисциплинарная ответственность в соответствии с Законом РФ «О ветеринарии» (ст. 23) и другими законодательными		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	1

		актами РФ; В) уголовная и административная ответственность в соответствии с Законом РФ «О ветеринарии» (ст. 23) и другими законодательными актами РФ; Г) дисциплинарная, административная, уголовная и иная ответственность в соответствии с Законом РФ «О ветеринарии» (ст. 23) и другими законодательными актами РФ				
3.	Все продовольственные товары, поступающие на рынки для реализации, должны подвергаться обязательному государственному ветеринарному контролю с целью установления их вида, сохранности потребительских свойств и безопасности в ветеринарно-санитарном отношении согласно…	А) Закону РФ «О продовольственных рынках» Б) Закону РФ «О продукции» В) Закону РФ «О ветеринарии» Г) Закону РФ «О ветеринарно-санитарной экспертизе»		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	1
4.	Согласно Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» пищевая продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть:	А) безопасной; Б) соответствующей этикетке; В) вкусной; Г) полезной для здоровья человека		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	1
5.	Сельскохозяйстве	А) Здоровые животные		ОПК- 1.1	У, З, В	1

	нные или промысловые животные, предназначенные для убоя?	Б) Больные животные В) Убойные животные		ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5		
6.	Если при приемке убойных животных выявлено расхождение между фактическим количеством животных в партии и данными, указанными в документах, или имеется подозрение на инфекционное заболевание (обнаружены павшие животные или с повышенной температурой), то такую партию животных:	А) направляют на карантин; Б) возвращают обратно владельцам; В) направляют на убой; Г) направляют на сан бойню		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	1
7.	Сроки голодной выдержки КРС:	А) не проводят; Б) не менее 8 часов; В) не менее 15 часов; Г) не менее 24 часов		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	1
8.	Сколько всего точек ветеринарно-санитарной экспертизы на линии переработки КРС:	А) 3 точки; Б) 2 точки; В) 4 точки; Г) 5 точек		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	1
9.	Какая дополнительная точка ветеринарно-санитарной экспертизы на линии переработки свиней?	А) для осмотра копытец; Б) для осмотра подчелюстных лимфатических узлов; В) для осмотра пятачков; Г) финальная		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	1
10.	При ограниченном меланозе туши:	А) выпускают без ограничений; Б) туши утилизируют; В) органы утилизируют, а туши выпускают без ограничений; Г) туши обезвреживают		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4	У, З, В	1

		проваркой		ОПК- 2.5		
11.	Вид мяса при загаре:	А) размягченная консистенция, изменение цвета от серо-красного до коричневого, удушливо-кислый запах; Б) размягченная консистенция, изменение цвета от красного до бледно-розового, слабый гнилостный запах; В) твердая консистенция, изменение цвета от серо-красного до коричневого, запах сильный неприятный; Г) твердая консистенция, изменение цвета от красного до бледно-розового, запах не изменен		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	1
12.	Мясо незрелого молодняка и плодов:	А) выпускают без ограничений; Б) утилизируют; В) недоразвитые органы утилизируют, а туши выпускают без ограничений; Г) туши обезвреживают проваркой и выпускают		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	1
13.	Какое клеймо подтверждает, что ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов проведена в полном объеме и продукт выпускается для продовольственных целей без ограничений?	А) круглое; Б) овальное; В) квадратное; Г) треугольное		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	1
14.	При вывозе мяса за пределы района необходимо предоставить:	А) ветеринарную справку (форма №4); Б) опись; В) товарно-транспортную накладную; Г) ветеринарное свидетельство (форма № 2)		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	1
15.	Обязательному исследованию у КРС подвергаются:	А) подчелюстные, околоушные лимфатические узлы; Б) подчелюстные, заглоточные медиальные лимфатические узлы; В) подчелюстные, околоушные, заглоточные медиальные и латеральные лимфатические узлы; Г) подчелюстные,		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	1

		околоушные, заглоточные медиальные и латеральные, предлопаточныелимфатические узлы				

5. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Что является основной целью в работе ветеринарно-санитарного эксперта?	-		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	5
2.	Кем назначается и проводится ветеринарно-санитарная экспертиза?	-		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	5
3.	Что такое ветеринарное клеймение? Кто проводит клеймение?	-		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	5
4.	Срок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) определяется в зависимости от вида промысловых животных, но не должен превышать…	-		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	5
5.	Информация о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы вносится в…	-		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	5
6.	Ветеринарно-санитарная оценка мяса при наличии неприятного запаха.	-		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	5

7.	Дайте определение термина «мясо». Чем определяется пищевая ценность мяса?	-		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	5
8.	Ветеринарно-санитарная оценка мяса при наличии плесени.	-		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	5
9.	В чем разница созревания мяса здоровых и больных животных?	-		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	5
10.	Содержание убойных животных на скотобазе? Поение предубойных животных?	-		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	5
11.	Что включает в себя предубойный осмотр животных?	-		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	5
12.	Цели и время голодной выдержки?	-		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	5
13.	В каком случае мясо и мясные продукты не подлежат ветеринарно-санитарному контролю в лаборатории?	-		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	5
14.	Как поступают с внутренними органами и субпродуктами, доставленными отдельно без туши?	-		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3	У, З, В	5

				ОПК- 2.4 ОПК- 2.5		
15.	Опишите свежее мясо.	-		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	5

6. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Нормативно-правовую базу ветеринарно-санитарной экспертизы составляют:	А) Закон РФ «О ветеринарии», Закон РФ «О Ветеринарно-санитарной экспертизе», Закон РФ «Безопасное производство мяса и рыбы» Б) Закон РФ «О ветеринарии», законодательные акты, разрабатываемые на его основе, а также инструкции Государственной ветеринарной службы России и санитарные правила. В) Закон РФ «О Ветеринарно-санитарной экспертизе», инструкции Государственной ветеринарной службы России, Приказ Минсельхозпрода РФ «Правила выращивания молодняка» Г) Закон РФ «О ветеринарии», санитарные правила, Техническая инструкция «По переработке скота на предприятиях мясной промышленности»		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	1
2.	За нарушение ветеринарного законодательства предусматривается:	А) дисциплинарная и уголовная ответственность в соответствии с Законом РФ «О ветеринарии» (ст. 23) и другими законодательными актами РФ; Б) административная и дисциплинарная ответственность в соответствии с Законом РФ «О ветеринарии» (ст. 23) и другими законодательными актами РФ;		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	1

		В) уголовная и административная ответственность в соответствии с Законом РФ «О ветеринарии» (ст. 23) и другими законодательными актами РФ; Г) дисциплинарная, административная, уголовная и иная ответственность в соответствии с Законом РФ «О ветеринарии» (ст. 23) и другими законодательными актами РФ				
3.	Все продовольственные товары, поступающие на рынки для реализации, должны подвергаться обязательному государственному ветеринарному контролю с целью установления их вида, сохранности потребительских свойств и безопасности в ветеринарно-санитарном отношении согласно…	А) Закону РФ «О продовольственных рынках» Б) Закону РФ «О продукции» В) Закону РФ «О ветеринарии» Г) Закону РФ «О ветеринарно-санитарной экспертизе»		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	1
4.	Согласно Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» пищевая продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть:	А) безопасной; Б) соответствующей этикетке; В) вкусной; Г) полезной для здоровья человека		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	1
5.	Первый Ветеринарный устав в России был	А) 1924 году Б) 1950 году В) 1974 году		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3	У, З, В	1

	принят в…	Г) 1824 году		ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5		
6.	Срок (с момента гибели животного, обнаружения абортированного или мертворожденного плода), в течение которого владельцы животных обязаны известить об этом ветеринарного специалиста:	А) не более суток; Б) 2-3 суток; В) до 5 суток; Г) владелец не обязан извещать об этом ветеринарного специалиста		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	1
7.	Ветеринарно-санитарная экспертиза изучает методы ветеринарно-санитарного и технохимического исследования продуктов…	А) животного и растительного происхождения с определением пути их реализации Б) животного происхождения В) животного происхождения с определением пути их реализации Г) животного и растительного происхождения		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	1
8.	Сельскохозяйственные или промысловые животные, предназначенные для убоя?	А) Здоровые животные Б) Больные животные В) Убойные животные		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	1
9.	Перечислите цели ветеринарно-санитарной экспертизы? Выберите неверный ответ.	А) изучает методы ветеринарно-санитарного и техно-химического исследования продуктов животного и растительного происхождения и определяет пути их реализации Б) определяет правила их ветеринарно-санитарной оценки В) определяет основы технологии и стандартизации при их производстве Г) изучает методы лечения больных животных		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	1
10.	Ветеринарно-санитарное значение	А) имеют своей целью охрану здоровья населения;		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3	У, З, В	1

	мясоперерабатывающих предприятий состоит в том, что:	Б) производят убой животных; В) имеют в своей структуре осмотр и возможность лечения животных; Г) в данных предприятиях проводится регулярная дезинфекция		ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5		
11.	Для боенских предприятий, имеющих базы предубойного содержания животных, санитарно-защитная зона должна быть:	А) не менее 100 м; Б) не менее 200 м; В) не менее 500 м; Г) не менее 50 м		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	1
12.	Если при приемке убойных животных выявлено расхождение между фактическим количеством животных в партии и данными, указанными в документах, или имеется подозрение на инфекционное заболевание (обнаружены павшие животные или с повышенной температурой), то такую партию животных:	А) направляют на карантин; Б) возвращают обратно владельцам; В) направляют на убой; Г) направляют на сан бойню		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	1
13.	Скидку с живой массы на содержимое желудочно-кишечного тракта составляет:	А) 1%; Б) 2%; В) 3%; Г) 5%		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	1
14.	Сроки голодной выдержки КРС:	А) не проводят; Б) не менее 8 часов; В) не менее 15 часов; Г) не менее 24 часов		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	1
15.	Частичная съемка шкуры с внутренней поверхности конечностей, груди, нижней части шеи, с	А) забеловка; Б) нутровка; В) ливеровка; Г) разделка туши		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4	У, З, В	1

	живота и боков называется:			ОПК- 2.5		
16.	Сколько всего точек ветеринарно-санитарной экспертизы на линии переработки КРС:	А) 3 точки; Б) 2 точки; В) 4 точки; Г) 5 точек		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	1
17.	Какая дополнительная точка ветеринарно-санитарной экспертизы на линии переработки свиней?	А) для осмотра копытец; Б) для осмотра подчелюстных лимфатических узлов; В) для осмотра пятачков; Г) финальная		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	1
18.	Основная составная часть мяса — это	А) гладкая мускулатура; Б) скелетная поперечно-полосатая мускулатура; В) гладкая, поперечно-полосатая мускулатура и кости; Г) хрящи, жировая ткань, кости		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	1
19.	С присутствуем каких веществ в мясе связан запах хряка:	А) андростенон и скатол; Б) индол и скатол; В) креатинин и мочевина; Г) индол и мочевина		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	1
20.	При ограниченном меланозе туши:	А) выпускают без ограничений; Б) туши утилизируют; В) органы утилизируют, а туши выпускают без ограничений; Г) туши обезвреживают проваркой		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	1
21.	Вид мяса при загаре:	А) размягченная консистенция, изменение цвета от серо-красного до коричневого, удушливо-кислый запах; Б) размягченная консистенция, изменение цвета от красного до бледно-розового, слабый гнилостный запах; В) твердая консистенция, изменение цвета от серо-красного до коричневого, запах сильный неприятный; Г) твердая консистенция, изменение цвета от красного до бледно-розового, запах не изменен		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	1

22.	Мясо незрелого молодняка и плодов:	А) выпускают без ограничений; Б) утилизируют; В) недоразвитые органы утилизируют, а туши выпускают без ограничений; Г) туши обезвреживают проваркой и выпускают		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	1
23.	Какое клеймо подтверждает, что ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов проведена в полном объеме и продукт выпускается для продовольственных целей без ограничений?	А) круглое; Б) овальное; В) квадратное; Г) треугольное		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	1
24.	При вывозе мяса за пределы района необходимо предоставить:	А) ветеринарную справку (форма №4); Б) опись; В) товарно-транспортную накладную; Г) ветеринарное свидетельство (форма № 2)		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	1
25.	У тяжело больных животных, животных, убитых в агональном состоянии, павших степень обескровливания:	А) хорошая; Б) удовлетворительная; В) плохая; Г) очень плохая		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	1
26.	При доставке для продажи на рынке свинины, медвежатины, мяса дикого кабана, нутрий и других всеядных и плотоядных животных в ветеринарном документе должно быть указано:	А) о туберкулинизации; Б) о маллеинизации; В) о вакцинации против сибирской язвы; Г) результаты трихинеллоскопии		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	1
27.	Обязательному исследованию у КРС подвергаются:	А) подчелюстные, околоушные лимфатические узлы; Б) подчелюстные, заглоточные медиальные лимфатические узлы; В) подчелюстные, околоушные, заглоточные медиальные и латеральные лимфатические узлы; Г) подчелюстные,		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	1

		околоушные, заглоточные медиальные и латеральные, предлопаточныелимфатические узлы				
28.	Различия между разрезом прижизненным и посмертным:	А) прижизненный разрез более ровный, чем посмертный; Б) посмертный разрез более ровный, чем прижизненный; В) и посмертный, и прижизненный разрезы ровные; Г) и посмертный, и прижизненный разрезы неровные		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	1
29.	Из какого материала изготавливают ветеринарные клейма и штампы?	А) олово; Б) золото; В) бронза; Г) нержавейка		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	1
30.	При убое свиней головы:	А) отделяют от туши, снимают шкуру; Б) снимают шкуру, отделяют от туши; В) подрезают, оставляют на туше; Г) отрезают уши, отделяют от туши		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	1

7. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Что является основной целью в работе ветеринарно-санитарного эксперта?	-		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	5
2.	Кем назначается и проводится ветеринарно-санитарная экспертиза?	-		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	5
3.	Что такое ветеринарное клеймение? Кто проводит клеймение?	-		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	5
4.	Срок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) определяется в зависимости от вида промысловых животных, но не должен превышать…	-		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	5
5.	Информация о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы вносится в…	-		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	5
6.	Ветеринарно-санитарная оценка мяса при наличии неприятного запаха.	-		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2	У, З, В	5

				ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5		
7.	Дайте определение термина «мясо». Чем определяется пищевая ценность мяса?	-		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	5
8.	Ветеринарно-санитарная оценка мяса при наличии плесени.	-		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	5
9.	В чем разница созревания мяса здоровых и больных животных?	-		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	5
10.	Содержание убойных животных на скотобазе? Поение предубойных животных?	-		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	5
11.	Что включает в себя предубойный осмотр животных?	-		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	5
12.	Цели и время голодной выдержки?	-		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	5
13.	Перечислите основные этапы переработки птицы?	-		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	5
14.	В каком случае мясо и мясные продукты не	-		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3	У, З, В	5

	подлежат ветеринарно-санитарному контролю в лаборатории?			ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5		
15.	Что предъявляется для ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке?	-		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	5
16.	Что делают с мясом и другими продуктами убоя на рынке при отсутствии сведений в ветеринарном документе однокопытных об отрицательных результатах маллеинизации, проведенной не ранее чем за 3 суток до убоя этих животных?	-		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	5
17.	Как поступают с внутренними органами и субпродуктами, доставленными отдельно без туши?	-		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	5
18.	Допускается ли к продаже на рынке дважды замороженное мясо и почему?	-		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	5
19.	Какие внешние признаки необходимо учитывать при определении мяса от больного убитого в агональном состоянии или павшего животного?	-		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	5
20.	О чем свидетельствует обнаружение гипостазов на туше животного?	-		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4	У, З, В	5

				ОПК- 2.5		
21.	Как обеззараживают мясо и мясопродукты вынужденного убоя согласно Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы проваркой?	-		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	5
22.	Расшифровка результатов формольной пробы?	-		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	5
23.	Какие способы используют для обезвреживания мяса и мясных продуктов?	-		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	5
24.	Ветеринарное законодательство – это?	-		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	5
25.	Опишите свежее мясо.	-		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	5
26.	Опишите мясо от больного животного или от животного, забитого в агонии.	-		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	5
27.	Что направляютв лабораториюдля бактериологическо го исследования?	-		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	5
28.	Когда наступает посмертное	-		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2	У, З, В	5

	окоченение?			ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5		
29.	Опишите мясо-говядину.	-		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	5
30.	Виды мяса по термическому состоянию:	-		ОПК- 1.1 ОПК- 1.2 ОПК- 1.3 ОПК- 2.1 ОПК- 2.2 ОПК- 2.3 ОПК- 2.4 ОПК- 2.5	У, З, В	5

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Процессы и аппараты перерабатывающих производств
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

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

ОПК-4: Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;

ОПК-4.1: Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции

Знать: современные технологии производства

Уметь: применять современные технологии на производстве

Владеть: навыками реализации современных технологий

ОПК-4.2: Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Знать: нормативные и справочные документы в предметной области

Уметь: работать с документацией Владеть: навыками применения справочных материалов для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции

ОПК-4.3: Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Знать: способы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Уметь: применять знания в области производства

Владеть: навыками обосновывать элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

2. Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущей и промежуточной аттестации

Процедура оценивания	***Шкала и критерии оценки, балл (%)***	
Тестирование. Результат определяется на основе процента правильных ответов на тестовые задания и полноты ответа на вопросы.	***«Отлично» (Зачтено)*** Обучающийся верно ответил на 85-100% тестовых заданий	Правильно изложено решение теста; при изложении были допущены 1-2 несущественные ошибки; обучающийся правильно отвечает на вопросы, имеющие целью выяснить степень понимания обучающимся данного материала
	«Хорошо» (Зачтено) Обучающийся верно ответил на 70-84% тестовых заданий	Обучающимся неполно изложено решение (даны ответы на тест), при изложении допущена одна существенная ошибка; допущены неточности при формулировке понятий; присутствует нарушение последовательности в решении задачи (теста); затрудняется при ответах на вопросы
	«Удовлетворительно» (Зачтено) Обучающийся верно ответил на 55-69% тестовых заданий	Обучающимся неполно изложено решение (не менее 55 % от полного), при изложении были допущены 2-3 существенные ошибки; присутствует нарушение последовательности в решении задачи (теста); за-

		трудняется при ответах на вопросы
	«Неудовлетворительно» (Не зачтено) Обучающийся верно ответил на 0-54% тестовых заданий	Неполно изложено решение (менее 55 % от полного), при изложении были допущены 2-3 существенные ошибки; нарушена логика и последовательность решения задачи (теста); обучающийся не может ответить на вопросы.

3. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов		Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Процесс измельчения, сортирования, прессования, окатывания, округления называется:	1): гидромеханическим 2): гидравлическим 3): механическим	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	2
2.	Разделение твердых тел на части под действием механических сил:	1) распыливание 2) шлифование 3) измельчение	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	2
3.	Относится ли резание к процессу измельчения?	1) да 2)нет	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	2
4.	Какой раздел дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» изучает процесс переработки жидких и газообразных продуктов?	1) гидромеханика 2) механика 3) гидравлика	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	2
5.	Процесс пищевых производств, реализующихся при течении ньютоновских жидкостей по трубопроводам, а также в насосах и двигателях, называется:	1) гидромеханическим процессом 2) механическим процессом 3)процессом	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	2
6.	Кем даны первоначальные основы закона внутреннего	1) Бойлем 2) Клайпереном 3) Менделеевым	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	2

	трения между слоями жидкости?	4) Ньютоном			
7.	Цель помола:	1) увеличение дисперсности твердого материала, придание ему определенных гранулометрического состава и формы частиц 2) ускорение и повышение глубины протекания химических реакций 3) получение кускового продукта необходимой крупности и гранулометрического, или фракционного, состава	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	2
8.	Какие существуют два режима движения жидкости:	1) статическое и динамическое 2) постоянное и переменное 3) ламинарное и турбулентное	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	2
9.	В чем заключается процесс перемешивания ингредиентов?	1) в перемешивании по пространству отдельных частей смеси с помощью месильного органа 2) в обмене местами расположения отдельных элементов смеси 3) в измельчении продукта на более мелкие частицы и равномерном их перераспределении в пространстве	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	2
10.	Если в процессе измельчения части материала имеют случайную форму, то такой процесс называют – …	1) резанием 2) измельчением 3) дроблением	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	2

11.	Если образующимся в процессе измельчения частям материала придается определенная форма, то такой процесс называют – …	1) резанием 2) измельчением 3) дроблением	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	2
12.	Степень дробления – это …	1) отношение характерных размеров кусков материала до и после дробления 2) отношение характерных размеров кусков материала после дробления и до дробления	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	2
13.	Дробление происходящее, в замкнутом цикле:	1) грубое 2) тонкое 3) среднее	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	2
14.	Верно ли, что для обезвоживания твердых материалов применяется прессование?	1) да 2)нет	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	2
15.	Проводится ли процесс прессования под избыточным давлением?	1) да 2)нет	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	2

4. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Динамическими называют насосы …	-	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	7
2.	Объемными называют насосы,	-	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	3
3.	Лопаточными называют насосы **…**	-	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	7
4.	Что такое производительность насоса?	-	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	7

5.	От чего зависит режим движения жидкости в трубопроводе?	-	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	7
6.	Как понимаете абсолютное давление?	-	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	7
7.	К какому классу машин относятся насосы?	-	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	7
8.	Что такое регенерация.	-	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	7
9.	Что такое термокомпрессия.	-	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	7
10.	Что такое абсорбент и абсорбтив.	-	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	3
11.	Что такое ректификация	-	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	5
12.	Что такое «аппарат»?	-	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	7
13.	Назвать требования к аппаратам пищевых производств и общественного питания	-	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	7
14.	Что такое степень взбивания, каковы единицы измерения этого параметра.	-	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	7
15.	Чем отличается операция от процесса ?	-	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	7

5. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Понятие процесса.	1.Последовательные закономерные изменения, происходящие в обрабатываемом продукте, приводящие к возникновению новых свойств. 2.Последовательные изменения состояния обрабатываемого продукта, не приводящие к возник-	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	2

		новению новых свойств. 3.Изменения положения продукта в пространстве.			
2.	Понятие периодического процесса.	1.Процесс, в котором операции загрузки, выгрузки и собственно процесс происходят последовательно в одном объеме аппарата. 2.Процесс, в котором операции загрузки, выгрузки и собственно процесс происходят одновременно в разных объемах аппарата. 3.Процесс, в котором операции загрузки и выгрузки происходят в одно время.	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	2
3.	Что такое суспензия?	1.Дисперсная система, состоящая не менее чем из двух фаз: внутреннейтвердой дисперсной фазы и внешнейжидкой дисперсионной среды. 2.Дисперсная система, состоящая из одной фазы. 3.Дисперсная система, состоящая не менее чем из двух фаз: внутреннейжидкой дисперсной фазы и внешнейгазообразной дисперсионной среды.	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	2
4.	Основные законы, лежащие в основе расчетов процессов и аппаратов.	1.Закон сохранения массы вещества и закон сохранения энергии. 2.Закон Архимеда и закон Ньютона. 3.Закон Щукарева и закон сохранения массы вещества	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	2

5.	Сущность пневматического перемешивания.	1.Перемешивание с помощью мешалок 2.Перемешивание воздухом или газом. 3.Перемешивание за счет циркуляции по замкнутому контуру	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	2
6.	Чем определяется выбор вида мешалки?	1.Объемом перемешиваемой среды 2.Вязкостью перемешиваемой среды 3.Массой перемешиваемой среды	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	2
7.	Сущность процесса диспергирования.	1.Измельчение частиц дисперсной фазы в жидкости или газе. 2.Извлечение компонентов жидкости или твердого тела жидким растворителем. 3.Смешивание жидких и твердых компонентов	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	2
8.	Движущая сила процесса псевдоожижения.	1.Разность температур 2.Разность давлений 3.Разность усилий.	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	2
9.	Сущность процесса взбивания.	1.Насыщение жидкостей жиром 2.Перемешивание жидкостей с различной плотностью. 3.Насыщение жидкостей газом или воздухом.	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	2
10.	Как изменяется плотность жидкости в процессе взбивания?	1.Уменьшается 2.Увеличивается 3.Не меняется	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	2
11.	Определить массу фильтрата, если масса суспензии 80 кг, а масса осадка-10 кг	1. 90 кг 2. 70 кг 3. 8 кг	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	2
12.	Определить продолжительность осаждения частиц в отстойнике периодического действия, если высота слоя суспензии	1. 20 с 2 .5 с 3. 12 с	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	2

	равна 10 м, а скорость осаждения составляет 2 м/с.				
13.	Определить массу осветленной жидкости, если масса суспензии –50 кг, а масса осадка-5 кг	1.55 кг 2.10 кг 3.45 кг	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	2
14.	Сущность процесса сепарирования.	1.Создание устойчивых эмульсий в поле сил тяжести. 2.Разделение жидкостных систем в центробежном поле 3.Разделение твердых сыпучих	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	2
15.	Определить массу суспензии, если масса фугата равна 20 кг, а масса шлама – 5 кг.	1.25 кг 2.15 кг 3.4 кг	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	2
16.	Единицы измерения коэффициента теплоотдачи.	1.Вт/(м.К) 2.Вт/(м2.К) 3.Дж/(кг.К)	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	2
17.	Сущность передачи теплоты тепловым излучением.	1.Хаотическое движение молекул, атомов 2.Движение макрообъемов жидкости или газа 3.Электромагнитные волны	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	2
18.	Единицы измерения коэффициента теплопередачи.	1.Вт/(м.К) 2.Вт/(м2.К) 3.Дж/(кг.К)	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	2
19.	От какой среды, имеющей одинаковую температуру, выше коэффициент теплоотдачи: от воздуха, от влажного насыщенного пара или от перегретого пара?	1.От воздуха 2.От влажного насыщенного пара 3.От перегретого пара	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	2
20.	Определить КПД аппарата, если затраченное количество теплоты в 2 раза больше количества полезной теплоты	1.100% 2.50% 3.80%	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	2
21.	У одного теплового	1.Аппарат, у кото-	ОПК 4.1	У, З, В	2

	аппарата КПД составляет 70%, а у другого-90%. Какой аппарат работает эффективнее и почему?	рого КПД=70%, из-за большого значения полезной теплоты. 2.Аппарат, у которого КПД=90%, из-за малых потерь. 3.Аппарат, у которго КПД=70%, из-за малого значения полезной теплоты..	ОПК 4.2 ОПК 4.3		
22.	Бактерицидная температура при пастеризации.	1 70°С 2.50°С 3.60°С	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	2
23.	Отличие процессов варки и жарки	1.Образование корочки при жарке 2.Вид греющей среды 3.Температура греющей среды	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	2
24.	Цель процесса выпаривания	1.Увеличение объема продукта 2.Повышение концентрации сухих веществ в продукте. 3.Увеличение плотности продукта.	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	2
25.	Понятие абсорбента.	1.Жидкость, поглощающая газ или пар. 2.Твердое вещество, поглощающее газ или пар. 3.Газ или пар, поглощаемый жидкостью	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	2
26.	.Сущность процесса экстракции.	1.Избирательное поглощение компонентов жидкости или газа жидкостью. 2.Избирательное поглощение компонентов жидкости или твердого тела жидким растворителем.	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	2
27.	Сущность процесса сублимационной сушки.	1.Сушка горячим воздухом. 2.Сушка на горячей поверхности. 3.Сушка в вакууме из замороженного продукта.	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	2

28.	Какой технологический процесс используют для повышения концентрации сухих веществ в растворе?	1) прессование 2) перемешивание 3) сушка 4) выпаривание	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	2
29.	К каким процессам относятся нагревание, охлаждение, выпаривание и конденсация?	1) механическим 2) массообменным 3) тепловым	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	2
30.	Процесс нагревания, охлаждения, выпаривания и конденсации называют:	1) массообменным процессом 2) химическим процессом 3) тепловым процессом	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	2

6. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Какова классификация процессов по организационно-техническому принципу.	-	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	7
2.	Как классифицируются процессы по кинетическим закономерностям?	-	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	7
3.	Каков принцип составления материальных и энергетических балансов.	-	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	7
4.	Указать направления интенсификации процессов пищевых производств и общественного питания.	-	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	7
5.	Показатели, характеризующие дисперсные системы	-	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	7
6.	В чем различие табличного, графического и математического методов оценки дисперсных систем.	-	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	7
7.	Назвать методы определения среднего параметра дисперсной системы	-	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	7
8.	Каковы основные формулы статистики для оценки дисперсных систем.	-	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	6

9.	В чем сущность пневматического способа перемешивания.	-	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	7
10.	Устройство для преобразования любого вида энергии в её немеханическую форму (например, свет, тепло, холод и т.д.)	-	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	7
11.	На чем основан выбор мешалок для разных пищевых жидкостей	-	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	7
12.	Дать классификацию мешалок	-	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	7
13.	В чем сущность и применение процесса эмульгирования	-	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	7
14.	В чем сущность и применение процесса гомогенизации.	-	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	7
15.	Назовите научные гипотезы, объясняющие процесс гомогенизации	-	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	7
16.	Назовите отличие пенообразования от взбивания.	-	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	7
17.	Производственный процесс – это …	-	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	7
18.	Технология – это …	-	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	7
19.	Циклом машины называют …	-	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	7
20.	Технологический цикл технологической машины – это …	-	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	7
21.	Рабочий цикл технологической машины – это …	-	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	7
22.	Передаточный механизм …	-	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	7
23.	Исполнительный механизм – это …	-	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	7
24.	Рабочий орган – это …	-	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	7
25.	Что такое вязкость?	-	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	7

26.	Что показывает коэффициент теплопроводности?	-	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	7
27.	Как называется явление переноса теплоты электромагнитными волнами?	-	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	7
28.	Что характеризует конвективный теплообмен?	-	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	7
29.	Машиной называется …	-	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	7
30.	Аппаратом называют …	-	ОПК 4.1 ОПК 4.2 ОПК 4.3	У, З, В	7

Перечень вопросов для подготовки к промежуточной аттестации

1. Основные законы, управляющие технологическими процессами. Периодические и непрерывные процессы. Определение основных размеров аппаратов.

2. Механические процессы. Измельчение и классификация твердых материалов. Физические основы измельчения.

3. Поверхностная и объемная теории измельчения. Классы и степень измельчения.

4. Классификация зернистых материалов. Виды классификаций. Ситовый анализ. Машины и аппараты для сортирования.

5. Прессование. Общие сведения. Обезвоживание и брикетирование.

6. Гранулирование и формование. Оборудование для обработки продуктов прессования.

7. Физическая сущность процесса экструзии.

8. Гидромеханические процессы. Разделение неоднородных систем. Классификация неоднородных систем.

9. Методы разделения. Кинетика разделения неоднородных систем.

10. Отстаивание и осаждение. Отстаивание под действием гравитационного поля.

11. Осаждение под действием центробежной силы.

12. Оборудование для отстаивания и осаждения.

13. Фильтрование. Общие сведения. Виды фильтрования. Движущая сила и скорость процесса.

14. Оборудование для фильтрования. Расчет фильтровального оборудования.

15. Разделение газовых неоднородных систем. Гравитационная очистка газа.

16. Очистка газов под действием инерционных и центробежных сил.

17. Фильтрование газов через пористые перегородки. Мокрая очистка газа.

18. Осаждение под действием электрического поля.

19. Перемешивание. Общие сведения. Перемешивание жидких сред.

20. Перемешивание пластичных масс. Перемешивание сыпучих материалов.

21. Теоретические основы разделения обратным осмосом и ультрафильтрацией. Устройство мембранных аппаратов.

22. Теплообменные процессы. Теплопередача. Общие сведения.

23. Виды теплопередач: теплопроводность, конвективный теплообмен (теплоотдача), тепловое излучение.

24. Движущая сила теплообменных процессов. Основные критерии теплового подобия.

25. Специфические тепловые процессы общего назначения: пастеризация, стерилизация и т.д.

26. Испарение. Конденсация. Поверхностная конденсация. Конденсаторы смешения.

27. Типы конденсаторов, применяемых в пищевой промышленности.

28. Охлаждение до обыкновенных температур. Типы и устройство теплообменных аппаратов.

29. Методы расчета и подбор теплообменников.

30. Выпаривание. Общие сведения. Физико-химические основы выпаривания.

31. Способы выпаривания.

32. Устройства выпарных аппаратов. Основные типы выпарных аппаратов.

33. Массообменные процессы. Основы массопередачи. Общие сведения. Кинетика массопередачи.

34. Абсорбция. Общие сведения. Физические основы абсорбции. Материальный баланс и кинетические закономерности абсорбции.

35. Принципиальные схемы абсорбции. Конструкции и расчет абсорберов.

36. Перегонка и ректификация. Общие сведения. Теоретические основы процессов. Основные законы перегонки.

37. Адсорбция. Общие сведения. Характеристика и область применения адсорбентов.

38. Равновесие процессов адсорбции. Статика и кинетика адсорбции.

39. Адсорберы и схемы адсорбционных установок. . Ионообменные процессы и аппараты.

40. Сушка. Общие сведения. Статика сушки. Формы связи влаги с материалом. Кинетика сушки.

41. Понятие о теоретической сушилке. Основные свойства влажного воздуха.

42. Экстракция. Общие сведения.

43. Массопередача при экстракции.

44. Равновесие в системе жидкость-жидкость.

45 Функциональная структура линии.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

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

УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.

УК-2.1: Формулирует в рамках поставленной цели совокупность задач, обеспечивающих ее достижение.

Знать: теоретические основы целеполагания.

Уметь: формировать цели и задачи.

Владеть: методами целеполагания.

УК-2.2: Выбирает оптимальные способы решения задач, обеспечивающих достижение цели.

Знать: теоретические основы решения оптимизационных задач.

Уметь: решать оптимизационные задачи.

Владеть: методами и приемами решения оптимизационных задач.

УК-2.3: Применяет действующие правовые нормы и учитывает имеющиеся условия, ресурсы и ограничения при решении задач, обеспечивающих достижение цели.

Знать: действующие правовые нормы.

Уметь: применять нормы современного законодательства.

Владеть: навыками применения правовых норм.

ОПК-6: Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности.

ОПК-6.1: Демонстрирует знания базовых основ экономики предприятий по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции.

Знать: основы экономики предприятий по профилю профессиональной деятельности.

Уметь: применять базовые знания по экономике в профессиональной деятельности.

Владеть: навыками использования в профессиональной деятельности базовых знаний экономики.

ОПК-6.2: Владеет методами экономического анализа процессов производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Знать: методы экономического анализа.

Уметь: использовать методы экономического анализа в профессиональной деятельности.

Владеть: навыками использования методов экономического анализа в профессиональной деятельности.

ОПК-6.3: Определяет экономическую эффективность процессов производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Знать: методы определения экономической эффективности.

Уметь: применять методы экономической эффективности в профессиональной деятельности.

Владеть: навыками использования методов экономической эффективности в профессиональной деятельности.

2. Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущей и промежуточной аттестации

Процедура оценивания	***Шкала и критерии оценки, балл (%)***	
Тестирование для проведения текущей аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин); Задание 2 типа – 5 вопросов по 5 мин. в среднем (25 мин);	Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 50-45 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 44-35 – верные ответы составляют более 70% от общего количества; 34-25 – верные ответы составляют 50% и более от общего количества; 24-0 – менее 50% правильных ответов.	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-50 баллов Задание 2: 0-50 баллов **90 и более (отлично)** – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика, интерпретирует полученный результат. **70 и более (хорошо) –** ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **50 и более (удовлетворительно) –** ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **Менее 50 (неудовлетворительно**) – ответы неправильные или неполные.
Тестирование для проведения текущей аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин); Задание 2 типа – 5 вопросов по 5 мин. в среднем (25 мин);	Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 50-45 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 44-35 – верные ответы составляют более 70% от общего количества; 34-25 – верные ответы составляют 50% и более от общего количества; 24-0 – менее 50% правильных ответов.	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-50 баллов Задание 2: 0-50 баллов **90 и более (отлично)** – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика, интерпретирует полученный результат. **70 и более (хорошо) –** ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **50 и более (удовлетворительно) –** ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **Менее 50 (неудовлетворительно**) – ответы неправильные или неполные.

3 Оценочные материалы для проведения текущей аттестации закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Какими особенностями обусловлена специфика экономики и организации сельскохозяйственного производства?	А. Сельское хозяйство состоит из ряда отраслей, которым присуща своя система организации; Б. В сельском хозяйстве рабочий период не совпадает с периодом производства, что является причиной сезонности; В. Сельское хозяйство не входит в систему крупных монопольных образований.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
2.	Какая главная особенность земли как средства производства?	А. Земля – и предмет и средство труда. Б. Незаменимость. В. Постоянство местоположения. Г. Неоднородность по качеству.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
3.	Какие функции и свойства рынка наиболее важны?	А. Рынок может выступать регулятором производства объема и номенклатуры продукции Б. Обеспечивает признание полезности и необходимости для общества труда, воплощенного в товаре. В. Способствует улучшению качества товаров (на основе конкуренции). Г. Способствует снижению себестоимости продукции.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
4.	Какой рынок в системе рынков сельского хозяйства является определяющим?	А. Рынок рабочей силы. Б. Рынок земли. В. Рынок сельскохозяйственной продукции. Г. Рынок финансов.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
5.	Как определяется цена земельного участка на рынке земли?	А. По качеству почвы. Б. По выходу валовой продукции. В. По сумме чистого дохода. Г. По величине ренты.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1

6.	Как определяется величина ренты земли при ее продаже?	А. По сумме денежной выручки с данного участка. Б. По сумме прибыли. В. По величине ссудного процента банка. Г. По величине дифференциальной ренты.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
7.	Определение сущности цены:	А. Цена – это рычаг рыночного механизма хозяйствования, при помощи которого возмещаются издержки сельскохозяйственным товаропроизводителям. Б. Это эквивалент при обмене товаров. В. Это стимул роста производства продукции. Г. Денежное выражение стоимости товара.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
8.	Организация производства как наука изучает	А. Финансирование; Б.Организацию; В.Технологию; Г.Кооперацию; Д.Технику.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
9.	Процесс организации производства – это…	А.Выбор форм разделения и кооперации труда; Б.Становление многоукладной экономики; В.Прогнозирование результатов; Г.Определение цели и задачи; Д.Установление системы контроля.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
10.	Объектом науки на предприятии являются	А.Производственные отношения; Б.Специализация; В.Размеры предприятия; Г.Предприятия АПК; Д.Трудовые ресурсы.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
11.	Предметом: науки можно считать	А.Закономерности; Б.Принципы организации производства; В.Формы рационального построения предприятий; Г.Методы экономических исследований; Д.Переработку и хранение продукции		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
12.	В чем суть основных принципов организации производства:	А. Обеспечение экономической эффективности производства; Б. Комплексность и интеграция; В. Плановость; Г. Директивность;		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1

		Д. Оптимальность.				
13.	Общие принципы эффективной организации производства осуществляется через:	А. Системный подход, цепную связь; Б. Непрерывность, плановость; В. Глобализацию развития производственных систем.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
14.	Совокупность принципов, методов и форм согласования коллективных действий работников предприятия, направленных на рациональное использование производ ственных ресурсов – это…	А. Специфика производства; Б. Организация производства; В. Совокупность производства.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
15.	К показателям сезонности труда относятся:	А. Коэффициент использования рабочей силы; Б. Коэффициент неравномерности сезонной нагрузки; В. Годовой коэффициент сезонности труда.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
16.	К основным принципам рациональной организации труда относится:	А. Коллективная форма труда; Б. Организация разделения труда; В. Экономия трудовых ресурсов.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
17.	Полное товарищество отличается от товарищества на вере:	А. Формой собственности; Б. Права ми членов товарищества на управление; В. Уровнем ответственности членов товарищества по обя зательствам.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
18.	Текущее (оперативное) руководство организацией осуществляет:	А. Общее собрание; Б. Совет директоров; В. Правление; Г. Исполнительная дирекция; Д. Наблюдательный совет; Е. Ревизионная комиссия.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
19.	Непосредственно контролируют деятельность	А. Общее собрание; Б. Совет директоров; В. Наблюдательный совет;		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1

	правления и исполнительной дирекции:	Г. Ревизионная комиссия				
20.	Форма собственности унитарного предприятия:	А. Частная; Б. Государственная; В. Коллективная; Г. Частная долевая; Д. Муниципальная.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
21.	Форма собственности сельскохозяйственного производственного кооператива:	А. Частная; Б. Государственная; В. Коллективная; Г. Муниципальная; Д. Частная долевая.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
22.	Форма собственности акционерного общества:	А. Частная; Б. Государственная; В. Коллективная; Г. Муниципальная; Д. Частная долевая.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
23.	Форма собственности крестьянского (фермерского) хозяйства:	А. Частная; Б. Государственная; В. Коллективная.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
24.	Под закономерностями сельскохозяйственного производства понимают:	А. Постоянно устойчивые связи; Б. Повторяющиеся существенные связи явлений общественной жизни или хозяйственных процессов; В. Разбалансированности межотраслевых связей в АПК; Г. Материально-вещественные отношения; Д. Коммерческие объединения.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
25.	Основные элементы процесса организации производства:	А. Постановка цели и задачи; Б. Формирование трудового коллектива; В. Разработка технологии производства продукции; Г. Оснащение работников средствами производства; Д. Переработка и реализация продукции.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1

4. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнени

						я (мин.)
1.	Что изучает экономика и организация производственных и сельскохозяйственных организаций?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	6
2.	Что понимают под рациональной организацией труда?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5
3.	Что представляет собой агропромышленный комплекс?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	6
4.	Какие отрасли входят в агропромышленный комплекс?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5
5.	Что представляет собой агропромышленная интеграция как процесс?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	6
6.	Какие отрасли включает в себя продовольственный комплекс?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5
7.	Какие предприятия входят в состав продовольственного комплекса?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	6
8.	Что такое величина спроса?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	4
9.	Сформулируйте закон спроса.	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5
10.	Что показывает эластичность спроса по цене?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	4
11.	Что такое величина предложения?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5
12.	Что Вы понимаете под агропромышленным комплексом?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5
13.	В чем заключается кормовой баланс?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5
14.	Что представляет собой план организационно-хозяйственного	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	6

	устройства предприятия?					
15.	В каком случае содержание скота является стойлово-пастбищным?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	4
16.	Какое производственное подразделение является животноводческой фермой?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	6
17.	Что такое фондовооружённость и как она определяется?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	6
18.	Что такое фондоотдача?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	4
19.	Какие корма относятся к фуражу?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	4
20	Что представляет собой хозяйственный расчёт в сельскохозяйственных предприятиях?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5
21.	Что понимают под специализацией предприятия?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	4
22.	Какова цель специализации сельскохозяйственных предприятий?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5
23.	Что следует понимать под отраслью сельскохозяйственного предприятия?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5
24.	Какие отрасли называются основными?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	4
25.	Чем выражается территориальная (зональная) специализация?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5

5. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)

1.	Объектом науки на предприятии являются	А.Производственные отношения; Б.Специализация; В.Размеры предприятия; Г.Предприятия АПК; Д.Трудовые ресурсы.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
2.	Предметом: науки можно считать	А.Закономерности; Б.Принципы организации производства; В.Формы рационального построения предприятий; Г.Методы экономических исследований; Д.Переработку и хранение продукции		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
3.	Цели развития АПК	А. Производство продовольствия. Б. Увеличение экспорта продовольственных товаров. В. Воспроизводство рабочей силы. Г. Обеспечение своевременного выполнения с.-х. работ.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
4.	О повышении эффективности использования оборотных средств свидетельствует:	А. Увеличение длительности одного оборота. Б. Повышение коэффициента оборачиваемости оборотных средств. В. Увеличение суммы оборотных средств. Г. Верны все варианты.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
5.	Какой элемент является ведущим в формировании трудового потенциала работника?	А. Дисциплинированность. Б. Уровень квалификации. В. Бережливость. Г. Порядочность.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
6.	Каким основным показателем характеризуется сезонность в сельском хозяйстве?	А. Размах сезонности. Б. Коэффициент сезонности. В. Числом дней напряженного периода. Г. Количеством дней отработанных в июле-августе.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
7.	Что свидетельствует о повышении эффективности использования рабочей силы?	А. Увеличение показателя выработки. Б. Увеличение показателя трудоемкости. В. Рост заработной платы. Г. Сокращение		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1

		продолжительности рабочего дня.				
8.	Что такое производительность труда?	А. Производство продукции в единицу времени. Б. Это затраты времени на производство продукции. В. Это показатель трудоемкости. Г. Верны все варианты.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
9.	Какому труду принадлежит решающая роль в росте производительности труда?	А. Овеществленному. Б. Прибавочному труду. В. Живому труду. Г. Необходимому.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
10.	По какому показателю определяют производительность труда в целом по отрасли?	А. Трудоемкость. Б. Производство валовой продукции в расчете на одного среднегодового работника, исчисленной в сопоставимых ценах. В. Производство валовой продукции в единицу времени. Г. Производство реализованной продукции на среднегодового работника.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
11.	Себестоимость сельскохозяйственной продукции выражается в виде:	А. Величины затрат на всю продукцию. Б. Показателя затрат на единицу продукции. В. Суммы затрат на рубль валовой продукции. Г. Сумма затрат по незавершенному производству.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
12.	Какой рынок в системе рынков сельского хозяйства является определяющим?	А. Рынок рабочей силы. Б. Рынок земли. В. Рынок сельскохозяйственной продукции. Г. Рынок финансов.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
13.	Объекты исчисления себестоимости:	А. Продукция всех сельскохозяйственных культур и продукция всех видов животных. Б. Расходы будущих периодов. В. Все виды услуг. Г. Верны все варианты.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
14.	Структура затрат в себестоимости:	А. Удельный вес отдельных статей затрат Б. Номенклатура (перечень) статей.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1

		В. Сумма затрат по статьям. Г. Натурально-вещественный состав затрат. Д. Верны все варианты.				
15.	Какова взаимосвязь между производительностью труда и уровнем себестоимости важнейших видов продукции?	А. Более производительный труд удешевляет производство продукции. Б. Более производительный труд удорожает производство В. Растет и производительность и себестоимость. Г. Четкая связь не прослеживается. Д. Верны все варианты.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
16.	Всегда ли рост себестоимости продукции свидетельствует о снижении эффективности производства?	А. Всегда. Б. Не всегда. В. Эффективность производства зависит и от цен реализации продукции. Г. Устойчивой связи между себестоимостью и эффективностью не прослеживается. Д. Верны все варианты.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
17.	При калькуляции затраты группируются:	А. В зависимости от места возникновения. Б. В зависимости от назначения. В. В зависимости от отношения к объему производства. Г. По сумме простых экономических элементов. Д. Верны все варианты.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
18.	Для каких целей рассчитывается структура себестоимости продукции?	А. Для получения динамики затрат по статьям калькуляции. Б. Для установления причин удорожания производства продукции. В. Для определения тенденций по снижению затрат. Г. Чтобы целенаправленно влиять на снижение затрат и себестоимости продукции. Д. Верны все варианты.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
19.	Как вы понимаете понятие «эффективность»?	А. Приносить пользу и достигать желанного результата. Б. Ускорять развитие.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1

		В. Снижать затраты. Г. Повышать окупаемость. Д. Верны все варианты.				
20.	Социальная эффективность это:	А. Удовлетворенность работника уровнем своей зарплаты. Б. Удовлетворенность работника своим местом работы. В. Удовлетворенность работника торговым обслуживанием. Г. Удовлетворенность работника транспортом. Д. Верны все варианты.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
21.	Что такое валовой доход?	А. Сумма денежных средств полученных за год. Б. Сумма денежных средств, полученных от торговой сделки. В. Сумма денежных средств с земельного участка. Г. Это экономическая категория (денежное выражение стоимости) созданной живым трудом работников новой стоимости. Д. Верны все варианты.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
22.	Как правильно определяется фондоотдача основных средств?	А. Отношение денежной выручки к сумме средств. Б. Отношением суммы прибыли к среднегодовой стоимости средств. В. Отношением Валового дохода и среднегодовой стоимости средств. Г. Отношением валовой продукции к среднегодовой стоимости основных средств.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
23.	Что такое амортизация основных средств?	А. Амортизация – физический износ, измеряемый в денежной форме. Б. Амортизация – накопительный фонд средств в банке. В. Амортизация – сумма перенесения части стоимости основных средств на продукцию. Г. Амортизация – источник		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1

		воспроизводства основных средств.				
24.	Валовой доход определяется путем:	А. Вычитания из денежной выручки материальных затрат. Б. Вычитания из денежной выручки покупных материальных ресурсов. В. Вычитания из стоимости валовой продукции только материальных затрат ($ВД=С_{ВП}–М_з$). Г. Вычитания из суммы земельного денежного дохода налога на землю и арендной платы. Д. Верны все варианты.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
25.	Прибыль это:	А. Эффективность производства. Б. Реализованная часть чистого дохода. В. Результат от реализации продукции. Г. Сумма денежных средств за вычетом всех расходов. Д. Верны все варианты.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
26.	Как определяется сумма чистого дохода? Определяется путем:	А. Вычитания из денежной выручки себестоимости продукции. Б. Чистый доход определяется только по валовой продукции, как разница между стоимостью валовой продукции и суммой материальных затрат и затрат на оплату труда ($ЧД=ВД-Т_з$). В. Вычитания из денежного дохода с земельного участка всех затрат, включая и страховые платежи. Г. Все варианты верны. Д. Неверны все варианты.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
27.	Методика определения сумма прибыли. Прибыль определяется путем:	А. Вычитания из суммы денежной выручки за реализованную продукцию и оказываемые услуги всех затрат (П=ДВ-С). Б. Вычитания из суммы валовой продукции всех затрат. В. Вычитания из суммы денежного дохода с земельного участка		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1

		общей суммы затрат. Г.Вычитания из суммы чистого дохода сумм всех налогов. Д. Верны все варианты.				
28.	Сущность рентабельности:	А. Означает доходность. Б. Означает прибыльность. В. Означает показатель экономической эффективности. Г. Экономическая категория, которая означает окупаемость издержек. Д. Верны все варианты.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
29.	Строительство животноводческих ферм осуществляется на участках, расположенных:	А. Ниже по рельефу местности по отношению к населен ному пункту; Б. Выше по рельефу местности по отношению к населен ному пункту; Г. С подветренной стороны от поселений		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
30.	К сельскохозяйственным угодьям относят:	А. Оленьи пастбища; Б. Сенокосы; В. Пашня.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
31.	К несельскохозяйственным угодьям относят:	А. Пастбища; Б. Залежи; В. Болота.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
32.	Структура сельскохозяйственных угодий зависит	А. От зоны расположения с.-х. предприятия; Б. От потребности в технике, семенах, удобрениях, топливе; В. От соотношения между продукцией и затратами.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
33.	Основными документами по учету земель на с.-х.предприятиях являются:	А. Государственный акт на право собственности владе ния, пользования земель; Б. Другие нормативные документы (договора, обязательства); В. Земельная шнуровая книга.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
34.	Что отображает карта (план) границ объекта землеустройства?	А. Местоположение, размер и границы объекта землеустройства, а также иные его характеристики; Б. Конфигурацию объекта		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1

		землеустройства; В. Расположение земельного участка в кадастровом квартале.				
35.	Полностью переносят свою стоимость на произведенную продукцию, изменяются и потребляются в течение одного производственного цикла:	А. Основные средства; Б. Производственные фонды с.-х. назначения; В. Оборотные средства.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
36.	Процесс организации производства – это…	А.Выбор форм разделения и кооперации труда; Б.Становление многоукладной экономики; В.Прогнозирование результатов; Г.Определение цели и задачи; Д.Установление системы контроля.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
37.	Какими особенностями обусловлена специфика ор ганизации сельскохозяйственного производства?	А. Сельское хозяйство состоит из ряда отраслей, которым присуща своя система организации; Б. В сельском хозяйстве рабочий период не совпадает с периодом производства, что является причиной сезонности; В. Сельское хозяйство не входит в систему крупных монопольных образований.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
38.	Законами экономики и организации производства предприятий являются:	А. Законы композиции, пропорциональности; Б. Законы онтогенеза, синергии, самосохранения; В. Законы единства анализа и синтеза.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
39.	Найти составляющую каждой группы оборотныхфондов:	А. Производственные фонды; Б. Незавершенное производство; В. Расходы будущих периодов; Г. Корма, семена; Д. Затраты на строительство площадок для очистки зерна; Е. Посев озимых культур.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1

40.	Основным измерителем работы автотранспорта является:	А. Эталонные га; Б. Тонно-километры; В. Условные эталонные га.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
41.	Ремонт для полного восстановления после длительного срока эксплуатации – это…	А. Капитальный ремонт; Б. Текущий ремонт; В. Ежесменный.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
42.	Аренда машин на среднесрочный период это:	А. Хайринг; Б. Рентинг; В. Лизинг.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
43.	В зависимости от целей существуют прогнозы:	А. Поисковые; Б. Точечные; В. Региональные; Д. Долгосрочные; Е. Нормативные		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
44.	Метод прогнозирования, предполагающий дли- тельную и тщательную работу эксперта над анализом тенденций, оценкой состояния и путей развития прогнозируемого объекта имеет название:	А. Метод «Интервью»; Б. Метод «Анкетного опроса»; В. Метод «Перекрёстного опроса»; Г. Метод «Аналитических записок»; Д. Нет правильного ответа		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
45.	К основным принципам рациональной организации труда относится:	А. Коллективная форма труда; Б. Организация разделения труда; В. Экономия трудовых ресурсов.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
46.	Полное товарищество отличается от товариществана вере:	А. Формой собственности; Б. Права ми членов товарищества на управление; В. Уровнем ответственности членов товарищества по обязательствам.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
47.	Текущее (оперативное) руководство организацией осуществляет:	А. Общее собрание; Б. Совет директоров; В. Правление; Г. Исполнительная дирекция; Д. Наблюдательный совет; Е. Ревизионная комиссия.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
48.	Форма собственности сельскохозяйственного	А. Частная; Б. Государственная; В. Коллективная; Г. Муниципальная;		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1

	производственного кооператива:	Д. Частная долевая.				
49.	Основные элементы процесса организации производства:	А. Постановка цели и задачи; Б. Формирование трудового коллектива; В. Разработка технологии производства продукции; Г. Оснащение работников средствами производства; Д. Переработка и реализация продукции.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1
50.	Под закономерностями сельскохозяйственного производства понимают:	А. Постоянно устойчивые связи; Б. Повторяющиеся существенные связи явлений общественной жизни или хозяйственных процессов; В. Разбалансированности межотраслевых связей в АПК; Г. Материально-вещественные отношения; Д. Коммерческие объединения.		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	1

6. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Что означает общехозяйственная специализация?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5
2.	В чем заключается цель внутрихозяйственной специализации?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5
3.	Какие предприятия относятся к специализированным?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	4
4.	Что понимают под концентрацией производства?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5

5.	Как определяется коэффициент технической готовности?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	4
6.	Как определяют размер эксплуатационных затрат МТП?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	4
7.	Как определяют ориентировочную потребность в условных эталонных тракторах?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5
8.	В чем главное преимущество лизинга?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	4
9.	Что Вы понимаете под агропромышленным комплексом?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	2
10.	В чем состоит бригада сельскохозяйственного предприятия?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	3
11.	Какие сведения включает земельный кадастр?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	3
12.	В чем заключается кормовой баланс?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	4
13.	Какой состав оборотных средств сельскохозяйственных предприятий?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	4
14.	Что представляет собой план организационно-хозяйственного устройства предприятия?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	6
15.	Как определяют потребность в электроэнергии для производственных целей сельскохозяйственные предприятия?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5
16.	Для каких целей хозяйства организуют техническое обслуживание, ремонт и хранение машин?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	4
17.	Что включает организация технического обслуживания	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	6

	машин?					
18.	Когда проводят техническое обслуживание сельскохозяйственных машин?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5
19.	Что представляет собой организация ремонта машин?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5
20.	Что такое трудовой коллектив сельскохозяйственного предприятия?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	3
21.	В чем заключается разделение труда?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	3
22.	В чем состоит функциональное разделение труда?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	4
23.	В каком случае содержание скота является стойлово-пастбищным?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	3
24.	Какое производственное подразделение является животноводческой фермой?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	7
25.	Что такое фондовооружённость и как она определяется?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	4
26.	Что такое фондоотдача?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5
27.	Какие корма относятся к фуражу?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5
28.	Что представляет собой хозяйственный расчёт в сельскохозяйственных предприятиях?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	4
29.	В каких случаях происходит эрозия почвы?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	6
30.	Что такое яловость?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	3
31.	Что такое фондоемкость и как она определяется?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5

32.	Что такое фондооснащенность и как она определяется ?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5
33.	В чем заключается технологическое разделение труда?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	4
34.	Чем обусловлено квалификационное разделение труда?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	4
35.	Что представляет собой простая кооперация труда?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	4
36.	В чем состоит сложная кооперация труда?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5
37.	Что представляет собой постоянная производственная бригада?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5
38.	Что понимают под специализацией предприятия?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	4
39.	Какова цель специализации сельскохозяйственных предприятий?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5
40.	Какие отрасли называются основными?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	4
41.	Что характеризует обеспеченность землей?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5
42.	В чем состоит ценность земли?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	4
43.	Что такое естественное плодородие?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5
44.	Что такое искусственное плодородие?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	4
45.	Что такое экономическое плодородие?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	4
46.	Что такое земельный кадастр?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5
47.	Что включает оценка земли?	-		УК-2.1-2.3;	У, З, В	3

				ОПК-6.1-6.3		
48.	Какие основные экономические законы действуют в сельском хозяйстве?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5
49.	Что такое бонитировка земли?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	3
50.	Что такое экономическая оценка земли?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	6
51.	Что такое рабочая сила?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	4
52.	Как определяется коэффициент использования трудовых ресурсов по годовому рабочему времени?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5
53.	Как определяется коэффициент участия трудовых ресурсов в производстве?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5
54.	Как рассчитывается коэффициент использования рабочего времени дня?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5
55.	Как устанавливается численность среднегодовых работников?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5
56.	Как определяется коэффициент сезонности использования трудовых ресурсов?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5
57.	Какие отрасли входят в агропромышленный комплекс?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5
58.	Что представляет собой агропромышленная интеграция как процесс?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	6
59.	Какие отрасли включает в себя продовольственный комплекс?	-		УК-2.1-2.3; ОПК-6.1-6.3	У, З, В	5
60.	Какие предприятия входят в состав	-		УК-2.1-2.3;	У, З, В	6

	продовольственного комплекса?			ОПК-6.1-6.3		

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Психология
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

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

УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

УК-3.1: Осуществляет эффективное социальное взаимодействие

Знать: психологические основы профессиональной деятельности,

Уметь: давать психологическую характеристику личности, ее индивидуальных особенностей (темперамента, характера),

Владеть: навыками реализации своей роли в команде

УК-3.2: Определяет стратегию поведения для реализации своей роли в команде

Знать: психологические основы профессиональной деятельности и поведения,

Уметь: использовать продуктивные формы и методы психологического воздействия для повышения эффективности совместной деятельности;

Владеть: навыками определения стратегии поведения для реализации своей роли в команде

УК-3.3: Взаимодействует с другими членами команды для достижения запланированного результата

Знать: основы психологии личности и межличностных отношений;

Уметь: интерпретировать собственное психическое состояние;

Владеть: операциями анализа, синтеза, сравнения, обобщения, целеполагания

УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

УК-6.1: Эффективно планирует собственное время

Знать: основные категории и понятия психологической науки, психологию познавательной деятельности;

Уметь: давать психологическую характеристику личности, ее индивидуальных особенностей (темперамента, характера);

Владеть: эффективными способами организации своего времени для реализации траектории саморазвития

УК-6.2: Планирует траекторию профессионального развития

Знать: психологические основы профессиональной деятельности,

Уметь: давать психологическую характеристику личности, ее индивидуальных особенностей (темперамента, характера);

Владеть: операциями анализа, синтеза, сравнения, обобщения, целеполагания

УК-6.3: Реализует траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

Знать: основы психологии личности и межличностных отношений;

Уметь: использовать простейшие приемы психической саморегуляции;

Владеть: навыками выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов самооценки и образования в течение всей жизни

2. Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущей и промежуточной аттестации

Процедура оценивания	***Шкала и критерии оценки, балл (%)***	
Тестирование для проведения текущей аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего	Выполнение обучающимся заданий 1 и 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90%	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-20 баллов

в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин.); Задание 2 типа – 5 вопросов по 3-7 мин. каждый (25 мин.)	от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов.	Задание 2: 0-40 баллов **90 и более (отлично)** – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат. **70 и более (хорошо) –** ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **50 и более (удовлетворительно) –** ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **Менее 50 (неудовлетворительно)** – ответы неправильные или неполные.
Тестирование для проведения промежуточной аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин.); Задание 2 типа – 5 вопросов по 3-7 мин. каждый (25 мин.)	Выполнение обучающимся заданий 1 и 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов.	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-20 баллов Задание 2: 0-40 баллов **90 и более (отлично)** – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат. **70 и более (хорошо) –** ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **50 и более (удовлетворительно) –** ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **Менее 50 (неудовлетворительно)** – ответы непра-

		вильные или неполные.

4. Оценочные материалы для проведения текущего контроля закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Первые представления о психике были связаны с:	А. Панпсихизмом Б. Анимизмом В. Нейропсихизмом Г. Биопсихизмом		УК-3 УК-6	З, У, В	1
2.	Методологической основой психологии является:	А. Социология Б. Педагогика В. Философия Г. Естествознание		УК-3 УК-6	З, У, В	1
3.	Предметом психологии является:	А. Психика человека и психические явления Б. Поведение человека и его закономерности В. Сознание и мыслительные процессы Г. Когнитивные, эмоциональные и волевые психические явления		УК-3 УК-6	З, У, В	1
4.	Отличительная черта отечественной психологии - использование категории...	А. Бессознательного Б. Интроспекции В. Реакции Г. Деятельности		УК-3 УК-6	З, У, В	1
5.	Главными функциями психики являются:	А. Мышление и память Б. Эмоции В. Осознание Г. Отражение и регуляция		УК-3 УК-6	З, У, В	1
6.	Основоположник направления психологии, считающий источником активности личности неосознаваемые влечения и инстинкты:	А. З. Фрейд Б. К. Левин В. Дж. Уотсон Г. И.М. Сеченов		УК-3 УК-6	З, У, В	1
7.	Направление психологии, изучающее проблемы развития личности, ее активности, самоактуализа-	А. Фрейдизм Б. Бихевиоризм В. Гуманистическая психология Г. Когнитивная психология		УК-3 УК-6	З, У, В	1

	ции и самосовершенствования, свободы выбора и стремления к высшим ценностям, что проявляется в стремлении к справедливости, красоте и истине:					
8.	Предметом психологии личности является:	А. Человек Б. Психолог В. Учебное пособие по психологии		УК-3 УК-6	З, У, В	1
9.	Характеристика делового общения:	А. Партнёр в деловом общении выступает как личность, значимая для субъекта Б. Общающихся людей отличает хорошее взаимопонимание в вопросах дела В. Основная задача делового общения – продуктивное сотрудничество Г. Все ответы правильные		УК-3 УК-6	З, У, В	1
10.	В чем сущность формальной группы?	А. Группа, где поведение членов группы и их положение строго регламентировано правилами организации Б. Группа, где нечетко выражена цель совместной деятельности В. Группа, где ценности группы играют в жизни личности роль эталона Г. Низкая зависимость от традиций		УК-3 УК-6	З, У, В	1
11.	Кто является основоположником современной отечественной психологии труда?	А. Е.А. Климов Б. И.М. Сеченов В. Р.В. Габдреев		УК-3 УК-6	З, У, В	1
12.	Что является объектом психологии труда?	А. Труд как специфическая активность человека, идентифицирующего себя с определенным профессиональным сообществом Б. Психологическая сущность трудовой деятельности, особенности личности работающего и его взаимодействие с производственной средой В. Взаимодействие в системе «Человек – Машина».		УК-3 УК-6	З, У, В	1
13.	Как называется на-	А. Психоанализ		УК-3	З, У, В	1

	правление, которому принадлежит идея о том, что все поступки и действия индивида совершаются ради построения последовательной, непротиворечивой картины мира в его сознании?	Б. Бихевиоризм В. Когнитивизм + Г. Интеракционизм		УК-6		
14.	Направление в психологии, отрицающее сознание и сводящее психику к различным формам поведения называется	А. Психоанализ Б. Гештальт-психология В. Структурализм Г. Бихевиоризм		УК-3 УК-6	З, У, В	1
15.	К психическим состояниям относятся:	А. Темперамент, характер, способности, направленность Б. Усталость, сосредоточенность, бодрость, мобилизованность + В. Ощущение, восприятие, память, мышление, воображение, эмоции, воля Г. Знания, умения, навыки		УК-3 УК-6	З, У, В	1
16.	К психическим образованиям относятся:	А. Темперамент, характер, способности, направленность Б. Усталость, сосредоточенность, бодрость, мобилизованность В. Ощущение, восприятие, память, мышление, воображение, эмоции, воля Г. Знания, умения, навыки		УК-3 УК-6	З, У, В	1
17.	Метод наблюдения входит в группу:	А. Эмпирических методов Б. Организационных методов В. Обработки данных Г. Теоретических методов		УК-3 УК-6	З, У, В	1
18.	Активное вмешательство исследователя в деятельность испытуемого с целью создания условий для установления психологического факта называется:	А. Контент-анализом Б. Беседой В. Экспериментом Г. Анализом продуктов деятельности		УК-3 УК-6	З, У, В	1
19.	В России первую экспериментальную психологическую лабораторию открыл:	А. В.М.Бехтерев Б. Г.И.Челпанов В. И.М.Сеченов Г. И.П.Павлов		УК-3 УК-6	З, У, В	1
20.	Основной задачей психологии является	А. Коррекция социальных норм поведения		УК-3 УК-6	З, У, В	1

	…	Б. Изучение законов психической деятельности В. Разработка проблем истории психологии Г. Совершенствование методов исследования				

5. Оценочные материалы для проведения текущего контроля открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1	_____ был тем, кто впервые сказал о неотделимости души от тела. Он также говорил о существовании трех видов души: растительной, животной и разумной		УК-3 УК-6	З, У, В	5
2	Основана на ситуации и носит конкретный ситуативный характер – это _____ психология		УК-3 УК-6	З, У, В	5
3	_____ - это свойство самой высокоорганизованной материи		УК-3 УК-6	З, У, В	5
4	_____ - это высшая форма психического развития, присущая только человеку		УК-3 УК-6	З, У, В	5
5	Способы, посредством которых изучается предмет науки, называются _____		УК-3 УК-6	З, У, В	5
6	_____ как психологический метод предусматривает прямое или косвенное, устное или письменное получение от изучаемого сведений о его деятельности, в которых объективируются свойственные ему психологические явления		УК-3 УК-6	З, У, В	5
7	_____ - это стандартизированное психодиагностическое обследование изучаемого психического явления		УК-3 УК-6	З, У, В	5
8	Систематическое и целенаправленное восприятие психических явлений – это метод _____		УК-3 УК-6	З, У, В	5
9	А. Адлер является представителем		УК-3	З, У, В	5

	_____		УК-6		
10	Учение, созданное З.Фрейдом, имеющее три составляющие: психоаналитический метод; теорию личности; теорию общества, — это _____		УК-3 УК-6	З, У, В	5
11	Направление психологии, изучающее проблемы развития личности, ее активности, самоактуализации и самосовершенствования, свободы выбора и стремления к высшим ценностям, что проявляется в стремлении к справедливости, красоте и истине – это _____ психология		УК-3 УК-6	З, У, В	5
12	Психологическое направление, которое считает, что предмет психологии – это поведение как совокупность реакций организма на стимулы внешней среды, — _____		УК-3 УК-6	З, У, В	5
13	Этапы психического развития и формирования личности исследует _____ психология		УК-3 УК-6	З, У, В	5
14	Различия между людьми изучает _____ психология		УК-3 УК-6	З, У, В	5
15	Проблемы обучения и воспитания изучает _____ психология		УК-3 УК-6	З, У, В	5
16	В психологии процесс и результат взаимодействия живых организмов с окружающей средой, формирование в психике высших организмов образов действительности определяется термином _____		УК-3 УК-6	З, У, В	5
17	_____ психология исследует индивида, выделяя в нем познавательные процессы и личность		УК-3 УК-6	З, У, В	5
18	_____ - это закономерное соотношение устойчивых индивидуальных особенностей личности, характеризующих различные стороны динамики психической деятельности и поведения		УК-3 УК-6	З, У, В	5
19	Особенностью психического отражения является _____		УК-3 УК-6	З, У, В	5
20	Переход действия из внешнего материального в умственное называется _____		УК-3 УК-6	З, У, В	5

6. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации закрытого типа

№	Содержание вопроса	Варианты ответов	Вер	Код	Код	Вре

п/п			ный ответ	компетенции (индикатора)	планируемых результатов обучения по дисциплине	мя выполнения (мин.)
1	Объектом общей психологии является:	А. Люди и животные Б. Психика и психические явления В. Сознание Г. Взрослый здоровый человек, находящийся на пике развития своих высших психических функций		УК-3 УК-6	З, У, В	1
2	Психологией деятельности активно занимался:	А. Э. Кречмер Б. З. Фрейд В. В.М. Бехтерев Г. А.Н. Леонтьев		УК-3 УК-6	З, У, В	1
3	Отечественный психолог Л.С. Выготский является автором …	А. Стратометрической концепции Б. Культурно-исторической концепции психического развития В. Деятельностной концепции Г. Концепции поэтапного формирования умственных действий		УК-3 УК-6	З, У, В	1
4	Предметом психологии является:	А. Психика человека и психические явления Б. Поведение человека и его закономерности В. Сознание и мыслительные процессы Г. Когнитивные, эмоциональные и волевые психические явления		УК-3 УК-6	З, У, В	1
5	Отличительная черта отечественной психологии - использование категории...	А. Бессознательного Б. Интроспекции В. Реакции Г. Деятельности		УК-3 УК-6	З, У, В	1
6	К психическим свойствам относятся:	А. Темперамент, характер, способности, направленность Б. Усталость, сосредоточенность, бодрость, мобилизованность В. Ощущение, восприятие, память, мышление, воображение, эмоции, воля		УК-3 УК-6	З, У, В	1

		Г. Знания, умения, навыки				
7	К психическим процессам относятся:	А. Темперамент, характер, способности, направленность Б. Усталость, сосредоточенность, бодрость, мобилизованность В. Ощущение, восприятие, память, мышление, воображение, эмоции, воля Г. Знания, умения, навыки		УК-3 УК-6	З, У, В	1
8	Как выражается групповая сплоченность?	А. В исполнении функций, которые выполняют члены группы Б. Характером групповых коммуникаций В. В стремлении членов группы к сотрудничеству и сохранению группы при решении групповых задач		УК-3 УК-6	З, У, В	1
9	Что изучает психология труда?	А. Социально-психологические факторы, влияющие на человека, социальную среду, психологический микроклимат коллектива Б. Психологические закономерности, психические процессы и свойства личности в их взаимосвязи с предметом и орудиями труда, с физической и социальной средой В. Процессы и средства информационного взаимодействия между человеком и машиной, а также техническими средствами автоматизации.		УК-3 УК-6	З, У, В	1
10	Предметом психологии личности является:	А. Человек Б. Психолог В. Учебное пособие по психологии		УК-3 УК-6	З, У, В	1
11	Характеристика делового общения:	А. Партнёр в деловом общении выступает как личность, значимая для субъекта Б. Общающихся людей отличает хорошее взаимопонимание в вопросах дела В. Основная задача делового общения – продуктивное сотрудничество Г. Все ответы правильные		УК-3 УК-6	З, У, В	1
12	Кто предложил деле-	А. Э. Мэйо;		УК-3	З, У, В	1

	ние малых групп на первичные и вторичные?	Б. Г. Хаймен; В. Ч. Кули.		УК-6		
13	Предмет психологии труда – это…	А. Психологические особенности деятельности человека в трудовых условиях Б. Труд как специфическая активность человека, идентифицирующего себя с определенным профессиональным сообществом; В. Психические закономерности деятельности и личности человека в области правовых отношений.		УК-3 УК-6	З, У, В	1
14	Выберите форму, при которой НЕ осуществляется деловое общение:	А. Переговоры Б. Брифинг Г. Совещания Д. Беседа		УК-3 УК-6	З, У, В	1
15	Как называется направление, которому принадлежит идея о том, что все поступки и действия индивида совершаются ради построения последовательной, непротиворечивой картины мира в его сознании?	А. Психоанализ Б. Бихевиоризм В. Когнитивизм Г. Интеракционизм		УК-3 УК-6	З, У, В	1
16	Направление в психологии, отрицающее сознание и сводящее психику к различным формам поведения называется	А. Психоанализ Б. Гештальт-психология В. Структурализм Г. Бихевиоризм		УК-3 УК-6	З, У, В	1
17	К психическим состояниям относятся:	А. Темперамент, характер, способности, направленность Б. Усталость, сосредоточенность, бодрость, мобилизованность В. Ощущение, восприятие, память, мышление, воображение, эмоции, воля Г. Знания, умения, навыки		УК-3 УК-6	З, У, В	1
18	К психическим образованиям относятся:	А. Темперамент, характер, способности, направленность Б. Усталость, сосредоточенность, бодрость, мобилизованность В. Ощущение, восприятие, память, мышление, воображение, эмоции, воля		УК-3 УК-6	З, У, В	1

		Г. Знания, умения, навыки				
19	Термин личность в психологии определяется как**:**	А. Индивид, имеющий заслуги в определенной сфере деятельности Б. Человек во всех своих проявлениях В. Рассмотрение человека как субъекта социума, носителя индивидуального начала, которое раскрывается в ходе функционирования в общественной жизни		УК-3 УК-6	З, У, В	1
20	Классификация методов исследования личности в психологии:	А. Корреляционные, экспериментальные Б. Профессиональные, экспериментальные В. Универсальные, деятельностные		УК-3 УК-6	З, У, В	1

7. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	_____ - это высшая форма отражательной деятельности, позволяющая понять сущность предметов и явлений		УК-3 УК-6	З, У, В	5
2.	Понятие, обозначающее совокупность устойчивых психологических качеств человека, составляющих его индивидуальность, — это _____		УК-3 УК-6	З, У, В	5
3	Способы, посредством которых изучается предмет науки, называются _____		УК-3 УК-6	З, У, В	5
4	_____ как психологический метод предусматривает прямое или		УК-3 УК-6	З, У, В	5

	косвенное, устное или письменное получение от изучаемого сведений о его деятельности, в которых объективируются свойственные ему психологические явления				
5	Личностное образование, представляющее высший уровень сознания, обеспечивающее саморегуляцию, самопознание, самоотношение, — это _____		УК-3 УК-6	З, У, В	5
6	_____ - это отражение будущего, создание нового образа		УК-3 УК-6	З, У, В	5
7	Учение, созданное З.Фрейдом, имеющее три составляющие: психоаналитический метод; теорию личности; теорию общества, — это _____		УК-3 УК-6	З, У, В	5
8	Направление психологии, изучающее проблемы развития личности, ее активности, самоактуализации и самосовершенствования, свободы выбора и стремления к высшим ценностям, что проявляется в стремлении к справедливости, красоте и истине – это _____ психология		УК-3 УК-6	З, У, В	5
9	Психологическое направление, которое считает, что предмет психологии – это поведение как совокупность реакций организма на стимулы внешней среды, — _____		УК-3 УК-6	З, У, В	5
10	Нормативно одобряемый образец поведения, ожидаемый окружающими от каждого, кто занимает данную социальную позицию (по должности, возрастным и половым характеристикам и т.д.) – это _____		УК-3 УК-6	З, У, В	5
11	Человек как единичное природное существо опре-		УК-3 УК-6	З, У, В	5

	деляется термином _____				
12	Психологическое понятие «личность» характеризует _____ сущность человека		УК-3 УК-6	З, У, В	5
13	Анализ своих действий с точки зрения их соответствия цели и результату — это функция личности, которая называется _____		УК-3 УК-6	З, У, В	5
14	Проблемы обучения и воспитания изучает _____ психология		УК-3 УК-6	З, У, В	5
15	В психологии процесс и результат взаимодействия живых организмов с окружающей средой, формирование в психике высших организмов образов действительности определяется термином _____		УК-3 УК-6	З, У, В	5
16	_____ психология исследует индивида, выделяя в нем познавательные процессы и личность		УК-3 УК-6	З, У, В	5
17	Решающее влияние на формирование характера оказывает _____		УК-3 УК-6	З, У, В	5
18	Представления о будущем желаемом результате является ___ деятельности		УК-3 УК-6	З, У, В	5
19	_____ - это отражение прошлого опыта и запечатление, сохранение и воспроизведение чего-либо		УК-3 УК-6	З, У, В	5
20	Психический процесс, отражающий субъективное оценочное отношение к существующим или возможным ситуациям и объективному миру в психологии определяется термином _____		УК-3 УК-6	З, У, В	5

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Технология хранения и переработки продукции растениеводства
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

1. Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

ОПК - 4: Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;

ОПК - 4.1: Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции

Знать: - химический состав продукции растениеводства и ее пищевую ценность;

- биохимические процессы, происходящих при переработке продукции растениеводства;

- влияние технологических показателей качества продукции растениеводства на возможность и способы ее переработки;

- особенности плодов и овощей, сырья растительного происхождения как объекта переработки;

- требования к качеству плодов и овощей, предназначенных для переработки;

- критерии оценки результатов переработки плодов и овощей, продукции растениеводств

Уметь:

-квалифицированно учитывать факторы, влияющие на качество растительного сырья и продуктов его переработки.

- оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции растительного происхождения;

Владеть:

- навыками контроля качества растительного сырья и продуктов его переработки;

- навыками управления качеством растительного сырья и продуктов его переработки, с учетом особенностей плодов,

- овощей и другого сырья растительного происхождения, как объекта переработки

ОПК - 4.2:Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Знать: - - химический состав продукции растениеводства и ее пищевую ценность;

- требования к качеству и безопасности растительного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями

стандартов;

- особенности плодов и овощей, сырья растительного происхождения как объекта переработки;

- требования к качеству плодов и овощей, предназначенных для переработки;

- технологии переработки растительного сырья в продукцию различного ассортимента;

- классификацию, устройств и принципы работы машин и оборудования для переработки растениеводческого сырья

Уметь:

- оценивать качество продукции растениеводства, результаты ее переработки потехнологическим показателям;

- подбирать оптимальные параметры процессов переработки продукции растениеводства;

- организовывать и проводить процессы переработки продукции растениеводства;

- производить подбор оборудования для переработки плодов и овощей и другой продукции растениеводства;

- оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции растительного происхождения;

- реализовывать технологии переработки растительного сырья

Владеть:

навыками реализации технологий переработки плодов, овощей и другой продукции растениеводства;

- навыками использования средств механизации, различного оборудования при переработке продукции растениеводства

ОПК – 4.3:Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Знать:

- методы оценки качества продукции растениеводства;
- критерии оценки результатов технологической эффективности переработки плодов и овощей и другой продукциирастениеводства

Уметь:

- оценивать качество продукции растениеводства;
- оценивать результаты переработки плодов и овощей и другой продукции растениеводства

Владеть:

-современными методами оценки качества сырья и готовой продукции растительного происхождения;

- навыками управления качеством растительного сырья и продуктов его переработки

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 установлениесоответствия	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции изодного 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 установлениепоследовательности	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».
Заданиекомбинированного типа свыбором одного верногоответа из четырехпредложенных иобоснованием 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	Задание комбинированного типа с вы-	Полное совпадение с верным

с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора	бором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указаны цифры и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	ответом оценивается 1 баллом;если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание открытого типа сразвернутым ответом	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадает 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/ответнеправильный/ 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 зданий 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 из четырех предложенных и обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 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.

1 семестр

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

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов / последовательность ответов	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	Какое значение имеет правильное хранение продукции растениеводства для фермеров?	1. Уменьшение урожайных потерь. 2. Повышение себестоимости продукции. 3. Увеличение прибыли от реализации. 4. Снижение плодородия почвы.		ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
2.	Какой принцип является основным при хранении продукции растениеводства?	1. Вентиляция. 2. Освещение. 3. Регулирование влажности. 4.Возможность обработки химическими веществами.		ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
3.	Почему контроль температуры играет важную роль в хранении продукции растениеводства?	1. Для создания условий прорастания семян. 2. Для предотвращения образования конденсата. 3. Для ускорения процесса ферментации. 4. Для предотвращения плесени.		ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
4.	Какое значение имеет правильная упаковка при хранении продукции растениеводства?	1. Облегчение транспортировки. 2. Увеличение срока хранения. 3. Снижение стоимости продукции.		ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.

		4. Повышение питательной ценности.				
5.	Какой метод хранения используется для сохранения овощей и фруктов без доступа света?	1. Холодильное хранение. 2. Консервирование. 3. Дымкование. 4. Теневое хранение.		ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
6.	Какие факторы могут способствовать уменьшению срока хранения продукции растениеводства?	1. Высокая влажность и температура. 2. Низкая влажность и температура. 3. Отсутствие доступа кислорода. 4. Регулярная вентиляция контейнера		ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
7.	Какой этикетировочный метод является важным при хранении продукции растениеводства?	1. Упаковка в специальные зип-пакеты. 2. Маркировка датой упаковки. 3. Использование цветной пленки. 4. Наложение используемых технологий хранения.		ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
8.	Для чего не рекомендуется хранить картофель и лук вместе?	1, Для предотвращения появления гнили. 2. Для повышения питательной ценности. 3. Для создания оптимальных условий прорастания. 4. Для ускорения процесса ферментации.		ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
9.	Какой фрукт не следует хранить в холодильнике?	1. Яблоки. 2. Бананы. 3. Апельсины. 4. Сливы.				
10.	Какие основные принципы следует соблюдать при хранении зерновых культур?	1. Обязательное наличие света. 2. Высокая температура и влажность. 3. Хорошая вентиляция и сухость. 4. Пополнение воды в контейнерах.				
Тип задания: задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа						
Инструкция:прочитайте текст и выберите правильные ответы						
11.	Какие свойства зерна обеспечивает длительный срок хранения продукции?	1. Форма зерна 2. Влажность зерна 3. Твердость зерна 4. Размер зерна		ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
12.	Как связаны плотность и объем зерна?	1. Прямо пропорционально 2. Обратно пропорционально 3. Не связаны между собой 4. Зависят от формы зерна		ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
13.	Каково значение	1. Чем выше податли-		ПК –	З,У,В	1 мин.

	податливости зерна для его обработки?	вость, тем лучше зерно поддается обработке 2. Чем меньше податливость, тем лучше зерно поддается обработке 3. Податливость не имеет значения для обработки зерна 4. Податливость важна только для определенных видов обработки		2.1-2.3		
14.	Каково значение твердости зерна для его обработки?	1. Чем меньше твердость, тем лучше зерно поддается обработке 2. Твердость важна только для определенных видов обработки 3. Твердость не имеет значения для обработки зерна 4. Чем выше твердость, тем лучше зерно поддается обработке		ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
15.	Каково значение влажности зерна для его хранения?	1. Чем выше влажность, тем дольше можно хранить зерно 2. Чем ниже влажность, тем дольше можно хранить зерно 3. Влажность не влияет на срок хранения зерна 4. Существует оптимальный уровень влажности для каждого вида зерна		ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
16.	Какой процесс может привести к понижению качества зерна при хранении?	1. Брожение зерна 2. Гидролиз белков зерна 3. Окисление жиров зерна 4. Все вышеперечисленные процессы		ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
17.	Какие изменения происходят со временем в зерне?	1. Повышается содержание белков 2. Снижается содержание жиров 3. Увеличивается жесткость 4. Увеличивается влажность		ПК – 2.1-2.3	З,У,В	1 мин.
19.	Какой процесс может привести к появлению горечи в зерне?	1. Светодействие 2. Гидролиз белков зерна 3. Наружный озон 4. Ферментативный процесс				
20.	Какие продукты переработки зерна	1. Мука 2. Хлеб				

	наиболее чувствительны к влажности?	3. Каша 4. Крупа				
21.	Какие изменения происходят в крахмале зерна при его длительном хранении?	1. Крахмал становится более легкоусвояемым 2. Крахмал превращается в сахарозу 3. Крахмал теряет свои полезные свойства 4. Никакие изменения в крахмале не происходят				
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
22.	Выберите правильную последовательностьважных факторов, вызывающих самосогревание зерновых масс:	1. Наличие микроорганизмов, вызывающих брожение и гниение зерна 2. Высокая влажность массы зерна 3. Наличие содержащихся в зерне жиров, углеводов и белков, которые могут распадаться и выделять тепло 4. Низкая температура окружающей среды, не способствующая рассеиванию выделяющегося тепла		ПК – 2.1-2.3	З, В	5 мин.
23.	Выберите правильную последовательность ,операции по переработке зерна	1. Очистка от примесей и посторонних материалов 2. Молотие зерна на муку или комбикорм 3. Рафинирование зерна для получения масел и жиров 4. Калибровка зерна на крупу различной фракции 5. Ферментация зерна для получения специальных продуктов, таких как пиво или виски		ПК – 2.1-2.3	З, В	5 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
24.	**Укажите соответствие:** А. Квашеная капуста Б. Йогурт В. Пиво Г. Соевый соус Д. Хлеб и хлебобулочные изделия	1. Ферментация молочного протеина лактозы при помощи молочнокислых бактерий 2. Ферментация углеводов под действием дрожжей или бактерий 3. Ферментация растительного сырья с помощью молочнокислых бактерий или дрожжей 4. Ферментация соевых бобов для производства соевых соусов и темпе		ПК – 2.1-2.3	З,У,В	5 мин.

		5. Ферментация капусты или других овощей для производства кислой капусты или других закусок				
25.	**Укажите соответствие:** А. Начальный этап приготовления теста, когда муку и воду смешивают и оставляют на некоторое время без брожения. Б. Процесс, при котором дрожжи перерабатывают сахара в тесте, выделяя углекислый газ и спирт. В. Процесс, при котором дрожжевой раствор смешивают с частью муки и водой, оставляют на несколько часов для брожения. Г. Процесс, при котором ингредиенты теста смешиваются и образуют однородную смесь.	1. Автолиз 2. Брожение 3. Замес 4. Опара		ПК – 2.1-2.3	З,У,В	5 мин.
26.	**Укажите соответствие:** А. Зерно хранится в герметичных емкостях без доступа кислорода. Б. Зерно хранится при низких температурах (-10...+5 °С). В. Зерно периодически продувается нагретым или охлажденным воздухом. Г. Зерно хранится при температуре окружающей среды и периодически проветривается. Д. Зерно обрабатывается химическими консерван-	1. Активное вентилирование 2. Воздушно-тепловой 3. Холодный 4. Герметичный 5. Консервирование		ПК – 2.1-2.3	З,У,В	5 мин.

	тами для предотвращения порчи.					

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

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутыйобоснованный ответ						
1.	Какие применяются основные методы хранения продукции растениеводства?	-		ПК – 2.1-2.3	З	5 мин.
2.	Объясните значение и принципы хранения продукции растениеводства.	-		ПК – 2.1-2.3	З	5 мин.
3.	Назовите физические нормы у пшеница и опишите их,	-		ПК – 2.1-2.3	З	5 мин.
4.	Какие физиологические процессы протекают в зерне и продуктах его переработки при хранении?	-		ПК – 2.1-2.3	З	5 мин.

2 семестр

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

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	Чем характеризуется лежкость картофеля и двулетних овощей?	1)способностью продукции этой группы переходить в состояние покоя; 2)способностью дозревать при хранении; 3)созданием		ОПК-4.1, ОПК – 4.2, ОПК – 4.3	З, У, В	1

		специальных условий, препятствующих испарению влаги и дыханию.				
2	Какая продукция имеет наибольший период лежкости?	1)яблоки, груши; 2)томаты, перец; 3)столовая свекла, картофель; 4)косточковые плоды.		ОПК-4.1, ОПК – 4.2, ОПК – 4.3	З, У, В	1
3	Как называется резкий подъем интенсивности дыхания плодов при хранении?	1) анаэробным; 2) синхронным; 3) климактерическим; 4) органическим.		ОПК-4.1, ОПК – 4.2, ОПК – 4.3	З, У, В	1
4	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.		ОПК-4.1, ОПК – 4.2, ОПК – 4.3	З, У, В	1
5	Какой показатель не контролируют в овощехранилищах?	1)запыленность воздуха; 2)температуру воздуха; 3)газовый состав воздуха; 4)относительную влажность воздуха.		ОПК-4.1, ОПК – 4.2, ОПК – 4.3	З, У, В	1
6	Какую продукцию можно перевозить к местам хранения навалом?	1)яблоки; 2)кочанную капусту; 3)огурцы; 4)баклажаны		ОПК-4.1, ОПК – 4.2, ОПК – 4.33	З, У, В	1
7	Что такое калибровка плодоовощной продукции?	1)разделение продукции по качеству; 2) разделение продукции по степени зрелости; 3) разделение продукции по размеру; 4) разделение продукции по цвету.		ОПК-4.1, ОПК – 4.2, ОПК – 4.3	З, У, В	1
8	Укажите наиболее продуктивный способ вентиляции в хранилище при бестарном размещении овощей?:	1) естественная вентиляция; 2) принудительная вентиляция; 3)активное вентилирование; 4) сквозное провет-		ОПК-4.1, ОПК – 4.2, ОПК – 4.33	З, У, В	1

		ривание.				
9	Укажите полевой способ хранения овощной продукции:	1)на сырьевой площадке консервного завода; 2)в загубленных неохлаждаемых хранилищах; 3) в охлаждаемых хранилищах; 4) в буртах и траншеях		ОПК-4.1, ОПК – 4.2, ОПК – 4.3	З, У, В	1
10	Сколько существует режимов хранения плодоовощной продукции?	1)четыре; 2)три; 3)два; 4)один.		ОПК-4.1, ОПК – 4.2, ОПК – 4.3	З, У, В	1
11	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		ОПК-4.1, ОПК – 4.2, ОПК – 4.3	З, У, В	1
12	Какие системы применяют в современных плодо - и овощехранилищах для создания и поддержания оптимальных режимов хранения сочной продукции?	1)активной вентиляции; 2)искусственного охлаждения; 3)воздушного увлажнения; 4)все ответы правильные		ОПК-4.1, ОПК – 4.2, ОПК – 4.3	З, У, В	1
13	Какие помещения входят в состав хранилища для картофеля, овощей и плодов?	1) подсобные; 2) рабочие; 3) вспомогательные; 4)все ответы правильны		ОПК-4.1, ОПК – 4.2, ОПК – 4.3	З, У, В	1
14	Какой севок гарантирует меньшое количество стре-	1)крупный; 2)мелкий; 3)средний.		ОПК-4.1, ОПК – 4.2, ОПК – 4.3	З, У, В	1

	лок?					
15	Оптимальные условия хранения капусты на продовольственные цели?	1).t – от -3 до 0^0 С, ОВВ-90-95%; 2).t – от 0 до -1^0 С, ОВВ-90-95%; 3).t – от 0 до 1^0 С, ОВВ-90-95%.; 4) t – от 1 до 3^0 С, ОВВ-85-90%.;		ОПК-4.1, ОПК – 4.2, ОПК – 4.3	З, У, В	1
16	С какой целью покрывают чеснок парафиновой оболочкой?	1)для сохранения целостности луковиц; 2)для защиты от клещей; 3)для защиты луковицы от испарения воды и усыхания; 4)для защиты от гниения.		ОПК-4.1, ОПК – 4.2, ОПК – 4.3	З, У, В	1
17	Объясните причину возникновения тумаков капусты.	1) подмерзание верхних листьев; 2) промерзание кочанов до верхушечной почки; 3).в результате обогрева теплым воздухом. 4).в результате нарушения условий хранения		ОПК-4.1, ОПК – 4.2, ОПК – 4.3	З, У, В	1
18	Почему важна при хранении капусты вентиляция?|	1).из-за крупности кочанов; 2)из-за слабой механической прочности; 3)из-за большого тепло-влаговыделения; 4) из-за низкого тепло-влаговыделения		ОПК-4.1, ОПК – 4.2, ОПК – 4.3	З, У, В	1
19	Какая относительная влажность воздуха при теплом способе хранения лука?	1) 90- 95 %; 2) 80- 90 %; 3) 75-80 %; 4). 70-75 %.		ОПК-4.1, ОПК – 4.2, ОПК – 4.3	З, У, В	1
20	Кочаны лежких сортов белокочанной капусты выдерживают на корню отрицательные температуры:	1) $-1,5^0$ С; 2) $-3,0^0$С: 3) $-5,0^0$С; 4) $-7,0^0$С		ОПК-4.1, ОПК – 4.2, ОПК – 4.3	З, У, В	1
21	Сколько в сумме	1) три;		ОПК-4.1,	З, У, В	1

	периодов хранения выделяют у столовой свёклы и моркови?	2)один; 3) четыре; 4)два		ОПК – 4.2, ОПК – 4.3		
22	На чем основана лежкость яблок поздних сроков созревания:	1)на наличии хлорофилла в покровных тканях; 2)на продолжительности периода послеуборочного дозревания; 3)на содержании витамина С; 4)на содержании полифенольных соединений.		ОПК-4.1, ОПК – 4.2, ОПК – 4.3	З, У, В	1
23	Как реагирует морковь на высокую концентрацию CO_2?	1)слабо чувствительна; 2)сильно чувствительна; 3)средне чувствительна.		ОПК-4.1, ОПК – 4.2, ОПК – 4.3	З, У, В	1
24	Как предотвратить увядание моркови в типовом хранилище?	1)увеличить относительную влажность воздуха до 93 – 95 %; 2)снизить температуру воздуха до 4 – 5°С; 3).устранить доступ естественного света на 100 %; 4)создать газовую сред у из 3 % CO_2+ 97 % N2		ОПК-4.1, ОПК – 4.2, ОПК – 4.3	З, У, В	1
25	Какая должна быть высота насыпи столовой свеклы в хранилищах с естественной вентиляцией?	1) 1,0-1,5м.; 2) 1.6-2,0м; 3) 2,0-3,0 м; 4) 3,0-5,0 м		ОПК-4.1, ОПК – 4.2, ОПК – 4.3	З, У, В	1
26	Какие корнеплоды относятся к «нежным»?	1)столовая свекла, пастернак; 2)редька, брюква, хрен; 3)морковь, петрушка, сельдерей, репа 4)редис, брюква, пастернак		ОПК-4.1, ОПК – 4.2, ОПК – 4.3	З, У, В	1
27	Какая должна быть высота насыпи моркови в хранилищах с активным вентилированием?	1)3,0-4,0 м; 2)1.5-2,0 м. 3)2,0-2,5 м 4)4-,0-5,0.		ОПК-4.1, ОПК – 4.2, ОПК – 4.3	З, У, В	1
28	При каких услови-	1)t – от 3 до 4^0 С,		ОПК-4.1,	З, У, В	1

	ях должна хранится столовая свекла?	ОВВ-90-95%; 2)t – от 0 до -1^0 С, ОВВ-80-85%; 3)t – от 0 до 1^0 С, ОВВ-90-95%. 4) t – от 1 до 10^0 С, ОВВ-80-85%;		ОПК – 4.2, ОПК – 4.3		
29	Какой прием предупреждает развитие шейковой гнили лука при хранении?	1)охлаждение; 2)обогрев; 3)удаление листьев; 4)охлаждение.		ОПК-4.1, ОПК – 4.2, ОПК – 4.3	З, У, В	1
30	Какие условия поддерживают при теплом способе хранения лука-севка?	1).t – 2-10^0 С, ОВВ-60-70%; 2).t – 18-20^0 С, ОВВ-70-75%; 3).t – 5-6^0 С, ОВВ-70-80%; 4) t – 25^0 С, ОВВ-70-80%.		ОПК-4.1, ОПК – 4.2, ОПК – 4.3	З, У, В	1
31	Какие требования необходимо соблюдать при загрузке камер холодильника яблоками поздних сроков созревания?	1) загрузка яблоками разной степени зрелости; 2) загрузка всего выращенного урожая яблони; 3) загрузка камеры яблоками одного товарного сорта разных помологических сортов; 4) загрузка камеры яблоками одного помологического сорта.		ОПК-4.1, ОПК – 4.2, ОПК – 4.3	З, У, В	1
32	Какая кислота является естественным консервантом солено-квашенной продукции:	1. фосфорная кислота 2. соляная кислота 3. сернистая кислота 4. молочная кислота		ОПК-4.1, ОПК – 4.2, ОПК – 4.3	З, У, В	1
33	Как называется кратковременная обработка плодов кипящей водой или паром?	1. стерилизация 2. пастеризация 3. бланширование 4. сульфитация		ОПК-4.1, ОПК – 4.2, ОПК – 4.3	З, У, В	1
Тип задания: задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильные ответы						
34	Что необходимо применить при хранении корне-	1)мел; 2)песок; 3)торф.		ОПК-4.1, ОПК – 4.2, ОПК – 4.3	З, У, В	1

	плодов для предупреждения грибных заболеваний?	4)дуст				
35	Какие периоды хранения выделяют у корнеплодов	1 лечебный; 2 основной; 3 подготовительный		ОПК-4.1, ОПК – 4.2, ОПК – 4.3	З, У, В	1
36	Какой газ регулируют в хранилище при создании режима хранения?	1 кислород 2 аргон 3 углекислый газ		ОПК-4.1, ОПК – 4.2, ОПК – 4.3	З, У, В	1
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: **прочитайте текст и установите последовательность**						
37	Установи последовательность периодов хранения картофеля А весенний Б основной Вперiод охлаждения Г лечебный	-		ОПК-4.1, ОПК – 4.2, ОПК – 4.3	З, У, В	5
38	Установи последовательность процессов производства овощных натуральных консервов: А этикетирование Б мойка, сортировке и калибровке овощей, удалению несъедобных или малоценных частей (инспектирование), В бланширование, приготовление заливки Г расфасовке подготовленного сырья в тару с добавлением заливки, Д укупорка тары и стерилизации продукта,	-		ОПК-4.1, ОПК – 4.2, ОПК – 4.3	З, У, В	5
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
39	**Укажите соответствие:** А. Пробиотики	1) Содержат живые клетки		ОПК-4.1, ОПК – 4.2,	З, У, В	5

	Б. Пребиотики	нормофлоры кишечника: бифидобактерии, лактобациллы и прочие. 2) Содержат вещества, являющиеся нутрицевтиками (пищей) для нормофлоры кишечника		ОПК – 4.3		
40	**Укажите соответствие:** А. Клубнеплоды Б. томатные В тыквенные	1) томаты 2) картофель 3) кабачки		ОПК-4.1, ОПК – 4.2, ОПК – 4.3	З, У, В	5
41	**Укажите соответствие:** А. семечковые Б косточковые В ягодные	1) абрикосы 2) земляника 3) груша		ОПК-4.1, ОПК – 4.2, ОПК – 4.3	З, У, В	5
42	**Укажите соответствие:** А Овощи с длительным сроком хранения Б Овощи со средним сроком хранения В Овощи с коротким сроком хранения	1) чеснок 2) укроп 3) баклажаны		ОПК-4.1, ОПК – 4.2, ОПК – 4.3	З, У, В	5
Тип задания: задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием						
Инструкция: прочитайте текст, выберите правильный ответ и дополните ответ описанием						
43	Овощи с длительным сроком хранения	А) корнеплоды Б) томаты и баклажаны В) зеленый лук, укроп .		ОПК-4.1, ОПК – 4.2, ОПК – 4.3	З, У, В	10

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

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутыйобоснованный ответ						
44	Бурты представляют собой			ОПК-4.1, ОПК – 4.2, ОПК – 4.3	З, У, В	5 мин.
45						
46	Траншеи это -			ОПК-4.1, ОПК – 4.2, ОПК – 4.3	З, У, В	5 мин.
47	Съёмная зрелость			ОПК-4.1, ОПК – 4.2, ОПК – 4.3	З, У,В	5 мин.
48	Перезревшие плоды это			ОПК-4.1, ОПК – 4.2, ОПК – 4.3	З, У, В	5 мин.
49	Потребительская зрелость -	-		ОПК-4.1, ОПК – 4.2, ОПК – 4.3	З, У, В	5 мин.
50	Как называется самая маленькая по размеру разновидность огурцов, используемых для соления?	-		ОПК-4.1, ОПК – 4.2, ОПК – 4.3	З, У, В	5 мин.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Производство продукции растениеводства
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

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

ОПК-4Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;

ОПК-4.1 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции

*Знать:*современные технологии производства сельскохозяйственной продукции

*Уметь:*разработать и реализовать технологии производства сельскохозяйственной продукции

*Владеть:*навыками по разработке и реализации технологии производства сельскохозяйственной продукции

ОПК-4.2Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции

*Знать:*основные элементы технологий возделывания сельскохозяйственных культур

*Уметь:*использовать справочные материалы для разработки производства сельскохозяйственной продукции

*Владеть:*навыками по использованию справочных материалов при разработке технологии возделывания сельскохозяйственных культур

ОПК-4.3Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

*Знать:*основные элементы технологии производства и хранения сельскохозяйственной продукции

*Уметь:*разрабатывать и внедрять в производство современные технологии производства и хранения сельскохозяйственной продукции

*Владеть:*навыками по выращиванию и хранения сельскохозяйственной продукции

2. *Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации*

Процедура оценивания	***Шкала и критерии оценки, балл (%)***	
Тестирование для проведения текущего контроля представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин); Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин); Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).	Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов. Выполнение обучающимся заданий № 3 оценивается по следующей балльной шкале: 40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-20 баллов Задание 2: 0-40 баллов Задание 3: 0-40 баллов **90 и более (отлично)** – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат. **70 и более (хорошо) –** ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **50 и более (удовлетворительно) –** ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **Менее 50 (неудовлетворительно)** – ответы неправильные или неполные.
Тестирование для проведения промежуточной аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин); Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин); Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).	Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов. Выполнение обучающимся заданий № 3 оценивается по следующей балльной шкале: 40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-20 баллов Задание 2: 0-40 баллов Задание 3: 0-40 баллов **90 и более (отлично)** – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат. **70 и более (хорошо) –** ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **50 и более (удовлетворительно) –** ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика.

		Менее 50 (неудовлетворительно) – ответы неправильные или неполные.

3. Оценочные материалы для проведения текущего контроля закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	К хлебам 2-ой группы относятся	А) пшеница, рис, просо Б) сорго, кукуруза овес+ В) кукуруза, просо, рис Г) ячмень, овес, пшеница		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
2.	Подсед – это	А) непродуктивный стебель с соцветием, но без зерна Б) продуктивный побег В) непродуктивный стебель без соцветия Г) главный стержневой корень		ОПК-4.1,ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
3.	К полбяным пшеницам относятся	А) мягкая, твердая, карталинская Б) карликовая, спельта В) однозернянка, двузернянка Г) пшеница Тимофеева, полба спельта		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
4.	Многорядный ячмень формирует на уступе колосового стержня	А) один плодоносящий колосок Б) два плодоносящих колоска В) три плодонося-		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1

		щих колоска Г) шесть плодоносящих колосков				
5.	Желтое зерно имеет овес следующих разновидностей:	А) мутика Б) ауреа В) аристата Г) инермис		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
6.	Хлеба первой группы относятся к подсемейству	а) Мятликовые – Poaceae б) Мятликовидные- Poacoideae в) Просовидные- Panicoideae г) Бобовые- Fabaceae		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
7.	Ячмень многорядный прорастает …. зародышевыми корешками	А) 3 Б) 4 В) 5-6 Г) 7-8		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
8.	Мягкой пшенице присущи следующие признаки:	А) рыхлый колос, широкая сторона боковая Б) рыхлый колос, ости не длиннее колоса В) широкая сторона лицевая, ости длиннее колоса Г) колос плотный без просветов		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
9.	Разновидностями двурядного ячменя являются	А) параллелум, нутанс, медикум Б) персикум, дефициенс, нудум В) нигрум, горсфордианум, лейоринхум Г) рикотензе, трифуркатум		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
10.	Тритикале – это	А) новый вид растения: гибрид пшеницы и ячменя Б) новая культура: гибрид пшеницы и ржи В) модификационно измененная форма пшеницы		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1

		Г) растение, полученное воздействием на родительские формы дополнительного опыления				
11.	Хлебам второй группы присущи признаки:	а) на зерновке имеются бороздка и хохолок б) в колоске лучше развиты нижние цветки в) требовательны к влаге г) требовательны к теплу		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
12.	Колос состоит из следующих частей:	А) колосовой стержень с уступами, колоски Б) стержень, ветви, семена В) центральная ось, ветви, колоски Г) колоски, зерна		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
13.	Зерно твердой пшеницы характеризуется следующими признаками:	А) зародыш выпуклый, консистенция стекловидная Б) размеры крупные, хохолок отсутствует В) консистенция мучнистая, хохолок ярко выражен Г) зерно гранистое, зародыш вогнутый		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
14.	Всходы ячменя имеют окраску	А) сизовато-зеленую Б) светло-зеленую В) фиолетово-коричневую Г) зеленую		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
15.	Расположите фазы развития зерновых культур по порядку	А) всходы, выход в трубку, бутонизация, полная спелость Б) всходы, кущение, выход в трубку, колошение, цветение, созревание В) всходы, выход в трубку, кущение, цветение, созревание		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1

		Г) прорастание, всходы, выход в трубку, колошение, созревание				
16.	Разновидности проса ФЛЯВУМ присущи признаки	А) метелка сжатая, с антоцианом, зерно красное Б) метелка развесистая, без антоциана, зерно красное В) метелка развесистая, без антоциана, зерно желтое Г) метелка сжатая, без антоциана, зерно желтое		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
17.	Кукуруза – это растение	А) однолетнее однодомное Б) однолетнее двудомное В) многолетнее раздельнополое Г) многолетнее двудомное		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
18.	Подвид рис обыкновенный имеет длину зерновки	А) 4 мм Б) 5-7 мм В) 1 мм Г) 20 мм		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
19.	Гречиха культурная характеризуется признаками	А) листья сердцевидно-треугольные или копьевидные Б) листья округлые В) цветки крупные, ароматные Г) цветки мелкие, желто-зеленые без запаха		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
20.	У фасоли тип листьев	А) парноперистый Б) непарноперистый В) тройчатый Г) пальчатый		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
21.	Зубовидная кукуруза характеризуется	А) мелким зерном без мучнистого эндосперма Б) крупным или средним зерном с		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1

		морщинистой поверхностью В) крупным зерном с выемкой Г) крупным зерном с мучнистым эндоспермом				
22.	Сахарное сорго имеет зерно	А) светлое, легко обрушиваемое Б) темное, трудно обрушиваемое В) светлое, трудно обрушиваемое Г) темное, легко обрушиваемое		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
23.	Микропиле в семенах зернобобовых культур- это	А) место проникновения пыльцевой трубки при оплодотворении Б) семенной рубчик В) рубчиковый след Г) сосудисто-волокнистый пучок		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
24.	Свеклу высевают	А) соплодиями и плодиками Б) двураздельными семянками В) истинными семенами		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
25.	Лист картофеля	А) парноперистый Б) непарноперисторассеченный В) тройчатый Г) пальчатый		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
26.	К однолетним травам относятся:	А) донник белый, клевер красный Б) Вика яровая, сераделла В) вика озимая, донник желтый Г) эспарцет песчаный, лядвенец рогатый		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
27.	Масличный подсолнечник содержит …% жи-	А) 20-35 Б) 42-56 В) 38-43		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1

	ра	Г) 88-92				
28.	Лен-долгунец имеет высоту растений	А) 80-100 см Б) 70- 125 см и более В) 50-70 см Г) 30-50 см		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
29.	К эфиромасличным относятся растения	А) подсолнечник, кориандр Б) перилла, лялле-манция В) анис, тмин Г) сафлор, кунжут		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
30.	Количество крахмала в клубнях карто-феля определя-ют	А) спиртометром Б) ареометром В) через плотность Г) йодной пробой		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
31.	Наибольшее ко-личество пита-тельных веществ и витаминов на-ходится в клубне картофеля	А) в эпидермисе Б) в камбии В) в сердцевине Г) в коре		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
32.	Соломка льна в тресту при по-мощи гриба Cladosporiumher barum преобра-зуется	А) при аэробном способе переработки Б) при анаэробном способе переработки В) при паренцовом способе переработки Г) при термическом обеззараживании		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	
33.	Семена брюквы и турнепса мож-но отличить друг от друга	А) по цвету Б) по вкусу В) по запаху Г) по спиртовой вы-тяжке		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
34.	Топинамбур ис-пользуется	А) как кормовая культура Б) как зерновая культура В) как техническая культура Г) как диетическая культура		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
35.	Видами конопли являются:	А) матерка и по-сконь		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2

		Б) конопля обыкновенная В) конопля индийская Г) конопля сорная				
36.	К группе корнеплодов относятся:	А) картофель Б) топинамбур В) брюква Г) турнепс		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
37.	Сортами брюквы являются:	А) Полусахарная белая Б) Победитель В) Шантенэ 2461 Г) Куузику		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
38.	Клубень картофеля образуется	А) на мочковатой корневой системе Б) на стержневом корне В) на подземных стеблях Г) на эпикотиле		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
39.	Технологическими свойствами льняной соломки являются:	А) выход волокна Б) линейная плотность В) толщина стебля Г) техническая часть стебля (длина)		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
40.	В клубнях картофеля содержится крахмала	А) 12-22% Б) 5-7 % В) 50-60% Г) более 60%		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
41.	Для определения чистоты семян выделяют	А) одну навеску 100 г из средней пробы Б) две навески по 50 г из средней пробы В) четыре навески по 100 семян Г) две навески по 100 семян		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
42.	Поштучная норма высева семян пшеницы, посеянной по клеверу, составляет:	А) 5 млн/га Б) 4 млн/га В) 6 млн/га Г) 1 млн/га		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	

43.	Мелкие и щуплые семена подсолнечника выделяют на решетах с отверстиями:	А) 2,5 х 20 мм Б) 1,7 х 20 мм В) 1,5 х 20 мм Г) 0,5 мм		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
44.	Контрольная единица для семян сои составляет:	А) 200 ц Б) 100 ц В) 250 ц Г) 600 ц		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
45.	Из семян средней пробы, хранящихся в мешочке, определяют	А) всхожесть и влажность Б) энергию прорастания и массу 1000 зерен В) влажность и заселенность клещами Г) чистоту и всхожесть		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
46.	Из семян средней пробы, хранящихся в бутылке, определяют	А) всхожесть и влажность Б) энергию прорастания и массу 1000 зерен В) влажность и заселенность клещами Г) чистоту и всхожесть		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
47.	Сколько мешков необходимо выделить для отбора проб от партии семян, хранящейся в 5 мешках	А) 5 Б) 3 В) 2 Г) 1		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
48.	Определение всхожести семян пшеницы осуществляют при следующих условиях, соответствующих ГОСТу	А) температура 30^0, на ФБ, на свету Б) температура 18^0, между бумагой, на свету В) температура 20^0, на ФБ, в темноте Г) температура 20^0, между бумагой, в		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1

		темноте				
49.	Часть пробы, оставшуюся после анализа, хранят в РСХЦ	А) 2 месяца после завершения анализа на всхожесть Б) 4 месяца после завершения анализа на всхожесть В) 2 месяца после окончания сева культуры в районе Г) семена должны быть обезличены по окончанию анализа		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
50.	К нормально проросшим семенам зерновых культур относятся	А) семена с 2 корешками не менее длины семени и ростком не менее половины длины семени Б) семена с 1 корешком не менее половины длины семени В) семена с 2 ростками не менее половины длины семени Г) семена с 2 корешками не менее половины длины семени		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2

4. Оценочные материалы для проведения текущего контроля открытого типа

	Содержание вопроса	Верный ответ	Варианты ответов	Код компетенции (индикатора)	Код планируемыхрезультатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1	Под технологией растениеводства понимают			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	3

2	Технология возделывания сельскохозяйственных культур включает в себя			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
3	Экстенсивные технологии в растениеводстве ориентированы			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
4	Нормальные технологии растениеводства рассчитаны			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
5	Интенсивные технологии в растениеводстве предполагают			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
6	Высокоинтенсивные технологии в растениеводстве —это технологии, которые			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
7	Закон возврата по Ю. Либиху предполагает, что			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
8	Факторами жизни растений являются			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
9	Основными элементами структуры урожая зерновых культур являются			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
10	Фосфорные и калийные удобрения применяют			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
11	Азотные удобрения вносят			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
12	Интегрированная защита растений — это			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
13	Пестициды — это			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З

14	Инсектициды и акарициды используются для уничтожения			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
15	Родентициды используются для уничтожения			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
15	Фунгициды используются для уничтожения			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
16	Гербициды используются для уничтожения			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
17	Граминициды используются для уничтожения			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
18	Основой интегрированной защиты растений является			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
19	Экономический подход к защите растений требует, чтобы			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
20	Семеноведение — наука о семенах, изучающая			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
21	Предметом исследования семеноведения является			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
22	Методы исследования в семеноведении -			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
23	К основным физико-механическим свойствам семян относятся			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
24	Послеуборочное дозревание — это			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
25	Долговечность семян – это			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З

26	Сортом называется			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
27	Гибридом называют			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
28	Сортовая чистота — это			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
29	Репродукция — это			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
30	Посевные качества семян — это			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
31	Согласно нормативным требованиям ГОСТ Р 52325_2005 на сортовые и посевные качества семян их относят к следующим категориям:			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
32	Сроки посева разных культур зависят от			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
33	Дефолиация — это			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
34	Десикация — .это			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
35	Сеникация— это			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
36	Протравливание семян перед посевом позволяет			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3		
37	Дражирование семян представляет собой			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3		
38	Агротехнический прием —			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3		
39	Ассимиляционная поверхность —			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3		

40	Биологическаяурожайность —			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3		
41	Вегетационный период			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3		
42	Вымерзаниерастенийпредставляетсобой			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3		
43	Вымоканиерастений —.			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3		
44	Глубина посева (глубина заделки семян при посеве) —			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3		
45	Инокуляция семян —			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3		
46	Кустистостьобщая —			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3		
47	Кустистостьпродуктивная —			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3		
48	Посевнаягодностьсемян —			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3		
49	Потенциальнаяурожайность			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3		
50	Структураурожая —			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3		
51	Суммаактивныхтемператур —			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3		
52	Фазыразвития —			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3		
53	Хозяйственная (фактическая) урожайность —			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3		

5. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный	Код компетенции (индикато-	Код плани-	Время

			ответ	ра)	руе-мыхре-зуль-татов обуче-ния по дисци-плине	вы-пол-не-ния (мин.)
1.	Минимальная температура почвы для прорастания семян озимой пшеницы составляет	А) 1-2^{0}С Б) 15-20^{0}С В) 8-10^{0}С Г) 12-15^{0}С		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
2.	Лучшим предшественником озимой пшеницы в системе севооборота в зоне недостаточного увлажнения является	А) чистый черный пар Б) ячмень В) яровая пшеница Г) соя		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
3.	Как называется подготовка семян к посеву, заключающаяся в их обработке ядохимикатами для обеззараживания от возбудителей болезней?	А) подкормка Б) опрыскивание В) протравливание Г) скарификация		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
4.	Когда необходимо посеять озимую пшеницу, если в районе ее возделывания устойчивые заморозки устанавливаются к 01 ноября?	А) 01-10 августа Б) 10-20 августа В) 01-10 сентября Г) 20-30 сентября		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
5.	Глубина заделки семян озимой пшеницы при посеве составляет:	А) 1-2 см Б) 3-5 см В) 6-8 см Г) 10-12 см		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1

6.	Сколько дней осеннего развития необходимо озимой пшенице для хорошей перезимовки?	А) 30 - 40 дней Б) 50 – 55 дней В) 10-12 дней Г) 60-70 дней		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
7.	К какому ботаническому семейству относятся зернобобовые культуры?	А.Зерновые Б.Мятликовые В.Бобовые Г.Зернобобовые		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
8.	При какой температуре почвы прорастают семена гороха?	А. +1-2 град Б. +10-12 град В. +15-20 град Г. +20-25 град		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
9.	Какие удобрения не рекомендуется вносить под горох?	А. Навоз Б. Азотные В. Фосфорные Г. Калийные		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
10.	Как нейтрализуют кислые почвы, предназначенные для посева гороха?	А. Вносят дефекат или известь Б. Вносят аммиачную селитру В. Вносят фосфоритную муку Г. Вносят навоз или торф		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
11	Выберите приемы основной (осенней) обработки почвы	А. Лущение Б. Вспашка В. Боронование Г. Культивация		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
12	Выберите приемы предпосевной обработки почвы	А. Лущение Б. Вспашка В. Боронование Г. Культивация		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
13	Выберите норму высева гороха посевного для условий Курской области	А. 1-1,5 млн/га Б. 3-4 млн/га В. 4-5 млн/га Г. 0,5-0,7 млн/га		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1

14	В семенах сои содержится	А. До 52% белка Б. До 30% белка В. Более 50% белка Г. 2-5% белка		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
15	Главный белок сои называется	А. Глицинин Б. Альбумин В. Глютеин Г. Глобулин		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
16	Какой из побочных продуктов сои содержит больше жира?	А. Жмых Б. Шрот		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
17	По отношению к теплу соя – это культура	А. Теплолюбивая Б. Холодостойкая В. Морозоустойчивая Г Не требовательна к теплу		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
18	Выберите препараты - инокулянты семян сои	А. Хайкоут- Супер соя Б. Хайстик Соя В. Ризобофит Г. Максим Д. Фундазол		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
19	Оптимальная глубина заделки семян сои составляет	А. 3-4 см Б. 5-7 см В. 10-12 см Г. 15-18 см		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
20	Выберите препараты, которыми проводят десикацию посевов сои	А. Скарлет Б. Бенефис В. Децис Г. Торнадо Д. Суховей Е. Баста		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
21	Выберите продукты, которые можно изготовить из зерна кукурузы	А. Крупа Б. Мука В. Крахмал Г. Сахар		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
22	Выберите из предложенной урожайности ту, которая свойственна кукурузе	А. 5 – 10 ц/га Б. 50-100 ц/га В. 150-200 ц/га Г. 500-800 ц/га		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1

	на зерно					
23	Выберите из предложенной урожайности ту, которая свойственна кукурузе на силос	А. 5 – 10 ц/га Б. 50-100 ц/га В. 150-200 ц/га Г. 500-800 ц/га		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
24	Примерная доза внесения минеральных удобрений под кукурузу по д.в. составляет	А. $N_{60}P_{60}K_{60}$ Б. $N_{30}P_{30}K_{30}$ В. $N_{120}P_{120}K_{120}$ Г. $N_{10}P_{10}K_{10}$		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
25	Какое удобрение вносят в рядки при посеве кукурузы?	А. Гранулированный суперфосфат Б. Аммиачная вода В. КАС Г. Калийная соль		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
26				ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
27	На какую глубину проводят вспашку почвы под кукурузу?	А. 25-27 см Б. 20-22 см В. 30-40 см Г. 40-50 см		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
28	С какой народной приметой совпадает посев кукурузы в ЦЧР?	А. Цветение вишни и тёрна Б. Цветение яблони В. Массовое появление личинок колорадского жука Г. Массовый лёт пчёл		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
29	С какими междурядьями высевают кукурузу на зерно	А. 7,5 см Б. 15 см В. 30 см Г. 45 см Д. 70 см		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
30	С какими междурядьями высевают кукурузу на силос	А. 7,5 см Б. 15 см В. 30 см Г. 45 см Д. 70 см		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
31	Выберите почвенные гербициды сплошного действия, которые применяют для борьбы с	А. Тотал Б. Торнадо В. 2,4 –Д(А) Г. Маис		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2

	многолетними сорняками в системе основной обработки почвы под зябь					
32	В какой фазе спелости начинают уборку кукурузы на силос?	А. Молочная Б. Восковая В. Твердая Г. Полная		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
33	Какое вещество образуется в золе после сжигания гречишной соломы?	А. K_2O Б. P_2O_5 В. H_3PO_4 Г. H_2O		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
34	Назовите минимальную температуру почвы для прорастания семян гречихи	А. $+7\text{-}8^0$ Б. $+1\text{-}2^0$ В. $+15\text{-}20^0$ Г. $+20\text{-}25^0$		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
35	При каких заморозках повреждаются всходы гречихи?	А. -1^0 Б. -5^0 В. -10^0 Г. Заморозки не повреждают всходы гречихи		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
36	Лучшими предшественниками гречихи являются	А. Сахарная свекла Б. Просо В. Гречиха Г. Зерновые озимые		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
37	Выберите способы и нормы посева семян гречихи	А. Рядовой с нормой высева 5 млн/га Б. Широкорядный с нормой высева 2,5 млн/га В. Узкорядный с нормой высева 7 млн/га Г. Пунктирный с нормой высева 50 тыс/га		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
38	В клубнях картофеля содержание крахмала составляет	А. 12-22% Б. 25-35% В. 50-60% Г. 80% и более		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
39	Выберите из	А. Пищевые цели		ОПК-4.1, ОПК-	У, З, В	1

	списка позиции, характеризующие использование картофеля	Б. Кормовые цели В. Сырье для производства спирта Г. Сырье для производства крахмала		4.2, ОПК-4.3		
40	Страна, в которой получают самые высокие урожаи картофеля –	А. США Б. Перу В. Нидерланды Г. Россия		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
41	Наиболее высокую потребность в кислороде корневая система картофеля испытывает в период	А. Цветения Б. Бутонизации В. Ветвления стебля Г. Клубнеобразования		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
42	Выберите лучшие предшественники картофеля	А. Подсолнечник Б. Сорго В. Озимые Г. Однолетние бобовые		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
43	Картофель – это культура	А. Азотолюбивая Б. Фосфоролюбивая В. Калиелюбивая Г. Магниелюбивая		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
44	Голландская технология возделывания картофеля предполагает проведение	А. Культивации Б. Прикатывания В. Нарезки гребней Г. Боронования		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
45	Какая фракция семенного картофеля биологически и экономически наиболее целесообразна?	А. 30-50 г Б. 50-80 г В. 80-100 г Г. Более 100 г		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
46	Выберите весовую норму посадки клубней на 1 га	А. 1 т Б. 1 ц В. 3 т Г. 3 ц		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
47	Основная болезнь вегетирующего карто-	А. Фитофтороз Б. Альтернариоз В. Корневая гниль		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1

	феля –	Г. Септориоз				
48	В какой области РФ получают самые высокие урожаи карто-феля	А. Брянская Б. Курская В. Московская Г. Тульская		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
49	Какие препараты используются для химического удаления ботвы перед уборкой	А, Максим Б. Биоплант Флора В. Харвейд Г. Реглон		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
50	Доля свеклович-ного сахара в мировом произ-водстве состав-ляет	А. 22% Б. 50% В. 60% Г. 80%		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
51	В корнеплодах сахарной свеклы содержится….% сахарозы	А. 16-20 Б. 20-25 В. 30-35 Г. 50-55		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
52	Ботву сахарной свеклы можно использовать как	А. Корм для с.-х. животных Б. Органическое удобрение В. Минеральное удобрение Г. Продукт питания		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
53	Вегетация са-харной свеклы первого года жизни составля-ет	А. 130-180 дней Б. 90-100 дней В. 50-60 дней Г. 200 дней и более		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
54	Площадь под сахарной свёк-лой в севооборо-те не должна превышать	А. 10% Б. 25 % В. 50% Г. 80%		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
55	Лучшими пред-шественниками сахарной свеклы являются	А. Озимые зерновые Б. Подсолнечник В. Кормовая свекла Г. Суданская трава		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
56	Выберите мик-роэлементы, не-обходимые для активного разви-	А. Бор Б. Медь В. Молибден Г. Селен		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2

	тия вики посевной					
57	Выберите протравитель для подготовки семян вики к посеву	А. Хлорофос Б. Карбофос В. БИ-58 Г. Фундазол		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
58	Ризоторфин – это препарат для обработки семян, в состав которого входят	А. Штаммы вирусов Б. Антибиотики В. Витамины Г. Специфические расы клубеньковых бактерий		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
59	Ризоторфин хранят при температуре, не превышающей	А. 15 град Б. 20 град В. 30 град Г. 40 град		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
60	Уборку вики на сено и сенаж проводят в фазе	А. Начало цветения Б. Полное цветение – образование нижних бобов В. Созревание семян с бобах		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
61	Прямое комбайнирование во время уборки вики яровой на семена проводят при созревании	А. 20-30% бобов Б. 50-60% бобов В. 80-90% бобов Г. 100% бобов		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
62	Выберите неудачные предшественники льна в севообороте	А. Озимые хлеба Б. Горох В. Подсолнечник Г. Клещевина		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
63	Инкрустация семян льна - это	А. внесение удобрений Б. протравливание совместно с пленкообразующим составом В. проращивание семян Г. нацарапывание семян		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
64	Гербициды на посевах льна	А. ёлочки Б. всходов		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1

	лучше всего применять в фазе	В. ветвления Г. созревания				
65	Выберите препараты для борьбы с вредителями льна (льняной блошкой, льняным трипсом, льняной плодорожкой, луговым мотыльком и совкой)	А. Альто Б. Конфидор В. Децис эксперт Г. Трихофит		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	2
66	Для подсушивания семян льна используют десикацию препаратом	А. Торнадо Б. Децис эксперт В. Альто Г. Трихофит		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
67	Перечислите по порядку фазы налива зерна	А. Водянистая, предмолочная, молочная, тестообразная Б. Молочная, тестообразная, водянистая, предмолочная В. Тестообразная, предмолочная, молочная		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
68	Влажность зерна твердой спелости составляет	А. 21-24% Б. 25-35% В. 36-40% Г. Менее 20%		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
69	Какой показатель имеет более высокое значение?	А. Лабораторная всхожесть Б. Полевая всхожесть		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1
70	Для увеличения коэффициента размножения семян дефицитных сортов зерновых культур используют	А. Узкорядные посевы Б. Рядовые посевы В. Разбросные посевы Г. Широкорядные посевы		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	1

6. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации открытого типа

	Содержание вопроса	Верный ответ	Варианты ответов	Код компетенции (индикатора)	Код планируемыхрезультатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1	Под технологией растениеводства понимают			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	3
2	Технология возделывания сельскохозяйственных культур включает в себя			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	3
3	Экстенсивные технологии в растениеводстве ориентированы			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	3
4	Нормальные технологии растениеводства рассчитаны			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	3
5	Интенсивные технологии в растениеводстве предполагают			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	3
6	Высокоинтенсивные технологии в растениеводстве —это технологии, которые			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	3
7	Закон возврата по Ю. Либиху предполагает, что			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	3
8	Факторами жиз-			ОПК-4.1, ОПК-	У, З, В	3

	ни растений являются			4.2, ОПК-4.3		
9	Основными элементами структуры урожая зерновых культур являются			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
10	Фосфорные и калийные удобрения применяют			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
11	Азотные удобрения вносят			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
12	Интегрированная защита растений — это			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
13	Пестициды — это			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
14	Инсектициды и акарициды используются для уничтожения			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
15	Родентициды используются для уничтожения			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
15	Фунгициды используются для уничтожения			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
16	Гербициды используются для уничтожения			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
17	Граминициды используются для уничтожения			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
18	Основой интегрированной защиты растений является			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
19	Экономический подход к защите растений требует, чтобы			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
20	Семеноведение — наука о семе-			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З

	нах, изучающая					
21	Предметом исследования семеноведения является			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
22	Методы исследования в семеноведении -			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
23	К основным физико-механическим свойствам семян относятся			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
24	Послеуборочное дозревание — это			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
25	Долговечность семян – это			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
26	Сортом называется			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
27	Гибридом называют			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
28	Сортовая чистота — это			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
29	Репродукция — это			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
30	Посевные качества семян — это			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
31	Согласно нормативным требованиям ГОСТ Р 52325_2005 на сортовые и посевные качества семян их относят к следующим категориям:			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
32	Сроки посева разных культур зависят от			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
33	Дефолиация —			ОПК-4.1, ОПК-	У, З, В	З

	это			4.2, ОПК-4.3		
34	Десикация — .это			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
35	Сеникация— это			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
36	Протравливание семян перед посевом позволяет			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
37	Дражирование семян представляет собой			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
38	Агротехнический прием —			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
39	Ассимиляционная поверхность —			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
40	Биологическаяурожайность —			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
41	Вегетационный период			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
42	Вымерзаниерастенийпредставляетсобой			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
43	Вымоканиерастений —.			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
44	Глубина посева (глубина заделки семян при посеве) —			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
45	Инокуляция семян —			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
46	Кустистостьобщая —			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
47	Кустистостьпродуктивная —			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
48	Посевнаягодностьсемян —			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
49	Потенциальнаяурожайность			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
50	Структураурожа			ОПК-4.1, ОПК-	У, З, В	З

	я —			4.2, ОПК-4.3		
51	Суммаактивных температур —			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
52	Фазыразвития —			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З
53	Хозяйственная (фактическая) урожайность —			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	У, З, В	З

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Противодействие коррупции
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

УК-10: Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

УК-10.1: Использует действующие правовые нормы обеспечивающие борьбу с коррупцией, экстремизмом и терроризмом в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции экстремизма и терроризма и формирования нетерпимого отношения к ним

Знать: законодательство в сфере противодействия коррупции
Уметь: анализировать российское законодательство в сфере противодействия коррупции
Владеть: способностью применять действующие нормативные правовые нормы в борьбе с коррупцией

УК-10.2: Планирует, организовывает и проводит мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращения коррупции экстремизма и терроризма в социуме

Знать: нормативные правовые акты, регулирующие вопросы борьбы с коррупцией
Уметь: планировать, организовывать и проводить мероприятия различного характера в различных сферах жизнедеятельности по противодействию коррупции
Владеть: навыками организатора мероприятий по вопросам предотвращения коррупции

УК-10.3: Взаимодействует в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции, экстремизму и терроризму

Знать: знает базовые этические ценности, демонстрируя нетерпимое отношение к коррупционному поведению
Уметь: давать оценку коррупционному поведению и применять на практике антикоррупционное законодательство
Владеть: способностью взаимодействия с различными органами власти по вопросам противодействия коррупции

1. Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущей и промежуточной аттестации

Процедура оценивания	***Шкала и критерии оценки, балл (%)***	
Тестирование для проведения текущей аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин); Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин);	Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов. Выполнение обучающимся заданий № 3 оценивается по следующей балльной шкале: 40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-20 баллов Задание 2: 0-40 баллов Задание 3: 0-40 баллов **90 и более (отлично)** – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат. **70 и более (хорошо) –** ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки,

Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).	50% правильных ответов	использована профессиональная лексика. **50 и более (удовлетворительно) –** ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **Менее 50 (неудовлетворительно**) – ответы неправильные или неполные.
Тестирование для проведения промежуточной аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин); Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин); Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).	Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов. Выполнение обучающимся заданий № 3 оценивается по следующей балльной шкале: 40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-20 баллов Задание 2: 0-40 баллов Задание 3: 0-40 баллов **90 и более (отлично)** – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат. **70 и более (хорошо) –** ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **50 и более (удовлетворительно) –** ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **Менее 50 (неудовлетворительно**) – ответы неправильные или неполные.

4. Оценочные материалы для проведения текущего контроля закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Что такое коррупция?	а) Необходимое условие для существования российского общества б) Удобный формат решения вопросов в) Окисление железа под действием кислорода воздуха, влаги и		УК-10.1	У	1

		углекислого газа, сопровождающееся образованием на поверхности металла слоя ржавчины, состоящей главным образом из водной окиси железа г) Злоупотребление служебным положением, дача взятки, получение взятки, злоупотребление полномочиями, коммерческий подкуп либо иное незаконное использование физическим лицом своего должностного положения вопреки законным интересам общества и государства в целях получения выгоды в виде денег, ценностей, иного имущества или услуг имущественного характера, иных имущественных прав для себя или для третьих лиц либо незаконное предоставление такой выгоды указанному лицу другими физическими лицами				
2.	В сфере противодействия коррупции утрата доверия подразумевает:	а) утрату доверия государственного гражданского служащего по отношению к представителю нанимателя б) утрату доверия представителя нанимателя по отношению к государственному гражданскому служащему в) утрату доверия комиссии по соблюдению требований к		УК-10.1	З	1

		служебному поведению и урегулированию интересов по отношению к руководителю государственного органа г) утрату доверия комиссии по соблюдению требований к служебному поведению и урегулированию интересов по отношению к государственному гражданскому служащему				
3.	Когда был утвержден Национальный план противодействия коррупции?	а) В 2009 году б) В 2010 году в) В 2011 году г) В 2012 году		УК-10.1	В	1
4.	Кому поручено в соответствии с Национальным планом противодействия коррупции организовать в централизованном порядке переподготовку и повышение квалификации федеральных государственных служащих, в должностные обязанности которых входит участие в противодействии коррупции?	а) Правительству Российской Федерации, президиуму Совета при Президенте Российской Федерации по противодействию коррупции б) Правительству Российской Федерации в) Министерству образования и науки Российской Федерации		УК-10.2	У	1
5.	Какая сумма денег признается крупным размером взятки (а также стоимость ценных бумаг, иного имущества или выгод имущественного характера):	а) до 25 тысяч рублей б) от 25 до 150 тысяч рублей в) от 150 тысяч рублей до 1 миллион рублей г) превышающие 1 миллион рублей		УК-10.2	З	1
6.	Когда происходит непринятие гражданским служащим,	а) несоблюдением требований к служебному поведению, влекущим		УК-10.2	В	1

	который является стороной конфликта интересов, мер по предотвращению или урегулированию конфликта интересов, то это является:	наложение дисциплинарного взыскания б) правонарушением, влекущим увольнение гражданского служащего с гражданской службы+ в) несоблюдением обязанностей, установленных в целях противодействия коррупции, влекущим наложение дисциплинарного взыскания.				
7.	Какие из данных правонарушений являются коррупционными:	а) злоупотребление служебным положением б) дача взятки, получение взятки, посредничество во взяточничестве в) злоупотребление полномочиями г) коммерческий подкуп д) все выше указанные.		УК-10.3	У	1
8.	Есть ли такое право у представителя нанимателя — снять с гражданского служащего взыскание за коррупционное правонарушение до истечения одного года со дня применения дисциплинарного взыскания?	а) да, при условии добросовестного и эффективного исполнения гражданским служащим своих должностных обязанностей б) да, по ходатайству непосредственного руководителя государственного гражданского служащего в) законом такое право представителя нанимателя не предусмотрено.		УК-10.3	З	1
9.	Какое из данных утверждений является правильным?	а) Противодействие коррупции в РФ осуществляют федеральные органы государственной власти, органы государственной		УК-10.3	В	1

		власти субъектов Российской Федерации, органы местного самоуправления, институты гражданского общества, организации и физические лица б) Противодействие коррупции в РФ осуществляют федеральные органы государственной власти, органы государственной власти субъектов Российской Федерации, органы местного самоуправления, институты гражданского общества, организации и физические лица в пределах своих полномочий в) Противодействие коррупции в РФ осуществляют аудиторские организации, в пределах полномочий, предоставленных им внутренними регламентами аудиторских объединений				
10.	Кто утвердил Национальный план противодействия коррупции?	а) Федеральным законом б) Указом Президента РФ в) Постановлением Правительства РФ		УК-10.1	В	1
11.	Кто должен знать о возникшем конфликте интересов или о возможности его возникновения, кроме госслужащего?	а) представитель наниматель б) лицо, ответственное за работу по профилактике коррупционных и иных правонарушений в государственном органе в) правоохранительн		УК-10.1	З	1

		ые органы г) комиссию по соблюдению требований к служебному поведению и урегулированию конфликта интересов д) своего непосредственного начальника.				
12.	Какая форма предусмотрена для уведомления госслужащим о возникшем конфликте интересов или о возможности его возникновения?	а) в письменной форме б) в устной форме в) не имеет значения.		УК-10.1	У	1
13.	Выберите, какими законодательными и и нормативными актами регулируется порядок противодействия коррупции в РФ в отношении государственных служащих:	а) только нормами ФЗ №273 «О противодействии коррупции»; б) только нормами ФЗ №273 «О противодействии коррупции» и ФЗ №79 «О государственной гражданской службе» в) всеми перечисленными нормами: ФЗ №273 «О противодействии коррупции» и ФЗ №79 «О государственной гражданской службе», актами субъектов РФ.		УК-10.2	В	1
14.	Определите ситуации, при которых госслужащий имеет право участвовать в управлении некоммерческой организации:	а) при избрании единоличным исполнительным органом; б) в качестве представителя учредителя, коим выступает субъект Российской Федерации, имеющий долю в уставном капитале в) при вхождении в коллегиальный орган управлении.		УК-10.2	З	1
15.	Отметьте, в какой ситуации госслужащий может принять	а) если стоимость подарка не превышает 3 тысяч рублей;		УК-10.2	У	1

	подарок в ходе выполнения своих должностных обязанностей:	б) если подарок выражается в оказании услуг, оплате транспортных расходов, к примеру; в) если подарок вручен на официальном мероприятии.				
16.	Есть ли у госслужащего право принимать почетные звания от иностранных государств или международный организаций:	а) Да, имеет право; б) Нет, не имеет права; в) Имеет право только с разрешения представителя нанимателя		УК-10.3	В	1
17.	Есть ли у госслужащего право заниматься оплачиваемой деятельности, помимо государственной службы:	а) Нет, не имеет; б) Да, имеет право; в) Да, имеет право с разрешения представителя нанимателя.		УК-10.1	З	1
18.	Есть ли у госслужащего право открыть счет на члена семьи в банке за пределами Российской Федерации:	а) Нет, не может ни при каких обстоятельствах; б) Да может, но тайно; в) Да, может, если жена проживает за границей, а служащий представляет интересы государства.		УК-10.1	У	1
19.	Определите, возможно ли такая ситуация, что родственники жены госслужащего работают с зятем в одном учреждении, относящимся к государственному органу:	а) Нет, не могут ни при каких обстоятельствах; б) Да, могут, так как они родственники по свойству и не являются близкими; в) Да, могут, если не являются подчиненными либо же подконтрольными друг другу;		УК-10.2	У	1
20.	Есть ли у госслужащего право публично высказываться, в том числе в СМИ и давать оценки либо высказывать свои суждения:	а) Да, имеет право; б) Нет, не имеет права; в) Да, имеет право, если это входит в его должностные обязанности.		УК-10.2	В	1

21.	Есть ли у госслужащего право быть совместителем в ином учреждении?	а) Нет, не имеет права; б) Да, имеет право; в) Имеет право только с разрешения представителя нанимателя.		УК-10.2	З	1
22.	Конфликт интересов для государственного служащего это:	а) конфликтная ситуация с коллегой по работе; б) личная заинтересованность при разрешении вопроса, входящего в круг должностных обязанностей; в) соподчиненность с родственниками.		УК-10.1	У	1
23.	В каком случае возможна утрата доверия государственного лица за совершенные коррупционные действия?	а) за получение взятки в крупных размерах; б) наличие личной заинтересованности; в) во всех случаях предусмотренных ФЗ №273 без учета размера причиненного ущерба.		УК-10.1	В	1
24.	Должен ли госслужащий представлять отчет о своих расходах:	а) Да, обязан; б) Нет, не обязан; в) Обязан, но только если замещает должности, согласно утвержденному нормами закона перечнем.		УК-10.1	З	1
25.	Выберите пример коррупционных действий:	а) преподавательскую деятельность за вознаграждение в качестве совместителя; б) получение любого подарка; в) использование служебного положения для получения выгоды в отношении родственников.		УК-10.1	З	1
26.	Что обязана рассмотреть комиссия по соблюдения требований к служебному	а) все обращения, содержащие сведения о совершении коррупционных действий		УК-10.2	В	1

	поведению госслужащего?	государственным служащим предоставленных в любой форме даже анонимные; б) все обращения, содержащие сведения о допущенных правонарушениях, включая уголовные и административные, совершенные государственными служащими; в) обращения, содержащие сведения о совершении коррупционных действий государственным служащим.				
27.	Каким голосованием принимается решение комиссии по соблюдению требований к служебному поведению?	а) тайным голосованием; б) открытым голосованием; в) смешанным голосованием.		УК-10.2	У	1
28.	Входит ли в обязанности госслужащего личное присутствие на заседании комиссии по соблюдению требований к служебному поведению:	а) Обязан; б) Не обязан в) Может отказаться, при определенных обстоятельствах		УК-10.3	В	1
29.	Что из перечисленного относится к запретам, предусмотренным нормами ФЗ №79?	а) совместная работа близких родственников; б) публичные высказывания; в) участие в управлении некоммерческой организацией.		УК-10.3	З	1
30.	О чем обязан уведомить государственный служащий представителя нанимателя?	а) обо всех случаях совершенных коррупционных действий; б) только о склонении к коррупционным действиям лично государственного служащего;		УК-10.3	В	1

		в) о коррупционных действиях, сведения о которых были получены в ходе исполнения должностных обязанностей.				

5. Оценочные материалы для проведения текущего контроля открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Какие действия можно назвать «коррупцией»?	-		УК-10.1	У	5
2.	что такое «противодействие коррупции»?	-		УК-10.1	З	5
3.	что такое «конфликт интересов» и «личная заинтересованность»?			УК-10.1	В	5
4.	что может выступать предметом взятки?			УК-10.3	У	5
5.	какие действия можно считать вымогательством взятки?			УК-10.2	У	5
6.	в каких случаях взяткодатель может быть освобождён от уголовной ответственности?			УК-10.2	З	5
7.	какими правами и обязанностями располагает государственный гражданский служащий в сфере управления конфликтом интересов на государственной гражданской службе?			УК-10.2	В	5
8.	в случае если у служащего возникает личная заинтересованность, которая			УК-10.3	З	5

	приводит или может привести к конфликту интересов, какие меры он должен предпринять?					
9.	какие ограничения налагаются на гражданина, замещавшего должность государственной (муниципальной) службы, при заключении им трудового или гражданско-правового договора?			УК-10.3	В	5
10.	какой вид сделок в соответствии с действующим законодательством учитываются при определении обязанности служащего представлять сведения о расходах?			УК-10.1	У	5
11.	Что входит в понятие «противодействие коррупции»?			УК-10.2	З	5
12.	Что составляет правовую основу противодействия коррупции?			УК-10.2	В	5
13.	Назовите основные принципы противодействия коррупции?			УК-10.1	З	5
14.	Назовите основные меры по профилактике коррупции?			УК-10.3	У	5
15.	Какие сведения ежегодно обязан предоставлять государственный служащий, и в какой срок?			УК-10.3	У	5
16.	Что такое «конфликт интересов»?			УК-10.1	В	5
17.	Что понимается под понятием «личная заинтересованность»?			УК-10.1	З	5
18.	Какие меры обязан принять			УК-10.2	З	5

	государственный служащий при возникшем конфликте интересов или при возможности его возникновения?					
19.	Обязан ли государственный служащий уведомлять о выполнении им иной оплачиваемой деятельности? Если обязан, то кого?			УК-10.2	В	5
20.	Что обязан сделать государственный служащий в целях предотвращения конфликта интересов в случае, если он владеет ценными бумагами, акциями (долями участия, паями в уставных (складочных) капиталах организаций)?			УК-10.3	У	5
21.	Что обязан делать гражданин, замещавший должности государственной службы в течение двух лет после увольнения с государственной службы при заключении трудовых договоров?			УК-10.2	В	5
22.	Обязан ли государственный служащий уведомлять представителя нанимателя (работодателя), органы прокуратуры или другие государственные органы обо всех случаях обращения к нему каких-либо лиц в целях склонения его к совершению коррупционных правонарушений?			УК-10.1	З	5
23.	что такое			УК-10.2	В	5

	"противодействие коррупции"?					
24.	какие действия можно считать вымогательством взятки?			УК-10.1	У	5
25.	возвращаются ли взяткодателю денежные средства и иные ценности, ставшие предметом взятки?			УК-10.1	З	5
26.	кто и как занимается урегулированием конфликта интересов на государственной гражданской службе?			УК-10.3	В	5
27.	какими правами и обязанностями располагает государственный гражданский служащий в сфере управления конфликтом интересов на государственной гражданской службе?			УК-10.2	У	5
28.	вправе ли государственный (муниципальный) служащий выполнять иную оплачиваемую работу?			УК-10.3	У	5
29.	Каким образом рассматриваются обращения граждан, содержащие информацию о фактах совершения коррупционных правонарушений, если такие обращения поступают?			УК-10.2	З	5
30.	Предусмотрена ли ответственность за ложное сообщение о факте коррупции должностного лица?			УК-10.2	В	5

6. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации закрытого типа

№	Содержание	Варианты	Верны	Код	Код	Время

п/п	вопроса	ответов	й ответ	компетенции (индикатора)	планируемых результатов обучения по дисциплине	выполнения (мин.)
1.	В сфере противодействия коррупции утрата доверия подразумевает:	а) утрату доверия государственного гражданского служащего по отношению к представителю нанимателя б) утрату доверия представителя нанимателя по отношению к государственному гражданскому служащему в) утрату доверия комиссии по соблюдению требований к служебному поведению и урегулированию интересов по отношению к руководителю государственного органа г) утрату доверия комиссии по соблюдению требований к служебному поведению и урегулированию интересов по отношению к государственному гражданскому служащему		УК-10.1	З	1
2.	Что такое коррупция?	а) Необходимое условие для существования российского общества б) Удобный формат решения вопросов в) Окисление железа под действием кислорода воздуха, влаги и углекислого газа, сопровождающееся образованием на поверхности металла слоя ржавчины, состоящей главным		УК-10.1	У	1

		образом из водной окиси железа г) Злоупотребление служебным положением, дача взятки, получение взятки, злоупотребление полномочиями, коммерческий подкуп либо иное незаконное использование физическим лицом своего должностного положения вопреки законным интересам общества и государства в целях получения выгоды в виде денег, ценностей, иного имущества или услуг имущественного характера, иных имущественных прав для себя или для третьих лиц либо незаконное предоставление такой выгоды указанному лицу другими физическими лицами				
3.	Кому поручено в соответствии с Национальным планом противодействия коррупции организовать в централизованном порядке переподготовку и повышение квалификации федеральных государственных служащих, в должностные обязанности которых входит участие в противодействии коррупции?	а) Правительству Российской Федерации, президиуму Совета при Президенте Российской Федерации по противодействию коррупции б) Правительству Российской Федерации в) Министерству образования и науки Российской Федерации		УК-10.2	У	1
4.	Когда был утвержден Национальный план	а) В 2009 году б) В 2010 году в) В 2011 году г) В 2012 году		УК-10.1	В	1

	противодействия коррупции?					
5.	Какая сумма денег признается крупным размером взятки (а также стоимость ценных бумаг, иного имущества или выгод имущественного характера):	а) до 25 тысяч рублей б) от 25 до 150 тысяч рублей в) от 150 тысяч рублей до 1 миллион рублей г) превышающие 1 миллион рублей		УК-10.2	З	1
6.	Когда происходит непринятие гражданским служащим, который является стороной конфликта интересов, мер по предотвращению или урегулированию конфликта интересов, то это является:	а) несоблюдением требований к служебному поведению, влекущим наложение дисциплинарного взыскания б) правонарушением, влекущим увольнение гражданского служащего с гражданской службы+ в) несоблюдением обязанностей, установленных в целях противодействия коррупции, влекущим наложение дисциплинарного взыскания.		УК-10.2	В	1
7.	Есть ли такое право у представителя нанимателя — снять с гражданского служащего взыскание за коррупционное правонарушение до истечения одного года со дня применения дисциплинарного взыскания?	а) да, при условии добросовестного и эффективного исполнения гражданским служащим своих должностных обязанностей б) да, по ходатайству непосредственного руководителя государственного гражданского служащего в) законом такое право представителя нанимателя не предусмотрено.		УК-10.3	З	1
8.	Какие из данных правонарушений являются коррупционными	а) злоупотребление служебным положением б) дача взятки,		УК-10.3	У	1

	:	получение взятки, посредничество во взяточничестве в) злоупотребление полномочиями г) коммерческий подкуп д) все выше указанные.				
9.	Какое из данных утверждений является правильным?	а) Противодействие коррупции в РФ осуществляют федеральные органы государственной власти, органы государственной власти субъектов Российской Федерации, органы местного самоуправления, институты гражданского общества, организации и физические лица б) Противодействие коррупции в РФ осуществляют федеральные органы государственной власти, органы государственной власти субъектов Российской Федерации, органы местного самоуправления, институты гражданского общества, организации и физические лица в пределах своих полномочий в) Противодействие коррупции в РФ осуществляют аудиторские организации, в пределах полномочий, предоставленных им внутренними регламентами аудиторских объединений		УК-10.3	В	1
10.	Кто должен знать	а) представитель		УК-10.1	З	1

	о возникшем конфликте интересов или о возможности его возникновения, кроме госслужащего?	наниматель б) лицо, ответственное за работу по профилактике коррупционных и иных правонарушений в государственном органе в) правоохранительные органы г) комиссию по соблюдению требований к служебному поведению и урегулированию конфликта интересов д) своего непосредственного начальника.				
11.	Кто утвердил Национальный план противодействия коррупции?	а) Федеральным законом б) Указом Президента РФ в) Постановлением Правительства РФ		УК-10.1	В	1
12.	Какая форма предусмотрена для уведомления госслужащим о возникшем конфликте интересов или о возможности его возникновения?	а) в письменной форме б) в устной форме в) не имеет значения.		УК-10.1	У	1
13.	Выберите, какими законодательными и нормативными актами регулируется порядок противодействия коррупции в РФ в отношении государственных служащих:	а) только нормами ФЗ №273 «О противодействии коррупции»; б) только нормами ФЗ №273 «О противодействии коррупции» и ФЗ №79 «О государственной гражданской службе» в) всеми перечисленными нормами: ФЗ №273 «О противодействии коррупции» и ФЗ №79 «О государственной гражданской службе», актами субъектов РФ.		УК-10.2	В	1
14.	Отметьте, в	а) если стоимость		УК-10.2	У	1

	какой ситуации госслужащий может принять подарок в ходе выполнения своих должностных обязанностей:	подарка не превышает 3 тысяч рублей; б) если подарок выражается в оказании услуг, оплате транспортных расходов, к примеру; в) если подарок вручен на официальном мероприятии.				
15.	Определите ситуации, при которых госслужащий имеет право участвовать в управлении некоммерческой организации:	а) при избрании единоличным исполнительным органом; б) в качестве представителя учредителя, коим выступает субъект Российской Федерации, имеющий долю в уставном капитале в) при вхождении в коллегиальный орган управлении.		УК-10.2	З	1
16.	Есть ли у госслужащего право принимать почетные звания от иностранных государств или международный организаций:	а) Да, имеет право; б) Нет, не имеет права; в) Имеет право только с разрешения представителя нанимателя		УК-10.3	В	1
17.	Есть ли у госслужащего право заниматься оплачиваемой деятельности, помимо государственной службы:	а) Нет, не имеет; б) Да, имеет право; в) Да, имеет право с разрешения представителя нанимателя.		УК-10.1	З	1
18.	Определите, возможно ли такая ситуация, что родственники жены госслужащего работают с зятем в одном учреждении, относящимся к государственному органу:	а) Нет, не могут ни при каких обстоятельствах; б) Да, могут, так как они родственники по свойству и не являются близкими; в) Да, могут, если не являются подчиненными либо же подконтрольными друг другу;		УК-10.2	У	1
19.	Есть ли у госслужащего право открыть	а) Нет, не может ни при каких обстоятельствах;		УК-10.1	У	1

	счет на члена семьи в банке за пределами Российской Федерации:	б) Да может, но тайно; в) Да, может, если жена проживает за границей, а служащий представляет интересы государства.				
20.	Есть ли у госслужащего право публично высказываться, в том числе в СМИ и давать оценки либо высказывать свои суждения:	а) Да, имеет право; б) Нет, не имеет права; в) Да, имеет право, если это входит в его должностные обязанности.		УК-10.2	В	1
21.	Есть ли у госслужащего право быть совместителем в ином учреждении?	а) Нет, не имеет права; б) Да, имеет право; в) Имеет право только с разрешения представителя нанимателя.		УК-10.2	З	1
22.	Конфликт интересов для государственного служащего это:	а) конфликтная ситуация с коллегой по работе; б) личная заинтересованность при разрешении вопроса, входящего в круг должностных обязанностей; в) соподчиненность с родственниками.		УК-10.1	У	1
23.	Должен ли госслужащий представлять отчет о своих расходах:	а) Да, обязан; б) Нет, не обязан; в) Обязан, но только если замещает должности, согласно утвержденному нормами закона перечнем.		УК-10.1	З	1
24.	В каком случае возможна утрата доверия государственного лица за совершенные коррупционные действия?	а) за получение взятки в крупных размерах; б) наличие личной заинтересованности; в) во всех случаях предусмотренных ФЗ №273 без учета размера причиненного ущерба.		УК-10.1	В	1
25.	Выберите пример	а) преподавательскую		УК-10.1	З	1

	коррупционных действий:	деятельность за вознаграждение в качестве совместителя; б) получение любого подарка; в) использование служебного положения для получения выгоды в отношении родственников.				
26.	Что обязана рассмотреть комиссия по соблюдения требований к служебному поведению госслужащего?	а) все обращения, содержащие сведения о совершении коррупционных действий государственным служащим предоставленных в любой форме даже анонимные; б) все обращения, содержащие сведения о допущенных правонарушениях, включая уголовные и административные, совершенные государственными служащими; в) обращения, содержащие сведения о совершении коррупционных действий государственным служащим.		УК-10.2	В	1
27.	Каким голосованием принимается решение комиссии по соблюдению требований к служебному поведению?	а) тайным голосованием; б) открытым голосованием; в) смешанным голосованием.		УК-10.2	У	1
28.	Входит ли в обязанности госслужащего личное присутствие на заседании комиссии по соблюдению требований к служебному поведению:	а) Обязан; б) Не обязан в) Может отказаться, при определенных обстоятельствах		УК-10.3	В	1
29.	О чем обязан	а) обо всех случаях		УК-10.3	В	1

	уведомить государственный служащий представителя нанимателя?	совершенных коррупционных действий; б) только о склонении к коррупционным действиям лично государственного служащего; в) о коррупционных действиях, сведения о которых были получены в ходе исполнения должностных обязанностей.				
30.	Что из перечисленного относится к запретам, предусмотренным нормами ФЗ №79?	а) совместная работа близких родственников; б) публичные высказывания; в) участие в управлении некоммерческой организацией.		УК-10.3	З	1

7. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	что такое «противодействие коррупции»?	-		УК-10.1	З	5
2.	Какие действия можно назвать «коррупцией»?	-		УК-10.1	У	5
3.	что такое «конфликт интересов» и «личная заинтересованность»?			УК-10.1	В	5
4.	какие действия можно считать вымогательством взятки?			УК-10.2	У	5
5.	что может выступать предметом взятки?			УК-10.3	У	5
6.	в каких случаях взяткодатель может быть освобождён от			УК-10.2	З	5

	уголовной ответственности?					
7.	какими правами и обязанностями располагает государственный гражданский служащий в сфере управления конфликтом интересов на государственной гражданской службе?			УК-10.2	В	5
8.	какие ограничения налагаются на гражданина, замещавшего должность государственной (муниципальной) службы, при заключении им трудового или гражданско-правового договора?			УК-10.3	В	5
9.	в случае если у служащего возникает личная заинтересованность, которая приводит или может привести к конфликту интересов, какие меры он должен предпринять?			УК-10.3	З	5
10.	какой вид сделок в соответствии с действующим законодательством учитываются при определении обязанности служащего представлять сведения о расходах?			УК-10.1	У	5
11.	Что входит в понятие «противодействие коррупции»?			УК-10.2	З	5
12.	Что составляет правовую основу противодействия коррупции?			УК-10.2	В	5
13.	Назовите основные принципы противодействия коррупции?			УК-10.1	З	5
14.	Назовите основные			УК-10.3	У	5

	меры по профилактике коррупции?					
15.	Какие сведения ежегодно обязан предоставлять государственный служащий, и в какой срок?			УК-10.3	У	5
16.	Что понимается под понятием «личная заинтересованность»?			УК-10.1	З	5
17.	Что такое «конфликт интересов»?			УК-10.1	В	5
18.	Какие меры обязан принять государственный служащий при возникшем конфликте интересов или при возможности его возникновения?			УК-10.2	З	5
19.	Что обязан сделать государственный служащий в целях предотвращения конфликта интересов в случае, если он владеет ценными бумагами, акциями (долями участия, паями в уставных (складочных) капиталах организаций)?			УК-10.3	У	5
20.	Обязан ли государственный служащий уведомлять о выполнении им иной оплачиваемой деятельности? Если обязан, то кого?			УК-10.2	В	5
21.	Что обязан делать гражданин, замещавший должности государственной службы в течение двух лет после увольнения с государственной службы при заключении трудовых договоров?			УК-10.2	В	5

22.	что такое "противодействие коррупции"?			УК-10.2	В	5
23.	Обязан ли государственный служащий уведомлять представителя нанимателя (работодателя), органы прокуратуры или другие государственные органы обо всех случаях обращения к нему каких-либо лиц в целях склонения его к совершению коррупционных правонарушений?			УК-10.1	З	5
24.	какие действия можно считать вымогательством взятки?			УК-10.1	У	5
25.	возвращаются ли взяткодателю денежные средства и иные ценности, ставшие предметом взятки?			УК-10.1	З	5
26.	кто и как занимается урегулированием конфликта интересов на государственной гражданской службе?			УК-10.3	В	5
27.	какими правами и обязанностями располагает государственный гражданский служащий в сфере управления конфликтом интересов на государственной гражданской службе?			УК-10.2	У	5
28.	вправе ли государственный (муниципальный) служащий выполнять иную оплачиваемую работу?			УК-10.3	У	5
29.	Предусмотрена ли ответственность за ложное сообщение			УК-10.2	В	5

	о факте коррупции должностного лица?					
30.	Каким образом рассматриваются обращения граждан, содержащие информацию о фактах совершения коррупционных правонарушений, если такие обращения поступают?			УК-10.2	З	5

8. Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

9. Вопросы на установление последовательности.

10. Вопросы на установление соответствия.

11. Иные оценочные материалы

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Иностранный язык в профессиональной деятельности
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

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

УК-4.1 - Выбирает приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами
Знать: вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.
Уметь: выбирать и использовать приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.
Владеть: вербальными и невербальными средствами взаимодействия с партнерами

УК-4.2 - Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном и иностранном (ых) языках
Знать: устные и письменные формы обмена деловой информацией на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).
Уметь: выбирать и использовать устные и письменные формы деловой информации на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
Владеть: навыками осуществления деловой информации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

УК-4.3 - Использует современные информационно – коммуникативные средства
Знать: современные информационно – коммуникативные средства.
Уметь: использовать современные информационно – коммуникативные средства.
Владеть: навыками использования современными информационно – коммуникативными средствами.

2. *Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации*

Процедура оценивания	***Шкала и критерии оценки, балл (%)***	
Тестирование для проведения текущего контроля представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин); Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин); Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).	Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов. Выполнение обучающимся заданий № 3 оценивается по следующей балльной шкале: 40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-20 баллов Задание 2: 0-40 баллов Задание 3: 0-40 баллов **90 и более (отлично)** – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат. **70 и более (хорошо) –** ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **50 и более (удовлетворительно) –** ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **Менее 50 (неудовлетворительно**) – ответы неправильные или неполные.

Тестирование для проведения промежуточной аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин); Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин); Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).	Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов. Выполнение обучающимся заданий № 3 оценивается по следующей балльной шкале: 40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-20 баллов Задание 2: 0-40 баллов Задание 3: 0-40 баллов **90 и более (отлично)** – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат. **70 и более (хорошо) –** ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **50 и более (удовлетворительно) –** ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **Менее 50 (неудовлетворительно)** – ответы неправильные или неполные.

Английский язык

3.Оценочные материалы для проведения текущего контроля закрытого типа

3 семестр

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1	He _____ the bank, when the thieves _____ his money.	a) left/took b) was leaving/were taking c) was leaving/took d) leave/take		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
2	“What _____ for a living?” “I’m a designer.”	a) do you do b) are you doing c) you do d) does you do		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
3	If my mum _____ me, I’ll do it on my own.	a) helps b) doesn’t help c) won’t help d) will help		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1

4	The news _____ very depressing.	a) were b) was c) been d) has been		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
5	Mike wanted his friend _____ with him.	a) go b) to go c) going d) goes		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
6	The film was _____.	a) boredom b) bored c) boring d) borred		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
7	“Where _____?” “In Moscow.”	a) were you born b) was you born c) you were born d) do you born		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
8	Sonya _____to travel a lot but she does now.	a) didn’t b) used c) didn’t use d) doesn’t use		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
9	I haven’t decided yet where to go for my holiday. I ….. go to Greece.	a) can b) may c) should d) would		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
10	I just ... my report when you phoned me.	a) have made b) has made c) will have made d) had made		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
11	He ... already. Please, come in two hours.	a) has gone b) had gone c) will have gone d) have gone		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
12	Before you get up, we ... the house.	a) will clean b) had cleaned c) have cleaned d) will have cleaned		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
13	By 6 yesterday Daria ... supper.	a) have cooked b) cooked c) had cooked		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1

		d) has cooked				
14	.. you ever to London?	a) will have been b) have been c) had been d) has been		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
15	Tomorrow by 3 I ... my article.	a) will write b) have written c) had written d) will have written		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
16	Where is Nick? He ..… be in his office.	a) should b) would c) might d) ought to		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
17	Take an umbrella. It ..… rain later.	a) might b) should c) would d) can		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
18	Are you going to read the report? No, I ..… . I already know what it says.	a) mustn't b) shouldn't c) needn't d) can't		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
19	We haven't got much time. We ….. hurry.	a) must b) needn't c) can d) should		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
20	The boys often ... computer games.	a) play b) will play c) plays d) are playing		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1

4.Оценочные материалы для проведения текущего контроля открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1	I ..…. my breakfast at the moment.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
2	Thomas …… his homework yet.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2

3	What …….. now?			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
4	He usually ……. to bed at 10 p.m.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
5	He … already … his homework.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
6	The town … founded in 1368.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
7	I … never … to England.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
8	I am worried ….. the exam.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
9	She is good ….. singing.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
10	What is ….. TV tonight.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
11	….. he work for Toyota? Yes, he …..			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
12	. ….. you learn English on Saturdays? No, I …..			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
13	….. she go to the supermarket on Monday? No, she …..			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
14	….. they from Italy?			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
15	What ….. your telephone number?			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
16	“How … is the vase?” “Fifteen pounds.”			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
17	… there a good art gallery?			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
18	It closes … half past six … the evening.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
19	If you want more adventure, you can go to … Alps.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
20	Marie Curie … her studies in Poland but in 1891 she left for			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2

	France.					

5. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1	The day is … today than usual.	a) hoter b) more hot c) hotter d) more hotter		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
2	The apartments look … I've ever seen.	a) the more comfortable b) the most comfortable c) the comfortablest d) comfortabler		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
3	Ken is … friend of mine.	a) he goodest b) better c) the best d) best		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
4	s is ..... story in this book. I liked it best of all.	a) more interesting b) the most interesting c) not so interesting d) most interestin		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
5	Eight o'clock is not a very convenient time for me. Ten o'clock is	a) more convenient b) less convenient c) the most conveniest d) convenient		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
6	My elder brother is three years ..... than I.	a) older b) elder c) the oldest d) more old		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1

7	Philip is so quiet and obedient. He is ..... child I have ever met.	a) well-behaved b) the best-behaved c) better-behaved d) good-behaved		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
8	I don't know much but he knows ..... than I do.	a) less b) even little c) even less d) more		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
9	The more you know ..... you forget. So why study?	a) more b) the most c) the more d) more		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
10	Tim is not at all talkative; he always keeps his thoughts to himself. He is ..... guy I've ever met.	a) the most reserved b) more reserved c) reserved d) less reserved		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
11	I like skiing ..... as skating.	a) more b) as much c) as more d) most		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
12	Jim is not very tall. His brother Alec is	a) as tall b) taller c) the tallest d) more tall		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
13	Susan is better-looking than Ada; however, Liz is ..... one.	a) the best-looking b) better-looking c) good-looking d) more gooder-looking		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
14	Peter, you are ..... than I thought you to be.	a) even lazier b) as lazy as c) more lazier d) the laziest		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
15	We (spend) next	a) spent		УК-4.1	У, З, В	1

	weekend at home.	b) are spending c) spend d) were spending		УК-4.2 УК-4.3		
16	I (meet) Liz tonight. She (come) from Cork.	a) will meet, comes b) am meeting, coming c) am meeting, 's coming d) is meeting, 's coming		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
17	He (go) to speak to his parents.	a) went b) is going c) goes d) was going		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
18	At the moment we (fly) over the desert.	a) 've flying b) flied c) are flying d) flies		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
19	They (live) in a rented house these days.	a) were living b) are living c) live d) lived		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
20	I _____ in the car now.	a) am waiting b) wait c) is waiting d) are waiting		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
21	The castle ___ on a hill outside the town.	e) stands f) standing g) stand h) is standing		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
22	Water ___ at 100° Celsius.	e) is boiling f) boils g) boil h) boiling		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
23	At the moment we _____ over the desert.	e) have flying f) flied g) are flying h) fly		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1

24	The water ___. Turn it off, please.	e) is boiling f) boils g) boil h) boiling		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
25	You've been reading all day. You ….. be tired.	e) can f) could g) must h) should		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
26	..… you like a cup of coffee?	e) will f) could g) would h) should		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
27	Jim gave me a letter to post. I ….. remember to post it.	e) can f) may g) must h) needn't		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
28	You ….. have left your purse in the shop.	e) should f) ought to g) shall h) could		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
29	I haven't decided yet where to go for my holiday. I ….. go to Greece.	e) can f) may g) should h) would		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
30	I ….. rather stay at home than go out.	e) could f) would g) must h) shall		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
31	She ….. help you tomorrow.	e) could f) will be able to g) will can h) is able to		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
32	Jack ..… go to hospital yesterday.	e) must f) should g) had to h) has to		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
33	It was the principle of the telling. People ….. to keep their words.	e) should f) have g) ought h) are able		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
34	You look tired. You ….. go to bed.	e) must f) would g) should h) could		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
35	..… I have one of these cakes?	e) could f) must g) have to		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1

		h) may				
36	Where is Nick? He ..… be in his office.	e) should f) would g) might h) ought to		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
37	Take an umbrella. It ..… rain later.	e) might f) should g) would h) can		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
38	Are you going to read the report? No, I ..… . I already know what it says.	e) mustn't f) shouldn't g) needn't h) can't		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
39	We haven't got much time. We ….. hurry.	e) must f) needn't g) can h) should		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
40	The boys often ... computer games.	e) play f) will play g) plays h) are playing		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
41	Mammoths ... big animals, bigger than elephants.	a) was b) were c) are d) had		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
42	The girls visited the Tower, but they ... Westminster Abbey.	a) don't visit b) does't c) didn't d) won't		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
43	We watched the news, but we ... the weather report.	a) watched b) watch c) didn't watch d) were not watching		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
44	They say that the shopping mall ... on June 1st.	a) open b) opens c) will open d) will opens		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
45	When our students …they will work at this veterinary clinic.	a) graduated from b) will graduate from		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1

		c) graduate from d) will graduate				
46	5⁄6%	a) Five fifths per cent b) Fifth sixth per cent c) Five sixths per cent		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
47	Your third essay is better than	a) the second b) second c) two		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
48	Tom is proud … his progress in Maths.	a) of b) in c) at		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
49	You should listen … your parents' advise	a) ------ b) for c) to		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
50	This monument is famous … its long history	a) of b) for c) about		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1

6. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1	Who (want) to take part in our concert?			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
2	Linda has lost her passport again. It is the second time this (to happen).			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
3	If I (hear) any news, I (phone) you.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
4	When my son (wait) for my call, somebody knocked at the door.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
5	We were late. The meeting (start) an hour before.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2

6	We can go out now. It (not/rain) any more.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
7	The bank told me last week there was no money in my account. I(spend) it all.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
8	This isn't my first visit to London. ……..here before.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
9	I ... my book on the desk a few minutes ago.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
10	The news ... so shocking.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
11	. ... the dinner by the time Peter came?			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
12	You ... work hard at your French if you want to pass the exam.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
13	Do you like ... milk with your tea?			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
14	The equipment _____ in the shop is rather sophisticated.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
15	The child _____ alone in the large room began screaming.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
16	The story _____ by the old captain made the young girl cry.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
17	We've got a great variety of products, which are in great demand. Here are some samples _____ to our distributors last month.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
18	Mr. Brown would like his son ... a surgeon			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
19	She believes Mark ... a good guy.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
20	Rainy weather makes me ... bad.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2

7. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации на установление последовательности

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1	Andrea had a _____ in her hair yesterday	a) Nice yellow bow b) Yellow nice bow c) Bow nice yellow		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3
2	2. She lost a _____ .	a) small white cat b) cat small white c) white small cat		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3
3	I bought _____ oranges.	a) great some big b) big great some c) some great big		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3
4	We met _____ people at the conference	a) very smart two b) two very smart c) very two smart		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3
5	The clown was wearing a _____ hat.	a) big green-yellow b) big green and yellow c) yellow and green big		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3
6	The cookies that you _____ .	a) smell delicious baked b) baked smell delicious c) delicious smell baked		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3
7	Is it _____ ?	a)cold getting		УК-4.1 УК-4.2	У, З, В	3

		outside b) getting cold outside c) getting outside cold		УК-4.3		
8	The course you are _____ .	a) taking sounds interesting b) sounds interesting taking c) interesting sounds taking		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3
9	My uncle wore a _____ to the wedding.	a) silk blue tie b) tie blue silk c) blue silk tie		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3
10	Have you met that _____ next door?	a) cute boy new b) cute new boy c) new boy cute		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	3

8. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации на установление соответствия

Match the English phrases in column a with their Russian equivalents in column b.

a	**b**
1.entrance to the University	a. сдавать зачеты
2.general engineering subjects	b. учебные навыки
3.independent work	c. представлять на рассмотрение
4.graduation project	d. производственная практика
5.to submit	e. общетехнические предметы
6.study skills	f. делать заметки, кратко записывать
7.to take tests	g. дипломный проект
8.work placement	h. семестр
9.term	i. поступление в университет

10.to scribble down brief notes	j. диплом инженера
11.engineering degree	k. самостоятельная работа

12. As a rule, the course of study lasts for five years.	l. You have the choice of learning English, German, or French.
13. Many farms of the Russian Federation employ Kursk SAU graduates.	m. Most courses at universities are five years in length.
14. There are various forms of teaching: lectures, seminars, etc.	n. The final year is devoted to working on the graduation project.
15.Students of technical universities have more laboratory classes than students of Economics.	o. Major farm enterprises of the Russian Federation regularly recruit our graduates.
16. Now students use not only pens and pencils to make notes from lectures but have modern digital devices.	p. Teaching is carried out in various forms: lectures, seminars, group work, independent work, etc.
17. Students study general engineering subjects as well as special disciplines.	q. Our University maintains close contacts with many agricultural enterprises of the country.
18. At our higher school, students can choose English, German or French as a foreign language.	r. A wide variety of general engineering subjects as well as majors are studied.
19. If you want to visit a foreign country or communicate with foreigners, you can attend the course in foreign language professional communication.	s. Some people use digital voice recorders to record the lecture and make their notes later.
20. Senior students focus on writing their diploma paper.	t. The engineering students have usually more lectures and laboratory lessons.
21. Kursk State Agrarian University has strong links with major farm enterprises of the Russian Federation.	u. Studying at university is very different from going to school or attending college.
22.There is a great difference between going to school and attending university.	v. Developing your study skills is an integral part of your life as a university student.
23. A student must not only attend lectures and practical hours but also develop his/her own study skills.	w. The language course gives Kursk SAU students a chance to get a good job and to travel around the world.

Ответы: 1-I, 2-e, 3-d, 4-g, 5-c, 6-b, 7-a, 8-k, 9-h, 10-f, 11-j, 12-m, 13-o, 14-p, 15-t, 16-s, 17-r, 18-l, 19-w, 20-n, 21-q, 22-u, 23-v

Немецкий язык

3. Оценочные материалы для проведения текущего контроля закрытого типа (3 семестр)

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Das Geschäft ist geschlossen. Wann … es endlich …?	a) wird … öffnen b) wurde … geöffnet c) wird … geöffnet?		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
2.	Hier … nicht laut ….	a) wurden … gesprochen b) werden … sprechen c) wird … gesprochen		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
3.	Die Konferenz … Anfang Dezember …	a) wurde … durchgeführt b) wurde … durchführen c) wird … durchführen		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
4.	Dieser Patient … dringend … … .	a) muss … untersucht werden b) müsst … untersucht werden c) muss … untersucht worden		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
5.	Hast du gehört? Der bekannte deutsche Schriftsteller Günter Grass … 1999 mit dem	a) ist … ausgezei		УК-4.1 УК-4.2	У, З, В	1

	Nobelpreis … … .	chnet worden b) ist … ausgezei chnet werden c) wird … ausgezei chnet werden		УК-4.3		
6.	Wir haben erfahren, dass ...	a) wir morgen einen Besuch bekomm en b) wir bekomm en morgen einen Besuch c) morgen wir einen Besuch bekomm en		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
7.	Wir möchten wissen, ob … .	a) die Vorstellu ng heute abend stattfinde t b) heute abend die Vorstellu ng stattfinde t c) die Vorstellu ng findet heute abend statt		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
8.	Er fragt, wieviel...	a) er noch Geld hat b) Geld er noch hat c) hat er noch Geld		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
9.	Als wir in Moskau waren, ...	a) haben wir den Kreml besucht b) wir haben den		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1

		Kreml besucht c) wir haben besucht den Kreml				
10.	Es sind Entdeckungen,_____den Fortschritt mit sich bringen.	a) denen b) die c) deren		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
11.	... ich heute nach Hause ging, traf ich meinen Freund.	a) als b) wenn c) sobald		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
12.	Ich treffe meinen Freund immer, ... ich nach Hause gehe.	a) bevor b) als c) wenn		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
13.	1.Wir sahen die Landwirte im Hof ... arbeiten. 2. Dieser Mann half dem Landwirt eine schwere Aufgabe ... lösen. 3.Wollen Sie in diesem Dorf nur drei Tage ... bleiben? 4. Seine Art ... sprechen gefiel uns nicht. 5. Ich habe heute keine Lust, ins Theater ... gehen.	a) с “zu” b) без “zu”		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
14.	1. Ich treibe Sport, … gesund zu bleiben. 2. Meine Nichte geht zum Tierarzt, .. ihre Katze geimpft wird. 3. Ich möchte die Bremse prüfen lassen,.. meine Frau sicher Auto fahren kann. 4. Er fährt in die Autowerkstatt, … die Bremsen zu kontrollieren.	a) um…zu b) damit		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
15.	1. Sie ging an dem Geschäft vorbei,… einen Blick ins Schaufenster … werfen 2. Der Junge wollte Chemiker werden. Doch … Chemie …studieren, beschäftigte er sich mit Musik. 3. Die Frau begab sich nach Frankreich, … Paris, diese berühmte Stadt, mit eigenen Augen, … sehen.	a) um+zu b) statt+zu c) ohne+zu		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
16.	Dieses ist später zu besprechen.	a) Эту книгу обсудили позже. b) Эту книгу можно обсудить позже. c) Эту книгу следует обсудить позже.		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
17.	Решенная задача оказалась не такой уж трудной.	a) die lösende ...; b) die		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1

		gelöste; c) die zu lösende...				
18.	Der Gärtner beobachtete den vor dem Fenster (растущее) Baum.	a) wachsen; b) wachsenden; c) gewachsenden; d) wuchsen.		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
19.	Я должен прочесть эту книгу до завтра.	a) Ich darf dieses Buch bis morgen lesen. b) Ich soll dieses Buch bis morgen lesen. c) Ich habe dieses Buch bis morgen zu lesen.		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
20.	1. Der zu lesende Artikel ist sehr interessant. 2. Der gelesene Artikel gefiel mir.	а) прочитанная статья в) статья, которая должна быть прочитана		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
21.	Найдите соответствие между подлежащим и сказуемым: 1.er 2. ich 3. du 4.wir	a) bin gefragt worden b) ist gefragt worden c) sind gefragt worden d) bist gefragt worden		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
22.	Найдите соответствие между существительным и его артиклем: 1.Landwirtschaft 2.Dünger	a) die b) der c) das		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2

	3. Züchtung 4.Gras 5.Boden					
23.	Какие предложения соответствуют переводу: Фермеры должны были ухаживать за садом.	1.Die Landwirte hatten den Garten zu pflegen. 2. Der Garten urde von den Landwirten gepflegt. 3. Die Landwirte muβten den Garten pflegen.		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
24.	Какое предложение соответствует переводу: Diese Artikel lieβen sich ohne Wörterbuch übersetzen.	1. Эти статьи можно было перевести без словаря 2. Эти статьи нужно было переводить со словарем. 3. Эти статьи нельзя перевести без словаря.		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
25.	Найдите соответствия между немецкими предложениями и их переводом на русский язык. 1.Der zu lesende Artikel ist sehr interessant. 2. Der gelesene Artikel gefiel mir.	а) Прочитанная статья мне понравилась. в) Статья, которая должна быть прочитана, очень интересная.		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2

26.	Выберите три основные формы немецкого глагола.	1. Infinitiv – Präteritum – Partizip II 2. Infinitiv – Perfekt – Partizip II 3. Infinitiv – Präsens – Partizip II 4. Infinitiv – Imperfekt – Partizip II		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
27.	Найдите эквивалент подчеркнутому слову: Мне очень понравилась <u>подаренная</u> тобой книга.	a) das geschenkende; b) das geschenkte; c) das schenkte.		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
28.	Назовите временные формы глагола, которые обозначают только прошедшее время.	1. Infinitiv 2. Perfekt 3. Imperfekt 4. Präteritum 5. Präsens 6. Futurum I.		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
29.	Завершите предложение: Er fragt, ...	1. ob wir heute eine Kontrollarbeit schreiben 2. wir schreiben heute eine Kontrollarbeit 3. ob wir heute eine Konsultation haben		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
30.	Соотнесите предложения с их переводом: Das Konzert fand im Saal der Universität statt, ...	1. weil das Wetter		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2

		schlecht war. 2. als das Wetter schlecht war. 3. denn das Wetter war schlecht . a) когда была плохая погода. b) если была плохая погода. c) так как была плохая погода.				

4. Оценочные материалы для проведения текущего контроля открытого типа (3 семестр)

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Как образуется пассив (страдательный залог)?	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
2.	Продолжите спряжение глагола в настоящем времени страдательного залога:Ich werde vom Lehrer gefragt Du… Er (sie)… Wir… Ihr.. Sie…	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
3	Продолжите спряжение глагола в простом прошедшем времени страдательного залога:Ich wurde vom Freund zum Konzert eingeladen Du…	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3

	Er (sie)… Wir… Ihr.. Sie…					
4.	Как образуется Partizip II слабых глаголов. Приведите примеры.	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3		
5.	Как образуется Partizip II сильных глаголов. Приведите примеры.	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3		
6.	Чем отличается страдательный залог от действительного залога?	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
7.	Определите залог (Aktiv или Passiv) в следующих преложениях.. 1. Die Maschinen wurde früher sehr selten eingesetzt. 2. Die Maschinen sind früher sehr selten eingesetzt worden. 3. Viele Maschinen werden durch Elektrizität in Bewegung gesetzt. 4. Wir haben jetzt viele neue Landmaschinen gekauft.	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
8.	Найдите предложение в Präsens Passiv и переведите его: 1. Er wurde gefragt 2. Er ist gefragt worden. 3. Er wird gefragt 4. Er wird gefragt arden. 5. Er war gefragt worden.	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
9.	Найдите предложение в Perfekt Passiv и переведите его: 1. Der Artikel wurde aus dem Deutschen ins Russische übersetzt. 2. Der Artikel ist aus dem Deutschen ins Russische übersetzt	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3

	worden. 3. Der Artikel war aus dem Deutschen ins Russische übersetzt worden. 4. Der Artikel wird aus dem Deutschen ins Russische übersetzt werden.					
10.	Назовите способы перевода пассивных конструкций на русский язык.	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
11.	Из каких предложений состоит сложноподчиненное предложение?	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
12.	Какое место может занимать придаточное предложение?	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
13.	Какой порядок слов в придаточном предложении?	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
14.	Какой порядок слов будет в сложноподчиненном предложении, если придаточное предложение будет стоять перед главным предложением ?	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
15.	Из двух предложений составьте одно сложноподчиненное предложение с придаточным дополнительным: 1.Wir wissen ganz genau. 2. Der Besuch aller statlichen allgemeinbildenden Schulen in Deutschland ist kostenlos.			УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
16.	Из двух предложений составьте одно сложноподчиненное предложение с придаточным времени: 1. Er übt viel. 2. Er kommt zum Unterricht immer vorbereitet.	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3

17.	Из двух предложений составьте одно сложноподчиненное предложение с придаточным цели: 1.Der Lehrer erklärt das neue grammatische Material. 2. Der Student soll den Test richtig schreiben.	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
18.	Из двух предложений составьте одно сложноподчиненное предложение с придаточным причины: 1.Der Student konnte die Prüfung nicht ablegen. 2. Er hat Vorlesungen und Seminare oft verpasst.	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
19.	Из двух предложений составьте одно сложноподчиненное предложение с придаточным определительным: 1.Der Professor hat viele Artikel und Lehrbücher geschrieben. 2. Er hat bei uns die Volesungen gehalten.	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
20.	Из двух предложений составьте одно сложноподчиненное предложение с придаточным условия: 1. Das Wetter ist gut. 2. Wir können unseren deutschen Gästen die Stadt zeigen	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
21.	Завершите предложение: Er fragt,…	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
22.	После каких глаголов инфинитив употребляется без частицы «zu»?	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
23.	Когда	-		УК-4.1	З, У, В	3

	употребляется инфинитив с частицей «zu»?			УК-4.2 УК-4.3		
24.	Назовите основные инфинитивные группы	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	З
25.	Переведите следующее предложение на немецкий язык, используя инфинитивные группы um+zu+ Infinitiv, statt+zu+ Infinitiv, ohne+zu=Infinitiv: Он пошел в библиотеку, чтобы взять там учебники по биологии.	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	З
26.	Переведите следующее предложение на немецкий язык, используя инфинитивные группы um+zu+ Infinitiv, statt+zu+ Infinitiv, ohne+zu=Infinitiv: Он получил плохую оценку по истории, не ответив на вопросы преподавателя	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	З
27.	Переведите следующее предложение на немецкий язык, используя инфинитивные группы um+zu+ Infinitiv, statt+zu+ Infinitiv, ohne+zu=Infinitiv: Вместо того, чтобы готовиться к экзаменам, он пошел с друзьями в кино.	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	З
28.	Определите роль «zu» в каждом из трех предложений: 1. Die meisten Landwirte waren schon müde und hörten nicht mehr zu. 2.Viele Jugendliche versprachen, in den Osternferien wieder nach	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	З

	Moskau zu kommen. 3. Heute geht die alte Hochschullehrerin zu ihrem letzten Unterricht.					
29.	Образуйте Partizip I от следующих глаголов и переведите их: machen, spielen, schreiben, gehen,fragen	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
30.	Образуйте Partizip II от следующих глаголов и переведите их: machen, spielen, schreiben, gehen,fragen	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3

5. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Die Konferenz … Anfang Dezember …	a) wurde … durchgeführt b) wurde … durchführen c) wird … durchführen		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
2.	Dieser Patient … dringend … … .	a) muss … untersucht werden b) müsst … untersucht werden c) muss … untersucht		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1

		worden				
3.	Найдите соответствие между подлежащим и сказуемым: 1.er 2. ich 3. du 4.wir	a) bin gefragt worden b) ist gefragt worden c) sind gefragt worden d) bist gefragt worden		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
4.	Какие предложения соответствуют переводу: Фермеры должны были ухаживать за садом.	1.Die Landwirte hatten den Garten zu pflegen. 2. Der Garten urde von den Landwirten gepflegt. 3. Die Landwirte muβten den Garten pflegen.		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
5.	Какое предложение соответствует переводу: Diese Artikel lieβen sich ohne Wörterbuch übersetzen.	1. Эти статьи можно было перевести без словаря 2. Эти статьи нужно было переводить со словарем. 3. Эти статьи нельзя перевести без словаря.		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2
6.	Выберите три основные формы немецкого глагола.	1. Infinitiv – Präteritum – Partizip II		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	2

		2. Infinitiv – Perfekt – Partizip II 3. Infinitiv – Präsens – Partizip II 4. Infinitiv – Imperfekt – Partizip II				
7.	Назовите временные формы глагола, которые обозначают только прошедшее время.	1. Infinitiv 2. Perfekt 3. Imperfekt 4. Präteritum 5. Präsens 6. Futurum I.		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
8.	Wir haben erfahren, dass ...	a) wir morgen einen Besuch bekommen b) wir bekommen morgen einen Besuch c) morgen wir einen Besuch bekommen		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
9.	... ich heute nach Hause ging, traf ich meinen Freund.	a) als b) wenn c) sobald		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
10.	Ich treffe meinen Freund immer, ... ich nach Hause gehe.	a) bevor b) als c) wenn		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
11.	1.Wir sahen die Landwirte im Hof ... arbeiten. 2. Dieser Mann half dem Landwirt eine schwere Aufgabe ... lösen. 3.Wollen Sie in diesem Dorf nur drei Tage ... bleiben?	a) с “zu” b) без “zu”		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1

	4. Seine Art ... sprechen gefiel uns nicht. 5. Ich habe heute keine Lust, ins Theater ... gehen.					
12.	1. Sie ging an dem Geschäft vorbei,… einen Blick ins Schaufenster … werfen 2. Der Junge wollte Chemiker werden. Doch … Chemie …studieren, beschäftigte er sich mit Musik. 3. Die Frau begab sich nach Frankreich, … Paris, diese berühmte Stadt, mit eigenen Augen, … sehen.	a) um+zu b) statt+zu c) ohne+zu		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
13.	Dieses Buch ist später zu besprechen.	a) Эту книгу обсудили позже. b) Эту книгу можно обсудить позже. c) Эту книгу следует обсудить позже.		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
14.	Der Gärtner beobachtete den vor dem Fenster (растущее) Baum.	a) wachsen; b) wachsenden; c) gewachsenden; d) wuchsen.		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1
15.	Я должен прочесть эту книгу до завтра.	a) Ich darf dieses Buch bis morgen lesen. b) Ich soll dieses Buch bis morgen lesen. c) Ich habe dieses Buch bis morgen zu lesen.		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	У, З, В	1

6. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Продолжите спряжение глагола в простом прошедшем времени страдательного залога:Ich wurde vom Freund zum Konzert eingeladen Du… Er (sie)… Wir… Ihr.. Sie…	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
2.	Как образуется Partizip II слабых глаголов. Приведите примеры.	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
3.	Определите залог (Aktiv или Passiv) в следующих преложениях.. 1. Die Maschinen wurde früher sehr selten eingesetzt. 2. Die Maschinen sind früher sehr selten eingesetzt worden. 3. Viele Maschinen werden durch Elektrizität in Bewegung gesetzt. 4. Wir haben jetzt viele neue Landmaschinen gekauft.	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
4.	Найдите предложение в Perfekt Passiv и переведите его: 1. Der Artikel wurde aus dem Deutschen ins Russische übersetzt. 2. Der Artikel ist aus dem Deutschen ins Russische übersetzt worden. 3. Der Artikel war	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3

	aus dem Deutschen ins Russische übersetzt worden. 4. Der Artikel wird aus dem Deutschen ins Russische übersetzt werden.					
5.	Назовите способы перевода пассивных конструкций на русский язык.	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	З
6.	Какой порядок слов в придаточном предложении?	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	З
7.	Какой порядок слов будет в сложноподчиненном предложении, если придаточное предложение будет стоять перед главным предложением?	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	З
8.	Из двух предложений составьте одно сложноподчиненное предложение с придаточным дополнительным: 1.Wir wissen ganz genau. 2. Der Besuch aller statlichen allgemeinbildenden Schulen in Deutschland ist kostenlos.	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	З
9.	Из двух предложений составьте одно сложноподчиненное предложение с придаточным времени: 1. Er übt viel. 2. Er kommt zum Unterricht immer vorbereitet.	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	З
10.	Из двух предложений составьте одно сложноподчиненное предложение с придаточным цели: 1.Der Lehrer erklärt das neue grammatische Material. 2. Der Student soll den Test richtig	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	З

	schreiben.					
11.	После каких глаголов инфинитив употребляется без частицы «zu»?	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
12.	Переведите следующее предложение на немецкий язык, используя инфинитивные группы um+zu+ Infinitiv, statt+zu+ Infinitiv, ohne+zu=Infinitiv: Он пошел в библиотеку, чтобы взять там учебники по биологии.	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
13.	Переведите следующее предложение на немецкий язык, используя инфинитивные группы um+zu+ Infinitiv, statt+zu+ Infinitiv, ohne+zu=Infinitiv: Он получил плохую оценку по истории, не ответив на вопросы преподавателя	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
14.	Образуйте Partizip II от следующих глаголов и переведите их: machen, spielen, schreiben, gehen,fragen	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3
15.	Определите роль «zu» в каждом из трех предложений: 1. Die meisten Landwirte waren schon müde und hörten nicht mehr zu. 2.Viele Jugendliche versprachen, in den Osternferien wieder nach Moskau zu kommen. 3. Heute geht die alte Hochschullehrerin zu ihrem letzten Unterricht.	-		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	З, У, В	3

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Основы военной подготовки
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

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

УК-8: Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных

УК-8.1: Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека в черезвычайных ситуациях и в зонах военных конфликтов

Знать: - методику выявления возможных угроз для жизни и здоровья человека в чрезвычайных ситуациях и в зонах военных конфликтов;

Уметь: - определять методы для выявления возможных угроз для жизни и здоровья человека в чрезвычайных ситуациях и в зонах военных конфликтов;

Владеть: - методикой выявления возможных угроз для жизни и здоровья человека в чрезвычайных ситуациях и в зонах военных конфликтов;

УК-8.2: Обеспечивает безопасные и (или) комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты

Знать: - способы позволяющие обеспечивать безопасные и (или) комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты;

Уметь: - находить оптимальные способы позволяющие обеспечивать безопасные и (или) комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты;

Владеть: - способами позволяющими обеспечивать безопасные и (или) комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты

УК-8.3: Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте, а также в зоне военных действий

Знать: - средства позволяющие осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте, а также в зоне военных действий.

Уметь: - применять средства позволяющие осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте, а также в зоне военных действий.

Владеть: - средствами позволяющими осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте, а также в зоне военных действий.

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 зданий 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.

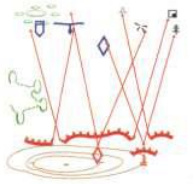
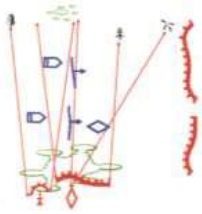
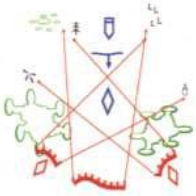
4. Сценарии выполнения тестовых заданий.

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 из четырех предложенных и обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 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	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	Сколько уставов девствуют в Вооруженных Силах Российской Федерации:	А- один; Б – два; В – три; Г – четыре; Д – иное.		УК – 8.1-8.3	У, З, В	1-3 мин.
2.	Кем являются начальники, которым военнослужащие подчинены по службе, хотя бы и временно:	А- общими; Б – прямыми; В – простыми; Г – непосредственными; Д – иное.		УК – 8.1-8.3	У, З, В	1-3 мин.
3.	Установленное Уставом размещение военнослужащих, подразделений и воинских частей для их совместных действий в пешем порядке и на машинах называется:	А- Строй; Б – Шеренга; В – Фланг; Г – Фронт; Д – иное.		УК – 8.1-8.3	У, З, В	1-3 мин.
4.	Выбрасывание пули (снаряда) из канала ствола под действием пороховых газов, образующихся при сгорании порохового заряда называется:	А- плевок; Б – выстрел; В – взлёт; Г – падение; Д – иное.		УК – 8.1-8.3	У, З, В	1-3 мин.
5.	Автоматы и пулеметы применяются для уничтожения:	А- живой силы; Б – танков; В – маневренных групп; Г – огневых групп; Д – иное.		УК – 8.1-8.3	З, У, В	1-3 мин.
6.	Назначение ручного противотанкового гранатомета РПГ-7:	А- уничтожения живой силы противника; Б – для борьбы с танками; В –для борьбы с		УК – 8.1-8.3	У, З, В	1-3 мин.

		окопами; Г – для борьбы с бронетехникой; Д – иное.				
7.	Устойчивость и активность обороны достигаются:	А – стремительной; Б –выдержкой и стойкостью ; В – упорством обороняющих ся войск; Г – выполнение приказа; Д – иное.		УК – 8.1-8.3	У, З, В	1-3 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
8.	Сборка автомата АК-74: 1 – ствол со ствольной коробкой, с ударно-спусковым механизмом, прицельным приспособлением, прикладом и пистолетной рукояткой; 2 – дульный тормоз-компенсатор; 3 – крышка ствольной коробки; 4 – затворная рама с газовым поршнем; 5 – затвор; 6 – возвратный механизм; 7 – газовая трубка со ствольной накладкой; 8 – цевье; 9 – магазин; 10 – штык-нож; 11 – шомпол; 12 – пенал;			УК – 8.1-8.3	У, З, В	5-10 мин.
9.	Поражающие факторы ядерного взрыва по мощности (убывает)	1. проникающая радиация, 2. электромагнитный импульс, 3. ударная волна, 4.радиоактивное заражение 5. световое излучение		УК – 8.1-8.3	У, З, В	5-10 мин.
10.	*Метание гранат* производится по команде	1.плотно прижимая пальцами спусковой рычаг к корпусу		УК – 8.1-8.3	У, З, В	5-10 мин.

	«Гранатой – Огонь» или самостоятельно. При этом нужно:	2. взять гранату из сумки в руку, 3. размахнуться и бросить гранату в цель; после метания оборонительной гранаты укрыться. 4. сжать (выпрямить) концы предохранительной чеки 5. взявшись за кольцо указательным или средним пальцем, выдернуть его из запала				
11.	Какими материалами сильнее всего ослабляется γ-излучение (в порядке убывания)	вода, полиэтилен, свинец, грунт, дерево, стекло, алюминий, медь, сталь, бетон		УК – 8.1-8.3	У, З, В	5-10 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
12.	Виды огня: А – фланговый; Б – фронтальный; В – перекрестный	 1  2  3		УК – 8.1-8.3	У, З, В	5-10 мин.
13.	Поражающие факторы ядерного взрыва (последовательность воздействия)	1 А. проникающая радиация, 2 Б. электромагнитный импульс, 3 В. ударная волна, 4 Г.радиоактивное заражение 5 Д. световое излучение		УК – 8.1-8.3	У, З, В	5-10 мин.

14.	Части и механизмы автомата АК-74: А – ствол со ствольной коробкой, с ударно-спусковым механизмом, прицельным приспособлением, прикладом и пистолетной рукояткой; Б – крышка ствольной коробки; В – затворная рама с газовым поршнем; Г – затвор; Д – возвратный механизм; Е – газовая трубка со ствольной накладкой; Ж– цевье; З – магазин;			УК – 8.1-8.3	У, З, В	5-10 мин.
15.	В зависимости от дозы облучения определяют четыре степени тяжести поражения: лучевая болезнь I степени (легкая); лучевая болезнь II степени (средняя); лучевая болезнь III степени (тяжелая); лучевая болезнь IV степени (крайне тяжелая)	А– от 100 до 200 рад (1-2 Гр Б – от 400 до 600 рад (4-6 Гр) В– свыше 600 рад (6 Гр). Г– от 200 до 400 рад (2-4 Гр)		УК – 8.1-8.3	У, З, В	5-10 мин.

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

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индик	Код планируемых результатов обучения по	Время выполне

				атора)	дисциплине	ния (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ						
1.	В Вооруженных Силах Российской Федерации девствуют пять уставов:	-		УК – 8.1-8.3	У, З, В	3-5 мин.
2.	Устав — это:	-		УК – 8.1-8.3	У, З, В	3-5 мин.
3.	Военная служба это:	-		УК – 8.1-8.3	У, З, В	3-5 мин.
4.	Единоначалие вВооруженных Силах РФ это:	-		УК – 8.1-8.3	У, З, В	3-5 мин.
5.	Взаимоотношения между военнослужащими строятся на основе:	-		УК – 8.1-8.3	У, З, В	3-5 мин.
6.	Начальной скоростью пули называется:	-		УК – 8.1-8.3	У, З, В	3-5 мин.
7.	Отдачей оружия называется:	-		УК – 8.1-8.3	У, З, В	3-5 мин.
8.	Прямым выстрелом называется:	-		УК – 8.1-8.3	У, З, В	3-5 мин.
9.	В состав Сухопутных войск входят:	-		УК – 8.1-8.3	У, З, В	3-5 мин.
10.	Действия солдата в обороне:	-		УК – 8.1-8.3	У, З, В	3-5 мин.
11.	Каким образом организованно мотопехотные отделения армии США:	-		УК – 8.1-8.3	У, З, В	3-5 мин.
12.	Средства доставки ядерных боеприпасов к цели (носители):	-		УК – 8.1-8.3	У, З, В	3-5 мин.
13.	Рельеф это:	-		УК – 8.1-8.3	У, З, В	3-5 мин.
14.	Стрельба из гранатомета не имеет отдачи,это достигается за счет:	-		УК – 8.1-8.3	У, З, В	3-5 мин.
15.	Правовые основы, цели и задачи военной спецоперации Вооруженных Сил Российской Федерации на Украине и в Донбассе:	-		УК – 8.1-8.3	У, З, В	3-5 мин.

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

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	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.	Ядерное оружие - это:	1.Высокоточное наступательное оружие, основанное на использовании ионизирующего излучения при взрыве ядерного заряда в воздухе на земле или под землёй 2.Оружие массового поражения взрывного действия, основанное на использовании светового излучения в результате возникновения при взрыве большого потока лучистой энергии, включающие ультрафиолетовые, видимые и инфракрасные лучи; 3.Оружие массового поражения взрывного действия, основанного на использовании внутриядерной энергии.		УК – 8.1-8.3	У, З, В	3-5 мин.
2.	Можно ли укрыться от ударной волны, если вы увидели вспышку на значительном расстоянии?	1.Нельзя. 2.Можно. 3.Единственный способ не подвергнутся поражающему действию ударной волны – заблаговременно укрыться в защитном сооружении;		УК – 8.1-8.3	У, З, В	3-5 мин.
3.	Электромагнитный импульс - это:	1. электромагнитные соединения, способны поражать людей и животных;		УК – 8.1-8.3	У, З, В	3-5 мин.

		2. кратковременный электрический разряд большой мощности,; 3. кратковременное электромагнитное поле, возникающее при взрыве боеприпаса в результате взаимодействия гамма-лучей и нейтронов,.				
4.	При расположении людей в траншеях, щелях радиусы зон поражения ударной волной	1. в 1,5 — 2 раза 2. в 5 — 10 раз 3. в 10 — 20 раз 4. в 50 — 100 раз		УК – 8.1-8.3	У, З, В	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						
5.	К коллективным средствам защиты относятся:	1. противогазы; 2. респираторы; 3. убежища; 4. средства защиты кожи; 5. противорадиационные укрытия (ПРУ)		УК – 8.1-8.3	З, У, В	5-10 мин.
6.	Из указанных средств защиты органов дыхания выберите индивидуальные: ….	1. ватно-марлевая повязка; 2. защитный костюм Л-1; 3. фильтрующий противогаз; 4. респиратор; 5. противорадиационное укрытие; 6. гражданский противогаз; 7. защитные очки; 8. общевойсковой противогаз; 9. убежище встроенное; 10. изолирующий противогаз; 11. специальные защитные перчатки; 12. общевойсковой защитный комплект		УК – 8.1-8.3	З, У, В	5-10 мин.
7.	От каких факторов ОМП защищает убежище? ….	1. от всех поражающих факторов ядерного взрыва; 2. от всех поражающих факторов ядерного взрыва, химического и бактериологического оружия;		УК – 8.1-8.3	З, У, В	5-10 мин.

		3. от ударной волны ядерного взрыва и обычных средств поражения.				
8.	Что может служить защитой от светового излучения?	1. Простейшие средства защиты кожи и органов дыхания; 2. Любые преграды, не пропускающие свет: укрытия, забор и т.п. 3. Защиты не существует. 4. противорадиационные укрытия (ПРУ)		УК – 8.1-8.3	З, У, В	5-10 мин.

8. Иные оценочные материалы (практико-ориентированные задачи и другое)

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Основы российской государственности
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

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

УК-5.1: Анализирует современное состояние общества и интерпретирует проблемы современности с позиций этики, исторических и философских знаний

Знать: *историческое, религиозное и культурное наследие России и его влияние на российскую государственность*
Уметь*: адекватно воспринимать актуальные социальные и культурные различия, уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям*
Владеть: *навыками аргументированного обсуждения и решения проблем мировоззренческого, общественного и личностного характера*

УК-5.2: Демонстрирует уважительное отношении к историческому наследию и традициям различных социальных групп в контексте истории, религии и философии
Знать: *историческое, религиозное и культурное наследие России и его влияние на российскую государственность*
Уметь: *адекватно воспринимать актуальные социальные и культурные различия, уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям*
Владеть: *навыками работы с различными источниками информации о социокультурных и исторических событиях, процессах*

УК-5.3: Конструктивно взаимодействует с людьми с учетом их социо - культурных особенностей в целях успешного выполнения поставленных задач

Знать: *социокультурные особенности различных групп населения, включая национальную, религиозную, социальную и иную специфику*
Уметь: *адаптироваться к социокультурным особенностям людей, учитывать их при социальном взаимодействии в целях достижения поставленных целей*
Владеть: *навыками коммуникации с людьми разных культур и национальностей, учитывать их мнения и потребности при выполнении поставленных задач, эффективно работать в межкультурной среде, предотвращать конфликтные ситуации и находить конструктивные решения.*

2. *Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущей и промежуточной аттестации*

Процедура оценивания	***Шкала и критерии оценки, балл (%)***	
Тестирование для проведения текущей аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин); Задание 2 типа – 5 вопросов по 2	Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов. Выполнение обучающимся заданий № 3 оценивается по следующей балльной шкале: 40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-20 баллов Задание 2: 0-40 баллов Задание 3: 0-40 баллов **90 и более (отлично)** – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат. **70 и более (хорошо) –** ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены

мин. каждый (10 мин); Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).	общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов	необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **50 и более (удовлетворительно) –** ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **Менее 50 (неудовлетворительно**) – ответы неправильные или неполные.
Тестирование для проведения промежуточной аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин); Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин); Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).	Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов. Выполнение обучающимся заданий № 3 оценивается по следующей балльной шкале: 40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-20 баллов Задание 2: 0-40 баллов Задание 3: 0-40 баллов **90 и более (отлично)** – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат. **70 и более (хорошо) –** ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **50 и более (удовлетворительно) –** ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **Менее 50 (неудовлетворительно**) – ответы неправильные или неполные.

4. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Конституция РФ – это закон для:	а) всех народов, живущих в России б) отдельных народов РФ в) русских по национальности		**УК-5.1** **УК-5.2** **УК-5.3**	У, З, В	1

2.	Что такое гражданство:	а) политическая система б) политическая и правовая связь в) политический закон		**УК-5.1** **УК-5.2** **УК-5.3**	З, В	1
3.	Кто такой гражданин:	а) человек, проживающий со своими родными в одном государстве б) житель определенной территории в) человек, имеющий законные основания принадлежать определенному государству		**УК-5.1**	З	1
4.	Кто создал «Толковый словарь живого великорусского языка»:	а) Даль б) Пушкин в) Ломоносов		**УК-5.1**	З	1
5.	Что означало слово «патриот» в древности:	а) гражданин б) учитель в) земляк		**УК-5.1** **УК-5.2** **УК-5.3**	З	1
6.	Патриотизм:	а) гражданство б) любовь к Родине в) любовь к своей семье		**УК-5.2** **УК-5.3**	У, З, В	1
7.	Выберите неверное суждение:	а) русский язык изучают в каждой школе РФ б) русский язык – официальный язык страны в) на русском языке обязаны говорить все, кто живет в России		**УК-5.1** **УК-5.3**	З	1
8.	Выберите верное суждение:	а) русский язык – официальный язык страны б) на русском языке обязаны говорить все, кто живет в России в) на русском языке обязаны говорить все, кто собирается жить в России		**УК-5.1** **УК-5.2** **УК-5.3**	З	1
9.	Полноправный участник Федерации РФ:	а) объект РФ б) член РФ в) субъект РФ		**УК-5.1** **УК-5.2** **УК-5.3**	З	1

10.	Конституция РФ – это закон для:	а) всех народов, живущих в России б) отдельных народов РФ в) русских по национальности		**УК-5.1** **УК-5.2** **УК-5.3**	3	2
11.	У субъектов свои законы, которые не подчиняются Конституции РФ, так ли это:	а) да б) нет в) отчасти		**УК-5.1** **УК-5.3**	3,В	2
12.	Федерация – это понятие, обозначающее:	а) объединение, союз б) дружба стран в) Отчизна		**УК-5.1** **УК-5.3**	3	2
13.	Что из названного характерно для патриота:	а) ненависть к окружающим б) любовь к своей Родине в) уважительное отношение к истории чужой страны		**УК-5.1** **УК-5.3**	3	1
14.	Что из названного характерно для патриота:	а) уважительное отношение к истории своей страны б) не уважительное отношение к истории своей страны в) уважительное отношение к истории чужой страны		**УК-5.1** **УК-5.2** **УК-5.3**	3	1
15.	Что из названного характерно для патриота:	а) ненависть к окружающим б) не уважительное отношение к другим народам в) уважительное отношение к другим народам		**УК-5.1** **УК-5.2** **УК-5.3**	3	1
16.	Как Даль называет патриота:	а) любителем Отечества б) земляком в) гражданином		**УК-5.1**	3	2
17.	Как Даль называет патриота:	а) товарищем б) отчизнолюбом		**УК-5.1** **УК-5.2** **УК-5.3**	3	2

		в) гражданином				
18.	Как Даль называет патриота:	а) товарищем б) земляком в) ревнителем о благе Отечества		**УК-5.1** **УК-5.2**	З	1
19.	Какое из названных литературных произведений посвящено Отечественной войне 1812 года:	а) «Наука побеждать» б) «Война и мир» в) «Капитанская дочка»		**УК-5.1** **УК-5.2** **УК-5.3**	З	2
20.	Какое из названных литературных произведений посвящено Великой Отечественной войне 1941-1945 годов:	а) «Судьба барабанщика» б) «Севастопольские рассказы» в) «Они сражались за Родину»		**УК-5.1** **УК-5.3**	У, З, В	2
21.	Основной закон страны-	А)Конституция В) Декларация Б) УК РФ		**УК-5.1**	У, З, В	1
22.	Из скольких палат состоит Федеральное Собрание	А)2 В)5 Б)3		**УК-5.1**	З	1
23.	Какой регион России славится своими нефтяными месторождениями?	a) Тюменская область b) Красноярский край c) Сахалинская область d) Татарстан		**УК-5.1** **УК-5.2** **УК-5.3**	З	2
24.	Какой город является столицей Российской Федерации?	a) Санкт-Петербург b) Екатеринбург c) Москва d) Новосибирск		**УК-5.1** **УК-5.2** **УК-5.3**	З	1
25.	Какое озеро является самым крупным пресноводным озером в России?	a) Чудское b) Ладожское c) Онежское d) Байкал		**УК-5.1** **УК-5.2** **УК-5.3**	З	1
26.	Какой полуостров находится на территории России и отделяет Азовское и Черное моря?	a) Камчатский полуостров b) Крымский полуостров c) Чукотский полуостров d) Мурманский полуостров		**УК-5.1**	З	1

27.	Какая из этих рек является главной водной артерией Санкт-Петербурга?	a) Днепр b) Нева c) Волга d) Дон		**УК-5.1** **УК-5.2** **УК-5.3**	3	1
28.	Какой район добычи природного газа в России является основным?	a) Западная Сибирь b) Центральное Черноземье c) Кузбасс d) Сахалинская область		**УК-5.1** **УК-5.2** **УК-5.3**	3	1
29.	Какой регион России славится своими минеральными источниками и курортами?	a) Ставропольский край b) Алтайский край c) Чеченская Республика d) Московская область		**УК-5.1** **УК-5.3**	3	1
30.	Какой характер носят национальные интересы нашей страны? Укажите верный вариант ответа:	а) долгосрочный; б) краткосрочный; в) внезапный; г) неопределенный.		**УК-5.1** **УК-5.2** **УК-5.3**	3	1

5. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Вставте пропушенные слова в текст ст. 10 Конституции РФ: «Государственная власть в РФ осуществляется на основе разделения на_____, _____и_____. Каждая из ветвей власти самостоятельна и независима в реализации своих полномочий; ни одна из ветвей власти не может принять на себя	-		**УК-5.1** **УК-5.2** **УК-5.3**	З, У, В	5

	осуществление функций др. ветви власти».					
2.	Дайте определение термину «идеология»	-		**УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3**	З, У, В	5
3.	Что является целью административно-территориального деления (АТД)			**УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3**	У, З, В	5
4.	Что такое «этнос»			**УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3**	З	10
5.	Чем обусловлено стратегическое положение Кавказа?			**УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3**		15
6.	Вставьте пропущенные слова в текст определения: «Президент Российской Федерации высшая _____ _____Р оссийской Федерации, а также лицо, избранное на эту должность. Президент Российской Федерации является главой _____. Многие полномочия президента либо имеют непосредственно исполнительны			**УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3**		5

	й характер, либо приближены к исполнительной власти».					
7.	Вставьте пропущенные слова в текст определения: Исполнительную власть РФ осуществляет _____под общим руководством Президента РФ.			**УК-5.1**	У, З, В	5
8.	Вставьте пропущенные слова в текст определения: В России законодательная власть представлена двухпалатным Федеральным собранием, в которое входят _____и_____, в регионах - законодательными собраниями (парламентами).			**УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3**	У, З	5
9.	Политический принцип, социальное чувство, содержанием которого является любовь, привязанность к родине, преданность ей и готовность к жертвам ради неё.			**УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3**	У, З, В	5

10.	Категория, которой определяется личностное ответственное следование нравственным ценностям, личное осознание необходимости безусловного выполнения моральных требований			**УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3**	У, З, В	5
11	Сформулируйте кратко: в чем сущность формационного подхода к изучению истории и общества?			**УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3**	У, З, В	7
12.	Что означает термин «Формация»?			**УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3**	У, З, В	5
13.	Что такое «Цивилизация» ?			**УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3**	У, З, В	5
14.	Что такое «Культура»?			**УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3**	У, З, В	7
15.	Что понимается под политической социализацией граждан?			**УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3**	У, З, В	7
16	Что такое политика памяти?			**УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3**	У, З, В	10
17	Что является целью культурной политики?			**УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3**	У, З, В	7
18.	Какие ценности защищает современное российское			**УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3**	У, З, В	7

	государство?					
19.	Дайте определение термину «идеология»			**УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3**	У, З, В	5
20.	Какие позиции отражает практический уровень мировоззрения?			**УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3**	У, З, В	7
21.	Охарактеризуйте соотношение мировоззрения и менталитета			**УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3**	У, З, В	7
22.	Перечислите составляющие мировоззрения как интегрального образования			**УК-5.1 УК-5.3**	У, З, В	7
23.	Дайте определение термину «мировоззрение»			**УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3**	У, З, В	7
24.	Дайте определение термину «миф»			**УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3**	У, З, В	5
25.	Что такое пентабазис?			**УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3**	У, З, В	7
26.	Дайте определение термину «идентичность»			**УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3**	У, З, В	5
27.	С помощью каких ценностных установок раскрывается ценностная доминанта «созидание»?			**УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3**		5
28.	Какие вы знаете российские традиционные духовно-нравственные			**УК-5.1 УК-5.3**	У, З, В	5

	ценности?					
29.	С помощью каких ценностных установок раскрывается ценностная доминанта «доверие»?				У, З, В	7
30.	С помощью каких ценностных установок раскрывается ценностная доминанта «согласие»?				У, З, В	7

6. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Выберите неверное суждение:	а) русский язык изучают в каждой школе РФ б) русский язык – официальный язык страны в) на русском языке обязаны говорить все, кто живет в России		**УК-5.1** **УК-5.2** **УК-5.3**	У, З, В	1
2.	Выберите верное суждение:	а) русский язык – официальный язык страны б) на русском языке обязаны говорить все, кто живет в России в) на русском языке обязаны говорить все, кто собирается жить в России		**УК-5.1** **УК-5.2** **УК-5.3**	З, В	1
3.	Полноправный	а) объект РФ		**УК-5.1**	З	1

	участник Федерации РФ:	б) член РФ в) субъект РФ				
4.	Конституция РФ – это закон для:	а) всех народов, живущих в России б) отдельных народов РФ в) русских по национальности		**УК-5.1** **УК-5.2** **УК-5.3**	З	1
5.	У субъектов свои законы, которые не подчиняются Конституции РФ, так ли это:	а) да б) нет в) отчасти		**УК-5.1** **УК-5.2** **УК-5.3**	З	1
6.	Федерация – это понятие, обозначающее:	а) объединение, союз б) дружба стран в) Отчизна		**УК-5.2** **УК-5.3**	У, З, В	1
7.	Какие из национальностей наиболее распространены на Дальнем Востоке России?	А) Татары В) Коряки Б) Чукчи		**УК-5.1** **УК-5.2** **УК-5.3**	З	1
8.	Столица современной Бурятии	А) Йошкар-Ола В) Якутск Б) Улан-Уде		**УК-5.1** **УК-5.2** **УК-5.3**	З	1
9.	К Уральским городам не относится	А) Тобольск В)Екатеринбург Б) Челябинск		**УК-5.1** **УК-5.2** **УК-5.3**	З	1
10.	Какой город расположен на границе Европы и Азии?	А) Екатеринбург Б) Владивосток В) Новгород		**УК-5.1** **УК-5.2** **УК-5.3**	З	2
11.	На севере Европейской России находится	А) Архангельск В) Астрахань Б) Псков		**УК-5.1** **УК-5.2** **УК-5.3**	З,В	2
12.	Как величали Волгу в старину?	А) Волга-мамочка В) Волга-матушка Б) Волга-сестрица		**УК-5.1** **УК-5.2** **УК-5.3**	З	2
13.	Идея циклического круговорота, т.е. повторяемости в сфере человеческой	а) в Древнем Китае б) в Древней Руси в) в Древнем Риме		**УК-5.1** **УК-5.2** **УК-5.3**	З	1

	истории во времена Древнего Мира была впервые высказана:					
14.	Мысль о линейном, т.е. постоянном и непрерывном регрессе человечества в Древней Греции впервые высказал:	а) Геродот б) Гесиод в) Пифагор		**УК-5.1** **УК-5.2** **УК-5.3**	3	1
15.	В сочинении римского поэта I в. до н.э. Тита Лукреция Кара О природе вещей высказывается идея:	а) о цивилизационном единстве всех народов б) о конце света в) о развитии человечества как о процессе непрерывного совершенствования.		**УК-5.1** **УК-5.2** **УК-5.3**	3	1
16.	Христианская идея о конечности линейного развития человечества, направляемого Божественным Промыслом, от начала (сотворения человека) до финала (второе пришествие Христа на землю) развернуто представлена в трудах христианского богослова:	а) Августина Аврелия. б) Фомы Аквинского в) Феофана Прокаповича		**УК-5.1** **УК-5.2** **УК-5.3**	3	2
17.	Трехэтапная периодизация единой линии исторического	а) в эпоху Древнего Мира б) во времена Средневековья		**УК-5.1** **УК-5.2** **УК-5.3**	3	2

	развития (древний мир, средние века, новое время) появилась:	в) в эпоху Новейшего времени				
18.	В труде Ж.А. Кондорсе Эскиз исторической картины прогресса человеческого разума развернуто представлена:	а) о гибели западноевропейской цивилизации б) о войне между цивилизациями в) стадиальная концепция цивилизации		**УК-5.1** **УК-5.2** **УК-5.3**	З	1
19.	В Новое время идеи регресса как доминирующей линии развития человечества от древности к новому времени (в том числе представление о цивилизации как старости человечества) наиболее полно выражены в трудах:	а) Г.В. Плеханова б) Ж.-П. Марата в) Ж.-Ж. Руссо		**УК-5.1** **УК-5.2** **УК-5.3**	З	2
20.	Что написал митрополит Киевский Иларион?	а) «Слово о полку Игореве» б) «Поучение детям» в) «Домострой» г) «Слово о законе и благодати»		**УК-5.1** **УК-5.2** **УК-5.3**	У, З, В	2
21.	Что такое ересь?	а) отрицание осмысленности человеческого существования б) отрицание		**УК-5.2** **УК-5.3**	У, З, В	1

		возможности познания мира в) отклонение от догматического учения г) отрицание существования Бога				
22.	Кто выступал против владения монастырями землей, считая, что накопление богатства противоречит монашеским обетам:	а) иосифляне б) никониане в) раскольники г) нестяжатели		**УК-5.1**	3	1
23.	Автор теории «Москва – третий Рим»:	а) Иван Грозный б) монах Филофей в) Иосиф Волоцкий г) Василий III		**УК-5.1** **УК-5.2** **УК-5.3**	3	2
24.	Создатель философии всеединства:	а) П. Флоренский б) С. Булгаков в) В. Соловьев г) Н. Бердяев		**УК-5.1** **УК-5.2** **УК-5.3**	3	1
25.	Основатель русского материализма:	а) Ф. Прокопович. б) М. Ломоносов в) В. Татищев г) А. Кантемир		**УК-5.1** **УК-5.2** **УК-5.3**	3	1
26.	Философ XVIII в, считавший, что человек полностью ответственен за свои поступки:	а) А. Радищев. б) М. Ломоносов в) В. Татищев г) А. Кантемир		**УК-5.1** **УК-5.2** **УК-5.3**	3	1
27.	Что относится к высшим ценностям России:	а) земля б) человек в) природа		**УК-5.1** **УК-5.2** **УК-5.3**	3	1
28.	Под охраной законов в России не	а) собственность б) здоровье человека		**УК-5.1** **УК-5.2** **УК-5.3**	3	1

	находятся:	в) предметы роскоши				
29.	Деление органов власти происходит по уровням:	а) федеральные б) областные в) республиканские		**УК-5.1** **УК-5.2** **УК-5.3**	З	1
30.	Какие органы не входят в государственное устройство России:	а) Федеральное собрание б) Президент РФ в) Партийные руководители		**УК-5.1** **УК-5.2** **УК-5.3**	З	1

7. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Что является целью культурной политики?			**УК-5.1** **УК-5.2** **УК-5.3**	З, У, В	5
2.	Что является целью административно-территориальное деления (АТД)			**УК-5.1** **УК-5.2** **УК-5.3**	З, У, В	5
3.	Что такое политика памяти?			**УК-5.1** **УК-5.2** **УК-5.3**	У, З, В	5
4.	Что такое пентабазис?			**УК-5.1** **УК-5.2** **УК-5.3**	З	10
5.	Что такое «этнос»			**УК-5.1** **УК-5.2** **УК-5.3**		15
6.	Что такое «Цивилизация»?			**УК-5.1** **УК-5.2** **УК-5.3**		5
7.	Что такое «Культура»?			**УК-5.1**	У, З, В	5
8.	Что понимается под			**УК-5.1** **УК-5.2**	У, З	5

	политической социализацией граждан?			**УК-5.3**		
9.	Что означает термин «Формация»?			**УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3**	У, З, В	5
10.	Чем обусловлено стратегическое положение Кавказа?			**УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3**	У, З, В	5
11	Сформулируйте кратко: в чем сущность формационного подхода к изучению истории и общества?			**УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3**	У, З, В	7
12.	С помощью каких ценностных установок раскрывается ценностная доминанта «созидание»?			**УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3**	У, З, В	5
13.	С помощью каких ценностных установок раскрывается ценностная доминанта «согласие»?			**УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3**	У, З, В	5
14.	С помощью каких ценностных установок раскрывается ценностная доминанта «доверие»?			**УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3**	У, З, В	7
15.	Политический принцип, социальное чувство, содержанием			**УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3**	У, З, В	7

	которого является любовь, привязанность к родине, преданность ей и готовность к жертвам ради неё.					
16	Перечислите составляющие мировоззрения как интегрального образования			**УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3**	У, З, В	7
17	Охарактеризуйте соотношение мировоззрения и менталитета			**УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3**	У, З, В	7
18.	Категория, которой определяется личностное ответственное следование нравственным ценностям, личное осознание необходимости безусловного выполнения моральных требований			**УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3**	У, З, В	7
19.	Какие ценности защищает современное российское государство?			**УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3**	У, З, В	5
20.	Какие позиции отражает практический уровень мировоззрения?			**УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3**	У, З, В	7
21.	Какие вы знаете российские традиционные духовно-			**УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3**	У, З, В	7

	нравственные ценности?					
22.	Дайте определение термину «миф»			**УК-5.1 УК-5.3**	У, З, В	7
23.	Дайте определение термину «мировоззрение»			**УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3**	У, З, В	7
24.	Дайте определение термину «идеология»	-		**УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3**	У, З, В	5
25.	Дайте определение термину «идеология»			**УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3**	У, З, В	7
26.	Дайте определение термину «идентичность»			**УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3**	У, З, В	5
27.	Вставьте пропущенные слова в текст определения: Исполнительную власть РФ осуществляет _____под общим руководством Президента РФ.			**УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3**		5
28.	Вставьте пропущенные слова в текст определения: В России законодательная власть представлена двухпалатным Федеральным собранием, в которое входят _____и_____, в регионах -			**УК-5.1 УК-5.3**	У, З, В	5

	законодательными собраниями (парламентами).					
29.	Вставьте пропущенные слова в текст определения: «Президент Российской Федерации высшая _____ _____Российской Федерации, а также лицо, избранное на эту должность. Президент Российской Федерации является главой _____. Многие полномочия президента либо имеют непосредственно исполнительный характер, либо приближены к исполнительной власти».				У, З, В	7
30.	Вставте пропушенные слова в текст ст. 10 Конституции РФ: «Государственная власть в РФ осуществляется на основе разделения на_____, _____и_____. Каждая из ветвей власти самостоятельна и независима в реализации своих полномочий; ни одна из ветвей	-			У, З, В	7

	власти не может принять на себя осуществление функций др. ветви власти».					

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Спортивное совершенствование по избранному виду спорта
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

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

УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности:

Знать: теоретические и практические основы физической культуры и спорта, ее значение и место в укреплении здоровья, выборе здорового образа жизни, профилактике заболеваний и вредных привычек; влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику заболеваний и вредных привычек; правила и способы планирования индивидуальных занятий по физической культуре и спорту различной целевой направленности, способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности.

Уметь: использовать методы физического воспитания для профессионально-личностного развития; использовать средства физического воспитания для физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни; оценивать влияние на свое состояние, самочувствие и физическое развитие занятий физической культурой и спортом.

Владеть: методами и средствами контроля за своим состоянием, самочувствием, уровнем физической подготовленности до, во время и после занятий физической культурой и спортом; средствами самостоятельного использования методов физического воспитания для укрепления здоровья, формирования здорового образа; средствами физического воспитания для достижения должного уровня физической подготовленности к полноценной социально-культурной и профессиональной деятельности

2. ***Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущей и промежуточной аттестации***

Процедура оценивания	***Шкала и критерии оценки, балл (%)***	
Контроль текущей успеваемости обучающихся – проводится в ходе семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний; формирования у них умений и навыков; своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке студентов, и принятия необходимых мер по ее корректировке; совершенствованию методики обучения; организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи. К текущей успеваемости относятся: проверка знаний, умений и навыков, обучающихся на занятиях посредством выполнения физических упражнений. Контроль за выполнением студентами каждого вида работ может осуществляться поэтапно и служит основанием для промежуточной аттестации по	текущий контроль проводится с целью оценки учебной работы обучающегося, включает в себя: посещение учебных занятий, технику владения двигательными умениями и навыками, функциональных возможностей организма, реализуемых в рамках аудиторной работы обучающихся	Посещение учебных занятий обучающимися оценивается следующим образом: - менее 50% занятий – «неудовлетворительно»; - 50 – 74% занятий – «удовлетворительно»; - 75 – 89% занятий – «хорошо»; - 90 – 100% занятий – «отлично» Критерии оценивания выполнения физических упражнений - «отлично» - движение или отдельные его элементы выполнены правильно, с соблюдением всех требований, без ошибок, легко, свободно, чётко, уверенно, слитно, в надлежащем ритме. Обучающийся понимает сущность упражнений, их назначение, может объяснить, как они выполняются, и продемонстрировать. - «хорошо» - при выполнении упражнения обучающийся

дисциплине.		действует так же, как и в предыдущем случае, но допустил не более двух незначительных ошибок. - «удовлетворительно» - двигательное действие в основном выполнено правильно, но допущена одна грубая или несколько мелких ошибок, приведших к скованности движений, неуверенности в выполнении упражнения. - «неудовлетворительно» - упражнение или отдельные его элементы выполнены неправильно, допущено более двух значительных или одна грубая ошибка. Либо полный отказ от выполнения упражнения.
При проведении промежуточной аттестации (зачёт) учитывается выполнение студентом требований рабочей программы дисциплины. Данный раздел содержит типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы. Перечень оценочных средств: 1. Выполнение контрольных нормативов для оценки общей физической подготовленности (не менее пяти) 2. Выполнение контрольных нормативов по специальной физической подготовленности по виду спорта или системе физических упражнений (не менее двух) 3. Выполнение заданий практических занятий.	*Промежуточная аттестация* проводится с целью оценки работы обучающегося, включает в себя: посещение учебных занятий, технику владения двигательными умениями и навыками. Выполняется в форме сдачи тестов по физической подготовке. Обучающийся должны выполнить 4 теста.	Оценка «зачтено». Контрольные нормативы по физической и специальной физической подготовке выполнены на положительную оценку. Выполнение практических заданий соответствует технике двигательного действия. Оценка «не зачтено». Контрольные нормативы по физической и специальной физической подготовке не выполнены. Выполнение практических заданий не соответствует технике двигательного действия.

3. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации

Наименование разделов и тем /вид занятия/	Код компетенции	Форма контроля
1 семестр		
Техника безопасности на элективной дисциплине по физической культуре и спорту: «Спортивное совершенствование по избранному виду спорта». – Инструктаж по технике безопасности на занятиях – Общие требования безопасности на занятиях. – Построения и перестроения на месте и в движении (перестроение в 2-е, 3-и шеренги). – Движения в различных направлениях – Общеразвивающие упражнения на месте. – Гимнастическая терминология, используемая на занятиях по физической культуре и спорту.	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
Легкая атлетика: овладеть техникой бега, на короткие и длинные дистанции, техникой выполнения специальных беговых упражнений, техникой прыжков, метания, техникой высокого и низкого старта	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
Спортивные игры: футбол, волейбол, баскетбол. Научить технике ведения мяча (футбол, баскетбол), технике приема мяча (волейбол), баскетбол, технике подачи (волейбол), технике передачи (футбол, баскетбол)	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
Специальная физическая подготовка в избранном виде спорта	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
2 семестр		
Лыжная подготовка. Техника безопасности на занятиях по лыжной подготовке. Овладеть техникой передвижения на лыжах различными ходами. Спуски, подъемы, торможение.	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
Спортивные игры: футбол, волейбол, баскетбол. Научить технике ведения мяча (футбол, баскетбол), технике приема мяча (волейбол), баскетбол, технике подачи (волейбол), технике передачи (футбол, баскетбол).	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями

Легкая атлетика: овладеть техникой бега, на короткие и длинные дистанции, техникой выполнения специальных беговых упражнений, техникой прыжков, метания, техникой высокого и низкого старта	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
Специальная физическая подготовка	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
3 семестр		
Легкая атлетика: овладеть техникой прыжков	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
Спортивные игры: футбол, волейбол, баскетбол. Научить технике владения мячом. Групповые действия в игре	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
Гимнастика. Комплексы общеразвивающих упражнений. Атлетическая гимнастика.	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
Лыжная подготовка. Основы техники безопасности на занятиях по лыжному (лыже роллерному) спорту. Предупреждение переохлаждений, заболеваний, травм. Особенности личной гигиены. Одежда и обувь, инвентарь, места занятий. Техника передвижений: попеременный двушажный; одновременный; бесшажный; одношажный; двушажный; комбинированный; коньковый.	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
4 семестр		
Лыжная подготовка. Овладеть техникой передвижения на лыжах различными ходами. Спуски, подъемы, торможение	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
Спортивные игры: футбол, волейбол, баскетбол. Техника защиты, тактика защиты и нападения. Индивидуальные действия.	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
Легкая атлетика: овладеть техникой бега, на короткие и длинные дистанции, техникой выполнения специальных беговых упражнений, техникой прыжков, метания, техникой высокого и низкого старта	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями

Специальная физическая подготовка	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
5 семестр		
Легкая атлетика: овладеть техникой бега, на короткие и длинные дистанции, техникой выполнения специальных беговых упражнений. Кроссовая подготовка	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
Спортивные игры: футбол, волейбол, баскетбол. Подвижные игры с использованием элементов техники игры	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
Атлетическая гимнастика. Использование различных упражнений для развития силовых способностей	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
Лыжная подготовка. Техника передвижений	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
6 семестр		
Спортивные игры: футбол, волейбол, баскетбол. Спортивные игры с использованием элементов соревновательной техники игры	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями

4. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации

По учебному предмету «Спортивное совершенствование по избранному виду спорта» осуществляется проверка следующих умений, навыков и знаний:

№ п/п	***Содержание теста***	***Юноши***			***Девушки***		
		5	***4***	***3***	***5***	***4***	***3***
1	Бег 100 м	14,2	14,5	15,0	16,0	16,5	17,0
2	Бег 1000 м	3,25	3,45	4,10			
3	Бег 500 м				1,45	2,00	2,10
4	Бег 3000 м.	13,00	15,00	16,30			
5	Бег 2000				10,0	11,30	12,20
6	Прыжок в длину с места	2,20	2,10	2,00	1,85	1,70	1,60
7	Подтягивание	12	10	8			
8	Подтягивание на низкой перекладине				17	15	13
9	Сгибание, разгибание рук в упоре лежа	35	30	25	12	10	8
10	Пресс	40	35	30	50	40	30
Специальная физическая подготовка							
11	Штрафной бросок из 5:	3	2	1	3	2	1
12	Проход бросок по технике						

	выполнения						
13	Передача 2-мя руками сверху в парах	20	18	15	15	13	10
14	Передача 2-мя руками снизу в парах	15	13	10	10	9	8
15	Нижняя прямая подача из 10 попыток	8	7	6	6	5	4
16	Верхняя прямая подача из 10 попыток	8	7	6	6	5	4
17	Удар по мячу на дальность (сумма ударов правой и левой ногой), м	45	40	35	30	25	20
18	Передача мяча на точность (число попаданий)	4	3	2	3	2	1

5. Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущей и промежуточной аттестации

Оценка	Критерии оценки
«зачтено» (компетенция освоена)	Контрольные нормативы по физической и специальной физической подготовке выполнены на положительную оценку. Выполнение практических заданий соответствует технике двигательного действия
«не зачтено» (компетенция не освоена)	Контрольные нормативы по физической и специальной физической подготовке не выполнены. Выполнение практических заданий не соответствует технике двигательного действия.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Общая физическая подготовка
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

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

УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности:

Знать: научно-практические и организационно-правовые основы физической культуры и здорового образа жизни; знать роль физической культуры и спорта в формировании здорового образа жизни, организации активного отдыха и профилактике вредных привычек; знать основные двигательные тесты для определения уровня физической и функциональной подготовленности

Уметь: творчески использовать средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа жизни; уметь составлять и выполнять комплексы упражнений утренней и корригирующей гимнастики с учетом индивидуальных особенностей организма; выполнять комплексы упражнений на развитие основных физических качеств, адаптивной (лечебной) физической культуры с учетом состояния здоровья и физической подготовленности

Владеть: средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования, ценностями физической культуры личности для успешной социально-культурной и профессиональной деятельности; навыками самоконтроля за эффективностью занятий физическими упражнениями; методами и средствами развития физических качеств, оценивать уровень физической подготовленности

2. ***Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущей и промежуточной аттестации***

Процедура оценивания	***Шкала и критерии оценки, балл (%)***	
Контроль текущей успеваемости обучающихся – проводится в ходе семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний; формирования у них умений и навыков; своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке студентов, и принятия необходимых мер по ее корректировке; совершенствованию методики обучения; организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи. К текущей успеваемости относятся: проверка знаний, умений и навыков, обучающихся на занятиях посредством выполнения физических упражнений. Контроль за выполнением студентами каждого вида работ может осуществляться поэтапно и служит основанием для промежуточной аттестации по	*текущий контроль* проводится с целью оценки учебной работы обучающегося, включает в себя: посещение учебных занятий, технику владения двигательными умениями и навыками, функциональных возможностей организма.	Посещение учебных занятий обучающимися оценивается следующим образом: - менее 50% занятий – «неудовлетворительно»; - 50 – 74% занятий – «удовлетворительно»; - 75 – 89% занятий – «хорошо»; - 90 – 100% занятий – «отлично» Критерии оценивания выполнения физических упражнений - «отлично» - движение или отдельные его элементы выполнены правильно, с соблюдением всех требований, без ошибок, легко, свободно, чётко, уверенно, слитно, в надлежащем ритме. Обучающийся понимает сущность упражнений, их назначение, может объяснить, как они выполняются, и продемонстрировать. - «хорошо» - при выполнении упражнения обучающийся

дисциплине.		действует так же, как и в предыдущем случае, но допустил не более двух незначительных ошибок. - «удовлетворительно» - двигательное действие в основном выполнено правильно, но допущена одна грубая или несколько мелких ошибок, приведших к скованности движений, неуверенности в выполнении упражнения. - «неудовлетворительно» - упражнение или отдельные его элементы выполнены неправильно, допущено более двух значительных или одна грубая ошибка. Либо полный отказ от выполнения упражнения.
При проведении промежуточной аттестации (зачёт) учитывается выполнение студентом требований рабочей программы дисциплины. Данный раздел содержит типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы. Перечень оценочных средств: 1. Выполнение контрольных нормативов для оценки общей физической подготовленности (не менее пяти) 2. Выполнение контрольных нормативов по специальной физической подготовленности по виду спорта или системе физических упражнений (не менее двух) 3. Выполнение заданий практических занятий.	*Промежуточная аттестация* проводится с целью оценки работы обучающегося, включает в себя: посещение учебных занятий, технику владения двигательными умениями и навыками. Выполняется в форме сдачи тестов по физической подготовке. Обучающийся должны выполнить 4 теста.	Оценка «зачтено». Контрольные нормативы по физической и специальной физической подготовке выполнены на положительную оценку. Выполнение практических заданий соответствует технике двигательного действия. Оценка «не зачтено». Контрольные нормативы по физической и специальной физической подготовке не выполнены. Выполнение практических заданий не соответствует технике двигательного действия.

3. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации

Наименование разделов и тем /вид занятия/	Код компетенции	Форма контроля
1 семестр		
Техника безопасности на элективной дисциплине по физической культуре и спорту: «Общая физическая подготовка». Профессионально-оздоровительная направленность физического воспитания.	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
Профессионально важные двигательные (физические) качества. Средства и методы общей физической подготовки быстроты, силы, гибкости и ловкости, выносливости. Способы регуляции физических нагрузок.	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
Нетрадиционные виды двигательной активности. Отдельные элементы двигательной активности, взаимно дополняющие друг друга	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
Аутогенная тренировка. Упражнения, рекомендованные для управления психическим состоянием. Дыхание как метод само регуляции. Психорегулирующие упражнения	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
2 семестр		
Аутогенная тренировка. Упражнения, рекомендованные для управления психическим состоянием. Дыхание как метод само регуляции. сихорегулирующие упражнения. Стретчинг	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
Нетрадиционные виды двигательной активности. Отдельные элементы двигательной активности, взаимно дополняющие друг друга. Атлетическая гимнастика с оздоровительной направленностью.	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
Фитнес программы имеющие локальную направленность	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
3 семестр		
Общая физическая подготовка. Тестирование физической подготовленности обучающихся	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями

Кроссфит (оздоровительная гимнастика). Корригирующая программа	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
Психорегулирующие программы. Пилатес. Дыхательные гимнастики.	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
Фитнес программы. Фитбол-гимнастика	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
4 семестр		
Общая физическая подготовка. Упражнения на быстроту, ловкость. Упражнения на гибкость. Упражнения на силу. Упражнения на выносливость. Тестирование физической подготовленности	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
Атлетическая гимнастика. Упражнения с отягощениями. Система постепенного увеличения отягощений. Круговая тренировка.	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
Фитнес программы. Локальной направленности. Комбинированные программы функциональной направленности	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
Психорегулирующие программы. Калланетика Дыхательные гимнастики.	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
5 семестр		
Общая физическая подготовка. Упражнения на быстроту, ловкость, гибкость, силу, выносливость. Тестирование физической подготовленности.	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
Кроссфит (оздоровительная гимнастика). Корригирующая программа. Круговая тренировка	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
Психорегулирующие программы. Фитнес-йога. Стретчинг	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями

Атлетическая гимнастика. Упражнения с отягощениями. Круговая тренировка.	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
6 семестр		
Общая физическая подготовка. Упражнения на быстроту, ловкость. Упражнения на гибкость. Упражнения на силу. Упражнения на выносливость. Тестирование физической подготовленности.	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
Кроссфит. Круговая тренировка. Программы функциональной направленности. Способы регуляции физических нагрузок	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями

Фитнес-аэробика		
№п/п	**Упражнения**	**Кол-во**
	Упражнения для мышц живота	
1	И.п. – лёжа на спине 1 – сед, взяв группировку 2-и.п	30 раз
2	И.п. – сед углом, руки в стороны (держать)	30 сек
	Упражнения для мышц спины	
1	И.п. – лежа на животе, руки за голову (ноги закреплены) 1 – прогнуться 2 – и.п.	30 раз
2	И.п – лёжа на животе прогнувшись, руки вперёд – вверх (держать)	60 сек
	Упражнения для мышц рук	
1	И.п. – упор лёжа на коленях 1 – согнуть руки 2 – и.п. (отжимания)	15 раз
2	И.п. – упор сидя сзади, руки на гимнастической скамейке 1 – выпрямить руки 2 – и.п	15 раз
	Упражнения для мышц ног	
1	И.п. – стойка на одной ноге, другая вытянута вперёд; одна рука на пояс, другая держится за опору 1 – сед 2 – и.п. («пистолетик»)	15 раз
2	И.п. – стойка боком на одной ноге, другая на гимнастической скамейке 1 – поднять ногу до прямого угла 2 – и.п.	15х2 раз
	Упражнения на пластику, координацию, равновесие	
1	Составить комбинацию с музыкальным сопровождением, используя разученные базовые движения	

Атлетическая гимнастика		
№	**Тесты**	**Оценка в баллах**

п/п						
	(юноши)	5	4	3	2	1
1	Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях (кол-во раз)	15	13	10	8	6
2	Сгибание и разгибание рук в упоре лежа (кол-во раз)	45 и более	40	30	25	20
3	Подтягивание из виса на перекладине, (кол-во раз)	13	10	8	6	4
4	Подъем туловища (кол-во раз 1 мин)	>48	44-40	39-34	33-30	<29
	(девушки)					
1	Сгибание и разгибание рук в упоре на гимнастической скамейке (кол-во раз)	12 и более	10	8	6	4
2	Поднимание туловища из положения «лежа на спине» в положение «сидя», руки за головой, ноги закреплены (кол-во раз)	60	50	40	30	20
3	Поднимание и опускание туловища лежа на бедрах лицом вниз на опоре высотой 100 см (кол-во раз)	25	23	20	18	14

4. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации

По учебному предмету «Общая физическая подготовка» осуществляется проверка следующих умений, навыков и знаний:

Фитнес-аэробика	
№ п/п	Упражнения
1	Составить комбинацию на 2 минуты, с музыкальным сопровождением, по выбору: базовая аэробика, фит-бол аэробика, степ и др.

Атлетическая гимнастика						
№п/п	**Тесты**	**Оценка в баллах**				
		5	***4***	***3***	***2***	***1***
	(юноши)					
1	Силой переворот в упор на перекладине (кол-во раз)	8	5	3	2	1
2	В висе поднимание ног до касания перекладины (кол-во раз)	10	8	6	5	3
3	Подтягивание из виса на перекладине, (кол-во раз)	15	12	9	7	5
4	Подъем туловища лежа на полу (кол-во раз 1 мин)	>53	48-53	42-47	35-41	<35
	(девушки)					
1	Подтягивание в висе лежа (перекладина на высоте 90 см) кол-во раз	20	12	10	6	4
2	Приседание на одной ноге, опора о стену (кол-во раз на каждой ноге)	12	10	8	6	4
3	Сгибание и разгибание рук в упоре на гимнастической скамейке (кол-во раз)	12 и более	10	8	6	4
4	Поднимание туловища из положения «лежа на спине» в положение «сидя»,	60	50	40	30	20

	руки за головой, ноги закреплены (кол-во раз)					

ОФП							
1							
п/п	Тесты	отлично		хорошо		удовлетворительно	
		юн	дев	юн	дев	юн	дев
1	Выпрыгивание из низкого приседа	40	25	35	20	30	15
2	Упор присев, упор лежа	30	20	25	15	20	10
3	Ловля мяча после удара о пол	9 из 10	8 из 10	8 из 10	6 из 10	6 из 10	5 из 10
2 курс							
1	Выпрыгивание из низкого приседа	45	27	40	25	35	20
2	Упор присев, упор лежа	35	25	30	20	25	15
3	Ловля мяча после удара о пол	10 из 10	9 из 10	9 из 10	7 из 10	7 из 10	6 из 10
3 курс							
1	Выпрыгивание из низкого приседа	50	30	45	28	40	25
2	Упор присев, упор лежа	40	27	35	25	20	22
3	Ловля мяча после удара о пол	12 из 12	10 из 10	10 из 12	9 из 10	9 из 12	7 из 10

5. Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущей и промежуточной аттестации

Оценка	Критерии оценки
«зачтено» (компетенция освоена)	Контрольные нормативы по физической и специальной физической подготовке выполнены на положительную оценку. Выполнение практических зачетных заданий соответствует технике двигательного действия
«не зачтено» (компетенция не освоена)	Контрольные нормативы по физической и специальной физической подготовке не выполнены. Выполнение практических зачетных заданий не соответствует технике двигательного действия.

СПЕЦИАЛЬНАЯ МЕДИЦИНСКАЯ ГРУППА

Специальная учебная группа формируется из обучающихся, имеющих отклонения в состоянии здоровья либо проходящих реабилитацию после перенесенных заболеваний. Комплектование подгрупп специальной учебной группы осуществляемся с учетом пола, характера заболеваний обучающихся, уровня их физического и функционального состояния.

Организационно-методические рекомендации по наиболее распространенным заболеваниям в специальных медицинских группах

ЗАБОЛЕВАНИЯ СЕРДЕЧНО-СОСУДИСТОЙ СИСТЕМЫ

ГИПЕРТОНИЧЕСКАЯ БОЛЕЗНЬ – хроническое заболевание, поражающее различные системы организма, характеризующееся повышением артериального давления выше нормы, наиболее распространенное заболевание сердечно-сосудистой системы. В основе заболевания лежит артериальная гипертензия. Артериальная гипертензия является одним из главных факторов риска развития ишемической болезни сердца, мозгового инсульта и других заболеваний.

АРТЕРИАЛЬНАЯ ГИПОТЕНЗИЯ (ГИПОТАНИЯ) - артериальная гипотония характеризуется понижением систолического давления ниже 100 мм рт. ст., диастолического давления – ниже 60 мм рт. ст. Различают первичную и вторичную артериальную гипотензию. Первичная гипотензия проявляется в двух вариантах – как конституционально-наследственная установка регуляции сосудистого тонуса и АД, не выходящая за физиологические пределы («физиологическая гипотензия»), и как хроническое заболевание с типичной симптоматикой: слабость, головокружение, головная боль, сонливость, вялость, склонность к ортостатическим реакциям, обморокам и т.д. Вторичная артериальная гипотензия наблюдается при некоторых инфекционных, при действии лекарственных препаратов и т.д.

ПРИОБРЕТЕННЫЕ ПОРОКИ СЕРДЦА - поражение клапана (клапанов) сердца, створки которого оказываются неспособными к полному раскрытию (стеноз) или к смыканию (недостаточность клапана), или к тому и другому (комбинированный порок). Пораженные клапаны образуют препятствие на пути прохождения крови — анатомические при стенозе, динамические при недостаточности, когда часть крови хотя и проходит через отверстие, но затем, в следующую фазу сердечного цикла, возвращается обратно. Затруднение работы сердца вследствие неправильного функцио нирования клапана и дистрофия гипертрофированного миокарда приводят к сердечной недостаточности.

Задачи физического воспитания для данной группы:

1. Улучшение периферического кровообращения.
2. Устранение нервно-мышечного напряжения.
3. Общее укрепление организма, улучшение психоэмоционального состояния.
4. Повышение толерантности к физическим нагрузкам.
5. Повышение тонуса организма в целом, формирование компенсаций и нормализации функций.

В табл. приведены показания и противопоказания к выполнению физических упражнений при заболеваниях сердечно-сосудистой системы.

Рекомендуется	Ограниченно рекомендуется	Противопоказано
Полное расслабление различных мышечных групп, максимальное напряжение при максимально пассивном положении тела	Упражнения, выполняемые в положении, голова ниже	Нагрузки силового и статического характера с задержкой дыхания Нагрузки скоростного характера, вис

Специальные упражнения: дыхательные, на координацию, равновесие Дозированная ходьба, постепенное увеличение от 4 до 8 км. Равномерный бег в медленном темпе Прогулки на лыжах Плавание Упражнения на мелкие группы мышц и средние группы мышц Упражнения статического и динамического характера в сочетании с дыханием (2:1) Туризм Скоростные упражнения (при гипотонической болезни) Ходьба по лестнице (спуски и подъемы)	горизонтального уровня (при гипертонической болезни) Упражнения силового характера Скоростные упражнения	вниз головой (при гипертонической болезни). Значительное нервно-эмоциональное напряжение Упражнения, требующие напряженного внимания и непрерывных изменений реагирования на меняющиеся условия Бокс и единоборства (удары по голове, падения) Сотрясения тела «Глубокие» наклоны Упражнения, вызывающие одышку, сердцебиение, перебои в работе сердца (движения с большой амплитудой)

ЗАБОЛЕВАНИЯ ОРГАНОВ ДЫХАНИЯ

БРОНХИАЛЬНАЯ АСТМА – хроническое рецидивирующее заболевание. Бронхиальная астма характеризуется приступами удушья различной длительности и частоты. Приступы удушья возникают в связи с повышением возбудимости парасимпатической нервной системы, что вызывает спазм бронхиальной мускулатуры и гиперсекрецию бронхиальных слизистых желез. Во время приступа часто бывает сухой кашель, тахикардия.

ХРОНИЧЕСКИЙ БРОНХИТ - диффузное, длительно протекающее необратимое поражение бронхиального дерева, в большинстве случаев характеризующееся гиперсекрецией и нарушением дренажной функции воздухоносных путей; нередко приводит к прогрессирующему нарушению бронхиальной проходимости и развитию «легочного сердца».

Задачи физического воспитания для данной группы:

1. Развитие механизма полного дыхания, с преимущественной тренировкой выдоха.
2. Установление более редкого дыхания с большим потреблением кислорода.
3. Снятие спазма бронхов и бронхиол, нормализация акта дыхания, ликвидация гипоксемии и гипоксии тканей.
4. Укрепление мышц, принимающих участие в акте дыхания.
5. Увеличение подвижности диафрагмы и грудной клетки.
6. Нормализация тонуса ЦНС и снижение общей напряженности.

В табл. приведены показания и противопоказания к выполнению физических упражнений при заболеваниях органов дыхания.

Рекомендуется	**Ограниченно рекомендуется**	**Противопоказано**
ОРУ для плечевого пояса. Упражнения с медленным полноценным и удлиненным выдохом. Упражнения, направленные на уряжение дыхания. Упражнения с отягощениями и с предметами. «Звуковые» упражнения. Упражнения на расслабление. Упражнения по диафрагмальному	Продолжительность занятий. Бег при низких температурах воздуха	Силовые упражнения с задержкой дыхания. Упражнения на гипервентиляцию легких (глубокий вдох – глубокий выдох). Резкие движения, сбивающие ритм дыхания и требующие значительных усилий.

дыханию. Ходьба. Дозированный бег. Прогулки на лыжах. Плавание.		

ЗАБОЛЕВАНИЯ ОРГАНОВ ПИЩЕВАРЕНИЯ, ОРГАНОВ МОЧЕВЫДЕЛЕНИЯ И ОБМЕНА ВЕЩЕСТВ

ГАСТРИТ (в т.ч. хронический) - воспалительное изменение слизистой оболочки желудка эндогенной или экзогенной природы. Характерными признаками хронического гастрита являются: неприятный вкус во рту, отрыжка кислым, тошнота, тяжесть в желудке, метеоризм и боли, напоминающие язвенные; при гастрите с секреторной недостаточностью возможны поносы.

ЯЗВЕННАЯ БОЛЕЗНЬ – хроническое, циклически протекающее заболевание, характеризующееся язвообразованием в гастродуоденальной зоне. Заболевание отличается длительным течением, склонностью к рецедивированию и обострению.

ДИСКИНЕЗИЯ ЖЕЛЧЕВЫВОДЯЩИХ ПУТЕЙ (ДЖВП) – функциональное нарушение тонуса и моторики желчного пузыря и желчных путей. Характерными являются чувство распирания в правом подреберье, приступообразные боли (желчные колики) после сильных психоэмоциональных напряжений, физической перегрузки, нередко сопровождаются диспептическими явлениями (тошнота, рвота, нарушение стула), а также раздражительность, головная боль, ухудшение общего состояния.

ПИЕЛОНЕФРИТ – неспецифическое инфекционно-воспалительное заболевание почек, поражающее почечные лоханки и чашечки. Может начинаться как самостоятельное заболевание или развиваться как осложнение какого либо другого заболевания (ангина, грипп, гайморит и др.).

Задачи физического воспитания для данной группы:

1. Укрепление мышц брюшного пресса.
2. Активизация кровообращения в брюшной полости и малом тазу.
3. Воздействие специальными упражнениями на нейрогуморальную регуляцию пищеварительных процессов.
4. Активизация перистальтики желчного пузыря.
5. Нормализация моторики и секреции желудка с помощью специально подобранных и строго дозированных физических упражнений.
6. Повышение общего тонуса и улучшение психоэмоционального состояния.
7. Повышение физической работоспособности.

В табл. приведены показания и противопоказания к выполнению физических упражнений при заболеваниях органов пищеварения, мочевыделения и обмена веществ.

Рекомендуется	**Ограниченно рекомендуется**	**Противопоказано**
Выполнение ОРУ через 3-3,5 часа после приема пищи. Специальные упражнения для укрепления мышц брюшного пресса. Дыхательные упражнения. Терренкур. Бег трусцой. Плавание, гребля. Прогулки на лыжах. Катание на велосипеде.	Упражнения, вызывающие сотрясение внутренних органов. Упражнения с отягощениями.	Нервно-психическое переутомление Выполнение упражнений при появлении болей в брюшной полости, ухудшении самочувствия. Упражнения силового характера на мышцы брюшного пресса Интенсивные статические нагрузки.

Подвижные игры. Специальные упражнения для создания благоприятных условий для перистальтики и опорожнения желчного пузыря в исходном положении лежа на спине, на правом и левом боку, упоре стоя на коленях. Упражнения в расслаблении мышц поясничной области		

ЗАБОЛЕВАНИЯ ОПОРНО-ДВИГАТЕЛЬНОГО АППАРАТА И СУСТАВОВ, ПОСЛЕДСТВИЯ ТРАВМ

СКОЛИОЗ – дугообразное искривление позвоночника во фронтальной плоскости. При сколиозе нарушается нормальное расположение внутренних органов и их функции, главным образом сердечно-сосудистой и дыхательных систем.

ПЛОСКОСТОПИЕ – деформация стопы, заключающаяся в уменьшении высоты продольных сводов в сочетании с пронацией пятки и супинационной контрактурой переднего отдела стопы.

АРТРИТ – воспаление суставов, сопровождающееся ограничением движений, а при более сложных изменениях – полной неподвижностью суставов, болями при нагрузке, а позднее и в покое.

ОСТЕОХОНДРОЗ ПОЗВОНОЧНИКА – дегенеративно-дистрофическое поражение межпозвоночных дисков. Процесс начинается в пульпозном ядре диска, затем переходит на все его элементы, в дальнейшем поражая весь сегмент: тела смежных позвонков, межпозвоночные суставы и связочный аппарат.

Задачи физического воспитания для данной группы:

1. Улучшение кровообращения в суставах, борьба с атрофией мышц.
2. Укрепление мышечной системы и повышение ее работоспособности.
3. Обучение волевой коррекции для снятия давления на позвоночник со стороны вогнутости сколиоза.
4. Выравнивание позвоночника путем самовытяжения стоя и лежа.
5. Формирование рационального мышечного корсета, удерживающего позвоночный столб в положении максимальной коррекции.
6. Укрепление стопы и голени.
7. Увеличение амплитуды движения в суставах.

В табл. даны показания и противопоказания к выполнению физических упражнений при заболеваниях опорно-двигательного аппарата и суставов.

Рекомендуется	**Ограниченно рекомендуется**	**Противопоказано**
Плавание – брас на груди с удлиненной паузой скольжения. Гребля Прогулки на лыжах. Индивидуально подобранные корригирующие упражнения. Укрепление мышечного корсета. Общеразвивающие упражнения в положении разгрузки позвоночника (стоя в коленно-кистевом положении, лежа на: животе, спине, боку). Упражнения	Осевая нагрузка на позвоночник. Пассивные упражнения для больных суставов. Прыжки. Индивидуальные ассиметричные упражнения.	Упражнения, фиксирующие позвоночник в его искривлении. Упражнения, сопровождающиеся болезненностью и выраженной защитной реакцией в виде рефлекторного напряжения мышц. Прыжки в длину и в высоту. Поднятие тяжестей. Двигательные действия,

на расслабление и координацию. Дыхательные упражнения. Упражнения на вытяжение и расслабление. Различные виды ходьбы (на носках, на пятках, на наружном своде стопы).		связанные с ассиметричными позами, неравномерными нагрузками. Упражнения, увеличивающие гибкость позвоночника (наклоны, скручивания, повороты). Висы с расслабленной спиной

ЗАБОЛЕВАНИЯ НЕРВНОЙ СИСТЕМЫ

ВЕГЕТОСОСУДИСТАЯ ДИСТАНИЯ (ВСД) - вазомоторное нарушение, сопровождающееся дискоординацией реакций на различных участках сосудистой системы. Различают системные и регионарные вегетососудистые дистонии. Системные или нейроциркуляторные дистонии протекают по гипер- и гипотензивному типу. Первый тип вегетососудистой дистонии характеризуется небольшими и преходящими подъемами артериального давления в пределах 140/90–159/94 мм рт. ст. и разнообразными нервновегетативными симптомами (эмоциональная лабильность, беспокойный сон, быстрая утомляемость, учащение и лабильность пульса, потливость, чувство страха и т.д.). Второй тип вегетососудистой дистонии протекает по гипотензивному типу (нейроциркуляторная астения). Артериальная гипотензия характеризуется понижением систолического давления ниже 100 мм рт. ст., диастолического давления — ниже 60 мм рт. ст., отмечаются слабость, головокружение, головная боль, повышенная утомляемость, сонливость, вялость, склонность к ортостатическим реакциям, обморокам и т.д. Регионарные вегетососудистые дистонии формируются под влиянием многообразных нервно-гуморальных механизмов. К числу регионарных вегетососудистых дистоний относят местные спазмы или расширения мышечных артерий, асимметрию АД, кожной температуры и потоотделения, ограниченные изменения окраски кожи, мигрень.

Задачи физического воспитания для данной группы:

1. Устранение патологического мышечного тонуса.
2. Вытяжение позвоночника.
3. Коррекция осанки.
4. Восстановление подвижности больных отделов позвоночника.
5. Укрепление мышц туловища и шеи.
6. Нормализация реакций вегетативной НС на внешние раздражители.

В табл. приведены показания и противопоказания к выполнению физических упражнений при остеохондрозе

Рекомендуется	**Ограниченно рекомендуется**	**Противопоказано**
Упражнения на улучшение подвижности в суставах. Формирование мышечного корсета. Полувисы и висы. Упражниения из исходного положения лежа и коленно-кистевом положении. Кроссы. Плавание и упражнения в воде. Упражнения для мышц шеи на сопротивление.	Упражнения с отягощениями. Активные движения головой.	Резкие старты и остановки. Спортивные игры. Физические упражнения при остром болевом синдроме. Резкие подскоки. Резкие наклоны туловища.

НАРУШЕНИЯ ЗРЕНИЯ

МИОПИЯ (близорукость) – недостаток рефракции глаза, в результате которого глаз плохо видят отдаленные предметы. Близорукость чаще всего возникает у лиц с отклонениями в общем состоянии здоровья. Различают близорукость слабой (до 3 диоптрий), средней (4-6 диоптрий) и высокой степени (более 6 диоптрий).

Задачи физического воспитания для данной группы:

1. Улучшение кровоснабжения в тканях глаза.
2. Улучшение деятельности мышц глаза.
3. Укрепление склеры.
4. Общее укрепление организма, улучшение психоэмоционального состояния.

В табл. приведены показания и противопоказания к выполнению физических упражнений при миопии.

Рекомендуется	**Ограниченно рекомендуется**	**Противопоказано**
Туризм. Циклические плавные упражнения, не предъявляющие больших требований к органам зрения. Дыхательные упражнения		Резкие перемещения тела

Тестовые задания

Задание 1

1. После повреждения нельзя применять согревание поврежденной области (горячий душ, ванны, разогревающие мази), массаж места повреждения в течение первых:

а) 1-2 ч
б) 6-12 ч
в) 24-48 ч
г) 72-100 ч

2. При болях в правом боку во время бега следует

а) снизить темп движения
б) сразу остановиться
в) обратиться к врачу
г) глубоко подышать, делая резкий выдох

3. Основным специфическим средством физического воспитания является:

а) солнечная радиация
б) физическое упражнение
в) соблюдение режима дня
г) закаливание

4. При каких переломах транспортная шина должна захватить три сустава:

а) при переломах большеберцовой и малоберцовой кости
б) при переломах лучевой и малоберцовой кости
в) при переломах плечевой и бедренной кости
г) при переломах локтевой и бедренной кости

5. Физические упражнения - это:

а) такие двигательные действия, которые направлены на формирование двигательных умений и навыков.

б) виды двигательных действий, направленные на морфологические и функциональные перестройки организма.

в) такие двигательные действия (включая их совокупности), которые направлены на реализацию задач физического воспитания, сформированы и организованы по его закономерностям

г) виды двигательных действий, направленные на изменение форм телосложения и развитие физических качеств

6. Под техникой выполнения физических упражнений понимают:

а) способы выполнения двигательных действий, с помощью которых двигательная задача решается целесообразно с относительной большой эффективностью

б) способы выполнения двигательного действия, оставляющие эстетически благоприятное впечатление

в) определенную упорядоченность и согласованность, как процессов, так и элементов содержания данного упражнения

г) видимую форму, которая характеризуется соотношением пространственных, временных и динамических (силовых) параметров движения

7. Совокупность упражнений, приемов и методов, направленных на обучение двигательным и другим умениям и навыкам, а также на их дальнейшее совершенствование, называется:

а) методикой обучения

б) физической культурой

в) физическим образованием

г) физическим воспитанием

8. Двигательные действия (включая их совокупности), которые направлены на реализацию задач физического воспитания, сформированы и организованы по его закономерностям, называются:

а) физическими упражнениями

б) подвижными играми

в) двигательными умениями

г) физическим совершенствованием

9. Укажите конечную цель спорта:

а) физическое совершенствование человека, реализуемое в условиях соревновательной деятельности

б) совершенствование двигательных умений и навыков занимающихся

в) выявление, сравнение и сопоставление человеческих возможностей

г) развитие физических (двигательных) способностей в соответствии с индивидуальными возможностями занимающихся

10. В каком году был принят Федеральный закон № 329-ФЗ «О физической культуре и спорте в Российской Федерации»:

а) 2006 г.

б) 2007 г.

в) 2010 г.

г) 2008 г.

Задание 2

1. Нормативно-тестирующая часть Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса (ВФКСК) включает:

а) виды испытаний и нормативные требования

б) оценку уровня боевой готовности

в) оценку уровня психоэмоционального состояния

г) оценку уровня знаний и умений в области физической культуры и спорта

д) рекомендации к недельному двигательному режиму

е) рекомендации к рациональному питанию при занятиях спортом

2. В виде испытаний ВФКСК включены следующие тесты физической подготовленности:

а) челночный бег

б) подъём туловища из положения лежа на животе

в) подтягивание на перекладине

г) наклон туловища вперед из положения стоя на скамье

3. Спортивная часть ВФКСК включает в себя:

а) разрядные требования для видов многоборий, состоящих из видов испытаний (тестов), входящих в ВФКСК

б) рекомендации к недельному двигательному режиму

в) оценку уровня знаний и умений в области физической культуры и спорта

4. Укажите количество нормативов, которое необходимо выполнить женщине в возрастной категории 18-25 лет для получения серебряного значка:

а) 11/7

б) 13/9

в) 14/11

5. Выполнение нормативов ВФКСК проводится:

а) в соревновательной обстановке

б) индивидуально с каждым испытуемым, в удобное для него время суток и места

6. Укажите количество нормативов, которое необходимо выполнить женщине в возрастной категории 18-25 лет для получения золотого значка:

а) 10/8

б) 11/8

в) 13/10

7. Воспитание жизнерадостного и жизнестойкого, здорового, физически совершенного, гармонически и творчески развитого студента – это задача:

а) физической подготовленности

б) занятий по физической культуре

в) физического развития

г) физического воспитания

8. Физическое воспитание осуществляется на основе обязательных государственных программ по физической культуре и спорту. Эти программы содержат.

а) разрядные нормативы и требования по видам спорта

б) методики занятий физическими упражнениями

в) общие социально-педагогические принципы системы физического воспитания

г) научно обоснованные задачи и средства физического воспитания, комплексы двигательных умений и навыков, подлежащие усвоению, перечень конкретных норм и требований

9. Под методами физического воспитания понимаются:

а) основные положения, определяющие содержание, организационные формы учебного процесса в соответствии с его общими целями и закономерностями

б) руководящие положения, которые раскрывают отдельные стороны применения того или иного принципа обучения

в) конкретные побуждения, причины, заставляющие личность действовать, выполнять двигательные действия

г) способы применения физических упражнений

10. К специфическим методам физического воспитания относятся:

а) словесные методы (распоряжения, команды, указания) и методы наглядного воздействия

б) методы строго регламентированного упражнения, игровой и соревновательный методы

в) методы срочной информации

г) практический метод, видео-метод, методы самостоятельной работы, методы контроля и самоконтроля

Задание 3

1. Основным специфическим средством физического воспитания является:

а) физические упражнения

б) оздоровительные силы природы

в) гигиенические факторы

г) тренажеры и тренажерные устройства, гири, гантели, штанга, резиновые амортизаторы, эспандеры

2. Целенаправленный, систематический и организованный процесс формирования и развития у социальных субъектов качеств, необходимых им для выполнения каких - либо функций, называется:

а) учением

б) преподаванием

в) воспитание

г) обучением

3. Педагогический контроль в физическом воспитании - это:

а) система мероприятий, обеспечивающих проверку запланированных показателей физического воспитания для оценки применяемых средств, методов и нагрузок

б) прояснение всех обстоятельств протекания дидактического процесса, точное определение его результатов

в) правильное (по установленным критериям) оценивание знаний, двигательных умений и навыков

г) целенаправленное, одинаковое для всех занимающихся обследование, проводимое в строго контролируемых условиях, позволяющее объективно измерять изучаемые характеристики педагогического процесса

4. Программы и учебные планы по физическому воспитанию для вузов разрабатываются:

а) ректором вуза

б) зам. ректора по учебно-воспитательной работе

в) преподавателем физической культуры

г) государственными органами (министерствами, комитетами)

5. Методы строго регламентированного упражнения подразделяются на:

а) методы обучения двигательным действиям и методы воспитания физических качеств

б) методы общей и специальной физической подготовки

в) игровой и соревновательный методы

г) специфические и общепедагогические методы

6. Сущность методов строго регламентированного упражнения в том, что:

а) каждое упражнение направлено одновременно на совершенствование техники движения и на развитие физических способностей

б) они являются связующим звеном между запроектированной целью и конечным результатом физического воспитания

в) они определяют строгую организацию занятий физическими упражнениями

г) каждое упражнение выполняется в строго заданной форме и с точно обусловленной нагрузкой

7. Сущность метода сопряженного воздействия состоит в том, что техника двигательного действия:

а) разучивается в условиях, требующих уменьшения физических усилий

б) совершенствования в условиях, требующих увеличения физических усилий

в) закрепляется в условиях внешних и внутренних сбивающих факторов (помехоустойчивость)

г) выполняется в строго заданной форме и точно обусловленной нагрузкой

8. К какой группе методов физического воспитания относится круговой метод:

а) методы строго-регламентированного упражнения

б) методы частично-регламентированного упражнения

в) методы организации занятий

г) организационно-методическая форма занятий

9. Укажите, какие принципы используются в системе физического воспитания в качестве руководящих положений:

а) общие социальные и общие педагогические принципы

б) общие методические принципы

в) специфические принципы

г) общие социальные, общие педагогические, общие методические и специфические принципы

10. Какой принцип предусматривает оптимальное соответствие задач, средств и методов физического воспитания возможностям занимающихся?

а) принцип сознательности и активности

б) принцип доступности и индивидуализации

в) принцип научности

г) принцип связи теории с практикой

Задание 4

1. Какой принцип предусматривает планомерное увеличение объема и интенсивности физической нагрузки по мере роста функциональных возможностей организма?

а) принцип научности

б) принцип доступности и индивидуализации

в) принцип непрерывности

г) принцип постепенного наращивания развивающих и тренирующих воздействий

2. Укажите, какой принцип обязывает последовательно изменять направленность физического воспитания в соответствии с возрастными этапами и стадиями человека, т.е. применительно к сменяющимся периодам возрастного физического развития организма:

а) принцип научности

б) принцип возрастной адекватности направлений физического воспитания

в) принцип систематичности и последовательности

г) принцип всестороннего развития личности

3. Основу двигательных способностей человека составляют:

а) психодинамические задатки

б) физические качества

в) двигательные умения

г) двигательные навыки

4. Основу двигательной формы проявления способностей человека составляют:

а) психодинамические задатки

б) физические качества

в) двигательные умения и навыки

г) физические упражнения

5. Уровень развития двигательных способностей человека определяется:

а) тестами (контрольными упражнениями)

б) индивидуальными спортивными результатами

в) разрядными нормативами единой спортивной классификации

г) индивидуальной реакцией организма на внешнюю (стандартную) нагрузку

6. Возможности человека, обеспечивающие ему выполнение двигательных действий в минимальный для данных условий промежутков времени, называются:

а) двигательной реакцией

б) скоростными способностями

в) скоростно-силовыми способностями

г) частотой движений

7. Система движений, объединенная смысловыми двигательными задачами, называется:

а) двигательными действиями

б) спортивной техникой

в) подвижной игрой

г) физическими упражнениями

8. Система движений, объединенная смысловыми двигательными задачами, называется:

а) двигательными действиями

б) спортивной техникой

в) подвижной игрой

г) физическими упражнениями

9. Оптимальная степень владения техникой действия, характеризующаяся автоматизированным (т. е. при минимальном контроле со стороны сознания) управлением движениями, высокой прочностью и надежностью исполнения, называется:

а) двигательным умением

б) техническим мастерством

в) двигательной одаренностью

г) двигательным навыком

10. Из перечисленных пунктов:

1) нестабильность,
2) слитность,
3) неустойчивость,
4) автоматизированность,
5) излишние мышечные затраты,
6) экономичность – укажите те, которые являются характерными (отличительными) признаками двигательного умения?

а) 2, 4
б) 1, 3, 5
в) 1, 2, 3, 4, 5, 6
г) 1, 2, 6

Задание 5

1. Основным отличительным признаком двигательного навыка является:

а) нестабильность в выполнении двигательного действия
б) постоянная сосредоточенность внимания на технике выполнения двигательного действия
в) автоматизированность управления двигательными действиями
г) неустойчивость к действию сбивающих факторов (встречный ветер, дождь, плохое освещение мест занятий, шум в зале, на стадионе и т. п.)

2. Весь процесс обучения любому двигательному действию включает в себя ..., которые отличаются друг от друга как частными задачами, так и особенностями методики.

а) три этапа
б) четыре этапа
в) два этапа
г) пять этапов

3. Обучение двигательному действию начинается с:

а) создания общего первоначального представления (смыслового и зрительного) о двигательном действии и способе его выполнения
б) непосредственного разучивания техники двигательного действия по частям
в) непосредственного разучивания техники двигательного действия в целом
г) разучивания общеподготовительных упражнений

4. Каким методом обучения преимущественно пользуются на этапе начального разучивания техники сложного двигательного действия?

а) методом стандартно-интервального упражнения
б) методом сопряженного воздействия
в) методы строго-регламентированного упражнения
г) методы частично-регламентированного упражнения

5. Совокупность упражнений, приемов и методов, направленных на обучение двигательным и другим умениям и навыкам, и также на их дальнейшее совершенствование, называется:

а) методикой обучения
б) физической культурой
в) физическим образованием
г) физическим воспитанием

6. В физическом воспитании и спорте проявляется положительный и отрицательный перенос двигательных навыков. Основным условием положительного переноса навыка является:

а) высокий уровень профессионального мастерства учителя физической культуры, преподавателя физического воспитания, тренера по виду спорта

б) наличие структурного сходства в главных фазах (отдельных звеньях) этих двигательных действий

в) соблюдение принципа сознательности и активности

г) учет индивидуальных особенностей занимающихся

7. В физическом воспитании и спорте основным методом при развитии быстроты двигательной реакции является:

а) метод круговой тренировки

б) метод динамических усилий

в) метод повторного выполнения упражнения

г) игровой метод

8. Способность противостоять физическому утомлению в процессе мышечной деятельности называется:

а) функциональной устойчивостью

б) биохимической экономизацией

в) тренированностью

г) выносливостью

9.Способность длительно выполнять работу умеренной интенсивности при глобальном функционировании мышечной системы называется:

а) физической работоспособностью

б) физической подготовленностью

в) общей выносливостью

г) тренированностью

10. Выносливость по отношению к определенной двигательной деятельности называется:

а) аэробной выносливостью

б) анаэробной выносливостью

в) анаэробно-аэробной выносливостью

г) специальной выносливостью

Задание 6

1. Способность выполнять движения с большой амплитудой называется:

а) эластичностью

б) стретчингом

в) гибкостью

г) растяжкой

2. Способность выполнять движения с большой амплитудой за счет собственной активности соответствующих мышц называется:

а) активной гибкостью

б) специальной гибкостью

в) подвижностью в суставах

г) динамической гибкостью

3. Под пассивной гибкостью понимают:

а) гибкость, проявляемую в статических позах

б) способность выполнять движения под воздействием внешних растягивающих сил (усилий партнера, внешнего отягощения, специальных приспособлений)

в) способность человека достигать большой амплитуды движений во всех суставах

г) гибкость, проявляемую под влиянием утомления

4. Гибкость, характеризующаяся амплитудой движений, соответствующей технике конкретного двигательного действия, называется:

а) специальной гибкостью

б) общей гибкостью

в) активной гибкостью

г) динамической гибкостью

5. Основным методом развития гибкости является:

а) повторный метод

б) метод максимальных усилий

в) метод статических усилий

г) метод переменно-непрерывного упражнения

6. Под двигательно-координационными способностями следует понимать:

а) способность выполнять двигательные действия без излишней мышечной напряженности (скованности)

б) способность владеть техникой различных двигательных действий при минимальном контроле со стороны сознания

в) способность быстро, точно, целесообразно, экономно и находчиво, т.е. наиболее совершенно, решать двигательные задачи

г) способность противостоять физическому утомлению в сложно-координационных видах деятельности, связанных с выполнением точности движений

7. Упражнения с направленностью на воспитание и совершенствование координационных способностей рекомендуется выполнять:

а) в подготовительной части урока (тренировочного занятия)

б) в первой половине основной части урока

в) во второй половине основной части урока

г) в заключительной части урока

8. Наиболее благоприятным (сенситивным) периодом для развития двигательно-координационных способностей считается возраст:

а) 5 – 6 лет

б) 7 – 9 лет

в) 11 – 12 лет

г) 13 – 15 лет

9. Можно ли совершенствовать координацию движений на фоне утомления?

а) можно, потому что с утомлением объективно возникает необходимость более экономного выполнения движений

б) нельзя, так как при утомлении сильно снижается четкость мышечных ощущений

в) можно, так как утомление снимает координационную напряженность

г) можно, потому что на фоне утомления повышается чувствительность участвующих в управлении двигательными действиями сенсорных систем

10. Как дозируются упражнения на развитие гибкости, т.е. сколько движений следует делать в одной серии?

а) упражнение выполняется до тех пор, пока не начнет уменьшаться амплитуда движений

б) выполняются 12-16 циклов движения

в) упражнения выполняются до появления пота

г) упражнения выполняются до появления болевых ощущений

Задание 7

1. При развитии гибкости следует стремиться к:

а) гармоничному увеличению подвижности в основных суставах

б) достижению максимальной амплитуды движений в основных суставах

в) оптимальной амплитуде движений в плечевом, тазобедренном, коленом суставах

г) восстановлению нормальной амплитуды движений суставов

2. При развитии выносливости не применяются упражнения, характерными признаками которых являются:

а) максимальная активность систем энергообеспечения

б) умеренная интенсивность

в) максимальная интенсивность

г) активная работа большинства звеньев опорно-двигательного аппарата

3. Традиционно считается, что основной формой организованно- систематического процесса обучения физическим упражнениям является:

а) физкультурное занятие

б) подвижная игра

в) утренняя гимнастика

г) физкультминутка

д) утренняя прогулка

4. Структура физкультурного занятия состоит из:

а) 3 - частей

б) 6 - частей

в) 5 - частей

г) 4 - частей

д) 7 – частей

5. Под формами занятий в физическом воспитании понимают:

а) способы организации учебно-воспитательного процесса, каждый из которых характеризуется определенным типом взаимосвязи преподавателя и занимающихся, а также соответствующими условиями занятий

б) упорядоченные виды деятельности преподавателя и учащихся, направленные на достижение заданной цели обучения

в) совокупность путей, способов достижения целей, решения задач образования

г) виды учебных занятий с целью совершенствования двигательных умений, навыков и развития физических качеств

6. По особенностям организации занимающихся и способам руководства ими занятия по физическому воспитанию подразделяются на две группы:

а) уроки физической культуры и спортивно-тренировочные занятия

б) урочные и внеурочные занятия физическими упражнениями

в) занятия, проводимые преподавателем и самими занимающимися (самостоятельно)

г) образовательные и оздоровительные формы занятий физическими упражнениями

7. Основная форма организации занятий физическими упражнениями в вузе:
а) урок физической культуры
б) физкультурно-оздоровительные мероприятия в режиме дня
в) массовые спортивные и туристические мероприятия
г) тренировочное занятие в спортивной секции

8. В физическом воспитании широкое использование словесных и наглядных методов, невысокая «моторная» плотность характерны для:
а) контрольных уроков
б) уроков закрепления и совершенствования учебного материала
в) уроков общей физической подготовки
г) уроков освоения нового материала

9. Направление профессионально-прикладной физической подготовки возникло:
а) в первобытном обществе
б) в позднем средневековье
в) XIX-XX вв. в США
г) 20-30 годы XX века в нашей стране

10. Профессионально-прикладная физическая подготовка в вузе проводится в форме занятий:
а) теоретических
б) практических
в) контрольных
г) всех вышеперечисленных

Задание 8

1. Факторы, отрицательно влияющие на профессиональную работоспособность:
а) недостаточная двигательная активность
б) стресс, экология
в) профессиональные заболевания
г) все вышеперечисленные факторы

2. Как называется отрасль науки, изучающая условия и характер труда?
а) кибернетика
б) агломерация
в) эргономика
г) эклектика

3. Способность человека противостоять специфическим воздействиям внешней среды
(низкие и высокие температуры, укачивание, недостаток кислорода и т.п.) – это:
а) прикладные физические качества и прикладные виды спорта
б) прикладные психические качества
в) прикладные умения и навыки
г) прикладные специальные качества

4. Что входит в основные факторы, определяющие содержание профессионально-прикладной физической подготовки?
а) условия труда
б) режим труда и отдыха
в) динамика работоспособности
г) все вышеперечисленные

5. В задачи профессионально-прикладной физической подготовки входит формирование прикладных качеств:

а) физических

б) психических

в) специальных

г) всех вышеперечисленных

6. По статистике какая самая популярная форма профессионально-прикладной физической подготовки?

а) туризм

б) плавание

в) различные виды бега

г) занятия на тренажерах

7. Наиболее продуктивный возраст для профессионально-прикладной физической подготовки:

а) до 20 лет

б) 20-35 лет

в) 35 и более

г) в любом возрасте

8. Воспитание жизнерадостного и жизнестойкого, здорового, физически совершенного, гармонически и творчески развитого студента – это задача:

а) физической подготовленности

б) занятий по физической культуре

в) физического развития

г) физического воспитания

9. Систематические физкультурные занятия на воздухе усиливают _____ эффект на организм ребенка (вставьте пропущенное слово):

а) воспитательный

б) оздоровительный

в) образовательный

г) развивающий

д) восстанавливающий

10. С какого возраста целесообразно начинать занятия физической культурой с детьми раннего дошкольного возраста:

а) до рождения

б) со дня рождения

в) с 1 года

г) с момента поступления в детский сад

Задание 9

1. Основное направление физического воспитания взрослого населения:

а) бытовое физкультурно-гигиеническое

б) спортивное

в) научно-исследовательское

г) лечебное

2. Основные задачи физического воспитания в пожилом и старшем возрасте:

а) содействовать творческому долголетию, сохранению или восстановлению здоровья

б) не допустить регресса жизненно-важных двигательных умений и навыков

в) способствовать повышению общей физической подготовленности

г) формировать двигательные навыки, необходимые в быту и производственной деятельности

3. В дошкольном возрасте в наибольшей степени способствуют формированию учения владеть своим телом, согласовано выполнять различные сложные движения:

а) бессюжетные подвижные игры

б) упрощенные формы спортивных упражнений

в) упражнения основной гимнастики

г) сюжетные подвижные игры

4. Укажите основную форму занятий физическими упражнениями с детьми от 3 до 6 лет в детском саду:

а) физкультурные занятия урочного типа

б) физкультурные занятия неурочного типа

в) физкультминутки и физкультпаузы

г) «спортивный час»

5. В дошкольных детских учреждениях физкультминутки и физкультпаузы используются с целью:

а) воспитания физических качеств у детей

б) обучения детей новым движениям (двигательным действиям)

в) закрепления ранее освоенных детьми движений

г) предупреждения у детей утомления

6. В младшем школьном возрасте из методов упражнения преимущество отдается:

а) расчлененному методу

б) целостному методу

в) сопряженному методу

г) методам стандартного упражнения

7. Планирование в физическом воспитании – это:

а) заранее намеченная система деятельности, предусматривающая порядок, последовательность и сроки выполнения работ

б) предварительная разработка и определение на предстоящую деятельность целевыв) упорядоченная деятельность преподавателя (тренера) по реализации цели обучения (образовательных, воспитательных, оздоровительных задач), обеспечение информирования, воспитания, осознания и практического применения знаний, двигательных умений и навыков

г) упорядочение дидактического процесса по определенным критериям, придание ему необходимой формы для наилучшей реализации поставленной цели

8. Основным (исходным) документом, на основе которого осуществляется вся многогранная работа по физическому воспитанию в государственных учебных заведениях всех уровней, является:

а) учебная программа по физическому воспитанию

б) учебный план

в) поурочный рабочий (тематический) план

г) план педагогического контроля и учета

9. Реакция организма на физическую нагрузку по окончании урока (занятия) определяется с помощью _____ контроля.

а) оперативного

б) текущего

в) итогового

г) рубежного

10. Отличительной особенностью физкультурных занятий в начальной школе является акцент на решение:

а) оздоровительных задач

б) образовательных задач

в) воспитательных задач

г) задач по формированию телосложения и регулирования массы тела средствами физического воспитания

Задание 10

1. В процессе физического воспитания детей старшего школьного возраста в первую очередь следует уделять внимание развитию:

а) активной и пассивной гибкости

б) максимальной частоты движений

в) силовых, скоростно-силовых способностей и различных видов выносливости

г) простой и сложной двигательной реакции

2. В соответствии с состоянием здоровья, физическим развитием, уровнем физической подготовленности все школьники распределяются на следующие медицинские группы:

1. а) слабую, б) среднюю, в) сильную.

2. а) основную, б) подготовительную, в) специальную.

3. а) без отклонений в состоянии здоровья; б) с отклонениями в состоянии здоровья.

4. а) оздоровительную, б) физкультурную, в) спортивную.

3. Группа, которая формируется из учащихся без отклонений в состоянии здоровья, имеющих достаточную физическую подготовленность, называется:

а) физкультурной группой

б) основной медицинской группой

в) спортивной группой, содержания, методики, форм организации и методов учебно-воспитательного процесса с конкретным контингентом занимающихся

г) здоровой медицинской группой

4. Группа, которая состоит из учащихся, имеющих отклонения в состоянии здоровья, при которых противопоказаны повышенные физические нагрузки, называется:

а) специальной медицинской группой

б) оздоровительной медицинской группой

в) группой лечебной физической культуры

г) группой здоровья

5. Отношение времени, использованного непосредственно на двигательную деятельность учащихся, к общей продолжительности урока называется:

а) индексом физической нагрузки

б) интенсивностью физической нагрузки

в) моторной плотностью урока

г) общей плотностью урока

6. У детей с ослабленным здоровьем полностью исключаются:

а) гимнастические упражнения

б) легкоатлетические упражнения

в) подвижные игры и лыжная подготовка

г) акробатические упражнения и упражнения, связанные с натуживанием, продолжительными статическими напряжениями

7. У детей с ослабленным здоровьем величина физической нагрузки на уроке физической культуры контролируется:

а) по пульсу (по частоте сердечных сокращений)

б) по частоте дыхания

в) по внешним признакам утомления детей

г) по пульсу, дыханию и внешним признакам утомления детей

8. Вначале основной части урока физической культуры:

а) закрепляются и совершенствуются усвоенные ранее двигательные умения и навыки

б) разучиваются новые двигательные действия или их элементы

в) выполняются упражнения, требующие проявления выносливости

г) выполняются упражнения, требующие проявления силы

9. Укажите, какой части урока соответствует фаза устойчивой функциональной работоспособности с небольшими колебаниями в сторону ее увеличения и снижения:

а) вводной

б) подготовительной

в) основной

г) заключительной

10. Укажите метод организации деятельности занимающихся на уроке, при котором весь класс выполняет одно и тоже задание учителя физической культуры:

а) фронтальный метод

б) поточный метод

в) одновременный метод

г) групповой метод

Критерии оценки теста:

От 60% верных ответов и выше – «удовлетворительно»

менее 60% верных ответов – «неудовлетворительно»

Условия выполнения теста

Место выполнения задания – учебная аудитория во время текущей аттестации (как правило, после прохождения раздела/темы дисциплины).

Время выполнения задания – 1 минута на 1 вопрос (10 минут).

Условия – самостоятельная подготовка по теоретическому материалу, при подготовке используется основная и дополнительная литература, Интернет-ресурсы

Критерии оценивания выполнения контрольных упражнений

- «отлично» - движение или отдельные его элементы выполнены правильно, с соблюдением всех требований, без ошибок, легко, свободно, чётко, уверенно, слитно, в надлежащем ритме. Обучающийся понимает сущность упражнений, их назначение, может объяснить, как они выполняются, и продемонстрировать.

- «хорошо» - при выполнении упражнения обучающийся действует так же, как и в предыдущем случае, но допустил не более двух незначительных ошибок.

- «удовлетворительно» - двигательное действие в основном выполнено правильно, но допущена одна грубая или несколько мелких ошибок, приведших к скованности движений, неуверенности в выполнении упражнения.

- «неудовлетворительно» - упражнение или отдельные его элементы выполнены неправильно, допущено более двух значительных или одна грубая ошибка. Либо полный отказ от выполнения упражнения.

Контроль текущей успеваемости обучающихся – проводится в ходе семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний; формирования у них умений и навыков; своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке студентов, и принятия необходимых мер по ее корректировке; совершенствованию методики обучения; организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи. К текущей успеваемости относятся: проверка знаний, умений и навыков, обучающихся на занятиях посредством выполнения контрольных упражнений.

Контроль за выполнением студентами каждого вида работ может осуществляться поэтапно и служит основанием для промежуточной аттестации по дисциплине.

Критерии оценивания

Посещение учебных занятий обучающимися оценивается следующим образом:

- менее 50% занятий – «неудовлетворительно»;
- 50 – 74% занятий – «удовлетворительно»;
- 75 – 89% занятий – «хорошо»;
- 90 – 100% занятий – «отлично»

Рекомендации по оценке физической подготовленности студентов специальной медицинской группы

Основным способом оценки физической подготовленности в динамике и по итогам годичного цикла занятий физической культурой является сдача нормативов.

При выборе нормативов для студентов специальной медицинской группы следует учитывать тот факт, что при большинстве заболеваний бег (применяемый как один из основных нормативов при работе со здоровыми студентами) рекомендован ограниченно, без полной выкладки. Таким образом, бег на время на любые дистанции должен быть исключен.

Использование упражнений из арсенала ОФП, направленных на оценку силовой выносливости, необходимо выполнять при контроле дыхания. Это обусловлено тем фактом, что при большинстве заболеваний противопоказано натуживание с задержкой дыхания.

Такие упражнения, как прыжки в длину, также рекомендуется исключить из-за резкой ударной нагрузки на организм, противопоказанной при большинстве заболеваний. Важным моментом является количественная оценка результатов сдачи нормативов студентами специальной медицинской группы и итоговая оценка результатов.

Необходимо четко понимать, что у студентов специальной медицинской группы нарушен мотивационный компонент занятий физической культурой. Не имея практически никаких шансов приблизиться к результатам основной медицинской группы, студенты специальной медицинской группы имеют склонность к избеганию физической культуры как в рамках учебных занятий, так и в повседневной жизни.

Поэтому при оценке результатов сдачи нормативов и выставлении итоговой оценки необходимо применять индивидуальный подход к каждому студенту, реально охарактеризовать динамику его результатов в процессе занятий, активно использовать поощрение. При соблюдении данных условий мы получаем возможность вырастить из неуверенных в себе ослабленных здоровьем подростков – крепких физически, адекватно

оценивающих собственные возможности молодых людей, готовых к активному и осознанному внедрению физической культуры в свою повседневную жизнь.

Нами рекомендованы следующие нормативы для студентов специальной медицинской группы (промежуточная аттестация)

1. Подтягивание на перекладине прямым хватом на ширине плеч. Данное упражнение эффективно развивает мышцы плечевого пояса, брюшного пресса и дыхательную мускулатуру, таким образом решая основную часть задач физического воспитания для большинства заболеваний. Подтягивание выполняется при ровном дыхании, без задержки вдоха или натуживания. Хват на ширине плеч обеспечивает наиболее эффективное распределение нагрузки на целевые группы мышц и снижает до минимума риск травматизма. При противопоказаниях к выполнению упражнений в висе, например при остеохондрозе, грыжах межпозвоночных дисков – скорректировать технику выполнения для исключения расслабленного виса в нижней точке амплитуды, либо возможна замена подтягиваний в висе на подтягивания на низкой перекладине.

2. Приседания, руки в замке на затылке. Данное упражнение эффективно развивает мышцы ног и тазового пояса, в первую очередь мышцы бедра, ягодичные и внутренние мышцы таза. Основным результатом развития данных групп мышц является снижение нагрузки на сердечно-сосудистую систему в процессе ежедневных перемещений, устранение застоя крови в органах малого таза, развитие дыхательной мускулатуры. Упражнение должно выполняться при спокойном ровном дыхании.

3. Отжимания от пола в упоре лежа (опционально – в заднем упоре от скамьи). Данное упражнение эффективно развивает мышцы рук, плечевого пояса, дыхательной мускулатуры, а также способствует формированию навыка удержания правильной ровной осанки. Упражнение должно выполняться при ровном дыхании, без натуживания, цикл вдох-выдох на каждое сгибание рук.

4. Подъем ног на шведской стенке (опционально – в висе на перекладине). Данное упражнение способствует укреплению мышц брюшного пресса, формированию правильной осанки. Упражнение должно выполняться при ровном спокойном дыхании, категорически исключается натуживание.

5. Прямая планка. Данное упражнение способствует комплексному развитию мышечного корсета поясницы, формированию правильной осанки. При выполнении упражнения категорически исключается натуживание.

6. Растяжка на полу.

Выполнение любых упражнений на растяжку способствует формированию мышечного чувства, увеличению подвижности в суставах, косвенно влияет на формирование способности произвольного напряжения, расслабления мышц, а также снимает повышенную напряженность. Выполнение растяжки на станке задействует тазобедренные и коленные суставы, как наиболее крупные в организме человека. Выполнение растяжки на станке также способствует профилактике застойных явлений в органах малого таза. Упражнение должно выполняться при ровном спокойном дыхании, движения медленные.

Примерные сроки возобновления занятий физкультурой после некоторых заболеваний и травм (от начала посещения образовательного учреждения)

Заболевание	***Сроки***	***Примечание***
Ангина	2-4 нед	Для возобновления занятий необходимо дополнительное медицинское обследование, нужно особенно обращать внимание на сердце и реакцию его на нагрузку. При каких-либо жалобах на сердце исключить упражнения на выносливость и избегать

		упражнений, вызывающих задержку дыхания. Опасаться охлаждений (лыжи, плавание и др.)
Острые респираторные заболевания	1-3 нед.	Избегать охлаждения. Лыжи, коньки, плавание могут быть временно исключены. Зимой при занятиях на открытом воздухе дышать через нос
Острый отит	3-4 нед.	Запрещается плавание. Опасаться охлаждений. Исключить упражнения, которые могут вызвать головокружения (резкие повороты, кувырки, и т.п.)
Пневмония	1-2 мес.	Избегать переохлаждения. Рекомендуется шире использовать дыхательные упражнения, а также плавание и греблю
Плеврит	1-2 мес.	Исключаются сроком до полугода упражнения на выносливость и связанные с натуживанием. Рекомендуется плавание, гребля, зимние виды спорта. Необходим регулярный контроль из-за опасности возникновения туберкулеза
Грипп	2-4 нед.	Необходимо наблюдение за реакцией на нагрузку во время занятий, так как при этом можно обнаружить отклонения со стороны сердечно-сосудистой системы, не выявленные при осмотре в состоянии покоя
Острые инфекционные заболевания (корь, скарлатина, дифтерия, дизентерия)	1-2 мес.	Лишь при удовлетворительной реакции сердечнососудистой системы на функциональные пробы. Если были изменения со стороны сердца, то исключаются сроком до полугода упражнения на выносливость, силу и связанные с натуживанием
Острый нефрит	2-3 мес.	Запрещаются упражнения на выносливость. После начала занятий необходим регулярный контроль за составом мочи
Гепатит инфекционный	8-12 мес.	Исключаются упражнения на выносливость. Необходим регулярный УЗИ-контроль за структурными параметрами, биохимическими параметрами печени
Аппендицит (после операции)	1-2 мес.	В первые месяцы следует избегать натуживания, прыжков и упражнений, дающих нагрузку мышцам живота. При осложнениях после операции сроки возобновления занятий определяются индивидуально
Перелом костей конечностей	3 мес	Не менее трех месяцев следует исключить упражнения, дающие резкую нагрузку на поврежденную конечность
Сотрясение мозга	2-12 мес. и более (в зависимости от тяжести и характера травмы)	В каждом случае необходимо разрешение врача невропатолога. Следует исключить упражнения с резким сотрясением тела (прыжки, спортивные игры: футбол, баскетбол и др.)
Растяжение мышц и связок	1-2 нед.	Увеличение нагрузки и амплитуды движений в поврежденной конечности должно быть постепенным

Разрыв мышц и сухожилий	Не менее полугода после оперативного вмешательства	Предварительно длительное применение лечебной гимнастики

Темы рефератов

1 семестр

1. Понятие «здоровье», его содержание и критерии.
2. Здоровый образ жизни обучающегося. Рациональный режим труда и отдыха.
3. Здоровье человека как ценность и факторы, его определяющие.
4. Взаимосвязь общей культуры обучающегося и его образа жизни.
5. Здоровый образ жизни и характеристики его составляющих.
6. Гигиеническая гимнастика как фактор здорового образа жизни. Гигиенические основы закаливания. Личная гигиена обучающегося и её составляющие.
7. Профилактика вредных привычек средствами физической культуры и спорта.
8. Физическое самовоспитание и совершенствование – условие здорового образа жизни.
9. Психофизиологическая характеристика интеллектуальной деятельности и учебного труда обучающегося.
10. Работоспособность и влияние на нее различных факторов. Динамика работоспособности, её изменения в учебном году и факторы, ее определяющие.
11. Средства физической культуры в регулировании психоэмоционального и функционального состояния, изменения в экзаменационный период.
12. Формирование мотивации молодежи к занятиям по элективной дисциплине по физической культуре и спорту: общая физическая подготовка.
13. Физиологические изменения в организме человека, связанные с процессом занятий физической культурой и спортом.
14. Функциональная активность человека и взаимосвязь физической и умственной деятельности.
15. Самоконтроль, его цели, задачи и методы исследования (стандарты, индексы) на занятиях элективной дисциплиной по физической культуре и спорту: общая физическая подготовка.
16. Дневник самоконтроля. Субъективные и объективные показатели самоконтроля занимающихся физической культурой и спортом.
17. Определение нагрузки на занятиях элективной дисциплиной по физической культуре и спорту: общая физическая подготовка по показателям пульса, жизненного объёма легких и частоте дыхания.
18. Профилактика травматизма на элективных дисциплинах по физической культуре и спорту.

2 семестр

1. Определение потребностей в занятиях физической культурой и спортом современной молодежи.
2. Элективные дисциплины по физической культуре и спорту как средства сохранения и укрепления здоровья обучающихся, их физического и спортивного совершенствования.
3. Средства и методы физической культуры и спорта.

4. Организм человека как единая саморазвивающаяся, саморегулируемая биологическая система.

5. Физиологические изменения в организме человека, связанные с занятиями физической культурой, спортом, или системой физических упражнений.

6. Функциональная активность обучающихся и взаимосвязь физической и умственной деятельности.

7. Утомление и восстановление при физической и умственной работе.

8. Рациональное питание при различных режимах двигательной активности.

9. Витамины и их роль в обмене веществ. Регуляция обмена веществ у занимающихся спортом или системой физических упражнений.

10. Обмен энергии. Состав пищи и суточный расход энергии.

11. Двигательная активность и повышение устойчивости организма человека к различным условиям внешней среды.

12. Роль физической культуры, спорта и туризма в укреплении и сохранении здоровья.

13. Основы методики самомассажа. Нетрадиционные оздоровительные методики.

14. Традиционные и нетрадиционные методики дыхательной гимнастики.

15. Обмен углеводов и минеральных веществ при физической нагрузке.

16. Воздействие природных и социально-экологических факторов на организм и жизнедеятельность человека.

17. Физическая культура и спорт как средства сохранения и укрепления здоровья обучающихся, их физического и спортивного совершенствования.

18. Физиологические изменения в организме человека, связанные с процессом тренировки.

19. Утомление и восстановление при физической и умственной работе.

20. Рациональное питание при различных режимах двигательной активности. Внешнее и внутреннее дыхание. Максимальное потребление кислорода, как основной показатель резервов здоровья человека.

21. Формирование правильной осанки и профилактика ее нарушений средствами физической культуры.

22. Виды физических нагрузок и их интенсивность. Зоны интенсивности.

3 семестр

1. Методы обучения технике выполнения упражнений на занятиях по физической культуре и спорту.

2. Технологии обучения приёмам силовой деятельности на занятиях по физической культуре и спорту.

3. Теоретическая подготовка на занятиях по физической культуре и спорту.

4. Физическая подготовка на занятиях элективной дисциплиной по физической культуре и спорту.

5. Морально-волевая подготовка на занятиях элективной дисциплиной по физической культуре и спорту: общая физическая подготовка.

6. Спортивная тренировка как фактор повышения уровня физической работоспособности.

7. Учебно-тренировочное занятие как основная форма обучения физическим упражнениям. Структура учебно-тренировочного занятия.

8. Общая физическая подготовка, её цели и задачи.

9. Специальная физическая подготовка, её цели и задачи.

10. Интенсивность физических нагрузок и энергозатраты при физических нагрузках разной интенсивности.

11. Значение мышечной релаксации. Средства и методы мышечного расслабления.

12. Коррекция физического развития телосложения, двигательной и функциональной подготовленности средствами физической культуры и спорта.

13. Формы занятий физическими упражнениями.

14. Общая и моторная плотность занятия по элективным дисциплинам по физической культуре и спорту.

15. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.

16. Интенсивность нагрузок в условиях самостоятельных занятий у лиц разного возраста.

17. Использование методов стандартов, антропометрических индексов, функциональных проб и тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма на занятиях элективной дисциплиной по физической культуре и спорту: общая физическая подготовка.

4 семестр

1. Определение понятия «спорт». Его отличие от других видов занятий физическими упражнениями.

2. Массовый спорт, студенческий спорт и спорт высших достижений. Их цели задачи.

3. Особенности организации и планирования спортивной подготовки в высшем учебном заведении.

4. История Олимпийских игр. Современное Олимпийское движение.

5. Студенческий спорт. История проведения Универсиад.

6. Универсиады и волонтерское движение обучающихся.

7. История комплекса ГТО и БГТО.

8. Мотивация и обоснование индивидуального выбора обучающимися вида спорта или системы физических упражнений для регулярных занятий.

9. Характеристика особенностей воздействия избранного вида спорта (системы физических упражнений) на физическое развитие и физическую подготовленность обучающегося.

10. Ценностные ориентации и место физической культуры и спорта в жизни обучающихся.

11. Организация самостоятельных занятий. Формы и содержание самостоятельных занятий физическими упражнениями.

12. Адаптация к физическим нагрузкам и увеличение мышечной массы.

13. Интервальная нагрузка. Сочетание аэробной и силовой нагрузок.

14. Показатели тренированности в покое, при стандартных нагрузках и при предельно напряженной работе.

15. Физическая подготовленность обучающихся, её основные критерии и коррекция.

5 семестр

1. Самооценка и анализ результатов тестирования на занятиях элективными дисциплинами по физической культуре и спорту за период обучения в ВУЗе.

2. Определение уровня физического состояния через нагрузочные тесты на занятиях по физической культуре и спорту.

3. Характеристика и воспитание физических качеств.

4. Методика развития силы на занятиях по физической культуре и спорту.

5. Методика развития ловкости на занятиях по физической культуре и спорту.

6. Методика формирования координационных способностей на занятиях по физической культуре и спорту.

7. Методика развития гибкости на занятиях по физической культуре и спорту.

8. Методика развития выносливости на занятиях по физической культуре и спорту.

9. Профилактика травматизма и восстановление работоспособности на элективных дисциплинах по физической культуре и спорту.

10. Организация самостоятельных занятий по физической культуре и спорту. Формы и содержание самостоятельных занятий по физической культуре и спорту.

11. Пути достижения физической, технической, тактической и психологической подготовленности в избранном виде спорта или системе физических упражнений.

12. Виды и методы контроля за эффективностью занятий по физической культуре и спорту.

13. Определение нагрузки при занятиях физическими упражнениями по показателям пульса, жизненного объема легких и частоте дыхания.

14. Использование методов стандартов, антропометрических индексов, функциональных проб и тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма.

15. Коррекция содержания и методики занятий физическими упражнениями по результатам контроля.

16. Показатели тренированности в покое, при стандартных нагрузках и при предельно напряженной работе.

17. Самооценка и анализ результатов тестирования по физической подготовке за период обучения в ВУЗе.

18. Определение уровня физического состояния через нагрузочные тесты.

19. Нетрадиционные методики развития двигательных качеств.

20. Методика составления индивидуальных оздоровительных и тренировочных программ по избранному виду физической активности.

6 семестр

1. Определение понятия профессионально-прикладная физическая подготовка - ППФП, её цели и задачи. Общие положения профессионально-прикладной физической подготовки. Основные факторы, определяющие содержание профессионально-прикладной физической подготовки обучающихся.

2. Характер труда и его влияние на содержание профессионально-прикладной физической подготовки обучающихся.

3. Влияние особенностей динамики утомления и работоспособности на содержание профессионально-прикладной физической подготовки обучающихся различных направлений подготовки и специальностей.

4. Методика подбора средств профессионально-прикладной физической подготовки обучающихся.

5. Организация, формы и средства профессионально-прикладной физической подготовки в высшем учебном заведении.

6. Методика самостоятельного освоения отдельных элементов профессионально-прикладной физической подготовки.

7. Прикладные виды спорта в профессионально-прикладной физической подготовки обучающихся.

8. Повышение устойчивости организма к неблагоприятным воздействиям внешней среды средствами профессионально-прикладной физической подготовки.

9. Личная и социально-экономическая необходимость специальной и психофизической подготовки к труду.

10. Профилактика профессиональных заболеваний и травматизма средствами физической культуры.

11. Характеристика физической нагрузки для различных групп профессий.

12. Методика составления комплексов в различных видах производственной гимнастики и определение их места в течение рабочего дня.

13. Развитие профессионально важных физических качеств, двигательных умений.

14. Технологии инклюзивного образования на элективной дисциплине по физической культуре и спорту: общая физическая подготовка.

15. Влияние заболеваний на личную работоспособность и самочувствие. Коррекция состояния здоровья методами физической культуры.

16. Составление и обоснование индивидуального комплекса физических упражнений.

17. Физкультурно-оздоровительные технологии.

Критерии оценки реферата:

• оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если реферат составлен правильно по схеме, полностью раскрыта тема реферата, представлен полный список источников, отражающих современное состояние вопроса, показывает всесторонние и глубокие знания в ответе на дополнительные вопросы;

• оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если в составлении реферата есть отдельные неточности, тема реферата раскрыта, но требует небольшого дополнения, неполный список источников, допускает мелкие неточности в ответах на дополнительные вопросы;

• оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если реферат составлен со значительными ошибками, тема реферата раскрыта не полностью, допущены незначительные ошибки, список источников не полный, на дополнительные вопросы отвечает неуверенно;

• оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если реферат составлен неправильно, основная тема полностью не раскрыта, отсутствует список литературы, на дополнительные вопросы ответить затрудняется.

Практико-ориентированные задания

Задание 1.

Вы направляетесь на стадион, чтобы посмотреть матч с участием любимой футбольной команды. Ваши действия по соблюдению мер личной безопасности на стадионе и в толпе в случае возникновения чрезвычайной ситуации?

Задание 2.

Вы систематически занимаетесь избранным видом спорта: дома, на стадионе. Перечислите правила поведения при занятиях избранным видом спорта.

Задание 3.

Вы регулярно занимаетесь волейболом. Приведите основные общие правила личной безопасности при занятиях этим видом спорта.

Задание 4.

Составить и обосновать комплекс упражнений:

- на формирование осанки;
- на развитие гибкости;
- на укрепление опорно-связочного аппарата.

Задание 5.

При переходе к беговым тренировкам, начинающим любителям необходимо соблюдать меры профилактики для предупреждения травм двигательного аппарата. Какие?

Задание 6.

Составьте комплекс упражнений для основной части занятия по предложенному виду спорта (волейбол, баскетбол, футбол, настольный теннис, атлетизм, фитнес, дартс, лёгкая атлетика) с направленностью на развитие силовых (скоростных) способностей и впишите в клетки (в методически правильной последовательности) названия этих упражнений:

1.	2.	3.	4.
8.	7.	6.	5.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Адаптивная физическая культура
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

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

УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности:

Знать: гигиенические требования и правила техники безопасности при проведении занятий; основную направленность и содержание оздоровительных систем физического воспитания и адаптивной физической культуры; основные методики развития физических качеств и выполнения двигательных действий

Уметь: соблюдать безопасность при выполнении физических упражнений, подбирать и выполнять общеразвивающие и специальные упражнения; контролировать и регулировать величину физической нагрузки самостоятельных занятий физическими упражнениями; использовать индивидуальные программы физической реабилитации самосовершенствования физической подготовленности

Владеть: основными средствами адаптивной физической культуры (гимнастическими, акробатическими и легкоатлетическими упражнениями, техническими действиями, тренажерами); методикой подбора упражнения утренней гигиенической гимнастики, использовать общеразвивающие и специальные упражнения; методикой подбора упражнения утренней гигиенической гимнастики, использовать общеразвивающие и специальные упражнения

2. ***Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущей и промежуточной аттестации***

Процедура оценивания	***Шкала и критерии оценки, балл (%)***	
Контроль текущей успеваемости обучающихся – проводится в ходе семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний; формирования у них умений и навыков; своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке студентов, и принятия необходимых мер по ее корректировке; совершенствованию методики обучения; организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи. К текущей успеваемости относятся: проверка знаний, умений и навыков, обучающихся на занятиях посредством выполнения физических упражнений. Контроль за выполнением студентами каждого вида работ может осуществляться поэтапно и служит основанием для промежуточной аттестации по	*текущий контроль* проводится с целью оценки учебной работы обучающегося, включает в себя: посещение учебных занятий, технику владения двигательными умениями и навыками, функциональных возможностей организма.	Посещение учебных занятий обучающимися оценивается следующим образом: - менее 50% занятий – «неудовлетворительно»; - 50 – 74% занятий – «удовлетворительно»; - 75 – 89% занятий – «хорошо»; - 90 – 100% занятий – «отлично» Критерии оценивания выполнения физических упражнений - «отлично» - движение или отдельные его элементы выполнены правильно, с соблюдением всех требований, без ошибок, легко, свободно, чётко, уверенно, слитно, в надлежащем ритме. Обучающийся понимает сущность упражнений, их назначение, может объяснить, как они выполняются, и продемонстрировать. - «хорошо» - при выполнении упражнения обучающийся действует так же, как и в предыдущем случае, но

дисциплине.		допустил не более двух незначительных ошибок. - «удовлетворительно» - двигательное действие в основном выполнено правильно, но допущена одна грубая или несколько мелких ошибок, приведших к скованности движений, неуверенности в выполнении упражнения. - «неудовлетворительно» - упражнение или отдельные его элементы выполнены неправильно, допущено более двух значительных или одна грубая ошибка. Либо полный отказ от выполнения упражнения.
При проведении промежуточной аттестации (зачёт) учитывается выполнение студентом требований рабочей программы дисциплины. Данный раздел содержит контрольные вопросы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы. Перечень оценочных средств: 1. Выполнение заданий практических занятий. 2. Выполнение контрольных вопросов и практико-ориентированных заданий	При проведении *промежуточной аттестации* (зачёт) учитывается выполнение студентом требований рабочей программы дисциплины. Данный раздел содержит типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.	Оценка *«зачтено».* Ответы на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно. Материал излагается уверенно. Раскрыты причинно-следственные связи между явлениями и событиями. Выполнение практических заданий соответствует технике двигательного действия. Оценка *«не зачтено».* Материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний по дисциплине. Не раскрываются причинно-следственные связи между явлениями и событиями. Выполнение практических заданий не соответствует технике двигательного действия.

3. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации

Наименование разделов и тем /вид занятия/	Код компетенции	Форма контроля
1 семестр		
Техника безопасности на элективной дисциплине по физической культуре и спорту: «Адаптивная физическая культура». Легкая атлетика и ускоренное передвижение с применением адаптивных форм. Показания и противопоказания к выполнению легкоатлетических упражнений. Ходьба и ее разновидности, сочетание ходьбы с упражнениями на дыхание, расслабление, с изменением времени прохождения дистанции.	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
Общая физическая подготовка Средства и методы ОФП: строевые упражнения, общеразвивающие упражнения без предметов, с предметами и др. Упражнения для воспитания силы: упражнения с отягощением, соответствующим собственному весу, весу партнера и его противодействию, с сопротивлением упругих предметов (эспандеры и резиновые амортизаторы), с отягощением (гантели, набивные мячи).	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
Атлетическая гимнастика с применением адаптивных форм. Базовые силовые упражнения. Особенности составления комплексов силовой направленности в зависимости от решаемых задач. Особенности использования средств силовой тренировки для повышения уровня физической подготовленности обучающегося и состояния его здоровья.	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
Спортивные игры и подвижные игры (адаптивные формы) Обучение элементам техники спортивных игр (адаптивные формы): баскетбол, волейбол, футбол, настольный теннис и другие. Общие и специальные упражнения игрока. Основные приемы овладения техникой, индивидуальные упражнения и в парах.	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
2 семестр		

Аэробика с применением адаптивных форм Аэробика (адаптированная, в соответствии с нозологией, имеющимися функциональными и физическими ограничениями): выполнение общеразвивающих упражнений в сочетании с танцевальными движениями на основе базовых шагов под музыкальное сопровождение, разучивание базовых шагов аэробики отдельно и в связках; техники выполнения физических упражнений, составляющих основу различных направлений и программ аэробики.	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
Спортивные и подвижные игры с применением адаптивных форм. Настольный теннис. Правила игры. Основы судейства. Стойки и перемещения игрока. Тактика и техника игры в нападении. Индивидуальные действия игрока. Тактика и техника игры в защите.	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
Атлетическая гимнастика с применением адаптивных форм. Разучивание комплексов упражнений силовой направленности, локально воздействующих на различные группы мышц.	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
Легкая атлетика с применением адаптивных форм Бег и его разновидности. Бег трусцой.	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
3 семестр		
Легкая атлетика с применением адаптивных форм. Скандинавская ходьба.	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
Общая физическая подготовка с применением адаптивных форм. Упражнения для воспитания выносливости: упражнения или элементы с постепенным увеличением времени их выполнения.	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
Аэробика с применением адаптивных форм Фитбол-гимнастика (аэробика): Особенности содержания занятий по фитбол-гимнастике. Упражнения локального и регионального характера, упражнения на равновесие, изометрические упражнения с мышечным напряжением из различных исходных положений.	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями

Спортивные и подвижные игры (адаптивные формы) Шахматы. Правила игры. Основы судейства. Разделы шахматной партии.	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
4 семестр		
Спортивные и подвижные игры (адаптивные формы) Дартс. Правила игры. Основы судейства. Стойка игрока. Основы техники игры	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
Общая физическая подготовка с применением адаптивных форм Упражнения для воспитания быстроты. Совершенствование двигательных реакций повторным реагированием на различные (зрительные, звуковые, тактильные) сигналы. Упражнения для воспитания гибкости. Методы развития гибкости: активные (простые, пружинящие, маховые), пассивные (с самозахватами или с помощью партнера).	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
Атлетическая гимнастика с применением адаптивных форм Силовые упражнения с собственным весом. Техника выполнения упражнений. Регулирование нагрузки в силовом тренинге: изменений веса отягощения, исходного положения, количества повторений, длительности отдыха.	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
Легкая атлетика с применением адаптивных форм Ходьба и ее разновидности, сочетание ходьбы с упражнениями на дыхание, расслабление, с изменением времени прохождения дистанции. Бег и его разновидности. Бег трусцой.	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
5 семестр		
Легкая атлетика и ускоренное передвижение с применением адаптивных форм Скандинавская ходьба.	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
Аэробика с применением адаптивных форм Рекомендации к составлению комплексов упражнений по совершенствованию отдельных физических качеств с учетом имеющихся отклонений в состоянии здоровья.	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями

Атлетическая гимнастика с применением адаптивных форм Упражнения на тренажерах. Использование дополнительного оборудования в силовых тренировках: гантели, грифы, фитболы, эспандеры и др. Комплексы упражнений для акцентированного развития определенных мышечных групп.	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
Спортивные и подвижные игры (адаптивные формы) Адаптивные игры: баскетбол, волейбол и другие	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
6 семестр		
Атлетическая гимнастика с применением адаптивных форм Круговая силовая тренировка как метод комплексного развития двигательных способностей	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями
Спортивные и подвижные игры (адаптивные формы) Адаптивные игры: бочче, голбол и другие.	УК-7	оценка работы по индивидуальными заданиями; оценка техники владения двигательными действиями

Тестовые задания

Задание 1

1. После повреждения нельзя применять согревание поврежденной области (горячий душ, ванны, разогревающие мази), массаж места повреждения в течение первых:

а) 1-2 ч

б) 6-12 ч

в) 24-48 ч

г) 72-100 ч

2. При болях в правом боку во время бега следует

а) снизить темп движения

б) сразу остановиться

в) обратиться к врачу

г) глубоко подышать, делая резкий выдох

3. Основным специфическим средством физического воспитания является:

а) солнечная радиация

б) физическое упражнение

в) соблюдение режима дня

г) закаливание

4. Физические упражнения - это:

а) такие двигательные действия, которые направлены на формирование двигательных умений и навыков.

б) виды двигательных действий, направленные на морфологические и функциональные перестройки организма.

в) такие двигательные действия (включая их совокупности), которые направлены на реализацию задач физического воспитания, сформированы и организованы по его закономерностям

г) виды двигательных действий, направленные на изменение форм телосложения и развитие физических качеств

5. Под техникой выполнения физических упражнений понимают:

а) способы выполнения двигательных действий, с помощью которых двигательная задача решается целесообразно с относительной большой эффективностью

б) способы выполнения двигательного действия, оставляющие эстетически благоприятное впечатление

в) определенную упорядоченность и согласованность, как процессов, так и элементов содержания данного упражнения

г) видимую форму, которая характеризуется соотношением пространственных, временных и динамических (силовых) параметров движения

6. Совокупность упражнений, приемов и методов, направленных на обучение двигательным и другим умениям и навыкам, а также на их дальнейшее совершенствование, называется:

а) методикой обучения

б) физической культурой

в) физическим образованием

г) физическим воспитанием

7. Двигательные действия (включая их совокупности), которые направлены на реализацию задач физического воспитания, сформированы и организованы по его закономерностям, называются:

а) физическими упражнениями

б) подвижными играми

в) двигательными умениями

г) физическим совершенствованием

8. Укажите конечную цель спорта:

а) физическое совершенствование человека, реализуемое в условиях соревновательной деятельности

б) совершенствование двигательных умений и навыков занимающихся

в) выявление, сравнение и сопоставление человеческих возможностей

г) развитие физических (двигательных) способностей в соответствии с индивидуальными возможностями занимающихся

Задание 2

1. Основным специфическим средством физического воспитания является:

а) физические упражнения

б) оздоровительные силы природы

в) гигиенические факторы

г) тренажеры и тренажерные устройства, гири, гантели, штанга, резиновые амортизаторы, эспандеры

2. Педагогический контроль в физическом воспитании - это:

а) система мероприятий, обеспечивающих проверку запланированных показателей физического воспитания для оценки применяемых средств, методов и нагрузок

б) прояснение всех обстоятельств протекания дидактического процесса, точное определение его результатов

в) правильное (по установленным критериям) оценивание знаний, двигательных умений и навыков

г) целенаправленное, одинаковое для всех занимающихся обследование, проводимое в строго контролируемых условиях, позволяющее объективно измерять изучаемые характеристики педагогического процесса

3. Методы строго регламентированного упражнения подразделяются на:

а) методы обучения двигательным действиям и методы воспитания физических качеств

б) методы общей и специальной физической подготовки

в) игровой и соревновательный методы

г) специфические и общепедагогические методы

4. Сущность методов строго регламентированного упражнения в том, что:

а) каждое упражнение направлено одновременно на совершенствование техники движения и на развитие физических способностей

б) они являются связующим звеном между запроектированной целью и конечным результатом физического воспитания

в) они определяют строгую организацию занятий физическими упражнениями

г) каждое упражнение выполняется в строго заданной форме и с точно обусловленной нагрузкой

5. Сущность метода сопряженного воздействия состоит в том, что техника двигательного действия:

а) разучивается в условиях, требующих уменьшения физических усилий

б) совершенствования в условиях, требующих увеличения физических усилий

в) закрепляется в условиях внешних и внутренних сбивающих факторов (помехоустойчивость)

г) выполняется в строго заданной форме и точно обусловленной нагрузкой

6. К какой группе методов физического воспитания относится круговой метод:

а) методы строго-регламентированного упражнения

б) методы частично-регламентированного упражнения

в) методы организации занятий

г) организационно-методическая форма занятий

7. Укажите, какие принципы используются в системе физического воспитания в качестве руководящих положений:

а) общие социальные и общие педагогические принципы

б) общие методические принципы

в) специфические принципы

г) общие социальные, общие педагогические, общие методические и специфические принципы

8. Какой принцип предусматривает оптимальное соответствие задач, средств и методов физического воспитания возможностям занимающихся?

а) принцип сознательности и активности

б) принцип доступности и индивидуализации

в) принцип научности

г) принцип связи теории с практикой

Задание 3

1. Какой принцип предусматривает планомерное увеличение объема и интенсивности физической нагрузки по мере роста функциональных возможностей организма?

а) принцип научности

б) принцип доступности и индивидуализации

в) принцип непрерывности

г) принцип постепенного наращивания развивающих и тренирующих воздействий

2. Укажите, какой принцип обязывает последовательно изменять направленность физического воспитания в соответствии с возрастными этапами и стадиями человека, т.е. применительно к сменяющимся периодам возрастного физического развития организма:

а) принцип научности

б) принцип возрастной адекватности направлений физического воспитания

в) принцип систематичности и последовательности

г) принцип всестороннего развития личности

3. Основу двигательных способностей человека составляют:

а) психодинамические задатки

б) физические качества

в) двигательные умения

г) двигательные навыки

4. Основу двигательной формы проявления способностей человека составляют:

а) психодинамические задатки

б) физические качества

в) двигательные умения и навыки

г) физические упражнения

5. Уровень развития двигательных способностей человека определяется:

а) тестами (контрольными упражнениями)

б) индивидуальными спортивными результатами

в) разрядными нормативами единой спортивной классификации

г) индивидуальной реакцией организма на внешнюю (стандартную) нагрузку

6. Возможности человека, обеспечивающие ему выполнение двигательных действий в минимальный для данных условий промежутков времени, называются:

а) двигательной реакцией

б) скоростными способностями

в) скоростно-силовыми способностями

г) частотой движений

7. Система движений, объединенная смысловыми двигательными задачами, называется:

а) двигательными действиями

б) спортивной техникой

в) подвижной игрой

г) физическими упражнениями

8. Система движений, объединенная смысловыми двигательными задачами, называется:

а) двигательными действиями

б) спортивной техникой

в) подвижной игрой

г) физическими упражнениями

9. Оптимальная степень владения техникой действия, характеризующаяся автоматизированным (т. е. при минимальном контроле со стороны сознания) управлением движениями, высокой прочностью и надежностью исполнения, называется:

а) двигательным умением
б) техническим мастерством
в) двигательной одаренностью
г) двигательным навыком

10. Из перечисленных пунктов:
1) нестабильность,
2) слитность,
3) неустойчивость,
4) автоматизированность,
5) излишние мышечные затраты,
6) экономичность
– укажите те, которые являются характерными (отличительными) признаками двигательного умения?

а) 2, 4
б) 1, 3, 5
в) 1, 2, 3, 4, 5, 6
г) 1, 2, 6

Задание 4

1. Способность выполнять движения с большой амплитудой называется:

а) эластичностью
б) стретчингом
в) гибкостью
г) растяжкой

2. Способность выполнять движения с большой амплитудой за счет собственной активности соответствующих мышц называется:

а) активной гибкостью
б) специальной гибкостью
в) подвижностью в суставах
г) динамической гибкостью

3. Под пассивной гибкостью понимают:

а) гибкость, проявляемую в статических позах
б) способность выполнять движения под воздействием внешних растягивающих сил (усилий партнера, внешнего отягощения, специальных приспособлений)
в) способность человека достигать большой амплитуды движений во всех суставах
г) гибкость, проявляемую под влиянием утомления

4. Гибкость, характеризующаяся амплитудой движений, соответствующей технике конкретного двигательного действия, называется:

а) специальной гибкостью
б) общей гибкостью
в) активной гибкостью
г) динамической гибкостью

5. Основным методом развития гибкости является:

а) повторный метод

б) метод максимальных усилий
в) метод статических усилий
г) метод переменно-непрерывного упражнения

6. Под двигательно-координационными способностями следует понимать:
а) способность выполнять двигательные действия без излишней мышечной напряженности (скованности)
б) способность владеть техникой различных двигательных действий при минимальном контроле со стороны сознания
в) способность быстро, точно, целесообразно, экономно и находчиво, т.е. наиболее совершенно, решать двигательные задачи
г) способность противостоять физическому утомлению в сложно-координационных видах деятельности, связанных с выполнением точности движений

7. Упражнения с направленностью на воспитание и совершенствование координационных способностей рекомендуется выполнять:
а) в подготовительной части урока (тренировочного занятия)
б) в первой половине основной части урока
в) во второй половине основной части урока
г) в заключительной части урока

8. Наиболее благоприятным (сенситивным) периодом для развития двигательно-координационных способностей считается возраст:
а) 5 – 6 лет
б) 7 – 9 лет
в) 11 – 12 лет
г) 13 – 15 лет

9. Можно ли совершенствовать координацию движений на фоне утомления?
а) можно, потому что с утомлением объективно возникает необходимость более экономного выполнения движений
б) нельзя, так как при утомлении сильно снижается четкость мышечных ощущений
в) можно, так как утомление снимает координационную напряженность
г) можно, потому что на фоне утомления повышается чувствительность участвующих в управлении двигательными действиями сенсорных систем

10. Как дозируются упражнения на развитие гибкости, т.е. сколько движений следует делать в одной серии?
а) упражнение выполняется до тех пор, пока не начнет уменьшаться амплитуда движений
б) выполняются 12-16 циклов движения
в) упражнения выполняются до появления пота
г) упражнения выполняются до появления болевых ощущений

Задание 5

1. Факторы, отрицательно влияющие на профессиональную работоспособность:
а) недостаточная двигательная активность
б) стресс, экология
в) профессиональные заболевания
г) все вышеперечисленные факторы

2. Как называется отрасль науки, изучающая условия и характер труда?
а) кибернетика

б) агломерация
в) эргономика
г) эклектика

3. Способность человека противостоять специфическим воздействиям внешней среды
(низкие и высокие температуры, укачивание, недостаток кислорода и т.п.) – это:
а) прикладные физические качества и прикладные виды спорта
б) прикладные психические качества
в) прикладные умения и навыки
г) прикладные специальные качества

4. Что входит в основные факторы, определяющие содержание профессионально-прикладной физической подготовки?
а) условия труда
б) режим труда и отдыха
в) динамика работоспособности
г) все вышеперечисленные

5. В задачи профессионально-прикладной физической подготовки входит формирование прикладных качеств:
а) физических
б) психических
в) специальных
г) всех вышеперечисленных

6. По статистике какая самая популярная форма профессионально-прикладной физической подготовки?
а) туризм
б) плавание
в) различные виды бега
г) занятия на тренажерах

7. Наиболее продуктивный возраст для профессионально-прикладной физической подготовки:
а) до 20 лет
б) 20-35 лет
в) 35 и более
г) в любом возрасте

8. Воспитание жизнерадостного и жизнестойкого, здорового, физически совершенного, гармонически и творчески развитого студента – это задача:
а) физической подготовленности
б) занятий по физической культуре
в) физического развития
г) физического воспитания

9. Систематические физкультурные занятия на воздухе усиливают _____ эффект на организм ребенка (вставьте пропущенное слово):
а) воспитательный
б) оздоровительный
в) образовательный
г) развивающий
д) восстанавливающий

10. С какого возраста целесообразно начинать занятия физической культурой с детьми раннего дошкольного возраста:

а) до рождения

б) со дня рождения

в) с 1 года

г) с момента поступления в детский сад

Критерии оценки теста:

От 60% верных ответов и выше – «удовлетворительно»

менее 60% верных ответов – «неудовлетворительно»

Условия выполнения теста

Место выполнения задания – учебная аудитория во время текущей аттестации (как правило, после прохождения раздела/темы дисциплины).

Время выполнения задания – 2 минуты на 1 вопрос (20 минут).

Условия – самостоятельная подготовка по теоретическому материалу, при подготовке используется основная и дополнительная литература, Интернет-ресурсы

Контроль текущей успеваемости обучающихся – проводится в ходе семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний; формирования у них умений и навыков; своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке студентов, и принятия необходимых мер по ее корректировке; совершенствованию методики обучения; организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи. К текущей успеваемости относятся: проверка знаний, умений и навыков, обучающихся на занятиях.

Контроль за выполнением студентами каждого вида работ может осуществляться поэтапно и служит основанием для промежуточной аттестации по дисциплине.

Критерии оценивания

Посещение учебных занятий обучающимися оценивается следующим образом:

- менее 40% занятий – «неудовлетворительно»;
- 40 – 54% занятий – «удовлетворительно»;
- 55 – 69% занятий – «хорошо»;
- 70 – 100% занятий – «отлично»

4. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации

Контрольные вопросы

1 семестр

1. Формирование мотивации молодежи к занятиям по элективным дисциплинам по физической культуре и спорту.
2. Физиологические изменения в организме человека, связанные с процессом занятий по физической культуре и спорту.
3. Функциональная активность человека и взаимосвязь физической и умственной деятельности на занятиях по физической культуре и спорту.
4. Средства обучения технике на занятиях по адаптивной физической культуре.
5. Методы обучения технике на занятиях по адаптивной физической культуре.
6. Технологии обучения приёмам силовой деятельности на занятиях по адаптивной физической культуре.
7. Изучение приёмов в упрощенных, специально созданных условиях по адаптивной физической культуре.

8. Совершенствование технических приёмов на занятиях.

9. Средства и способы ведения спортивной борьбы на занятиях по адаптивной физической культуре.

10. Классификация технических приёмов.

11. Теоретическая подготовка на занятиях по адаптивной физической культуре.

12. Физическая подготовка на занятиях по адаптивной физической культуре.

13. Морально-волевая подготовка на занятиях по адаптивной физической культуре.

14. Самоконтроль, его цели, задачи и методы исследования (стандарты, индексы) на занятиях элективными дисциплинами по физической культуре и спорту.

15. Дневник самоконтроля. Субъективные и объективные показатели самоконтроля занимающихся физической культурой и спортом.

2 семестр

1. Определение потребностей в занятиях физической культурой и спортом современной молодежи.

2. Адаптивная физическая культура как средства сохранения и укрепления здоровья обучающихся, их физического и спортивного совершенствования.

3. Средства и методы адаптивной физической культуры.

4. Организм человека как единая саморазвивающаяся, саморегулируемая биологическая система.

5. Физиологические изменения в организме человека, связанные с занятиями по адаптивной физической культуре.

6. Функциональная активность обучающихся и взаимосвязь физической и умственной деятельности.

7. Утомление и восстановление при физической и умственной работе.

8. Рациональное питание при различных режимах двигательной активности.

9. Витамины и их роль в обмене веществ. Регуляция обмена веществ у занимающихся спортом или системой физических упражнений.

10. Обмен энергии. Состав пищи и суточный расход энергии.

11. Двигательная активность и повышение устойчивости организма человека к различным условиям внешней среды.

12. Роль физической культуры, спорта и туризма в укреплении и сохранении здоровья.

13. Основы методики самомассажа.

14. Нетрадиционные оздоровительные методики.

15. Традиционные и нетрадиционные методики дыхательной гимнастики.

3 семестр

1. Понятие «здоровье», его содержание и критерии.

2. Здоровый образ жизни обучающегося. Рациональный режим труда и отдыха.

3. Здоровье человека как ценность и факторы, его определяющие.

4. Взаимосвязь общей культуры обучающегося и его образа жизни.

5. Здоровый образ жизни и характеристики его составляющих.

6. Гигиеническая гимнастика как фактор здорового образа жизни.

7. Гигиенические основы закаливания.

8. Личная гигиена обучающегося и её составляющие.

9. Профилактика вредных привычек средствами физической культуры и спорта.

10. Физическое самовоспитание и совершенствование – условие здорового образа жизни.

11. Психофизиологическая характеристика интеллектуальной деятельности и учебного труда обучающегося.

12. Работоспособность и влияние на нее различных факторов.

13. Динамика работоспособности обучающегося в учебном году и факторы, ее определяющие.

14. Средства физической культуры в регулировании психоэмоционального и функционального состояния обучающегося в экзаменационный период.

15. Значение мышечной релаксации. Средства и методы мышечного расслабления.

16. Коррекция физического развития телосложения, двигательной и функциональной подготовленности средствами физической культуры и спорта.

4 семестр

1. Определение понятия «спорт». Его отличие от других видов занятий физическими упражнениями.

2. Массовый спорт, студенческий спорт, спорт высших достижений, спорт инвалидов. Их цели задачи.

3. Спорт инвалидов. Его организационные особенности.

4. Соревнования среди инвалидов.

5. Студенческие спортивные организации.

6. Современные популярные системы физических упражнений.

7. История параолимпийского движения.

8. Универсиады и волонтерское движение обучающихся.

9. История комплекса ГТО и БГТО.

10. Мотивация и обоснование индивидуального выбора обучающимися вида спорта или системы физических упражнений для регулярных занятий.

11. Краткая психофизиологическая характеристика основных групп видов спорта и систем физических упражнений.

12. Характеристика особенностей воздействия избранного вида спорта (системы физических упражнений) на физическое развитие и физическую подготовленность обучающегося.

13. Ценностные ориентации и место физической культуры и спорта в жизни обучающихся.

14. Профилактика травматизма на элективных дисциплинах по физической культуре и спорту.

15. Организация самостоятельных занятий. Формы и содержание самостоятельных занятий физическими упражнениями.

5 семестр

1. Самооценка и анализ результатов тестирования на занятиях по адаптивной физической культуре.

2. Характеристика и воспитание физических качеств на занятиях по адаптивной физической культуре.

3. Методика формирования ловкости на занятиях по адаптивной физической культуре.

4. Методика формирования координационных способностей на занятиях по адаптивной физической культуре.

5. Методика формирования быстроты на занятиях по адаптивной физической культуре.

6. Методика формирования выносливости на занятиях по адаптивной физической культуре.

7. Профилактика травматизма и восстановление работоспособности на занятиях по адаптивной физической культуре.

8. Организация самостоятельных занятий по физической культуре и спорту. Формы и содержание самостоятельных занятий по физической культуре и спорту.

9. Пути достижения физической, технической, тактической и психологической подготовленности в избранном виде спорта или системе физических упражнений.

10. Виды и методы контроля за эффективностью занятий на элективных дисциплинах по физической культуре и спорту.

11. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом.

12. Диагностика и самодиагностика состояния организма при регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом.

13. Определение нагрузки при занятиях физическими упражнениями по показателям пульса, жизненного объема легких и частоте дыхания.

14. Использование методов стандартов, антропометрических индексов, функциональных проб и тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма.

15. Коррекция содержания и методики занятий физическими упражнениями по результатам контроля.

6 семестр

1. Определение понятия «Профессионально-прикладная физическая подготовка - ППФП», её цели и задачи.

2. Влияние особенностей динамики утомления и работоспособности.

3. Методика подбора средств ППФП обучающихся.

4. Организация, формы и средства ППФП обучающихся в вузе.

5. Методика самостоятельного освоения отдельных элементов ППФП.

6. Повышение устойчивости организма к неблагоприятным воздействиям внешней среды средствами.

7. Личная и социально-экономическая необходимость специальной и психофизической подготовки к труду.

8. Профилактика профессиональных заболеваний и травматизма средствами физической культуры.

9. Методы регулирования психоэмоционального состояния, применяемые при занятиях физической культурой и спортом.

10. Методика составления комплексов в различных видах производственной гимнастики и определение их места в течение рабочего дня.

11. Методика составления и проведения комплекса вводной гимнастики, физкультурной паузы, физкультурной минутки.

12. Развитие профессионально важных физических качеств, двигательных умений и владений на элективных дисциплинах по физической культуре и спорту.

13. Технологии инклюзивного образования на элективных дисциплинах по физической культуре и спорту.

14. Влияние заболевания обучающегося на личную работоспособность и самочувствие. Коррекция состояния здоровья методами физической культуры.

15. Адаптивная физическая культура. Её цели и задачи.

Практико-ориентированные задания

Задание 1.

Заполните таблицу «Содержательные основы оздоровительной физической культуры», указав их основные задачи и назначение:

Содержательные основы оздоровительной физической культуры			
Оздоровительно-рекреативная физическая культура	Оздоровительно-реабилитационная физическая культура	Спортивно-реабилитационная физическая культура	Гигиеническая физическая культура

Задание 2.

Заполните таблицу «Современные способы организации занятий физическими упражнениями при различных нарушениях функций организма»:

Характер нарушений функций организма	Способы организации занятий физическими упражнениями

Задание 3.

Заполните таблицу «Показания и противопоказания к проведению занятий в спорте высших достижений лиц с ограниченными возможностями здоровья»:

Характер нарушений функций организма	Показания к проведению занятий в спорте высших достижений	Противопоказания к проведению занятий в спорте высших достижений

Задание 5.

Составить и обосновать комплекс упражнений:

- гигиенической гимнастики;
- утренней тренировки;
- утренних оздоровительных занятий с использованием нетрадиционных средств адаптивной физической культуры.

Задание 6.

Воспитательные и оздоровительные функции спортивных и подвижных игр. Приведите пример подвижной игры, опишите её правила.

Задание 7.

Оздоровительные системы физических упражнений, их краткая характеристика. Перечислите и охарактеризуйте оздоровительные системы физических упражнений, объединенных в понятие «традиционные».

Задание 8.

Мотивация и направленность самостоятельных занятий. Самостоятельные тренировочные занятия: требования к организации и проведению.

Задание 9.

Составьте комплекс упражнений для самостоятельного занятия избранным вами видом физической активности (спортом).

Задание 10.

Оцените своё физическое состояние при помощи тестирования и контрольных нормативов.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Технология переработки и хранения мяса и мясных продуктов
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

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

ПК-1: Способен к управлению технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства

ПК-1.3: Разрабатывает технологии подготовки сельскохозяйственных животных к убою, технологии первичной переработки сельскохозяйственных животных

Знать:

- технологии подготовки сельскохозяйственных животных к убою;
- технологии первичной переработки сельскохозяйственных животных
- химический состав, свойства, биологическую и пищевую ценность продукции животноводства;
- физико-химические и биохимические процессы при хранении и переработке животноводческой продукции;

Уметь:

- подбирать оптимальные параметры и режимы процессов первичной переработки сельскохозяйственных животных;
- учитывать микробиологические процессы при переработке продукции животноводства;

Владеть: навыками разработки технологии подготовки сельскохозяйственных животных к убою, технологии первичной переработки сельскохозяйственных животных

ПК-1.4: Разрабатывает технологии хранения продукции животноводства

Знать:

- факторы, влияющие на сохранность, а также на потери массы и качества продукции животноводства при хранении;
- принципы хранения сельскохозяйственной продукции;
- технологии хранения продукции животноводства;

Уметь:

- учитывать микробиологические процессы при хранении продукции животноводства;
- подбирать оптимальные параметры процессов хранения продукции животноводства.

Владеть: навыками разработки технологии хранения продукции животноводства

ПК-2: Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

ПК-2.2: Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Знать: нормативы, принципы и методики расчета материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) при производстве продуктов питания животного происхождения

Уметь: производить материальные расчеты сырья и готовой продукции

Владеть: навыками расчета нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) при производстве продуктов питания животного происхождения

ПК-4: Способен осуществлять ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

ПК-4.1: Осуществляет ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Знать:

- основной ассортимент вырабатываемой продукции и принципиальные особенности их производства;
- химический состав, свойства, биологическую и пищевую ценность продукции животноводства;
- физико-химические и биохимические процессы при хранении и переработке животноводческой продукции;
- технологии переработки сырья животного происхождения в продукцию различного ассортимента;
- основное оборудование, используемое при хранении и переработке продукции животноводства

Уметь:

- выбирать наиболее рациональные технологические схемы и режимы выработки продукции животноводства с учетом конкретных условий производства и требований потребителя;
- проводить процессы переработки продукции животноводства

Владеть: навыками ведения основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

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 изодного 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	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргумен-	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов.

предложенных и обоснованием выбора	ты, используемые при выборе ответа.	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 ответсовпадает 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 зданий 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	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	С помощью какого инструмента при оглушении животного происходит пробивание черепной кости и частичное разрушение головного мозга?	1) пороховой пистолет 2) молот 3) пневматический пистолет		ПК-1.3 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
2.	Какое устройство применяют для оглушения свиней?	1) бокс 2) щипцы 3) аппарат с однополюсным стеком		ПК-1.3 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
3.	С помощью какого инструмента осуществляют сбор крови на пищевые цели?	1) простой нож 2) полый нож		ПК-1.3 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
4.	Для какого вида животных при съемке шкур с туш поддувку осуществляют под давлением 0,4-0,6 МПа в брюшную полость в течение 5-7 с в области паха	1) свиньи 2) крупный рогатый скот 3) кролики 4) мелкий рогатый скот		ПК-1.3	З, У, В	1-3 мин.
5.	Для какого вида животных при съемке шкур с туш поддувку осуществляют под давлением 0,4-0,5 МПа в области путового сустава задних конечностей, в корень хвоста и в расположенную под ним	1) свиньи 2) крупный рогатый скот 3) кролики 4) мелкий рогатый скот		ПК-1.3	З, У, В	1-3 мин.

	нижнюю складку шкуры					
6.	При убое свиней, перед какой технологической операцией дыхательное горло тампонируют	1) нутровкой 2) забеловкой 3) зачисткой 4) шпаркой		ПК-1.3	З, У, В	1-3 мин.
7.	При нутровке туш какого вида животных желудочно-кишечный тракт и ливер извлекают без разделения и вместе с языком	1) свиньи 2) крупный рогатый скот 3) кролики 4) мелкий рогатый скот		ПК-1.3	З, У, В	1-3 мин.
8.	Какой способ оглушения крупного рогатого скота способ более трудоемок и требует высокой квалификации	1) электрический 2) механический 3) химический		ПК-1.3	З, У, В	1-3 мин.
9.	При оглушении какого вида животных применяют ток повышенной частоты путем наложения двухполюсного стека в области заушных ямок или висков	1) свиньи 2) крупный рогатый скот 3) кролики 4) мелкий рогатый скот		ПК-1.3	З, У, В	1-3 мин.
10.	Какой вид животных на мясокомбинатах малой мощности целесообразно оглушать с помощью специальной электроиглы, смонтированной вместе с источником тока напряжением 24 В, когда иглу вводят в мышцы за ухом и не вынимают до полного сбора пищевой крови	1) свиньи 2) крупный рогатый скот 3) кролики 4) мелкий рогатый скот		ПК-1.3	З, У, В	1-3 мин.
11.	Кровь от какого вида животных на пищевые цели не собирают	1) свиньи 2) крупный рогатый скот 3) мелкий рогатый скот		ПК-1.3	З, У, В	1-3 мин.
12.	С туш какого вида животных шкуру снимают полностью, частично или обрабатывают туши в шкуре	1) свиньи 2) крупный рогатый скот 3) кролики 4) мелкий рогатый скот		ПК-1.3	З, У, В	1-3 мин.
	Какой вид животных обескровливают путем отрезания головы между затылочной костью и первым шейным позвонком	1) свиньи 2) крупный рогатый скот 3) кролики 4) мелкий рогатый скот		ПК-1.3	З, У, В	1-3 мин.
13.	Какой способ оглушения крупного рогатого скота обеспечи-	1) электрический 2) механический 3) химический		ПК-1.3	З, У, В	1-3 мин.

	вает полную неподвижность животного при расслабленных мышцах и требует наличия герметичной камеры для проведения оглушения					
14.	При каком способе обескровливания кроликов обеспечивается быстрота и легкость снятия шкуры	1) путем перерезания обеих яремных вен 2) путем отрезания головы между затылочной костью и первым шейным позвонком		ПК-1.3	З, У, В	1-3 мин.
15.	Свиные туши шпарят в чанах при температуре воды	1) 60-63°С в течение 5-8 мин. 2) 63-65°С в течение 3-5 мин. 3) 65-68°С в течение 1-3 мин.		ПК-1.3	З, У, В	1-3 мин.
16.	Каким образом удаляется на тушах свиней мелкий волос, пух и верхний водонепроницаемый слой шкуры (эпидермис)	1) опаливают горелками 2) полируют 3) шпарят		ПК-1.3	З, У, В	1-3 мин.
17.	При каком способе обескровливания животных используют полый нож со шлангом и сбор крови проводят в бидоны	1) механический 2) ручной		ПК-1.3	З, У, В	1-3 мин.
18.	Опалка происходит при движении туш свиней через печь при температуре в зоне опаливания	1) 1005 °С 10-15 с. 2) 1020°С 5-10 с. 3) 1000°С 15-20 с.		ПК-1.3	З, У, В	1-3 мин.
19.	Гладкая мышечная ткань представлена	1) скелетными мышцами 2) диафрагмой 3) мышечной тканью миокарда		ПК-1.3 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
20.	В губчатом веществе костной ткани пластины	1) расположены упорядоченно 2) плотно спрессованы 3) расположены менее упорядоченно и образуют мельчайшие поры, в которых находится костный мозг		ПК-1.3 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
21.	Какой белок на поверхности бульона после варки образует пену?	1) миоглобин 2) миоген 3) миозин		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
22.	Поверхность мышечного волокна покрыта эластичной двухслойной оболочкой	1) сарколеммой 2) саркоплазмой 3) волоконцами		ПК-1.3 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
23.	Какие компоненты	1) белки актомиози-		ПК-1.3	З, У, В	1-3 мин.

	мышечной ткани влияют на консистенцию мяса?	нового комплекса 2) эластин 3) глобулин		ПК-4.1		
24.	Скелетные мышцы представлены мускулатурой	1) поперечно-полосатой 2) сердечной 3) гладкой		ПК-1.3 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
25.	Какой белок представляет собой пигмент, состоящий из глобина и небелковой части – гемма, в которую входит железо?	1) миозин 2) миоген 3) миоглобин		ПК-1.3 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
26.	Какая ткань используется для выработки желатина?	1) хрящевая 2) соединительная 3) жировая		ПК-1.3 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
27.	Отношение актина к миозину в мышце	1) 1:3 2) 3:1 3) 1:2		ПК-1.3 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
28.	Мышцы покрыты плотными пленками из соединительной ткани	1) миофибриллами 2) волоконцами 3) фасциями		ПК-1.3 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
29.	Для определения питательной ценности мяса используется белковый качественный показатель, который выражает отношение содержания	1) полиненасыщенных жирных кислот к содержанию насыщенных 2) триптофана к коллагену 3) полноценных белков к содержанию неполноценных		ПК-1.3 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
30.	Все структурные элементы окружены полужидкой частью клетки, занимающей 35-40 % ее внутреннего объема, которая называется	1) сарколеммой 2) фасцией 3) саркоплазмой		ПК-1.3 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
31.	В плотном веществе костной ткани пластины	1) расположены менее упорядоченно 2) расположены упорядоченно, плотно спрессованы 3) образуют мельчайшие поры, в которых находится костный мозг		ПК-1.3 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
32.	Внутри мышечного волокна по его длине расположены длинные нитеподобные образования, которые называются	1) миофибриллы 2) волоконца 3) митохондрии		ПК-1.3 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
33.	Пищевая ценность костной ткани определяется наличием в ней	1) экстрактивных веществ 2) коллагена 3) эластина		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
34.	Пищевая и биологическая ценность жировой ткани обуслов-	1) неполноценных белков 2) полиненасыщен-		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.

	лена содержанием в ней	ных жирных кислот 3) минеральных веществ				
35.	От какого мышечного белка зависит цвет мяса?	1) муцинов 2) миозина 3) миоглобина		ПК-1.3 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
36.	Какие белки облегчают скольжение мышечных пучков?	1) эластин 2) актин 3) мукоиды		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
37.	Биологическая ценность мышечной ткани определяется	1) полноценностью мышечных белков 2) усвояемостью липидов 3) наличием коллагена		ПК-1.3 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
38.	К азотистым экстрактивным веществам относятся	1) мочевина 2) гликоген 3) глюкоза		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
39.	Качество мяса определяют	1) жиры 2) белки 3) углеводы		ПК-1.3 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
40.	Какие компоненты мышечной ткани влияют на консистенцию мяса?	1) количественное содержание внутримышечной соединительной ткани 2) коллаген 3) нуклеопротеиды		ПК-1.3 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
41.	От каких составляющих мышечной ткани зависят вкус и запах мяса?	1) липидов 2) экстрактивных веществ 3) белков		ПК-1.3 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
42.	Биологическую ценность белковой системы в мясе снижает повышение массовой доли	1) соединительной ткани 2) костной ткани 3) жировой ткани		ПК-1.3 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
43.	Прямая кишка свиней называется	1) проходник 2) круг 3) гузенка		ПК-1.3 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
44.	Какие субпродукты относятся в группу внутренних органов, не связанных с двигательной функцией	1) диафрагма 2) уши 3) вымя 4) головы		ПК-1.3 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
45.	Ободочная кишка с отрезком прямой кишки у крупного рогатого скота называется	1) глухарка 2) круг 3) пикало		ПК-1.3 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
46.	Обезжиривание кишок выполняют с помощью	1) ножей 2) крюков 3) тупоконечных изогнутых ножниц		ПК-1.3 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
47.	Для снятия с рубца слизистой оболочки его ошпаривают горячей водой температурой 65-68 °С	1) 2-3 мин 2) 5-7 мин 3) 6-7 мин		ПК-1.3 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
48.	Ободочная кишка свиней называется	1) круг 2) глухарка 3) кудрявка		ПК-1.3 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
49.	Охлажденными суб-	1) от минус 1 до		ПК-1.4	З, У, В	1-3 мин.

	продуктами являются субпродукты подвергнутые охлаждению до температуры в любой точке измерения	плюс 4 °С 2) от 0 до 4 °С 3) 4-6 °С				
50.	Какой из субпродуктов направляют на переработку на корм животным	1) куски рубцов с дефектами 2) подъязычное мясо 3) собранный от мясной обрези жир		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
51.	Тонкие кишки (тощая и подвздошная) крупного рогатого скота называются	1) черевы 2) круг 3) толстые черева		ПК-1.3 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
52.	Для удаления слизистой оболочки кишок с большим диаметром их	1) выворачивают сильной струей воды 2) замачивают в горячей воде 3) замораживают		ПК-1.3 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
53.	Перед удалением слизистой оболочки кишки выдерживают в воде	1) при 35-40 °С 40-60 мин 2) при 15-20 °С 60-120 мин 3) при 25-35 °С 1-2 ч		ПК-1.3 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
54.	При производстве сырокопченых колбас перед приготовлением фарша по 1 способу выдержанные в посоле в кусках говядину, баранину, нежирную свинину, конину измельчают на волчке с диаметром отверстий решетки	1) 2-3 мм 2) 5-8 мм 3) 16-25 мм		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
55.	Составление фарша при производстве вареных колбас осуществляется на	1) куттере 2) волчке 3) шпигорезке		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
56.	При производстве вареных колбас мясо перед посолом нарезают на куски массой	1) более 1 кг 2) до 1 кг 3) до 2 кг		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
57.	Обжарку вареных колбас в оболочках диаметром более 100 мм проводят при температуре греющей среды	1) 75-85 °С 2) 85-100°С 3) 85-95 °С		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
58.	При производстве полукопченых колбас на каждые 100 кг сырья добавляют поваренной соли	1) 3,5 кг 2) 2 кг 3) 3 кг		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
59.	При сухом посоле при производстве вареных колбас поваренную	1) 2,2 кг на 100 кг несоленого мясного сырья с содержани-		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.

	соль вносят в количестве	ем жировой ткани более 30 % 2) 2,5 кг на 100 кг несоленого мясного сырья с содержанием жировой ткани более 30 % 3) 2,3 кг на 100 кг несоленого мясного сырья с содержанием жировой ткани более 30 %				
60.	Перед измельчением при производстве варено-копченых колбас шпик охлаждают до	1) 0-4 °С 2) 6-8 °С 3) 4-6 °С		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
61.	Варено-копченые колбасы сушат (в случае применения первичного копчения) при относительной влажности воздуха 74-78 %	1) при температуре 15-17 °С 3-8сут. 2) при температуре 10-15 °С 2-5сут. 3) при температуре 10-12 °С 3-7сут.		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
62.	При производстве вареных колбас при посоле поваренной солью 2,5 %-й раствор нитрита натрия рекомендуется вносить в количестве	1) 0,2 л на 100 кг несоленого мясного сырья (содержание соединительной ткани до 30 %) 2) 0,5 л на 100 кг несоленого мясного сырья (содержание соединительной ткани до 30 %) 3) 0,4 л на 100 кг несоленого мясного сырья (содержание соединительной ткани до 30 %)		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
63.	При изготовлении варено-копченых колбас без первичного копчения колбасы после варки охлаждают при температуре	1) выше 20 °С 2-3 ч 2) не выше 20 °С 2-3 ч 3) не выше 20 °С 3-4 ч		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
64.	Технологический процесс изготовления консервов включает в себя следующие операции:	1) порционирование (доведение массы нетто до стандартной), подготовка сырья к закладке, удаление воздуха из банки (вакуумирование), закладка сырья в банки, закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.

		2) подготовка сырья к закладке, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), закладка сырья в банки закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению 3) подготовка сырья к закладке и закладка его в банки, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), удаление воздуха из банки (вакуумирование), закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению 4) стерилизация, подготовка сырья к закладке, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), закладка сырья в банки закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению				
65.	Срок хранения и реализации охлажденных крупнокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляет..	1) 12 ч. 2) 24 ч. 3) 72 ч. 4) 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.		ПК-1.4	З, У, В	1-3 мин.
66.	Технологическая схема производства ливерной колбасы	1) приемка и туалет сырья, жиловка, варка сырья, измельчение, составление фарша, заполнение оболочки,		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.

		варка, охлаждение, упаковывание 2) приемка и туалет сырья, жиловка, составление фарша, охлаждение, заполнение оболочки, варка 3) измельчение, варка сырья, заполнение оболочки, варка, охлаждение 4) приемка и туалет сырья, измельчение, составление фарша, варка сырья, заполнение оболочки, варка, охлаждение, упаковывание				
67.	В зависимости от способа термической обработки, технологии изготовления, колбасные изделия подразделяют на …:	1) сырокопченые и варено-копченые 2) сыровяленые 3) вареные, полукопченые, копченые (сырокопченые и варено-копченые), сыровяленые 4) вареные и полукопченые		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
68.	В какой последовательности производят укладку составных частей в банки при приготовлении консервов?	1) жир-сырец (расплавленный жир), специи (перец, лавровый лист, лук), затем мясо, которое заливают бульоном 2) специи (перец, лавровый лист, лук), жир-сырец, (расплавленный жир), затем мясо, которое заливают бульоном 3) мясо, которое заливают бульоном, жир-сырец (расплавленный жир), специи (перец, лавровый лист, лук) 4) специи (перец, лавровый лист, лук), затем мясо, которое заливают бульоном, жир-сырец (расплавленный жир)		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
69.	Оптимальный режим хранения мясных консервов, ^{0}C?	1) 10 ^{0}C 2) 5-8 ^{0}C, влажность не выше 75 % 3) 1-5 ^{0}C, влажность не выше 75 % 4) 0 ^{0}C		ПК-1.4	З, У, В	1-3 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
70.	Укажите правильную последовательность	1) снятие волосяного покрова		ПК-1.3 ПК-4.1	З, У, В	5-10 мин.

	переработки шерстных субпродуктов.	2) очистка от сгоревших частей и промывка 3) опалка 4) шпарка 5) промывка холодной водой				
71.	Укажите правильную последовательность технологического процесса обработки кишечного сырья.	1) Вязка в пучки 2) Выворачивание 3) Сортировка 4) Удаление слизистой оболочки 5) Консервирование 6) Разборка 14дале 7) Обезжиривание 8) Упаковывание и маркирование 9) Промывание 10) Освобождение кишок от содержимого 11) Удаление серозной, мышечной и слизистой оболочек 12) Калибровка		ПК-1.3 ПК-4.1	З, У, В	5-10 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
72.	Укажите соответствие между химическим составом мышечной ткани с его значением 1) белки 2) липиды 3) безазотистые экстрактивные вещества	а) 0,5-3,5 % б) 0,7-1,4 % в) 18-22 %		ПК-4.1	З, У, В	5-10 мин.
73.	Укажите соответствие между химическим составом костной ткани с его процентным значением 1) жиры 2) минеральные вещества 3) углеводы	а) 1 % б) 2-10 % в) 3-5 %		ПК-4.1	З, У, В	5-10 мин.
74.	Укажите соответствие между продолжительностью обработки языков с их видовой принадлежностью 1) 1,5-2,0 мин. 2) 3-4 мин. 3) 1,0-1,5 мин.	а) бараньи языки б) говяжьи языки в) свиные языки		ПК-1.3	З, У, В	5-10 мин.
75.	Сопоставьте продолжительность шпарки при погружении туш в воду с ее температурой 1) 3-4 мин. 2) 1 мин. 3) 0,25 мин.	а) 68-70 °С б) 72 °С в) 60-65 °С		ПК-1.3	З, У, В	5-10 мин.

76.	Сопоставьте параметры шпарки тушек с видом сельскохозяйственной птицы 1) сухопутная птица 2) утки 3) гуси	а) 70-72 °С 2 мин. б) 63-66 °С 3 мин. в) 52-54 °С 2-2,5 мин.		ПК-1.3	З, У, В	5-10 мин.
Тип задания: задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием						
Инструкция: прочитайте текст, выберите правильный ответ и дополните ответ описанием						
77.	Какое количество воды добавляют при куттеровании при производстве вареных колбас? Дополнить ответ, указав с какой целью.	1) 10-25 % 2) 10-35 % 3) 15-40 % 4) 25-30 %		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	5-10ин.

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

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ						
78.	Как можно охарактеризовать рыхлую соединительную ткань?	-		ПК-1.3 ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
79.	Как можно охарактеризовать плотную соединительную ткань?	-		ПК-1.3 ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
80.	Как можно охарактеризовать слизистую соединительную ткань?	-		ПК-1.3 ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
81.	Как можно охарактеризовать эластическую соединительную ткань?	-		ПК-1.3 ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
82.	Как можно охарактеризовать волокнистый хрящ?	-		ПК-1.3 ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
83.	Кишки-сырец консервированные представляют собой	-		ПК-1.3 ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
84.	Кишки-фабрикат представляют собой	-		ПК-1.3 ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.

85.	Что представляет собой щековина	-		ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
86.	Посол – это...	-		ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
87.	Обжарка – это...	-		ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
88.	Жиловка – это...	-		ПК-1.3 ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
90.	Обвалка – это...	-		ПК-1.3 ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
91.	Разделка – это...	-		ПК-1.3 ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
92.	Подсушка – это...	-		ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
93.	Осадка – это...	-		ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
94.	Почему мясо, предназначенное для выработки вареных колбас, рекомендуется солить в парном состоянии не позднее 2-х часов после убоя животных?	-		ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
95.	Почему вареные колбасы, сосиски и сардельки шприцуют с наименьшей плотностью?	-		ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.

7. Иные оценочные материалы (практикоориентированные задачи и другое)

Вопросы для промежуточной аттестации

1. Убой и разделка тушек кроликов.
2. Основные технологические операции переработки птицы и последовательность их выполнения.
3. Способы обескровливания туш. Методика взятия крови на пищевые цели.
4. Особенности обработки свиных туш.
5. Технологические операции убоя мелкого рогатого скота.
6. Технологические операции убоя крупного рогатого скота.
7. Методы оглушения животных.
8. Забеловка туш крупного рогатого скота. Значение и последовательность.
9. Виды транспортировки. Транспортная документация и ее значение.
10. Транспортировка убойных животных железнодорожным транспортом.
11. Транспортировка животных автомобильным транспортом.
12. Особенности обработки сычугов и свиных желудков.
13. Технологические операции по обработке шерстных субпродуктов.
14. Технологические операции по обработке слизистых субпродуктов.
15. Технологические операции по обработке мясокостных субпродуктов.
16. Технологические операции по обработке мякотных субпродуктов.

17. Характеристика, химический состав и пищевая ценность субпродуктов.

18. Анатомическая характеристика и производственная номенклатура отделов кишечного комплекта.

19. Способы консервирования кишок.

20. Виды дефектов кишечного сырья.

21. Технология обработки кишечных комплектов крупного рогатого скота.

22. Технология обработки кишечных комплектов свиней.

23. Состав и свойства крови.

24. Способы консервирования крови.

25. Характеристика пищевой и биологической ценности кости.

26. Механическая обвалка кости: характеристика и способы.

27. Ткани, входящие в состав мяса, их структура, состав и свойства.

28. Оценка свежести мяса сельскохозяйственных животных.

29. Мясные полуфабрикаты: ассортимент и требования к сырью.

30. Технологические операции, выполняемые при производстве натуральных полуфабрикатов.

31. Технологические операции, выполняемые при производстве рубленых полуфабрикатов.

32. Технологические операции, выполняемые при производстве полуфабрикатов в тесте.

33. Оценка качества полуфабрикатов в сыром и приготовленном виде.

34. Мясные консервов: типы, основные виды сырья и тары.

35. Технологический процесс производства мясных консервов.

36. Стерилизация мясных консервов: формула стерилизации, санитарный режим производства, техника стерилизации.

37. Пищевые животные жиры: характеристика и свойства.

38. Технологический процесс производства пищевых животных жиров.

39. Топография шкур.

40. Способы консервирования шкур.

41. Особенности консервирования шкур кроликов.

42. Виды сырья, используемого для выработки желатина и клея.

43. Технологический процесс производства желатина и клея.

44. Виды холодильной обработки мясного сырья.

45. Классификация мяса по термическому состоянию.

46. Принципы и способы холодильной обработки мяса.

47. Ультразвуковые методы в мясной отрасли: характеристика и сущность основных звуковых явлений.

48. Теоретические и физические основы применения вибрации в мясной отрасли.

49. Колбасных изделий: ассортимент, характеристика, видовые особенности.

50. Солено-копченые изделия: ассортимент, характеристика, видовые особенности.

51. Сырье и вспомогательные материалы, используемые при производстве колбасных и солено-копченых изделий.

52. Колбасные оболочки: классификация, основные преимущества и недостатки использования.

53. Особенности производства ливерных колбас.

54. Технология производства зельцев.

55. Технология производства вареных колбасных изделий.

56. Технология производства полукопченых колбасных изделий.

57. Технология производства варено-копченых колбасных изделий.

58. Технология производства сырокопченых колбасных изделий.

59. Применение нитрита натрия при производстве мясных продуктов.

60. Классификация добавок, используемых при изготовлении мясных продуктов.

Практико-ориентированные задания для промежуточной аттестации

1. Рассчитать массу шкур крупного рогатого скота, если масса мяса на кости составляет 450 кг, а норма выхода парных шкур к массе мяса на кости – 13,5 %.

2. При внешнем осмотре жестяной банки мясных консервов «Говядина тушеная» вы обнаружили острые выступы жести по окружности донышка и крышки банки («птички»). Какова причина данного дефекта, и какие действия необходимо предпринять с таким продуктом?

3. При распиловке туш крупного рогатого скота на полутуши была нарушена целостность спинного мозга, имелись срывы подкожного жира, превышающие 15% поверхности полутуши, припуск целых тел позвонков к одной из полутуш. Ваши меры с данными полутушами.

4. Вами были приняты коровы – 2-я половина стельности, живая масса 550 кг. Ваши действия? Обоснуете правильность оформления акта-приемки.

5. В кишечном цехе мясокомбината ОАО «Губкинский мясокомбинат» возникли следующие непредвиденные ситуации: прекратилась подача сжатого воздуха. Каковы будут Ваши действия в данной ситуации? Ответ аргументируйте.

6. На мясоперерабатывающее предприятие ЗАО «Дубки» поступила партия охлажденного мяса. При органолептическом исследовании установлено: на поверхности есть заветрившаяся корочка темного цвета; поверхность разреза более темного цвета (темно-красного), влажная и слегка липкая; на фильтровальной бумаге, приложенной к разрезу, остается много влаги, мясной сок мутный; по консистенции мясо менее плотное и упругое, ямка выравнивается в течение 50 с.; наличие грубой зернистости и выраженной мраморности; запах слегка кисловатый. Дайте заключение о видовой принадлежности мяса и его степени свежести.

7. В кишечном цехе мясокомбината ОАО «Лико» возникли следующие непредвиденные ситуации: при использовании отжимных вальцов для удаления содержимого оказалось, что кишки рвутся. Каковы будут Ваши действия в данной ситуации? Ответ аргументируйте.

8. При исследовании белков мышечной ткани по аминокислотному составу, строению, свойствам, отношению к растворителям им была дана следующая характеристика: составляют около 40 % от суммы мышечных белков, полноценны, хорошо растворимы в воде, обладают высокой водосвязывающей способностью, денатурируют в интервале температур от 45 до 70 °С, определяют окраску мяса. Дайте заключение, о какой группе мышечных белков идет речь, их функционально-технологических свойствах.

9. Из ОАО «»Надежда должна быть отправлена партия крупного рогатого скота в количестве 200 голов (взрослые животные и молодняк). Доставка убойных животных на Черкизовский мясокомбинат предусмотрена железнодорожным транспортом в двухосных вагонах. Какие условия и нормы погрузки животных Вам необходимо соблюсти и сколько потребуется для этого вагонов?

10. На мясоперерабатывающем предприятии ОАО «Губкинский мясокомбинат» необходимо за смену выработать 1000 кг сосисок «Молочные» высшего сорта согласно рецептуре на 100 кг несоленого сырья: говядина жилованная 1 сорта – 35 кг, свинина жилованная жирная – 60 кг, молоко коровье сухое цельное – 2, яйца куриные – 3 кг, соль поваренная пищевая – 2,09 кг, нитрит натрия – 0,0071 кг, сахар песок – 0,12 кг, перец черный молотый – 0,12 кг, перец душистый молотый – 0,08 кг, кардамон – 0,04 кг. При этом выход готовой продукции составляет 110 %. Рассчитайте, сколько необходимо взять основного сырья и специй для выработки 1000 кг сосисок «Молочные» высшего сорта.

11. По окончании процесса производства вареных колбас у готовых изделий обнаружены пустоты фарша. Проанализируйте ситуацию, определите возможные причины возникновения дефекта, примите соответствующее решение.

12. При органолептическом исследовании нескольких образцов мяса на свежесть

проводили пробу варкой. В результате были получены следующие данные: в образце №1 бульон был слегка мутный, на его поверхности наблюдались мелкие капельки жира; в образце №2 бульон был прозрачный, на его поверхности находились крупные капли жира; в образце №3 бульон был мутный, на его поверхности отсутствовал жир. К какой категории свежести следует отнести данные образцы мяса.

13. Вы, работая на мясоперерабатывающем предприятии «Дубки», принимаете участие в маркировке изготовленных консервов. Как вы будете маркировать консервы с ассортиментным номером 183, выработанные предприятием-изготовителем номер 151 мясной промышленности в первую смену 5 декабря 2012 г?

14. При приемке 5 выбракованных коров средней живой массой 480 кг была установлена дополнительная скидка на навал в количестве 0,9 %. Какой будет предубойная масса убойных животных?

15. При проведении выходного контроля партии мясных консервов «Говядина тушеная» высшего сорта, отмечались следы ржавчины на поверхности металлических крышек. При протирании ржавчины мелом остаются черные пятна. Герметичность банок не нарушена. При исследовании образцов консервов не было обнаружено изменений органолептических свойств, физико-химических и бактериологических показателей. Можно ли использовать партию консервов для целей питания? Дайте заключение по образцу и по партии.

16. При внешнем осмотре жестяной банки мясных консервов «Свинина тушеная» вы обнаружили хлопающие концы банки («хлопушки»). Какова причина данного дефекта, и какие действия необходимо предпринять с таким продуктом?

17. На мясоперерабатывающем предприятии ОАО «Губкинский мясокомбинат» необходимо за смену выработать 1450 кг сырокопченой колбасы «Брауншвейгская» согласно рецептуре на 100 кг несоленого сырья: говядина, в/с – 45 кг, свинина нежирная – 25 кг, шпик хребтовый – 30 кг, соль поваренная – 3,5 кг, нитрит натрия – 0,01 кг, сахар песок – 0,2 кг, перец черный молотый – 0,1 кг, кардамон – 0,03 кг. При этом выход готовой продукции составляет 68 %. Рассчитайте, сколько необходимо взять основного сырья и специй для выработки 1450 кг сырокопченой колбасы «Брауншвейгская».

18. Температура в камере хранения охлажденного мяса оказалась равной 15 ^{0}С. Какие дефекты возможны при таких условиях хранения, и какие действия необходимо предпринять с данным мясом?

19. Котлеты имеют вкус и запах осаливания. Когда мы это обнаружили? Причины? Принимаемые меры? Ответ обоснуйте.

20. Контрольный цех, принимая готовую продукцию, отмечают, что у вареных колбас отсутствует характерный розоватый цвет. Окраска на разрезе серая с розово-коричневым ободком по периферии. Проанализируйте ситуацию, определите возможные причины возникновения дефекта, примите соответствующие решения.

21. По окончании процесса сушки сырокопченых колбас у готовых изделий обнаружено отслоение оболочки. Проанализируйте ситуацию, определите возможные причины возникновения дефекта, примите соответствующее решение.

22. По окончании процесса производства вареных колбас у готовых изделий обнаружены отеки жира под оболочкой. Проанализируйте ситуацию, определите возможные причины возникновения дефекта, примите соответствующее решение.

23. По окончании процесса сушки сырокопченых колбас у готовых изделий обнаружена выраженная внешняя деформация батонов. Проанализируйте ситуацию, определите возможные причины возникновения дефекта, примите соответствующее решение.

24. По окончании процесса сушки сырокопченых колбас у готовых изделий обнаружено появление на разрезе серых пятен. Проанализируйте ситуацию, определите возможные причины возникновения дефекта, примите соответствующее решение.

25. При исследовании средней пробы мяса на химический состав было определено: содержание воды – 68 %, белка – 22 %, жира – 8 %, минеральных веществ – 1,5 %. На

внешний вид мясо темно-красного цвета с синеватым оттенком, без «мраморности». Дайте заключение, к какому виду животных относится данное мясо, о его функционально-технологических свойствах.

26. При оценке качества свиного мяса обнаружено: цвет – бледный, запах – положительная ножевая проба, внешний вид – липкость, ослизнение, консистенция – ямка не выравнивается при надавливании пальцем, pH – 6,0, проба на NH_3 и H_2S – положительная, пробная варка – бульон с хлопьями, проба с сернокислой медью – положительная, наличие паразитов – не обнаружено. Составьте заключение о качестве мяса и дайте рекомендации по использованию.

27. Толщина шпика охлажденной свинины равна 3,5 см. Масса туши в шкуре – 65 кг. Укажите категорию упитанности свинины.

28. Баранья туша имеет удовлетворительно развитые мышцы. Подкожный жир покрывает тушу тонким слоем на спине и пояснице. В области ребер, крестца и таза имеются просветы. Укажите категорию упитанности баранины.

29. На мясоперерабатывающем предприятии ООО «Останкино» необходимо за смену выработать 1000 кг варено-копченой колбасы «Сервелат Европейский» согласно рецептуре на 100 кг несоленого сырья: говядина, в/с – 45 кг, свинина нежирная – 25 кг, шпик хребтовый – 30 кг, соль поваренная – 3,5 кг, нитрит натрия – 0,01 кг, сахар песок – 0,2 кг, перец черный молотый – 0,1 кг, кардамон – 0,03 кг. При этом выход готовой продукции составляет 72 %. Рассчитайте, сколько необходимо взять основного сырья и специй для выработки 1000 кг варено-копченой колбасы «Сервелат Европейский».

30. На говяжьих полутушах от молодняка жировые отложения имеются только у основания хвоста и на верхней внутренней стороне бедер. При каком условии такие полутуши могут быть отнесены к первой категории?

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Производство мясных и молочных продуктов для детского питания
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

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

ПК-2: Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

ПК-2.2 Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Знать: нормативы, принципы и методики расчета материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) при производстве продуктов питания животного происхождения

Уметь: рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) при производстве продуктов питания животного происхождения

Владеть: навыками расчета нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) при производстве продуктов питания животного происхождения

ПК-4: Способен осуществлять ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

ПК-4.1 Осуществляет ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Знать:

- медико-биологические основы производства продуктов детского питания;
- основные технологические процессы, происходящие при хранении и переработке продукции животноводства;
- технологии переработки продукции животноводства.
- этапы и особенности технологий производства продукции животноводства;
- классификацию, устройство и принципы работы машин и оборудования для производства, хранения и переработки продукции животноводства

Уметь:

- реализовывать технологии переработки продукции животноводства;
- производить подбор оборудования для хранения и переработки продукции животноводства

Владеть: навыками ведения основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

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 изодного 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 ответсовпадает 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 зданий 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 из четырех предложенных и обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 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	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	Для выработки стерилизованных детских продуктов отбирают молоко кислотностью	а) не выше 18 °Т б) 16-21 °Т в) не выше 19 °Т		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
2.	Сколько должно содержаться белка в стерилизованной смеси «Малютка»?	а) 1,9 % б) 2,0 % в) 1,8 % г) 1,7 %		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
3.	Характер свёртывания белков смесей в желудке ребёнка приближен к характеру свёртывания белков женского молока за счёт введения в смесь «Малютка»	а) лимоннокислых солей натрия и калия б) муки в) глицерофосфатов г) солодового экстракта		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
4.	Какой процесс проводится для очистки молока?	а) нормализация б) охлаждение в) фильтрация		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.

		г) центрифугирование				
5.	Какая основная цель нормализации при производстве детских молочных продуктов?	а) получение готового продукта стандартного состава б) диспергирование жира коровьего молока до степени дисперсности, близкой к жиру женского молока в) получение определенного вкуса		ПК-2.2	З, У, В	1-3 мин.
6.	Какое главное преимущество использования в рационе питания детей жидких молочных продуктов?	а) удобны в обращении б) обладают более высокой биологической ценностью в) приятный запах и аромат		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
7.	В каком количестве от массы нормализованного молока вносят 3-х замещённые лимоннокислые соли натрия и калия при выработке смеси «Малютка»?	а) 0,22 % б) 0,55 % в) 0,33%		ПК-2.2	З, У, В	1-3 мин.
8.	Какое оборудование используется для очистки молока?	а) сепаратор-нормализатор б) сепаратор-молокоочиститель в) бактофуги		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
9.	Какая кислота накапливаются в процессе сквашивания в молоке?	а) янтарная б) лимонная в) молочная		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
10.	Какой вид брожения наиболее желателен при производстве кисломолочных продуктов?	а) масляно-кислое брожение б) пропионово-кислое в) молочнокислое брожение		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
11.	С какой целью в нормализованное молоко вносят 3-х замещённые лимоннокислые соли натрия и калия?	а) снижения плотности молока б) повышения термоустойчивости молока в) повышения массовой доли минеральных веществ		ПК-2.2	З, У, В	1-3 мин.
12.	С какой целью используют бактофуги при производстве детских молочных продуктов?	б) максимальное удаление микроорганизмов в) промежуточное хранение молока		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
13.	При производстве стерилизованной смеси «Малютка» смесь однократно стерилизуется в потоке при	а) 110-125 °С в течение 1-2 с б)135-140 °С в течение 2-4 с в) 140-145 °С без выдержки		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.

14.	Какое оборудование используется для охлаждения молока при приготовлении детских молочных продуктов?	а) пластинчатый теплообменник б) деаэратор в) стерилизатор		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
15.	Какой жирностью должны обладать сливки при производстве детского творога?	а) 15 % б) 35 % в) 40 %		ПК-2.2	З, У, В	1-3 мин.
16.	Для приготовления стерилизованной смеси «Малютка» к молоку и сливкам добавляют	а) кукурузный крахмал б) муку рисовую в) солодовый экстракт		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
17.	Почему в питании детей нужно использовать только свежий творог?	а) быстро портится б) свежий вкуснее в) приятный аромат, вкус		ПК-2.2	З, У, В	1-3 мин.
18.	При какой температуре должны храниться закваски?	а) не выше 10 ºС б) не выше 20 ºС в) не выше 8 ºС г) не выше 5 ºС д) не выше 0 ºС		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
19.	С какого возраста используют в пищу жидкую стерилизованную молочную смесь «Малютка»?	а) с двухмесячного возраста до 1 года б) с первых дней жизни до двухмесячного возраста в) с 1 года до 3-х лет		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
20.	Какой срок хранения детского кефира?	а) не более 36 ч б) не более 48 ч в) не более 24 ч		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
21.	Какими жирорастворимыми витаминами обогащают детский кефир?	а) С б) РР в) Е		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
22.	При производстве стерилизованной смеси «Малютка» смесь однократно стерилизуется в таре при	а) 110 °С в течение 15 мин. б) 120 °С в течение 10 мин. в) 100 °С в течение 20 мин.		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
23.	Какова должна быть кислотность сгустка при производстве детского кефира?	а) 80-90 °Т б) 75-80 °Т в) 70-90 °Т г) 80-95 °Т		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
24.	Назовите один из основных технологических процессов, определяющих вид кисломолочного продукта	а) брожение б) фильтрование в) сквашивание		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
25.	При каком режиме стерилизуют разлитые в бутылочки смеси «Малютка» в автоклаве?	а) 120-124 °С в течение 20 мин. б) 109-112 °С в течение 15 мин. в) 100-110 °С в течение 10 мин.		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
26.	При какой температуре созревает дет-	а) 13-15 °С б) 14-16 °С		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.

	ский кефир?	в) 12-17 °С г) 15-18 °С				
27.	Полученную смесь нормализованного молока с компонентами при производстве стерилизованной смеси «Малютка» подвергают гомогенизации при	а) температуре 80-85 °С и давлении 25-30 МПа б) температуре 75-85 °С и давлении 20-25 МПа в) температуре 70-75 °С и давлении 15-20 МПа		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
28.	Мясные колбаски детского питания предназначены для питания детей	а) старше 1,5 лет б) от 6 месяцев до 1,5 лет в) старше 3 лет г) школьного возраста		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
29.	При производстве детского питания для детей раннего возраста не используются следующие виды сырья:	а) говядина третьей и четвертой категории б) говядина жилованная первой и второй категории с массовой долей жировой ткани выше 9 % в) говядина жилованная колбасная с массовой долей соединительно ткани свыше 12 % г) говяжье котлетное мясо с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 20 % д) все ответы верны		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
30.	В женском молоке соотношение основных компонентов – белков, жиров и углеводов составляет	а) 1,5:3:5 б) 1:3:6 в) 1:3,5:6		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
31.	Казеин какого молока не коагулирует при добавлении хлорида кальция и при температуре 90-95 ^{0}С?	а) женского б) коровьего		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
32.	Расщепление белков мяса желудочным соком у детей называется	а) зоолитической активностью б) фитолитической активностью в) миолитической активностью		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
33.	Какое вещество из небелковых азотистых соединений содержится только в женском молоке?	а) цистеин б) фенилаланин в) таурин г) ангиогенин д) тирозин		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
34.	Почему в промышленную переработку коровье молоко принимается не ранее 7-	а) содержит мало белков б) менее термоустойчиво		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.

	10 суток после отела?	в) содержит много лактозы				
35.	В женском молоке отношение Ca:P равно	а) 1,3-1,5 б) 2,2-2,3 в) 2,4-2,6		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
36.	Какой компонент молока занимает около 80% количества белков молока?	а) сывороточные белки б) казеин в) альбумины г) глобулины		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
37.	Дефинитивное питание детей включает	а) только молоко б) мясное пюре в) овощные и фруктовые пюре		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
38.	Жиры женского молока усваиваются ребенком на	а) 70% б) 90% в) 85%		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
39.	Какой белок отсутствует в женском молоке?	а) лактоферрин б) β-лактоглобулин в) α-лактальбумин		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
40.	Какой компонент как женского, так и коровьего молока обладает идентичными свойствами?	а) казеин б) лактоза в) фосфолипиды г) ферменты		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
41.	Во сколько раз в женском молоке меньше магния в сравнении с коровьим молоком?	а) в 2 раза б) в 3 раза в) в 4 раза		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
42.	В заменителях женского молока биологическая ценность белков по отношению к белкам женского молока должна быть не ниже	а) 90% б) 80% в) 70%		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
43.	Сгусток какого молока мягкий, хлопьевидный?	а) коровьего б) женского		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
44.	Молоко называется переходным с	а) 5 по 10-12 сутки лактации б) 4 по 10-11 сутки лактации в) 6 по 11-12 сутки лактации		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
45.	Молоко называется зрелым с	а) 5 суток лактации б) 13 суток лактации в) 10 суток лактации		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
46.	Молоко, предназначенное для изготовления продуктов детского и диетического питания, должна соответствовать требованиям какого сорта?	а) высшего б) первого в) второго г) несортового		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
47.	Какой белок является одним из основных белков сыворотки женского молока?	а) α-лактальбумин б) лактоферрин в) β-лактоглобулин г) казеин		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
48.	Какой размер жировых шариков женско-	а) 4-6 мкм б) 2-4 мкм		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.

	го молока?	в) 3-5 мкм				
49.	Соотношение калия и натрия в женском и коровьем молоке	а) 2:1 б) 3:1 в) 1:3		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
50.	В коровьем молоке соотношение основных компонентов – белков, жиров и углеводов составляет	а) 1:1:1,5 б) 1,5:1:1 в) 2:1:1,5		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
51.	В женском молоке отношение содержания казеина к сывороточным белкам составляет	а) 1:2 б) 1,5:1 в) 1:1,5		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
52.	Какие компоненты коровьего молока при своей важности для вскармливания потомства не имеют значения для детского питания?	а) углеводы б) ферменты в) витамины г) жиры		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
53.	При вскармливании недоношенных детей и страдающих пищевой аллергией дают специальные молочные смеси на основе коровьего молока, белки которых	а) замещают растительными белками б) обезличивают путем деструкции и частичного гидролиза в) дополнительно вводят гидролизаты белков коровьего молока		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
54.	Каких компонентом в женском молоке в 2,5-3 раза меньше, чем в коровьем?	а) витаминов б) ферментов в) минеральных веществ		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
55.	В коровьем молоке отношение Ca:P равно	а) 1,34-1,46 б) 1,12-1,27 в) 1,26-1,33		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
56.	Основную массу жиров (около 95%) в женском и коровьем молоке составляют	а) фосфолипиды б) холестерол в) ацилглицериды г) свободные жирные кислоты		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
57.	Размер жировых шариков коровьего молока	а) 5-7 мкм б) 3-6 мкм в) 4-6 мкм		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
58.	Какой белок связывает железо и транспортирует его во внутреннюю среду организма новорожденных?	а) казеин б) лактоферрин в) α-лактальбумин г) β-лактоглобулин		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
59.	Для изготовления мясных продуктов детского питания допускается использовать свинину, полученную от животных какой категории упитанности?	а) 1, 2 категории упитанности б) 1, 2, 3 категории упитанности в) только 1 категорию упитанности г) допускаются все категории упитанности		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
60.	Кусковые мясные	а) консервы в виде		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.

	консервы детского питания – это?	кусков массой от 5 до 20 г б) консервы в виде кусков массой свыше 20 г в) консервы в виде кусков массой от 50 г г) измельченные на куски соответственно массой от 20- 30 г				
61.	Сколько должно быть мясных ингредиентов в мясных консервах для питания детей раннего возраста?	а) свыше 50% б) не менее 60% в) не менее 40% г) не более 40%		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
62.	В каком количестве допускается использовать свинину жилованную колбасную при производстве питания для детей дошкольного и школьного возраста?	а) с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 60% б) с массовой долей соединительной и жировой ткани от 35 до 70 % в) с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 50% г) использование свинины в детском питании не допускается		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
63.	Составление материального баланса в молочной промышленности необходимо для:	а) определения рационального использования сырья при его переработке; б) обеспечения контроля производства; в) регулирования качества составных компонентов; в) регулирования состава продукции; г) установления производственных потерь.		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
64.	При расчёте графическим методом по треугольнику при нормализации молочной смеси в его вершинах записывают:	а) степень использования составных компонентов сырья и готового продукта; б) массовые доли жира или других составных компонентов сырья и готового продукта; в) разности между большим и меньшим значением массовых долей компонентов;		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.

		г) количество используемого сырья и готового продукта; д) производственные потери.				
65.	Нормализация смешением предусматривает:	а) частичное сепарирование цельного молока; б) смешение обезжиренного молока с основной партией нормализуемого (в случае необходимости снижения жирности продукта); в) выработку продукции с использованием только сухих компонентов; г) выработку продукции только с использованием вкусовых и ароматических наполнителей.		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
66.	С помощью материального баланса можно определить:	а) качество используемого сырья; б) производственные потери; в) степень использования составных частей молока; г) расход сырья; д) выход продукции.		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
67.	Для осуществления нормализации в потоке используют:	а) сепараторы-сливкоотделители; б) сепараторы-диспергаторы; в) сепараторы-нормализаторы; г) сепараторы для получения высокожирных сливок		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
68.	Укажите правильную последовательность технологических операций при производстве мясных консервов для детского питания	1. подготовка растительных масел и свиного жира 2. подготовка крахмала 3. подготовка мясного сырья 4. измельчение в коллоидной мельнице 5. тонкое измельчение в гомогенизаторе 6. составление консервной массы, пе-		ПК-4.1	З, У, В	5-10 мин.

		ремешивание 7. фасование, укупоривание, стерилизация 8. приготовление эмульсии 9. упаковывание, маркировка, хранение 10. тепловая обработка мясного сырья 11. подготовка витаминов и минеральных веществ				
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
69.	Установите соответствие между названием периода детства с возрастом. 1) грудной возраст 2) преддошкольный возраст 3) школьный возраст	а) от 1 года до 3 лет б) до 1 года в) от 7 до 17 лет		ПК-4.1	З, У, В	5-10 мин.
70.	Установите соответствие между энергоценностью рациона для детей 1-3 лет. 1) завтрак 2) обед 3) полдник 4) ужин	а) 15 % б) 25 % в) 25 % г) 35 %		ПК-4.1	З, У, В	5-10 мин.
71.	Установите соответствие между названием периода детства с возрастом. 1) новорожденности 2) преддошкольного 3) дошкольного возраста	а) от 4 до 6 лет б) до 1 месяца в) от 1 года до 3 лет		ПК-4.1	З, У, В	5-10 мин.
72.	Установите соответствие между энергоценностью рациона для детей 3-17 лет. 1) завтрак 2) обед 3) полдник 4) ужин	а) 10 % б) 25 % в) 25 % г) 40 %		ПК-4.1	З, У, В	5-10 мин.
Тип задания: задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием						
Инструкция: прочитайте текст, выберите правильный ответ и дополните ответ описанием						
73.	Чему равна калорийность 150 г детского творожка? (жиры – 5,0; белки – 9,0; углеводы – 3,5 г). Дополните ответ алгоритмом решения.	а) 150,0 ккал б) 142,5 ккал в) 201,4 ккал г) 120,5 ккал		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	5-10 мин.

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

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ						
74.	Сгусток какого молока плотный «грубый»?	-		ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
75.	В заменители для детей первых месяцев жизни вводят	-		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
76.	Какой белок при искусственном и смешанном вскармливании часто вызывает у детей аллергические реакции?	-		ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
77.	Для повышения биологической ценности жиров в молочную основу вводят	-		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
78.	Переваривание питательных субстратов в желудочно-кишечном тракте младенца осуществляется в связи с	-		ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
79.	Адаптированная смесь – это?	-		ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
80.	Мясной продукт детского питания – это?	-		ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
81.	Гомогенизированный мясной продукт детского питания – это?	-		ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.

7. Иные оценочные материалы (практикоориентированные задачи и другое)

Вопросы для промежуточной аттестации

1. Характеристика сырья и компонентов, используемых при производстве мясных продуктов для детского питания.

2. Органолептический и физико-химический контроль показателей качества готовой мясной продукции для детского питания.

3. Особенности производства сухих смесей для детского питания.

4. Особенности производства пастообразных продуктов.

5. Физико-химический и бактериологический контроль показателей качества мясного сырья.

6. Гомогенизированные кулинарные изделия (кремы, паштеты и фарши): особенности производства.

7. Особенности производства жидких стерилизованных смесей.

8. Характеристика основных операций технологического процесса производства детских молочных продуктов: сгущение смеси, сушка, сквашивание молока или смеси.

9. Основные направления совершенствования технологии продуктов для детского питания.

10. Характеристика основных операций технологического процесса производства детских молочных продуктов: химическая обработка обезжиренного молока, тепловая обработка молока и смеси.

11. Особенности производства продуктов для питания больных детей с лактазной недостаточностью и галактоземией.

12. Органолептический контроль показателей качества молочного и мясного сырья.

13. Классификация и ассортимент молочных продуктов для детского питания.

14. Характеристика основных операций технологического процесса производства детских молочных продуктов: приемка и подготовка сырья, сепарирование молока.

15. Требования к молоку и мясу как сырью для производства продуктов для детского питания.

16. Органолептический и физико-химический контроль показателей качества готовой молочной продукции для детского питания.

17. Особенности производства кисломолочных продуктов.

18. Характеристика сырья и компонентов, используемых при производстве молочных продуктов для детского питания.

19. Физико-химический контроль показателей качества молочного сырья.

20. Технология производства мясных полуфабрикатов для детского питания.

21. Пороки готовой мясной продукции для детского питания.

22. Особенности производства специальных сухих молочных смесей «Энпитов».

23. Принципы адаптации заменителей грудного молока.

24. Особенности производства специальных продуктов для детей, проживающих в регионах, подвергшихся радиационному воздействию.

25. Коррекция состава основных компонентов заменителей грудного молока (белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов).

26. Особенности производства профилактических продуктов для предупреждения кариеса зубов.

27. Специфика технологических процессов обработки мясного сырья для производства продуктов для детского питания.

28. Требования к качеству готовой мясной продукции для детского питания.

29. Особенности производства мясных консервов для детского питания.

30. Сравнительная характеристика женского и коровьего молока.

31. Особенности производства мясных продуктов для лечебного и лечебно-профилактического питания детей.

32. Иммунологическое значение грудного молока.

33. Контроль санитарно-гигиенического состояния производства продуктов для детского питания.

34. Санитарно-гигиенические требования к производству продуктов для детского питания.

35. Технология производства мясных колбасок для детского питания.

36. Потребности детей в пищевых веществах и энергии.
37. Принципы детского питания.
38. Классификация и ассортимент мясных продуктов для детского питания.
39. Характеристика мясной продуктивности убойных животных.
40. Транспортировка птицы, кроликов.

2. Практико-ориентированные задания для промежуточной аттестации

1. На ОАО «Детский молочный комбинат» нужно выработать партию детского творога. Для этого необходимо рассчитать норму расхода обезжиренного молока в тоннах на 1 тонну обезжиренного творога при содержании в обезжиренном молоке массовой доли жира 0,5 %, сухих веществ – 8,6 %, сухих веществ в сыворотке – 5,5 %, в твороге – 5 %, коэффициент потерь – 0,0668.

2. Чему равна калорийность 200 г ряженки (жиры – 3,2 г; белки – 3,0 г; углеводы – 8,5 г)?

3. По окончании процесса производства вареных колбас у готовых изделий обнаружено:

а) пористость фарша,
б) отеки бульона под оболочкой,
в) появление на разрезе серых пятен.

Проанализируйте каждую ситуацию, определите возможные причины возникновения дефектов, примите соответствующие решения.

4. При поступлении партии молока на молокоперерабатывающее предприятие в лаборатории определили содержания белка в средней пробе молоке методом формольного титрования. Установили, что на второе титрование пошло 1,7 мл 0,1 н. щелочи (NaOH). Определите, сколько содержится общего белка, казеина и сывороточных белков в молоке?

5. Необходимо выработать 900 кг детского питьевого молока с массовой долей жира 2,5 %. Какое количество потребуется исходного молока с массовой долей жира 3,8 % и обезжиренного молока с массовой долей жира 0,05 % для нормализации.

6. При органолептическом исследовании нескольких образцов мяса на свежесть проводили пробу варкой. В результате были получены следующие данные: в образце № 1 бульон был слегка мутный, на его поверхности наблюдались мелкие капельки жира; в образце № 2 бульон был прозрачный, на его поверхности находились крупные капли жира; в образце № 3 бульон был мутный, на его поверхности отсутствовал жир. К какой категории свежести следует отнести данные образцы мяса.

7. Чему равна калорийность 200 г мясного пюре «Телятина» бренда «Фруто няня» (жиры – 5,0 г; белки – 8,5 г; углеводы – 4,0 г)?

8. При определении плотности коровьего молока с помощью ареометра Вы установили, что при погружении ареометра в цилиндр с молоком и по истечении двух минут температура молока составила 25 °С, а плотность 28 °А. Сделайте заключение, является ли данная плотность молока истинной плотностью и с какой целью снятие показаний ареометра производили по истечении двух минут после его погружения в молоко.

9. По данным аминокислотного состава рассчитать аминокислотный скор продукта для детского питания следующего состава (в %): говядина – 25, печень – 40, масло растительное – 2, мука пшеничная – 3, соль поваренная – 0,3, вода питьевая (остальное до 100).

10. В ОАО «Молоко» поступила партия молока с массовой долей жира 3,8 %, кислотностью 23 °Т, плотностью 1028 кг/м^3, группа чистоты 2, по термоустойчивости 4 группа. Можно ли данное молоко использовать для производства молочных продуктов для детского питания? Объясните свой ответ.

11. При поступлении партии свинины на детский комбинат пищевых продуктов был проведен ее осмотр. В результате установлено, что поверхность свежего разреза мяса влаж-

ная, без блеска, слегка липкая, при надавливании пальцем ямка выравнивается не сразу, запах кисловатый, жир имеет серовато-матовый оттенок, при раздавливании мажется и слегка липнет к рукам. Проба с ножом – запах слегка неприятный, характер запаха неразборчивый. Реакция на лакмус слабокислая. При пробной варке бульон мутноватый, не ароматный. Реакция с сернокислой медью – выпадают хлопья. Дать гигиеническую оценку мяса, сделать предложения о его использовании для производства мясных консервов для детского питания.

12. При оценке качества детского питьевого молока обнаружено, что консистенция – однородная жидкость с небольшим осадком, оставляющая белый налет на стенках емкости, цвет – молочно-белый, запах – чистый, специфический, вкус – без посторонних примесей, кислотность – 19 ^{0}Т, плотность – 1029 кг/см^3, белки – 2,3 %, жиры – 2,2 %, углеводы – 3 %, СОМО – 8,5 %, проба на фосфатазу – отрицательная, общее количество бактерий – 5×10^5, крахмал – присутствует. Составьте заключение о качестве продукта по органолептическим свойствам, физико-химическим и бактериологическим показателям.

13. На мясоперерабатывающее предприятие ЗАО «Дубки» поступила партия охлажденного мяса. При органолептическом исследовании установлено: на поверхности есть заветрившаяся корочка темного цвета; поверхность разреза более темного цвета (темно-красного), влажная и слегка липкая; на фильтровальной бумаге, приложенной к разрезу, остается много влаги, мясной сок мутный; по консистенции мясо менее плотное и упругое, ямка выравнивается в течение 50 с.; наличие грубой зернистости и выраженной мраморности; запах слегка кисловатый. При проведении пробы варкой установили, что бульон прозрачный с запахом, не свойственным свежему бульону. Капли жира на поверхности мелкие с привкусом сальности. Дайте заключение о видовой принадлежности мяса и его степени свежести.

14. При оценке качества детского кефира было отмечено: неоднородная крупинчатая консистенция, чистый кисломолочный вкус без посторонних привкусов и запахов, массовая доля жира 3,2 %, кислотность 130 °Т. Вязкость продукта по времени истечения 15 с. Соответствует ли данный продукт требованиям нормативно-технической документации, если нет, то по каким причинам? Объясните свой ответ.

15. Рассчитайте содержание полиненасыщенных жирных кислот в продукте следующего состава (в %): мясо птицы – 35, крупа рисовая – 15, тыква – 10, масло растительное – 5, соль – 0,5, сахар-1,5, томат-пюре – 3, вода – остальное до 100. Сравните его с формулой «идеального» жира. Соотношение жирных кислот в идеальном жире – насыщенные: мононенасыщенные: полиненасыщенные как 30:60:10, соответственно.

16. Чему равна калорийность 150 г детского творожка (жиры – 5,0 г; белки – 9,0 г; углеводы – 3,5 г)?

17. Контрольный цех, принимая готовую продукцию, отмечает у мясных консервов «Говядина с языком» для детского питания на внутренней поверхности консервной банки мраморность темно-синего цвета. Проанализируйте данную ситуацию, определите возможные причины возникновения дефекта, примите соответствующие решения.

18. При проведении выходного контроля качества смеси «Малютка» было установлено, что готовый продукт в меру сладкий с привкусом пастеризации, с легким солодовым запахом и привкусом, кремового цвета. По внешнему виду была отмечена неоднородность жидкости с наличием хлопьев белка. Массовая доля жира 3,5 %; плотность – 1030 кг/м^3; кислотность – 18 °Т. Соответствует ли данный продукт требованиям нормативно-технической документации, если нет, то по каким причинам? Объясните свой ответ.

19. При проведении выходного контроля партии детских мясных консервов бренда «Тема» «Говядина», отмечались следы ржавчины на поверхности металлических крышек. При протирании ржавчины мелом остаются черные пятна. Герметичность банок не нарушена. При исследовании образцов консервов не было обнаружено изменений органолептических свойств, физико-химических и бактериологических показателей. Можно ли использовать партию консервов для целей питания? Дайте заключение по образцу и по партии.

20. По данным аминокислотного состава рассчитать аминокислотный скор продукта для детского питания следующего состава (в %): говядина – 50, мука рисовая – 20, масло растительное – 2, вода питьевая (остальное до 100).

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Технология производства сыров
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

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

ПК-2: Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

ПК-2.2 Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Знать: нормативы, принципы и методики расчета материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) при производстве продуктов питания животного происхождения

Уметь: рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) при производстве продуктов питания животного происхождения

Владеть: навыками расчета нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) при производстве продуктов питания животного происхождения

ПК-4: Способен осуществлять ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

ПК-4.1 Осуществляет ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Знать:

- основной ассортимент вырабатываемой продукции и принципиальные особенности их производства;
- технологии переработки продукции животноводства;
- классификацию, устройство и принципы работы машин и оборудования для производства, хранения и переработки продукции животноводства;
- критерии оценки технологической эффективности переработки животноводческой продукции

Уметь:

- реализовывать технологии хранения и переработки и производства продукции животноводства;
- производить подбор оборудования для хранения и переработки продукции животноводства;
- выбирать наиболее рациональные технологические схемы и режимы выработки продукции животноводства с учетом конкретных условий производства и требований потребителя

Владеть: навыками ведения основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

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 изодного 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 ответсовпадает 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 зданий в типичной ситуации, решение типовых задач, сопоставление, последовательность. Тип задания: комбинированные задания, задания с разверну-	3-5 мин.

	тым ответом	
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 из четырех предложенных и обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 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	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	Сгусток медленно свертывается или не образуется и получается дряблым, трудно поддающимся даль-	1) лактозы 2) кальция 3) сывороточных белков 4) жира		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.

	нейшей обработке при пониженном содержании в молоке-сырье					
2.	От какого показателя будет зависеть жирность сыра?	1) жир : СОМО 2) белок : СОМО 3) казеин : жир		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
3.	Лучшим для сыроделия является молоко по результатам сычужной пробы	1) I типа 2) II типа 3) III типа		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
4.	Какое молоко плохо свертывается сычужным ферментом?	1) зрелое 2) свежевыдоенное 3) охлажденного непосредственно после дойки до 4-5 °С		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
5.	Высокое содержание каких компонентов молока увеличивает расщепление казеина на стадии хранения и созревания молока, увеличивает отход жира в сыворотку?	1) масляно-кислые бактерии 2) бактерии группы кишечной палочки 3) соматические клетки 4) молочнокислые лактококки		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
6.	Сычужно-вялым считается молоко по сычужной пробе	1) I типа 2) II типа 3) III типа		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
7.	В основу технологической классификации положены	1) товароведческие признаки 2) товароведческие и технологические признаки 3) технологические признаки		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
8.	Что означает «молоко, применяемое для выработки сыра, должно быть биологически полноценным»?	1) содержать повышенное количество жира и лактозы 2) являться благоприятной средой для развития молочнокислых бактерий 3) отнесено по уровню бактериальной обсемененности по редуктазной пробе ко II классу 4) с содержанием кислотности не более 20 °Т		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
9.	Впервые в нашей стране предложил технологическую и товароведческую классификации сыров	1) Диланян З.Х. 2) Королев А.Н. 3) Гудков А.В.		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
10.	В какое время года наблюдается наименьшее содержание сухих веществ, жира и белка в молоке?	1) весной 2) осенью 3) зимой		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
11.	Излишне плотный	1) повышенной ки-		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.

	сгусток, из которого получается сыр крошливой консистенции, можно получить из молока	слотности 2) низкой кислотности 3) с высоким уровнем казеина 4) высокой плотности				
12.	Кислотность молока для производства сыра должна быть	1) 17-20 ºТ 2) 19-21 ºТ 3) 16-21 ºТ 4) не более 17 ºТ		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
13.	На какие классы делятся сыры в зависимости от качественного состава микрофлоры, под влиянием которой формируется тот или иной вид сыра?	1) твердые, полутвердые, мягкие, рассольные, плавленые 2) сычужные, кисломолочные 3) сычужные, кисломолочные и переработанные		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
14.	Какой компонент молока влияет на структурно-механические свойства сычужного сгустка?	1) казеин 2) сывороточные белки 3) СОМО 4) жир		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
15.	Содержание соматических клеток в молоке для производства сыра должно быть	1) не более 500 тыс./см^3 2) 500-700 тыс./см^3 3) более 500 тыс./см^3 4) 400-600 тыс./см^3		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
16.	В основу товароведческой классификации положены	1) товароведческие признаки 2) товароведческие и технологические признаки 3) товарные свойства продукта 4) товарные и потребительские свойства продукта 5) технологические признаки 6) потребительские свойства продукта		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
17.	Составление материального баланса в молочной промышленности необходимо для:	1) определения рационального использования сырья при его переработке; 2) обеспечения контроля производства; в) регулирования качества составных компонентов; 3) регулирования состава продукции; 4) установления производственных потерь.		ПК-2.2	З, У, В	1-3 мин.
18.	С помощью материального баланса мож-	1) качество используемого сырья;		ПК-2.2	З, У, В	1-3 мин.

	но определить:	2) производственные потери; 3) степень использования составных частей молока; 4) расход сырья; 5) выход продукции.				
19.	Какая фракция казеина должна содержаться в минимальном количестве в молоке, поскольку не свертывается под действием сычужного фермента, а остается в сыворотке?	1) альфа- казеин 2) каппа-казеин 3) гамма-казеин 4) бета- казеин		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
20.	При расчёте графическим методом по треугольнику в его вершинах записывают:	1) степень использования составных компонентов сырья и готового продукта; 2) массовые доли жира или других составных компонентов сырья и готового продукта; 3) разности между большим и меньшим значением массовых долей компонентов; 4) количество используемого сырья и готового продукта; 5) производственные потери.		ПК-2.2	З, У, В	1-3 мин.
21.	Присутствие в молоке каких веществ приводит к неудовлетворительному развитию заквасочной микрофлоры, подавлению или прекращению кислото- и ароматообразования?	1) антибиотики 2) сода 3) соли тяжелых металлов		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
22.	В какое время года наблюдается наибольшее содержание сухих веществ, жира и белка в молоке?	1) весной 2) летом 3) зимой		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
23.	Содержание кальция в молоке для производства сыра должно быть	1) 110-140 мг/100 г 2) 115-150 мг/100 г 3) 100-140 мг/100 г		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
24.	Содержание общего белка в молоке для производства сыра должно быть	1) более 3,5 % 2) не менее 3,2 % 3) не менее 2,7 % 4) 3,0-4,5 %		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
25.	Какой компонент молока в форме истин-	1) цитраты 2) хлориды		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.

	ного раствора является источником ионов кальция, от количества которых зависят устойчивость казеиновых мицелл и скорость сычужной коагуляции?	3) карбонаты 4) фосфаты				
26.	Содержание казеин в молоке для производства сыра должно быть	1) более 2,5 % 2) не менее 2,7 % 3) 2,7-3,2 % 4) 3,0-4,1 %		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
27.	Содержание жира в молоке для производства сыра должно быть	1) не менее 3,2 % 2) не более 3,2 % 3) 3,2-4,0 % 4) не менее 3,8 %		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
28.	Усвояемость белков и жира, содержащихся в сыре, достигает	1) 95-97 % 2) 80-90 % 3) 85-99 %		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
29.	Содержание какого компонента в молоке является важным показателем его сыропригодности, поскольку он принимает участие в сычужной коагуляции молока, в формировании геля с определенными структурно-механическими свойствами, оказывает влияние на продолжительность свертывания молока и расход сычужного фермента?	1) жир 2) железо 3) марганец 4) кальций 5) лактоза		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
30.	Из 18 аминокислот, обнаруживаемых в сыре, сколько являются незаменимыми?	1) 8 2) 6 3) 9 4) 7		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
31.	В 100 г сыра содержится витамина B_2 (рибофлавин)	1) 450-500 мкг 2) 400-500 мкг 3) 400-550 мкг		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
32.	Наибольшее количество кальция содержится в	1) твердых прессуемых сырах 2) мягких сырах 3) сырах с повышенным уровнем молочнокислого брожения		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
33.	Какое соотношение между жиром и белком необходимо для выработки сыра?	1) 1,0-1,3 2) 1,5-2,1 3) 1,10-1,25		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
34.	Какое брожение вызывает вспушивание сыров:	1) спиртовое 2) молочнокислое 3) маслекислое		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
35.	Какое соотношение между белком и СОМО необходимо для выработки сыра?	1) 0,5-1,5 2) 0,42-0,64 3) 0,30-0,55		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.

36.	Какой концентрации используют раствор CaCl2 в сыроделии?	1) 1-2,5% 2) 40% 3) 10%		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
37.	Сыворотку получают при	1) сбивании сливок в масло 2) сепарировании молока 3) выработке сыра 4) нормализации молока		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
38.	Оптимальное значение pH для активного действия сычужного фермента	1) 4,8 2) 5,2 3) 6,2 4) 6,6		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
39.	Сыропригодность молока характеризуется	1) термоустойчивостью 2) плотностью 3) свертываемостью 4) теплопроводностью		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
40.	Синерезис – это...	1) уплотнение сгустка 2) разрушение сгустка 3) нарастание кислотности 4) сбраживание сахаров		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
41.	Какова норма сычужного фермента на 100 кг смеси?	1) 1 г 2) 2,5 г 3) 5 г		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
42.	Сыры с высокой температурой второго нагревания имеют характерный вкус:	1) кисломолочный 2) кормовой 3) сладковато-пряный 4) остро-соленый		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
43.	Температура второго нагревания для сыра советского:	1) 38 – 42 0 С 2) 34 – 36 0 С 3) 20 – 25 0 С 4) 52 – 55 0 С 5) 70 – 75 0 С		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
44.	Сырная слизь на поверхности сыра появляется	1) через месяц 2) через 5 - 8 суток после посолки 3) в конце созревания 4) перед посолкой		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
45.	При производстве мягких сыров не производят операцию:	1) самопрессование 2) прессование 3) посолку сыра 4) обработку сгустка		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
46.	После достижения содержания соли в сыре (3,5-4%) концентрация рассола в бассейне не олжна превышать	1) 18% 2) 2% 3) 90%		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
47.	Чрезмерное уплотнение поверхности сыра указывает на .... рассола	1) недостаточную концентрацию 2) пониженную кислотность		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.

		3) высокую концентрацию				
48.	Сыры при производстве плавленых сыров подбирают:	1) по цвету 2) по консистенции 3) по степени зрелости и кислотности		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
49.	Важную роль в плавлении сырной массы играет:	1) сычужный фермент 2) соль-плавитель 3) закваска 4) хлорид кальция		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
50.	Если плавить массу без соли-плавителя, то сыр получается:	1) мягкий, мажущийся 2) грубой, слоистой консистенции 3) отличной консистенции		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
51.	Плавление сырной массы производят при режимах:	1) 40-45 ^{0}С 2 ч 2) 60-65 ^{0}С 1 ч 3) 75-95 ^{0}С 5-20 мин. 4) 130-140 ^{0}С 2 с		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
52.	Расплавленную горячую сырную массу сразу направляют на:	1) составление смеси 2) охлаждение 3) фасование 4) хранение		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
53.	Количество молокосвертывающего препарата, необходимое для свертывания молока, должно обеспечивать получение сгустка в заданное время, равное	1) 35-40 мин. 2) 25-40 мин. 3) 20-35 мин.		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
54.	Повышенная доза молокосвертывающего препарата в сыроделии может вызвать	1) нарушение нормальной обсушки зерна 2) увеличение продолжительности обработки зерна 3) повышению потерь жира и белка		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
55.	В какой концентрации в сыроделии используют сычужный фермент в виде водных растворов?	1) 1,5 % 2) 3,5 % 3) 5,0 % 4) 2,5 %		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
56.	При какой температуре наступает полная инактивация сычужного фермента?	1) 45 °С 2) 75 °С 3) 65 °С		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
57.	Какой процесс происходит при пастеризации молока, что приводит к ухудшению сычужной свертываемости молока и получению сгустка более дряблого, непрочного?	1) увеличивается титруемая кислотность молока 2) концентрируются сухие вещества молока 3) часть солей кальция переходит из растворимого состояния в нераство-		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.

		римое				
58.	В какой дозе в сыроделии применяют селитру?	1) 20±10 г соли на 100 кг молока 2) 10±10 г соли на 100 кг молока 3) 30±10 г соли на 100 кг молока		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
59.	Какой обработке подвергают молоко с высоким содержанием спор масляно-кислых бактерий, а также с целью подавления развития масляно-кислых бактерий в сыре?	1) ультразвуковая обработка 2) гомогенизация в) фильтрация 3) перекисно-каталазная обработка 4) термизация		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
60.	Применение в сыроделии каких компонентов часто приводит к появлению порока в сыре «экран»?	1) хлористого кальция 2) селитры 3) красителей		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
61.	С целью предупреждения раннего вспучивания сыра допускается использовать	1) хлористый кальций 2) нитрат натрия 3) бактериальный концентрат		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
62.	Лучшим растворителем сычужного фермента является	1) дистиллированная вода 2) молоко цельное 3) сыворотка 4) молоко обезжиренное		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
63.	Термизация – это нагревание молока до	1) 65-70 °С 25-30 с 2) 70-72 °С 20-25 с 3) 63-67 °С 20-25 с		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
64.	Какую тепловую обработку молока применяют в сыроделии?	1) пастеризация 2) стерилизация 3) ультрапастеризация		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
65.	Предельная кислотность молока после созревания	1) не более 23 °Т 2) не более 20 °Т 3) 19-22 °Т 4) не более 18 °Т		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
66.	В каком случае рекомендуется сократить длительность или исключить созревание молока перед переработкой его на сыр?	1) при недостаточно высоком качестве молока, в котором есть опасность развития технически вредной и патогенной микрофлоры 2) если молоко имеет неприятный запах или запах кормов 3) часть солей кальция переходит из растворимого состояния в нерастворимое		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
67.	Для восполнения минерального состава и обеспечения нор-	1) хлористый кальций 2) селитра		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.

	мальной сычужной свертываемости молока в сыроделии применяют	3) нитрат калия 4) сычужный фермент 5) красители				
68.	Рассольные сыры имеют повышенную массовую долю:	1) жира 2) соли 3) нитратов		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
69.	Сыры, созревающие при участии микрофлоры сырной слизи имеют вкус	1) сладковатый 2) кислый 3) слегка аммиачный 4) горький		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
70.	Укажите правильную последовательность технологических операций при производстве плавленых сыров	1. составление смеси 2. плавление 3. подбор и подготовка сырья 4. упаковывание и хранение 5. фасование и охлаждение		ПК-4.1	З, У, В	5-10 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
77.	Установите соответствие между степенью жирности сыров с содержание массовой доли жира в сухом веществе 1) высокожирные 2) полножирные 3) полужирные 4) низкожирные 5) обезжиренны	а) 25-45 % б) более 60 % в) менее 10 % г) 45-60 % д) 10-25 %		ПК-4.1	З, У, В	5-10 мин.
78.	Установите соответствие между значением титруемой кислотности свежевыдоенного молока с его компонентами, которые обусловливают кислотность 1) белки 2) фосфорнокислые и лимоннокислые соли 3) углекислый газ и другие составные части молока	а) 1-2 °Т б) 4-5 °Т в) 11 °Т		ПК-4.1	З, У, В	5-10 мин.
79.	Установите соответствие между видом соматических клеток с их содержанием в процентом выражении 1) эпителиальные клетки макроорганизма 2) полиморфноядерные лейкоциты и лимфоциты	а) 8 % б) 1 % в) 91 %		ПК-4.1	З, У, В	5-10 мин.

	3) макрофаги					
80.	Установите соответствие между степенью твердости сыров с содержание массовой доли влаги в обезжиренной сырной массе 1) очень твердые 2) твердые 3) полутвердые 4) полумягкие 5) мягкие	а) 49-56 % б) 61-69 % в) более 67 % г) 54-63 % д) менее 51 %		ПК-4.1	З, У, В	5-10 мин.
Тип задания: задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием						
Инструкция: прочитайте текст, выберите правильный ответ и дополните ответ описанием						
84.	При выработке сыра чеддер проводится особая операция - ..... сырной массы. Дайте определение данному процессу.	1. прессование 2. ретракция 3. чеддерезация 4. плавление		ПК-4.1	З, У, В	5-10 мин.

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

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ						
85.	Сыропригодность молока – это...	-		ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
86.	Основными факторами, определяющими видовые особенности сыров являются:	-		ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
87.	Как можно исправить сычужно-вялое молоко?	-		ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
88.	Молозиво является неблагоприятной средой для развития молочнокислых бактерий, поскольку	-		ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
89.	Резервирование молока – это	-		ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
90.	Созревание	-		ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.

	молока – это					
91.	С какой целью проводят резервирование молока при переработке его на сыр?	-		ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
92.	Активность бактериального концентрата, поступающего на сыродельные предприятия, следует проверять до его использования следующими методами:	-		ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
93.	Особенностями технологии сыров пониженной жирности являются:	-		ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
94.	Признаками нормального созревания сыра советского в бродильной камере являются:	-		ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.

7. Иные оценочные материалы (практикоориентированные задачи и другое)

Вопросы для промежуточной аттестации

1. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность сыра.
2. Принципы классификации сыров.
3. Технологическая классификации сыров.
4. Товароведная классификации сыров.
5. Общая классификация микроорганизмов, используемая в производстве сыров.
6. Типы заквасок.
7. Ферментные препараты, используемые в сыроделии.
8. Требование к составу и качеству молока в сыроделии.
9. Понятие сыропригодности молока.
10. Факторы, влияющие на сыропригодность молока.
11. Определение органолептических показателей, определяющих сыропригодность молока.
12. Определение физико-химические показатели, определяющих сыропригодность молока.
13. Сущность и назначение процесса созревание молока при производстве сыров.
14. Тепловая обработка молока для производства сыра.
15. Внесение в молоко хлорида кальция при производстве сыров.
16. Определение дозы ферментного препарата и внесение его в молоко при производстве сыров.

17. Цель и стадии обработки сырного сгустка.

18. Роль второго нагревания в формировании видовых особенностей сыров.

19. Назначение, принцип действия и устройство оборудования для обработки сырного зерна.

20. Назначение, способы и режимы формования сырной массы.

21. Назначение, способы и режимы прессования сырной массы.

22. Назначение, принцип действия и устройство оборудования для формования и прессования сырной массы.

23. Назначение, способы и режимы посолки сыра.

24. Созревание сыра как сложный биохимический и физико-химический процесс.

25. Условия и режимы созревания сыра.

26. Способы ускорения созревания.

27. Уход за сыром в процессе созревания.

28. Назначение и виды защитных покрытий в сыроделии.

29. Особенности созревания сыров в полимерных пленках и покрытиях.

30. Сортировка, маркировка и хранение сыров.

31. Производство твердых сычужных сыров с высокой температурой второго нагревания.

32. Производство твердых сычужных сыров с низкой температурой второго нагревания.

33. Производство сыров с низкой температурой второго нагревания и высоким уровнем молочнокислого брожения.

34. Производство мягких сыров.

35. Производство рассольных сыров.

36. Производство плавленых сыров.

37. Требования технохимического контроля на различных стадиях выработки сыров.

38. Входной контроль сырья, компонентов, материалов при выработке сыров.

39. Контроль технологического процесса производства сыров.

40. Контроль качества сыров.

41. Органолептические показатели сыра.

42. Бальная оценка сыров.

43. Определение физико-химических показателей качества сыра.

44. Основные пороки сыров (вкуса и запаха; консистенции и внешнего вида; рисунка; цвета), причины возникновения и способы их устранения.

45. Состав и характеристика заквасок.

46. Нормализация молока в сыроделии.

47. Хранение и резервирование молока в сыроделии.

48. Внесение в молоко нитратов калия или натрия (селитры).

49. Способы повышения сыропригодности молока.

50. Понятие о зрелости сыра.

2. Практико-ориентированные задания для промежуточной аттестации

1. При варке сыра вы пересушили зерно, оно потеряло клейкость, что вас в дальнейшем ожидает при выработке сыра?

2. Во время прессования сыра происходит прилипание сырной массы к поверхности форм и идет интенсивное развитие микрофлоры в сырной массе. Ваши предложения по устранению этих недостатков.

3. Во время прессования сыр охладился, появились неровности, морщины и поры на его поверхности. Ваши действия?

4. После посолки сыра «Костромской» обнаружили большее количество соли в нем, чем требуется по норме. Как дальше Вы будете вести технологический процесс?

5. Выработали сыр с массовой долей жира в сухом веществе 49 % вместо 50 %. Можно ли этот сыр направлять в реализацию?

6. Как отразится на качестве сыра советского, если температуру в бродильной камере понизить до 17 ^{0}С?

7. С предыдущих суток (с вечерней приемки) молоко, предназначенное для выработки эментальского сыра, имеет кислотность 20 ^{0}Т. Как проведете процесс выработки сыра? (возможные варианты использования молока и приемы обработки).

8. При производстве сыра алтайского повысили температуру второго нагревания выше оптимальной. Как это отразится на качестве сыра?

9. При производстве сыра алтайского понизили температуру второго нагревания ниже оптимальной. Как это отразится на качестве сыра?

10. При производстве сыра горного из-за отсутствия электроэнергии в солильных бассейнах длительное время отсутствует принудительная циркуляция рассола. Как избежать нарушения процесса просаливания сыра?

11. При дегустации сыра «Российский» было отмечено отсутствие глазков и горький вкус. Определите возможные причины и меры предупреждения порока сыра.

12. При дегустации сыра «Советский» было отмечено наличие мелких глазков неправильной формы и прогорклый привкус. Определите возможные причины и меры предупреждения порока сыра.

13. При созревании сыра «Камамбер» было отмечено появление неприятного аммиачного запаха и вспучивание. Определите причины и меры предупреждения порока сыра.

14. На предприятие была возвращена партия плавленого сыра «Янтарь» с белой плесенью на поверхности и неприятным запахом. Определите возможные причины и меры предупреждения порока сыра.

15. При анализе качества сыра «Сулугуни» было обнаружено несоответствие требованиям стандартов по БГКП. Определите возможные причины и меры предупреждения порока сыра.

16. При дегустации сыра «Костромской» выявлено наличие хорошего вкуса, но слабо выраженного аромата, рыхлой, крошливой консистенции губчатого рисунка, поврежденной корки и частично осыпавшегося парафина. Дайте заключение о качестве. Определите причины и меры предупреждения порока сыра.

17. При дегустации сыра «Домашний» (твёрдых сортов) установили, что он имеет вкус и запах сырный горьковато-пряный, цвет светло-жёлтый, неравномерный. По физико-химическим показателям доля влаги 45 %, жира 58 %, соли 3,1 %. Дайте заключение о качестве сыра и его сортовой принадлежности.

18. Определите по балльной оценке товарный сорт сыра голландского, имеющего хороший вкус, но слабовыраженный аромат, рыхлую, крошливую консистенцию, губчатый рисунок, повреждённую корку и частично осыпавшийся парафин.

19. Дайте заключение по стандарту о сорте Голландского брускового сыра, имеющего вкус с легкой горечью, аромат слабый, консистенцию нежную, пластичную, тесто без глазков, корку ровную без парафина и повреждений.

20. Составьте задачу, по условиям которой швейцарский сыр по общей сумме баллов может быть отнесен к высшему сорту, но фактически соответствует требованиям, предъявляемым к сыру 1-го сорта.

21. По результатам экспертизы установлено, что сыр «Советский» по органолептическим показателям получил 90 баллов, в том числе по вкусу и запаху – 30 баллов. Результаты физико-химического анализа: массовая доля жира (в пересчете на сухое вещество) – 50 %, влаги – 42 %, соли – 1,8 %. По результатам экспертизы сделайте заключение о качестве и сортности сыра.

22. При дегустации сыра Российский установили, что он имеет тонкую, ровную корку, выраженный сырный вкус с легкой горечью, тесто нежное пластичное, глазки неправильной, угловатой формы. Дайте заключение о качестве сыра Российского. Возможна ли реализация данного сыра?

23. Во время посолки сыра «Российский» на предприятии ООО «Сырная долина» в рассоле произошло ослизнение поверхности сыра, что в дальнейшем затруднило наведение корки сыра. Определите причины и способы устранения данного порока.

24. После прессования полутвердого сыра наблюдается перекос головок. Установите причину, разработайте способ устранения.

25. На предприятии ООО «Сырная долина» готовят раствор хлористого кальция. Расчеты произвели верно, но вместо ожидаемой концентрации 40 %, фактически получен раствор 37 %. Чем вы это объясните? Как готовится раствор и как уточняется концентрация?

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Технологическое обеспечение процессов производства предприятий мясной и молочной промышленности
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

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

ПК-2: Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

ПК-2.1 Рассчитывает производственные мощности и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

Знать: основы расчета основных параметров технологического оборудования

Уметь: рассчитывать производственные мощности и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

Владеть: навыками расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

ПК-4: Способен осуществлять ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

ПК-4.1 Осуществляет ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Знать: принципы, оборудование и технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения

Уметь:

- осуществлять ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;
- использовать технологическое оборудование при выполнении работ по производству и переработке продукции животноводства

Владеть: навыками ведения основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

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 изодного 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 ти-	Задание закрытого типа на установление после-	Полное совпадение с верным

па на установление последовательности	довательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	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 ответсовпадает 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 зданий 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 уста-	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа

новление последовательности	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 из четырех предложенных и обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 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.

7 семестр

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов / последовательность ответов	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	Пластинчатые охладительные установки используют для охлаждения	а) сметаны; б) молока; г) сгущенного молока с сахаром.		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
2.	В маслоизготовителях непрерывного действия масляный пласт образуется с помощью	а) сбивателя б) мешалки в) текстуратора		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
3.	Какой маслоизготовитель имеет коробку передач на шесть скоростей?	а) маслоизготовитель грушевидной формы б) маслоизготовитель с цилиндрической емкостью в) маслоизготовитель конической формы г) маслоизготовитель с кубической рабочей емкостью		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
4.	Давление аммиака в оросительных охладителях контролируют с помощью	а) термометра; б) мановакууметра; в) ареометра.		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
5.	В секции регенерации	а) горячей водой;		ПК-2.1	З, У, В	1-3 мин.

	пластинчатой пастеризационно-охладительной установки поступающее холодное молоко подогревается	б) горячим молоком; в) паром.		ПК-4.1		
6.	В сливкосозревательной ванне пространство между внутренней ванной и наружным корпусом заполняется	а) паром б) водой в) рассолом		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
7.	Для охлаждения творожной массы применяют	а) ротационный охладитель б) цилиндрический охладитель в) открытый охладитель.		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
8.	При каких режимах осуществляется ультравысокотемпературная обработка молока	а) при температуре 116 °С 20 минут б) при температуре 135-150 °С 4-15 секунд в) при температуре 110-120 °С 15-40 минут		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
9.	Какое оборудование используется для получения масла методом сбивания сливок нормальной жирности?	а) маслоизготовители б) маслообразователи в) текстураторы		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
10.	Температура хладагента – ледяной водой – в пастеризационных установках	а) минус 1-0 °С; б) 0-1 °С; в) минус 1,5-2,0 °С; г) 2-4 °С; д) 3-5 °С.		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
11.	У какого маслоизготовителя для увеличения прочности резервуара и улучшения механической обработки масла вдоль оси резервуара размещена полая балка?	а) маслоизготовитель грушевидной формы б) маслоизготовитель с цилиндрической емкостью в) маслоизготовитель конической формы г) маслоизготовитель с кубической рабочей емкостью		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
12.	В заквасочнике в межстенном пространстве, образованном ванной и корпусом, установлен	а) барботер б) мешалка в) змеевик		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
13.	В ваннах длительной пастеризации теплоносителем является	а) горячая вода; б) пар; в) горячее молоко.		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
14.	Оптимальное наполнение маслоизготовителя сливками составляет	а) 20 % от его объёма б) 45 % от его объёма в) 60 % от его объё-		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.

		ма г) 80 % от его объёма				
15.	Какой маслоизготовитель имеет емкость, резко сужающуюся от центра к выпускному отверстию?	а) маслоизготовитель грушевидной формы б) маслоизготовитель с цилиндрической емкостью в) маслоизготовитель конической формы г) маслоизготовитель с кубической рабочей емкостью		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
16.	Привод какого маслоизготовителя обеспечивает четыре скорости вращения рабочей емкости?	а) маслоизготовитель грушевидной формы б) маслоизготовитель с цилиндрической емкостью в) маслоизготовитель конической формы г) маслоизготовитель с кубической рабочей емкостью		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
17.	В пастеризаторах с вращающимся вытеснителем пастеризованный продукт выходит	а) в нижней части аппарата; б) в средней части аппарата; в) в верхней части аппарата.		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
18.	Какой вид нагрева более предпочтителен в процессе стерилизации молока?	а) прямой; б) косвенный; в) оросительный.		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
19.	Для созревания сливок при производстве сливочного масла используют	а) маслоизготовитель б) заквасочник в) сливкосозревательную ванну		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
20.	Какое оборудование используется для получения масла из высокожирных сливок?	а) маслообразователи б) текстураторы в) маслоизготовители г) сбиватели		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
21.	При стерилизации молока в автоклаве до какой температуры проводится предварительное нагревание молока	а) до 80 ℃; б) до 100 °С; в) до 135 °С; г) до 160 °С.		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
22.	В зависимости от сочетания технологического оборудования в производственном потоке различают:	а) агрегаты б) аппараты в) машины		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
23.	В зависимости от сочетания технологического оборудования в производственном	а) поточные автоматические линии б) конвейер в) транспортер		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.

	потоке различают:					
24.	Охарактеризуйте работу комбинированного оборудовании	а) выполняют последовательно различные операции б) выполняют все технологические операции в непрерывном потоке в) выполняют законченный цикл операций		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
25.	Какое действие совершают агрегаты?	а) выполняют все технологические операции в непрерывном потоке б) выполняют одну операцию в) выполняют последовательно различные операции		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
26.	Каким процессом характеризуется оборудование периодического действия?	а) загрузка продукта и воздействие на него осуществляются непрерывно в течение всего рабочего цикла, а выгрузка – через определенные промежутки времени б) продукт подвергается воздействию в течение определенного времени, после чего он выгружается в) загрузка, обработка и выгрузка продукта осуществляются одновременно		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
27.	Что происходит в оборудовании полунепрерывного действия?	а) загрузка продукта и воздействие на него осуществляются непрерывно в течение всего рабочего цикла, а выгрузка – через определенные промежутки времени б) загрузка, обработка и выгрузка продукта осуществляются одновременно в) продукт подвергается воздействию в течение определенного времени, после чего он выгружается		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
28.	Охарактеризуйте работу полуавтомата	а) выполняет все операции заданного рабочего цикла без вмешательства ра-		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.

		бочего б) заданные операции выполняются по циклу, но для повторения цикла требуется рабочий для включения машины, или загрузки сырья в) загрузку, выгрузку и контроль за ходом процесса осуществляет рабочий				
29.	Что относится к характеристике простой машины?	а) выполняет все операции заданного рабочего цикла без вмешательства рабочего б) заданные операции выполняются по циклу, но для повторения цикла требуется рабочий для включения машины, или загрузки сырья в) загрузку, выгрузку и контроль за ходом процесса осуществляет рабочий		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
30.	Что является характерным признаком аппарата?	а) рабочая камера (резервуар) б) теплоносители в) вращательное движение		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
31.	Что является особенностью машин?	а) рабочая жидкость б) механическая передача в) рабочий орган, воздействующий на продукт		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
32.	Что представляют собой разветвленные потоки?	а) несколько потоков по обработке или переработке полуфабрикатов сходятся для изготовления одного вида сложного продукта б) производство продукции разделяется на несколько вспомогательных потоков в) из одного вида продукта производится несколько продуктов г) из одного вида сырья вырабатывается один вид одно-		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.

		родной продукции				
33.	Что представляют собой расходящиеся потоки?	а) из одного вида сырья вырабатывается один вид однородной продукции б) из одного вида продукта производится несколько продуктов в) производство продукции разделяется на несколько вспомогательных потоков г) несколько потоков по обработке или переработке полуфабрикатов сходятся для изготовления одного вида сложного продукта		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
34.	К какому виду относятся расходящиеся технологические потоки?	а) технологические б) сходящиеся в) гидромеханические г) разветвленные		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
35.	К какому виду относятся сходящиеся технологические потоки?	а) разветвленные б) однолинейные в) смешанные г) механические		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
36.	Операции технологического потока подразделяются на:	а) расходящиеся б) транспортные в) гидромеханические г) однолинейные		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
37.	Операции технологического потока подразделяются на:	а) диффузионные б) смешанные в) разветвленные г) контрольные		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
38.	Какие операции можно отнести к диффузионным технологическим процессам?	а) экстракция б) обескровливание в) дозирование г) съемка пера		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
39.	Какие операции можно отнести к диффузионным технологическим процессам?	а) съемка шкуры б) шпарка в) посол г) прессование		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
40.	Для дробления жировых шариков в молоке применяют	а) сепаратор-нормализатор б) гомогенизатор в) сепаратор-сливкоотделитель г) бактофуги		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
41.	Какой вид гомогенизации применяют, чтобы избежать слипания раздробленных частичек жира и образование «гроздьев»	а) одноступенчатая б) двухступенчатая в) раздельная г) полная		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.

	на выходе из клапанной щели гомогенизатора?					
42.	В сепараторах-сливкоотделителях для разделения обезжиренного молока и сливок используется	а) барабан б) крыльчатка в) разделительная тарелка г) гомогенизирующая головка		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
43.	Какова особенность конструкции сепарирующего устройства у сепаратора-молокоочистителя?	а) есть приемник пахты б) наличие тахометра в) наличие крыльчатки		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
44.	Чем отличается сепаратор для высокожирных сливок от сепаратора-сливкоотделителя	а) приемно-отводящим устройством б) барабаном в) приводным механизмом		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
45.	Для регулирования содержания жира в молоке в потоке используют сепаратор-.....	а) нормализатор б) сливкоотделитель г) кларификатор д) бактофуг		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
46.	В сепараторах-молокоочистителях молоко в межтарелочное пространство поступает:	а) через отверстия в тарелках б) с периферии г) через тарелкодержатель		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
47.	Межтарелочный зазор в сепараторах-сливкоотделителях ОСН-С равен:	а) 0,5 мм б) 1,0 мм в) 1,5 мм г) 2,0 мм		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
48.	Укажите правильную последовательность работы сепаратора-кларификатора.	1) осветленная жидкость под давлением выводится из барабана по отводящему трубопроводу 2) взвешенные частицы отбрасываются к внутренним поверхностям вставок барабана и осаждаются на них 3) во вращающийся барабан подают продукт, подлежащий осветлению 4) в приемно-выводное устройство через барабан пропускают воду подогретую до температуры 40-60 °С		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	5-10 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						

49.	Установите соответствие между оборудованием и основными деталями. 1) сепаратор-сливкоотделитель 2) сепаратор-молокоочиститель 3) гомогенизатор	а) гомогенизирующая головка б) пакета разделительных тарелок в) крыльчатка		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	5-10 мин.
50.	Установите соответствие между процессом обработки молочного продукта и его температурным режимом. 1) гомогенизация молока 2) сепарирование молока 3) сепарирование высокожирных сливок	а) 35-40 °С б) 65-95°С в) 60-65 °С		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	5-10 мин.

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

7 семестр

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ						
51.	Творожные сепараторы – это...	-		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
52.	Саморазгружающиеся сепараторы – это...	-		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
53.	Для проведения гомогенизации температура молочного сырья должна быть	-		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
54.	Какие гомогенизаторы применяются для изменения консистенции сливочного масла?	-		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
55.	Для удаления бактерий из молока используют сепаратор-……	-		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
56.	Что такое герметический	-		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.

	сепаратор?					
57.	Основным узлом современных гомогенизаторов клапанного типа является	-		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
58.	Какие гомогенизаторы применяются для обработки сливок с целью предотвращения их расслаивания при хранении?	-		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
59.	Для осветления молока используют сепаратор-…	-		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
60.	Какой вид оборудования применяется при кратковременной пастеризации молока?	-		ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.

7. Иные оценочные материалы (практикоориентированные задачи и другое)

7 семестр

Вопросы для промежуточной аттестации

1. Устройство транспортных цистерн.
2. Оборудование для хранения молока и молочных продуктов. Конструктивные особенности танков для хранения молока.
3. Устройство и принцип действия сепаратора-сливкоотделителя.
4. Устройство и принцип действия гомогенизаторов для молока и молочных продуктов.
5. Классификация сепараторов по назначению и виду привода и конструктивным особенностям.
6. Подготовка сепаратора-сливкоотделителя к работе.
7. Условия к эксплуатации сепараторов и техника безопасности.
8. Устройство и принцип действия охладителя пластинчатого типа.
9. Устройство и принцип действия трубчатого пастеризатора.
10. Устройство и принцип действия парового пастеризатора с вытеснительным барабаном.
11. Устройство пластинчатого пастеризационно охладительного аппарата.
12. Аппараты для стерилизации молока в потоке.
13. Аппараты для стерилизации молока и молочных продуктов в таре.
14. Заквасочники Устройство и принцип действия.
15. Сливкосозревательные ванны.
16. Классификация маслоизготовителей периодического действия.
17. Маслоизготовители непрерывного действия.
18. Устройство и принцип действия маслооброзователя барабанного типа.
19. Творожные ванны ВК-2,5.

20. Пресс-тележки для творога.

21. Устройство и принцип действия творогоизготовителя с прессующей ванной.

22. Многосекционный творогоизготовитель непрерывного действия. Устройство и принцип работы.

23. Установка для прессования и охлаждения творога в мешочках. Устройство и принцип действия.

24. Устройство и принцип действия открытого охладителя творога.

25. Сыродельные ванны. Принцип работы.

26. Сыроизготовители.

27. Пневматические и механические прессы для прессования сырной массы.

28. Аппарат периодического действия для плавления сырной массы (Б6-ОПЕ-400).

29. Устройство и принцип действия фризера.

30. Устройство и принцип действия однокорпусной вакуум-выпарной установки.

31. Устройство и принцип действия кристаллизаторов периодического и непрерывного действия.

32. Контактные сушильные установки, устройство и принцип действия.

33. Распылительные сушильные установки, устройство и принцип действия.

34. Оборудование и принцип действия сублимационной сушки.

35. Автоматы для фасовки молочных продуктов в термосвариваемые и полиэтиленовые пакеты.

36. Автоматы для фасовки пастообразных молочных продуктов, штучных и порошкообразных продуктов.

37. Автоматы для фасовки стерилизованного молока в асептических условиях.

38. Эскемогенераторы и закалочные камеры.

39. Автомат дозирования и формирования творожных сырков.

40. Устройство и работа установок для сушки твёрдых молочных продуктов.

2. Практико-ориентированные задания для промежуточной аттестации

1. На молокоперерабатывающем предприятии «Рыльский сыродел» производят большой ассортимент сыров. При выработке сыра «Российский» с массовой долей жира 50 % в качестве основного оборудования использовали сыродельные ванны П-663. Необходимо рассчитать пропускную способность данной ванны, если рабочая вместимость ванны составляет 2000 л, плотность сырной массы 1068,0 кг/м^3, продолжительность смены 12 ч, продолжительность одного цикла переработки молока в сыр составляет 3,5 ч.

2. На перерабатывающем предприятии Курский «Агрохолод» вырабатывается мороженое различных видов с использованием фризера периодического действия с аммиачным охлаждением ОФА-М. Необходимо рассчитать производительность данного фризера, если вместимость цилиндра 70 л, плотность обрабатываемого продукта 1030 кг/м^3, продолжительность работы фризера 0,2 ч.

3. На Суджанский маслодельный комбинат поступила партия молока с содержанием жира 3,8 % для производства сладко-сливочного масла «Крестьянское». Для его производства молоко необходимо было просепарировать. Использовали сепаратор-сливкоотделитель марки ОСТ-2, но во время сепарирования произошла его поломка. Его заменили на сепаратор марки СМ-1. Необходимо определить степень извлечения жира при сепарировании молока выше обозначенными сепараторами, если при использовании сепаратора марки ОСТ-2 в обезжиренном молоке осталось 0,1 % жира, а при использовании другого сепаратора (марка СМ-1) – 0,07%. Также необходимо установить, какой сепаратор более эффективно извлекает жир из молока.

4. В соответствии с заявками торговых организаций на Олымском предприятии «СОМ» необходимо выработать 900 кг топленого молока с массовой долей жира 4%. Какое

количество исходного молока с массовой долей жира 3,7% и сливок с массовой долей жира 20% потребуется для нормализации.

5. В сельскохозяйственном предприятии «Знамя» Касторенского района Курской области первой бригадой было надоено 1300 л молока с массовой долей жира 3,65%, второй бригадой – 1170 кг молока с массовой долей жира 3,75% и третьей бригадой соответственно 1320 кг и 3,8%. Какова средняя жирность молока по хозяйству.

6. При сепарировании одного и того же молока с содержанием жира 3,8 % одним сепаратором в обезжиренном молоке осталось 0,1 % жира, а при использовании другого сепаратора – 0,07 %. Какова степень извлечения жира при сепарировании молока? Какой сепаратор более эффективно извлекает жир из молока?

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

8 семестр

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов / последовательность ответов	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	Какие операции можно отнести к специфичным технологическим процессам?	а) варка б) снятие щетины в) смешивание г) прессование	б)	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
2.	Какие операции можно отнести к специфичным технологическим процессам?	а) посол б) дозирование в) копчение г) обескровливание	г)	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
3.	Какие операции можно отнести к механическим технологическим процессам?	а) съемка шкуры б) просеивание в) шпарка г) посол	б)	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
4.	Какие операции можно отнести к механическим технологическим процессам?	а) измельчение б) обездвиживание в) копчение г) нутровка	а)	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
5.	Какие операции можно отнести к тепловым технологическим процессам?	а) снятие пера б) разделение однородных жидкостей в) измельчение г) варка	г)	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
6.	Какие операции можно отнести к тепловым технологическим процессам?	а) смешивание однородных жидкостей б) экстракция в) шпарка г) посол	в)	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
7.	Какие операции можно отнести к диффузионным технологическим процессам?	а) съемка шкуры б) шпарка в) посол г) прессование	в)	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
8.	Какие операции можно отнести к диффузионным технологи-	а) экстракция б) обескровливание в) дозирование	а)	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.

	ческим процессам?	г) съемка пера				
9.	Операции технологического потока подразделяются на:	а) диффузионные б) смешанные в) разветвленные г) контрольные	г)	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
10.	Операции технологического потока подразделяются на:	а) расходящиеся б) транспортные в) гидромеханические г) однолинейные	б)	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
11.	К какому виду относятся сходящиеся технологические потоки?	а) разветвленные б) однолинейные в) смешанные г) механические	а)	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
12.	К какому виду относятся расходящиеся технологические потоки?	а) технологические б) сходящиеся в) гидромеханические г) разветвленные	г)	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
13.	Что представляют собой расходящиеся потоки?	а) из одного вида сырья вырабатывается один вид однородной продукции б) из одного вида продукта производится несколько продуктов в) производство продукции разделяется на несколько вспомогательных потоков г) несколько потоков по обработке или переработке полуфабрикатов сходятся для изготовления одного вида сложного продукта	б)	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
14.	Что представляют собой разветвленные потоки?	а) несколько потоков по обработке или переработке полуфабрикатов сходятся для изготовления одного вида сложного продукта б) производство продукции разделяется на несколько вспомогательных потоков в) из одного вида продукта производится несколько продуктов г) из одного вида сырья вырабатывается один вид однородной продукции	б)	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
15.	Что является особен-	а) рабочая жидкость	в)	ПК-2.1	З, У, В	1-3 мин.

	ностью машин?	б) механическая передача в) рабочий орган, воздействующий на продукт		ПК-4.1		
16.	Что является характерным признаком аппарата?	а) рабочая камера (резервуар) б) теплоносители в) вращательное движение	а)	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
17.	Что относится к характеристике простой машины?	а) выполняет все операции заданного рабочего цикла без вмешательства рабочего б) заданные операции выполняются по циклу, но для повторения цикла требуется рабочий для включения машины, или загрузки сырья в) загрузку, выгрузку и контроль за ходом процесса осуществляет рабочий	в)	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
18.	Охарактеризуйте работу полуавтомата	а) выполняет все операции заданного рабочего цикла без вмешательства рабочего б) заданные операции выполняются по циклу, но для повторения цикла требуется рабочий для включения машины, или загрузки сырья в) загрузку, выгрузку и контроль за ходом процесса осуществляет рабочий	б)	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
19.	Что происходит в оборудовании полунепрерывного действия?	а) загрузка продукта и воздействие на него осуществляются непрерывно в течение всего рабочего цикла, а выгрузка – через определенные промежутки времени б) загрузка, обработка и выгрузка продукта осуществляются одновременно в) продукт подвергается воздействию в течение опреде-	а)	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.

		ленного времени, после чего он выгружается				
20.	Каким процессом характеризуется оборудование периодического действия?	а) загрузка продукта и воздействие на него осуществляются непрерывно в течение всего рабочего цикла, а выгрузка – через определенные промежутки времени б) продукт подвергается воздействию в течение определенного времени, после чего он выгружается в) загрузка, обработка и выгрузка продукта осуществляются одновременно	б)	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
21.	Какое действие совершают агрегаты?	а) выполняют все технологические операции в непрерывном потоке б) выполняют одну операцию в) выполняют последовательно различные операции	в)	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
22.	Охарактеризуйте работу комбинированного оборудовании	а) выполняют последовательно различные операции б) выполняют все технологические операции в непрерывном потоке в) выполняют законченный цикл операций	в)	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
23.	В зависимости от сочетания технологического оборудования в производственном потоке различают:	а) поточные автоматические линии б) конвейер в) транспортер	а)	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
24.	В зависимости от сочетания технологического оборудования в производственном потоке различают:	а) агрегаты б) аппараты в) машины	а)	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
25.	С помощью какого инструмента при оглушении животного происходит пробивание черепной кости и частичное разрушение головного мозга?	а) пороховой пистолет б) молот в) пневматический пистолет	а)	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
26.	Какое устройство применяют для оглушения свиней?	а) бокс б) щипцы в) аппарат с однополюсным стеком	б)	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.

27.	Какой инструмент для съема шкуры имеет в своей структуре встроенный пьезокерамический преобразователь?	а) нож с вибрирующим движением б) дисковый механизированный инструмент в) полый нож	а)	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
28.	Какое расположение осевых насосов в шпарильных чанах для шпарки тушек птицы существует?	а) вертикальное по центру во внешнем корпусе б) вертикальное по центру во внутреннем корпусе в) попарно горизонтально в боковых карманах на внешнем корпусе аппарата	б)	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
29.	По какому методу работает оборудование для съемки шкур?	а) метод ошпаривания шкуры б) метод поддувки воздуха под шкуру в) метод разрезания подкожного слоя	в)	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
30.	С помощью какого инструмента осуществляют сбор крови на пищевые цели?	а) простой нож б) полый нож	б)	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
31.	В какой установке для обескровливания свиней используют в качестве емкости для сбора и выдержки крови ведро из нержавеющей стали, подвешенное на подвесном конвейере?	а) установка В2-ФСК открытого типа б) установка «Вампир-500» фирмы «Село» (Голландия) в) установка фирмы КСИ (Канада)	в)	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
32.	В какой опалочной печи предусмотрена утилизация теплоты отходящих газов?	а) фирмы «Сара» (Финляндия) б) К7-ФО2-Е в) К7-ФОЖ	а)	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
33.	Действие механизированного инструмента ЗИГ фирмы «Джарвис» (США) основано на:	а) качательных движениях ножа б) возвратно-поступательном движении ножа в) вибрирующем движении ножа	б)	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
34.	Какой аппарат для оглушения крупного рогатого скота имеет однополюсный стек?	а) аппарат ФЭОР-1 б) аппарат РЗ-ФЭО. в) аппарат ФЭОС-У-4	а)	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
35.	С какой частотой вращается режущий механизм в микроизмельчителях?	а) до 50 $с^{-1}$ б) до 70 $с^{-1}$ в) до 90 $с^{-1}$	а)	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
36.	Что является недостатком пил с кривошипно-шатунным механизмом, в машинах для крупного измельчения сырья?	а) вибрация б) низкая производительность в) габаритные размеры	а)	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.

37.	Для перевозки крупного рогатого скота, при массе одного животного более 500 кг применяют	а) одноярусные скотовозы б) двухъярусные-скотовозы в) одно-, двух-, трех- и четырехъярусные скотовозы	а)	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
38.	Промышленными волчками, называют	а) мясорезательные машины для мелкого измельчения б) мясорезательные машины для крупного измельчения в) навалосгоночные машины	а)	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
39.	Как называют аппараты, позволяющие получать непрерывный фаршевый жгут, покрытый коллагеновой оболочкой?	а) коэкструзионные автоматы б) шприцы с поршневыми вытеснителями в) шприцы с шестеренными вытеснителями	а)	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
40.	Какие бывают машины для резания шпика на куски заданного размера и формы?	а) вертикальными и горизонтальными б) вертикального типа в) горизонтального типа	а)	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
41.	Для очистки от нагара труднодоступных частей туши (голова, пах, окорок и т. д.) применяют	а) машины со щеточными рабочими органами б) продольно-вертикальные машины в) поперечно-горизонтальные скребмашины	а)	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
42.	Для чего применяют массажеры и тумблеры?	а) ускорения посола мяса б) отделения мышечной тканиот кости в) наполнения оболочек	а)	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
43.	Как называют кутерные ножи с криволинейной режущей кромкой?	а) серповидными б) угловыми в) двояковогнутыми	а)	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
44.	Для чего применяют шлямодробильные машины?	а) для удаления балластной оболочки кишок б) для снятия оперения в) для измельчения костной ткани	а)	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
45.	Какое оборудование используют для получения гомогенных, однородных фаршевых эмульсий, состоящих из несколь-	а) машины для тонкого измельчения мяса б) машины для крупного измельчения мяса	а)	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.

	ких сортов мяса, связующих, эмульгирующих и вкусоароматизирующих веществ?	в) мездрильные машины				
46.	Как называются машины для удаления щетины?	а) скребмашины б) шлямодробильные машины в) обвалочные прессы	а)	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
47.	Как называются машины периодического действия, предназначенные для перемешивания многокомпонентной смеси, дальнейшего измельчения этой смеси до получения однородного фарша с заданной величиной частиц?	а) волчки-мешалки б) куттеры в) шпигорезки	а)	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
48.	Укажите правильную последовательность использования оборудования в производстве вареных колбас	1) волчок 2) куттер 3) шприц 4) термокамера	1, 2, 3, 4	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	5-10 мин.
49.	Укажите правильную последовательность использования оборудования для первичной переработки крупного рогатого скота	1) аппараты для электрического оглушения 2) полый нож для обескровливания 3) установка для съемки шкур 4) скребмашина	1, 2, 3, 4	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	5-10 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
50.	Установите соответствие между продолжительностью шпарки при погружении туш в воду с ее температурой. 1) 3-4 мин. 2) 1 мин. 3) 0,25 мин.	а) 68-70 °С б) 72 °С в) 60-65 °С	1-в 2-а 3-б	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	5-10 мин.

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

8 семестр

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						

Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ						
51.	Технологический поток – это...	-	совокупность технологических процессов, подчинённых получению готового продукта	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
52.	Машиной называют....	-	технологическое оборудование, в котором обрабатываемый продукт изменяет только свою форму, размеры и т.д., не изменяя при этом своих физико-химических, биохимических и других свойств	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
53.	На какие группы делятся установки для съемки шкур с туш крупного рогатого скота по виду рабочего органа?	-	тросовые, цепные, барабанные	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
54.	Автоклав – это...	-	аппарат, обезжиривание кости в котором проводят при повышенном давлении и поэтому при более высоких температурах, чем в открытых котлах, что позволяет сократить продолжительность процесса и увеличить выход жира до 75 % от исходного содержания в кости	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
55.	Бокс – это...	-	стационарное устройство периодического действия, предназначенное для изоляции одного или нескольких животных при оглушении	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
56.	Шпигорезка – это...	-	машина для резания шпика, на кусочки определенной формы и размера (кубики, параллелепипеды, брусочки и др.)	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
57.	Эмульситатор – это...	-	машина для тонкого измельчения фарша, с режущим механизмом нож – решетка	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
58.	Куттер – это...	-	машина для тонкого измельчения мяса, с режущим механизмом в виде ножей, с криволинейной режущей кромкой	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
59.	Шприц – это...	-	современная машина, производящая наполнение колбасной оболочки фаршем под вакуумом, дозирование и запечатывание батонов	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
60.	Скотовоз – это...	-	автомобиль для транспортирования убойных животных?	ПК-2.1 ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.

7. Иные оценочные материалы (практико-ориентированные задачи и другое)

8 семестр

Вопросы для промежуточной аттестации

1. Устройство транспортных цистерн.

2. Оборудование для хранения молока и молочных продуктов. Конструктивные особенности танков для хранения молока.

3. Устройство и принцип действия сепаратора-сливкоотделителя.

4. Устройство и принцип действия гомогенизаторов для молока и молочных продуктов.

5. Классификация сепараторов по назначению и виду привода и конструктивным особенностям.

6. Подготовка сепаратора-сливкоотделителя к работе.

7. Условия к эксплуатации сепараторов и техника безопасности.

8. Устройство и принцип действия охладителя пластинчатого типа.

9. Устройство и принцип действия трубчатого пастеризатора.

10. Устройство и принцип действия парового пастеризатора с вытеснительным барабаном.

11. Устройство пластинчатого пастеризационно охладительного аппарата.

12. Аппараты для стерилизации молока в потоке.

13. Аппараты для стерилизации молока и молочных продуктов в таре.

14. Заквасочники Устройство и принцип действия.

15. Сливкосозревательные ванны.

16. Классификация маслоизготовителей периодического действия.

17. Маслоизготовители непрерывного действия.

18. Устройство и принцип действия маслооброзователя барабанного типа.

19. Творожные ванны ВК-2,5.

20. Пресс-тележки для творога.

21. Устройство и принцип действия творогоизготовителя с прессующей ванной.

22. Многосекционный творогоизготовитель непрерывного действия. Устройство и принцип работы.

23. Установка для прессования и охлаждения творога в мешочках. Устройство и принцип действия.

24. Устройство и принцип действия открытого охладителя творога.

25. Сыродельные ванны. Принцип работы.

26. Сыроизготовители.

27. Пневматические и механические прессы для прессования сырной массы.

28. Аппарат периодического действия для плавления сырной массы (Б6-ОПЕ-400).

29. Устройство и принцип действия фризера.

30. Устройство и принцип действия однокорпусной вакуум-выпарной установки.

31. Устройство и принцип действия кристаллизаторов периодического и непрерывного действия.

32. Контактные сушильные установки, устройство и принцип действия.

33. Распылительные сушильные установки, устройство и принцип действия.

34. Оборудование и принцип действия сублимационной сушки.

35. Автоматы для фасовки молочных продуктов в термосвариваемые и полиэтиленовые пакеты.

36. Автоматы для фасовки пастообразных молочных продуктов, штучных и порошкообразных продуктов.

37. Автоматы для фасовки стерилизованного молока в асептических условиях.

38. Эскемогенераторы и закалочные камеры.

39. Автомат дозирования и формирования творожных сырков.

40. Устройство и работа установок для сушки твёрдых молочных продуктов.

41. Машины для среднего и мелкого измельчения: шпигорезки и мясорезки, принцип работы.

42. Пластинчатые и щеточные машины для очистки оболочки. Особенности конструкции.

43. Термоагрегаты, особенности эксплуатации.

44. Машины для съемки шкур. Технические характеристики.

45.Прессы периодически и непрерывно действующие для выделения жира из шквары, конструкции.

46. Устройства для механического и электрического обездвиживания. Классификация. Преимущества и недостатки.

47.Одно- и двухкамерные вакуумупаковочные машины периодического действия для упаковки мяса, полуфабрикатов и колбасных изделий.

48. Ленточные транспортные устройства. Их основные элементы.

49. Машины для разделки мяса и мясопродуктов, назначение, классификация.

50. Коптильные камеры периодического действия, тупиковые и проходные. Технические характеристики, особенности.

51. Автоклавы для стерилизации консервов, классификация, устройство.

52. Цепные транспортирующие устройства. Их элементы.

53. Аппараты для вытопки жира. Классификация, характеристика.

54. Машины для производства мясокостных полуфабрикатов. Технические характеристики, особенности строения.

55. Машины для этикетировки. Устройство, принцип работы.

56. Конвейеры для обвалки и жиловки мяса, транспортирования штучных и насыпных грузов. Устройство, принцип работы.

57. Мешалки. Классификация, принцип работы.

58. Машины закаточные и укопорочные. Классификация. Особенности конструкций.

59. Камерные сушилки для производства сырокопчённых колбас. Конструктивные особенности.

60. Волчки: назначение, технические характеристики, принцип работы.

61. Пельменные и котлетные автоматы. Устройство, технологическая характеристика.

62. Аппараты для обжарки мясопродуктов. Конструкция ярусных и рамных камер.

63. Прессы и барабаны для дообвалки кости. Устройство, принцип работы.

64. Оборудование для шпарки птицы и свиней. Особенности конструкции.

65. Классификация и конструкция аппарата для посола шкур.

66. Комплексы для обработки шерстных и слизистых субпродуктов.

67. Поточно-механизированные комплексы выработки кормовой муки.

68. Пароварочные камеры для колбасных изделий и окороков. Технологические характеристики, принцип работы.

69. Автоматы для наполнения консервных банок и форм. Конструкции.

70. Устройство шприцов периодически и непрерывно действующих. Способы образования оболочки.

2. Практико-ориентированные задания для промежуточной аттестации

1. На молокоперерабатывающем предприятии «Рыльский сыродел» производят большой ассортимент сыров. При выработке сыра «Российский» с массовой долей жира 50 % в качестве основного оборудования использовали сыродельные ванны П-663. Необходимо рассчитать пропускную способность данной ванны, если рабочая вместимость ванны составляет 2000 л, плотность сырной массы 1068,0 кг/м^3, продолжительность смены 12 ч, продолжительность одного цикла переработки молока в сыр составляет 3,5 ч.

2. На перерабатывающем предприятии Курский «Агрохолод» вырабатывается мороженое различных видов с использованием фризера периодического действия с аммиачным охлаждением ОФА-М. Необходимо рассчитать производительность данного фризера, если вмести-

мость цилиндра 70 л, плотность обрабатываемого продукта 1030 кг/м^3, продолжительность работы фризера 0,2 ч.

3. На Суджанский маслодельный комбинат поступила партия молока с содержанием жира 3,8 % для производства сладко-сливочного масла «Крестьянское». Для его производства молоко необходимо было просепарировать. Использовали сепаратор-сливкоотделитель марки ОСТ-2, но во время сепарирования произошла его поломка. Его заменили на сепаратор марки СМ-1. Необходимо определить степень извлечения жира при сепарировании молока выше обозначенными сепараторами, если при использовании сепаратора марки ОСТ-2 в обезжиренном молоке осталось 0,1 % жира, а при использовании другого сепаратора (марка СМ-1) – 0,07%. Также необходимо установить, какой сепаратор более эффективно извлекает жир из молока.

4. В соответствии с заявками торговых организаций на Олымском предприятии «СОМ» необходимо выработать 900 кг топленого молока с массовой долей жира 4%. Какое количество исходного молока с массовой долей жира 3,7% и сливок с массовой долей жира 20% потребуется для нормализации.

5. В сельскохозяйственном предприятии «Знамя» Касторенского района Курской области первой бригадой было надоено 1300 л молока с массовой долей жира 3,65%, второй бригадой – 1170 кг молока с массовой долей жира 3,75% и третьей бригадой соответственно 1320 кг и 3,8%. Какова средняя жирность молока по хозяйству.

6. При сепарировании одного и того же молока с содержанием жира 3,8 % одним сепаратором в обезжиренном молоке осталось 0,1 % жира, а при использовании другого сепаратора – 0,07 %. Какова степень извлечения жира при сепарировании молока? Какой сепаратор более эффективно извлекает жир из молока?

7. В цехе убоя и разделки туш Щигровского мясокомбината для съемки шкур с туш крупного рогатого скота используют установку периодического действия (ВНИИМП-Омская). Определите производительность данной установки при обработке говяжьей туши массой 250 кг, если туша подается к установке за 20 с., продолжительность фиксирования туши и шкуры соответственно 2 и 3 с. Собственная съемка шкуры осуществляется за 6 с., а освобождение туши от фиксирующих устройств занимает 5 с.

8. В цехе глубокой переработки ОАО «Курская птицефабрика» вырабатывают значительный объем рубленых полуфабрикатов (пельмени), используя для этих целей пельменный автомат. Определите скорость вращения штампующих барабанов пельменного автомата, если количество барабанов 2, производительность автомата 400 кг/час, масса одного пельменя 10,8 г.

9. На ЗАО «Суджанский мясокомбинат» мясожировой цех оснащен оборудованием периодического действия. Для измельчения мясного сырья при производстве колбасных изделий используют куттер. Рассчитайте производительность куттера, если длительность цикла 10 мин., L=0,6 , емкость чаши 340 л, плотность загружаемой массы 700 кг/м^3.

10. В условиях Курского филиала ОАО «Губкинский мясокомбинат» при производстве колбасных изделий используют пропеллерную мешалку для растворения соли. Необходимо определить мощность данной мешалки, если ее диаметр равен 1000 мм, высота 752 мм, интенсивность перемешивания 7 объемов в минуту, диаметр винта мешалки 500 мм, плотность раствора соли 1100 кг/м^3.

11. На ОАО «Красная поляна +» в результате убоя птицы получили пух плотностью 1250 кг/м^3, диаметром 100 мкм ($100 \cdot 10^{-6}$ м), вязкостью μ=0,00095 кг•с/м^2. Для обезвоживания пуха птицы используют центрифугу периодического действия, диаметр барабана которой равен 1100 мм, высота 68 мм, частота вращения барабана 1150 об./мин., коэффициент загрузки 0,65. Продолжительность цикла центрифугирования 25 мин. Для обезвоживания пуха применяли воду плотностью 1000 кг/м^3. Необходимо рассчитать производительность и потребную мощность данной центрифуги.

12. В условиях ООО МПК «Соловей» производится убой свиней с использование шпарки орошением при температуре воды, поступающей на орошение 58 °С, при этом

расход воды составляет 8 кг/м•мин и высота 1,6 м. Необходимо рассчитать длительность процесса шпарки свиней и удельный расход тепла.

13. При переработке свиней на МПК «Подлесный» используют пшарильные чаны. Необходимо определить длительность процесса шпарки погружением и расход тепла в смену, если производительность М=500 гол/см и температура воды при шпарке t=57 °С.

14. В цехе глубокой переработки ОАО «Курская птицефабрика» установлен наклонный ленточный транспортер для подачи ящиков с тушками птицы на платформу. Определите производительность и потребную мощность данного транспортера, если скорость ленты составляет 0,3 м/с., расстояние между ящиками на ленте 1,0 м, масса ящика 50 кг, угол наклона транспортера 30°.

15. В ООО «Прямицинский мясоперерабочтчик» установлен подвесной горизонтальный конвейер для разделки и туалета туш крупного рогатого скота. Конвейер состоит из двух холостых и двух рабочих участков длиной 21 и 13 м, продолжительность пребывания туши на конвейере составляет 10 мин, расстояние между тушами на конвейере 1,8 м. Рассчитайте производительность данного конвейера.

16. В ООО «Суджанский консервный завод» производит выпуск мясных консервов «говядина тушеная», используя для их стерилизации автоклавы. Определите производительность и расход тепла в автоклаве, если его емкость составляет 3 корзины по 480банок каждая, масса 1 банки 0,1 кг, масса мяса в банке 0,34 кг, масса автоклава 800 кг, масса корзины 120 кг, продолжительность нагревания и загрузки 17 мин, стерилизации 90 мин, выгрузки 6 мин, температура окружающего воздуха 21 °С, стерилизации 114 °С, теплоемкость мяса 4 кДж/кг•град, стали 0,5 кДж/кг•град, полная поверхность автоклава F=7 м^2, давление пара, поступающего в автоклав р=4 атм., коэффициент теплоотдачи от стенок автоклава в окружающую среду α=30 Вт/м^2•град, коэффициент лучеиспускания с=16 Вт/м^2•град.

17. В условиях АО «Надежда» для измельчения мясного сырья при производстве мясных полуфабрикатов используют оборудование периодического действия – волчок. Рассчитайте производительность волчка L=0,33, если наружный диаметр витков шнека 140 мм, диаметр вала шнека 120 мм, плотность сырья 650 кг\м^3 , средний шаг шнека 17 см.

18. В цехе убоя и разделки туш ОАО «Льгов-мясо» для съемки шкур с туш крупного рогатого скота используют установку периодического действия. Определите производительность данной установки при обработке говяжьей туши массой 300 кг, если туша подается к установке за 10 с., продолжительность фиксирования туши и шкуры соответственно 3 и 4 с. Собственная съемка шкуры осуществляется за 7 с., а освобождение туши от фиксирующих устройств занимает 6 с.

19. В условиях ООО «Гелиос» для измельчения мясного сырья при производстве колбасных изделий используют оборудование периодического действия – волчок. Рассчитайте производительность волчка L=0,20, если наружный диаметр витков шнека 170 мм, диаметр вала шнека 100 мм, плотность сырья 550 кг\м^3 , средний шаг шнека 15 см.

20. В ООО «Куриное подворье» вырабатывают большой ассортимент рубленых полуфабрикатов, в частности пельмени, используя для этих целей пельменный автомат. Определите скорость вращения штампующих барабанов пельменного автомата, если количество барабанов 4, производительность автомата 800 кг/час, масса одного пельменя 12,0 г.

21. В условиях ООО «Мясной двор» для измельчения мясного сырья при производстве колбасных изделий используют волчок (оборудование периодического действия). Рассчитайте производительность волчка L=0,30, если наружный диаметр витков шнека 150 мм, диаметр вала шнека 90 мм, плотность сырья 600 кг\м^3 , средний шаг шнека 12 см.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Технология переработки и хранения молока и молочных продуктов
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

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

ПК-1: Способен к управлению технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства

ПК-1.1Собирает исходную информацию для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства

Знать:

- исходную информацию для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства

Уметь: работать с научной литературой и другими источниками информации в области переработки и хранения молока и молочных продуктов

Владеть:

- навыками сбора исходной информации для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства

ПК-1.2Разрабатывает технологии первичной обработки молока с целью обеспечения его высокого качества и сохранности

Знать:

- технологии первичной обработки молока;
- основное оборудование, используемое при первичной обработке молока;
- химический состав, свойства, биологическую и пищевую ценность продукции животноводства;
- физико-химические и биохимические процессы при хранении и переработке животноводческой продукции;

Уметь:

- устанавливать оптимальные режимы первичной обработки молока;
- производить подбор оборудования для первичной обработки молока;
- учитывать микробиологические процессы при переработке продукции животноводства;

Владеть: навыками разработки технологии первичной обработки молока с целью обеспечения его высокого качества и сохранности

ПК-1.4Разрабатывает технологии хранения продукции животноводства

Знать:

- факторы, влияющие на сохранность, а также на потери массы и качества продукции животноводства при хранении;
- принципы хранения сельскохозяйственной продукции;
- технологии хранения продукции животноводства;

Уметь:

- учитывать микробиологические процессы при хранении продукции животноводства;
- подбирать оптимальные параметры процессов хранения продукции животноводства.

Владеть:навыками разработки технологии хранения продукции животноводства

ПК-2: Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

ПК-2.2 Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания

животного происхождения

Знать: нормативы, принципы и методики расчета материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) при производстве продуктов питания животного происхождения

Уметь: рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) при производстве продуктов питания животного происхождения

Владеть: навыками расчета нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) при производстве продуктов питания животного происхождения

ПК-4: Способен осуществлять ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

ПК-4.1Осуществляет ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Знать:

- основной ассортимент вырабатываемой продукции и принципиальные особенности их производства;
- технологии переработки сырья животного происхождения в продукцию различного ассортимента;
- физико-химические и биохимические процессы при хранении и переработке животноводческой продукции

Уметь:

- выбирать наиболее рациональные технологические схемы и режимы выработки продукции животноводства с учетом конкретных условий производства и требований потребителя;
- проводить процессы переработки продукции животноводства

Владеть: навыками ведения основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

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 установлениесоответствия	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции изодного 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 установлениепоследовательности	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».
Заданиекомбинированного типа свыбором одного верногоответа из четырехпредложенных иобоснованием 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 сразвернутым ответом	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадает 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/ответнеправильный/ 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 зданий 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 типана установлениесоответствия	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 типана установлениепоследовательности	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)
Заданиекомбинированного типа свыбором одного верногоответа из четырехпредложенных иобоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 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 сразвернутым 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	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	Каково среднее содержание воды в коровьем молоке?	1) 82,3% 2) 87,5% 3) 90% 4) 76,4% 5) 88,1%		ПК-1.1 ПК-1.2	З,У,В	1-3 мин.
2.	Каково среднее содержание молочного сахара в коровьем молоке?	1) 5,2%; 2) 4,2%; 3) 4,7%; 4) 3,4%; 5) 5,9%.		ПК-1.1 ПК-1.2	З,У,В	1-3 мин.
3.	Плотность молока является показателем…	1) свежести; 2) натуральности; 3) термоустойчивости; 4) способности к сычужному свертыванию; 5) годности к тепловой обработке.		ПК-1.1 ПК-1.2	З,У,В	1-3 мин.
4.	В каком виде находится жир в молоке?	1) суспензии; 2) шариков; 3) истинного раствора; 4) глобул.		ПК-1.1 ПК-1.2	З,У,В	1-3 мин.
5.	Сколько допускается механических примесей для II группы по механической загрязненности сырого мо-	1) до 10; 2) до 13; 3) до 7; 4) до 20; 5) до 15.		ПК-1.1 ПК-1.2	З,У,В	1-3 мин.

	лока?					
6.	При производстве каких молочных продуктов определяют термоустойчивость молока?	1) масла; 2) молочных консервов; 3) творога; 4) сыров.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
7.	Кислотность молока является показателем…	1) натуральности; 2) термоустойчивости; 3) способности к сычужному свертыванию.		ПК-1.1 ПК-1.2	З,У,В	1-3 мин.
8.	На сколько групп по механической загрязненности делится молоко?	1) 2 2) 4 3) 3 4) 5		ПК-1.1 ПК-1.2	З,У,В	1-3 мин.
9.	Бактерицидная фаза молока зависит от …	1) количества белков и жиров; 2) температуры хранения; 3) сроков и режимов проведения первичной обработки молока; 5) количества механических примесей.		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.4	З,У,В	1-3 мин.
10.	К сывороточным белкам относятся……	1) общий белок; 2) глобулины; 3) казеин; 4) лактоза.		ПК-1.1 ПК-1.2	З,У,В	1-3 мин.
11.	Каково среднее содержание сухих веществ в коровьем молоке?	1) 14%; 2) 10%; 3) 20%; 4) 12,5%; 5) 8%.		ПК-1.1 ПК-1.2	З,У,В	1-3 мин.
12.	Механическая загрязненность молока определяется….	1) методом формольного титрования; 2) на рефрактометре; 3) с помощью прибора «Рекорд»; 4) с помощью ареометра.		ПК-1.1 ПК-1.2	З,У,В	1-3 мин.
13.	При определении плотности молока на каждый градус температуры ниже или выше 20°С делают поправку, равную….	1) ±1°А; 2) ±0,5°А; 3) ±0,2°А; 4) ±0,8°А;		ПК-1.1 ПК-1.2	З,У,В	1-3 мин.
14.	Какие из перечисленных элементов входят в состав барабана сепаратора?	1) приводной механизм 2) подпятник 3) набор тарелочек 4) патрубки 5) поплавковая камера		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
15.	С какой целью проводится сепарирование молока?	1) дробление жировых шариков 2) выделение жира 3) уничтожения микроорганизмов		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.

		4) инактивации ферментов				
16.	Какие из перечисленных элементов входят в состав молочной посуды сепаратора?	1) тарелкодержатель 2) поплавок 3) разделительная тарелочка 4) уплотнительное резиновое кольцо		ПК-1.2 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
17.	Составление материального баланса в молочной промышленности необходимо для:	1) определения рационального использования сырья при его переработке; 2) обеспечения контроля производства; в) регулирования качества составных компонентов; 3) регулирования состава продукции; 4) установления производственных потерь.		ПК-1.1 ПК-2.2	З,У,В	1-3 мин.
18.	С помощью материального баланса можно определить:	1) качество используемого сырья; 2) производственные потери; 3) степень использования составных частей молока; 4) расход сырья; 5) выход продукции.		ПК-1.1 ПК-2.2	З,У,В	1-3 мин.
19.	Нормализация смешением предусматривает:	1) частичное сепарирование цельного молока; 2) смешение обезжиренного молока с основной партией нормализуемого (в случае необходимости снижения жирности продукта); 3) выработку продукции с использованием только сухих компонентов; 4) выработку продукции только с использованием вкусовых и ароматических наполнителей.		ПК-1.1 ПК-2.2 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
20.	При расчёте графическим методом по треугольнику при нормализации молочной смеси в его вершинах записывают:	1) степень использования составных компонентов сырья и готового продукта; 2) массовые доли жира или других составных компонентов сырья и го-		ПК-1.1 ПК-2.2 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.

		тового продукта; 3) разности между большим и меньшим значением массовых долей компонентов; 4) количество используемого сырья и готового продукта; 5) производственные потери.				
21.	Для осуществления нормализации в потоке используют:	1) сепараторы-сливкоотделители; 2) сепараторы-диспергаторы; 3) сепараторы-нормализаторы; 4) сепараторы для получения высокожирных сливок		ПК-1.1 ПК-2.2 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
22.	Первичная обработка молока включает следующие операции:	1) очистку молока от посторонних примесей, пастеризацию; 2) охлаждение, хранение; 3) транспортирование 4) фильтрацию и очистку, пастеризацию и охлаждение; 5) нормализацию		ПК-1.1 ПК-1.2	З,У,В	1-3 мин.
23.	Бактерицидность молока обусловлена наличием в нем:	1) лактелина; 2) лизоцимов; 3) антитоксинов; 4) микроорганизмов; 5) иммунных тел; 6) минеральных веществ		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.4	З,У,В	1-3 мин.
24.	При определении сычужной свертываемости молоко делится на	1) 2 типа; 2) 3 типа; 3) 4 типа.		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
25.	Какой пробой выявляется маститное молоко?	1) пероксидазной; 2) редуктазной; 3) бромтимоловой; 4) лактоальбуминовой.		ПК-1.1 ПК-1.2	З,У,В	1-3 мин.
26.	На сколько групп делится молоко по термоустойчивости	1) 3; 2) 4; 3) 5; 4) 6.		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
27.	К какому типу сычужной свертываемости относится сычужно вялое молоко	1) 4; 2) 2; 3) 3; 4) 5.		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
28.	По какой пробе определяется бактериальная обсемененность молока?	1) фосфатазной; 2) димастиновой; 3) мастидиновой; 4) редуктазной.		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.4	З,У,В	1-3 мин.

29.	На сколько классов делится молоко по бактериальной обсемененности?	1) 3; 2) 5; 3) 4; 4) 2.		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.4	З,У,В	1-3 мин.
30.	Пастеризованное молоко хранят при…..	1) 8-10^{o}С 24-48 ч. 2) 0-6°С не более 36 ч.; 3) 3-12^{o}С не более 24 ч.; 4) 6-8^{o}С 48-56 ч.		ПК-1.1 ПК-1.4	З,У,В	1-3 мин.
31.	Каким технологическим свойством должно обладать молоко для выработки стерилизованного молока?	1) сычужной свертываемостью; 2) термоустойчивостью; 3) теплопроводностью; 4) поверхностным натяжением.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
32.	Какой период времени созревает кумыс при температуре 8-10^{0}С?	1) до 3-х суток; 2) 2-3 суток; 3) 12ч.; 4) 12-24 ч.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
33.	Какой режим пастеризации нормализованной смеси применяют в производстве кисломолочных напитков?	1) 85-87ºС с выдержкой 5-10 мин.; 2) 95-98^{o}С с выдержкой 5 мин.; 3) 79-85^{o}С с выдержкой 2 с.; 4) 98-99^{o}С без выдержки.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
34.	Какой режим гомогенизации молока используют при производстве пастеризованных сливок 35%-й жирности?	1) при температуре 50-55^{o}С и давлении 10-15 МПа; 2) при температуре 70-73^{o}С и давлении 12,5-25 МПа; 3) при температуре 60-65^{o}С и давлении 5-7,5 МПа; 4) при температуре 67-70^{o}С и давлении 12,6±12,9 МПа.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
35.	Какой режим пастеризации используют при производстве варенца?	1) 120ºС с выдержкой 20 мин.; 2) 90^{o}С с выдержкой 1 ч.; 3) 135^{o}С с выдержкой 5 мин.; 4) 110^{o}С с выдержкой 10-15 мин.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
36.	Окончание сквашивания кисломолочных напитков определяют по….	1) отстаиванию сыворотки; 2) содержанию жира; 3) образованию прочного сгустка; 4) температуре сквашивания.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
37.	Какой режим гомогенизации молока используют при производстве пастеризо-	1) при температуре 50-55^{o}С и давлении 10±1,5 МПа; 2) при температуре		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.

	ванного молока?	60-65°С и давлении 12,5±2,5 МПа; 3) при температуре 70-73°С и давлении 13,5±2,5 МПа; 4) при температуре 67-70оС и давлении 12,6±2,3 МПа.				
38.	Укажите режим гомогенизации кисломолочных продуктов.	1) при температуре 50-55°С и давлении 12±2МПа; 2) при температуре 63-68°С и давлении 10±2МПа; 3) при температуре 45-48°С и давлении 15±2 МПа; 4) при температуре 35-38°С и давлении 16±2МПа.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
39.	Какой режим пастеризации нормализованной смеси применяют в производстве кисломолочных напитков?	1) 72-80°С с выдержкой 5 мин.; 2) 88-92°С с выдержкой 1 с.; 3) 90-92ºС с выдержкой 2-8 мин.; 4) 65-73°С с выдержкой 20 мин.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
40.	Какой режим пастеризации используют при производстве пастеризованного молока?	1) 60-65°С с выдержкой 30 мин.; 2) 85°С с выдержкой 1 с.; 3) 95°С без выдержки; 4) 74-78°С с выдержкой 15-20 с.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
41.	Каким способом вырабатываются кисломолочные напитки?	1) раздельный; 2) резервуарный; 3) кислотно-сычужный; 4) традиционный.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
42.	С какой целью проводят гомогенизацию кисломолочных продуктов?	1) выделения жировой фракции; 2) предупреждения отстаивания сыворотки; 3) уничтожения патогенной микрофлоры; 4) получения плотного сгустка.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
43.	С какой целью гомогенизируют сливки при производстве сметаны?	1) улучшения консистенции; 2) придания вкусовых качеств; 3) повышения массовой доли жира; 4) снижения кислотности.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
44.	Какой режим пастеризации используют при производстве	1) 60-65оС с выдержкой 30 мин.; 2) 85-89°С с вы-		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.

	пастеризованных сливок 35%-й жирности?	держкой 15-30 с.; 3) 72-74°С с выдержкой 15-20 с.; 4) 95°С с выдержкой 1 с.				
45.	Контроль эффективности пастеризации молока основан на…	1) определении соматических клеток; 2) определении фермента редуктазы; 3) определении фермента фосфатазы; 4) выявлении казеина.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
46.	Какой режим пастеризации сливок используют при производстве сметаны?	1) 90-98°С без выдержки; 2) 84-86°С с выдержкой 20 мин.; 3) 86-98°С без выдержки; 4) 84-88°С с выдержкой 2-10 мин.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
47.	При производстве сметаны сливки гомогенизируют при…..	1) 40-50°С и давлении 10 МПа; 2) 35-55°С и давлении 2-3 МПа; 3) 64-68°С и давлении 4-7 МПа; 4) 50-70°С и давлении 7-8 МПа.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
48.	Какой режим пастеризации используют при производстве ряженки?	1) 88-94°С с выдержкой 1 ч.; 2) 95-98ºС с выдержкой 2-3 ч.; 3) 98-99°С с выдержкой 5 ч.; 4) 75-80°С с выдержкой 2 ч.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
49.	Каким способом вырабатываются кисломолочные напитки?	1) раздельный; 2) традиционный; 3) кислотно-сычужный; 4) термостатный.		ПК-1.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
50.	Какой режим пастеризации используют при производстве пастеризованных сливок 10%-й жирности?	1) 60-65°С с выдержкой 30 мин.; 2) 80-82°С с выдержкой 15-20 с.; 3) 95°С без выдержки; 4) 74-78°С с выдержкой 15-20 с.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
51.	До какой температуры заквашивания в осенне-зимний период сливки охлаждают при производстве сметаны?	1) 12-15°С; 2) 20-25°С; 3) 18-24°С; 4) 22-26°С.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
52.	Пастеризованные сливки хранят при….	1) 2-6°С не более 12 ч.; 2) 8-12°С 12-48 ч.; 3) 0-6°С не более 36		ПК-1.1	З,У,В	1-3 мин.

		ч.; 4) 10-12^{o}С 24-48 ч.				
53.	Какой режим стерилизации используют при производстве стерилизованных сливок?	1) 150-156^{o}С без выдержки; 2) 160-165^{o}С без выдержки; 3) 120-134^{o}С с выдержкой 1 с.; 4) 145-150^{o}С без выдержки.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
54.	До какой температуры заквашивания в весенне-летний период сливки охлаждают при производстве сметаны?	1) 20-28^{o}С; 2) 10-15^{o}С; 3) 18-24°С; 4) 22-29^{o}С.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
55.	При производстве сметаны молоко сепарируют с получением сливок, жирностью	1) не менее 20 %; 2) более 35 %; 3) не менее 32 %.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
56.	Какой период времени хранятся кисломолочные напитки при температуре 0-6^{o}С?	1) 18 ч.; 2) 36 ч.; 3) 24 ч.; 4) 48 ч.		ПК-1.1 ПК-1.4	З,У,В	1-3 мин.
57.	Какой режим пастеризации сливок используют при производстве сметаны?	1) 92-96^{o}С с выдержкой 20 с.; 2) 85-89^{o}С с выдержкой 10 с.; 3) 80-88^{o}С с выдержкой 5 мин.; 4) 95-98^{o}С с выдержкой 15 с.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
58.	При физическом созревании сливок происходит….	1) расплавление молочного жира; 2) кристаллизация молочного жира; 3) образование сгустка.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
59.	В течение какого периода происходит сквашивание термофильными культурами при производстве кисломолочных напитков?	1) 2,5-3 ч.; 2) 3-4 ч.; 3) 3,5-5 ч.; 4) 2-4 ч.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
60.	Окончание сквашивания сливок при производстве сметаны определяют по…..	1) нарастанию кислотности; 2) образованию плотного сгустка; 3) массовой доле жира; 4) отстаиванию сыворотки.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
61.	Выраженный кормовой привкус и запах допускается для молока какого сорта?	1) высшего 2) первого 3) второго 4) несортового		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
62.	Какие операции включает в себя механическая обработка	1) очистку, нормализацию, гомогенизацию		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.

	молока?	2) очистку, гомогенизацию, охлаждение 3) сепарирование, восстановление, нормализацию 4) очистку, пастеризацию, гомогенизацию				
63.	Сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок – это …	1) сливочное масло 2) сладко-сливочное масло 3) кисло-сливочное масло 4) топленое масло		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
64.	Сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок с использованием молочнокислых микроорганизмов – это …	1) сливочное масло 2) сладко-сливочное масло 3) кисло-сливочное масло 4) топленое масло		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
65.	Сливки первого сорта при выработке сладко-сливочного масла пастеризуют при температуре …	1) 85-90 °С 2) 92-95 °С 3) 105-110 °С 4) 103-115 °С		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
66.	Какое вторичное молочное сырье образуется в процессе производства масла?	1) пахта 2) сыворотка 3) обезжиренное молоко 4) сливки		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
67.	Молоко от примесей очищают при помощи	1) молокомера 2) фильтра-цедилки 3) фляги молочной		ПК-1.1 ПК-1.2	З,У,В	1-3 мин.
68.	На крупных молочных фермах для охлаждения молока применяют	1) специальные охладители 2) бассейн с водой 3) лёд		ПК-1.1 ПК-1.2	З,У,В	1-3 мин.
69.	Резервуары для временного хранения молока на крупных фермах называют	1) флягами 2) молокомерами 3) танками		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.4	З,У,В	1-3 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
70.	Укажите правильную последовательность технологических операций при стерилизации молока в потоке.	1) гомогенизация; 2) охлаждение стерилизованного молока; 3) приемка; 4) стерилизация; 5) очистка; 6) розлив; 7) нормализация молока по жиру; 8) подогрев.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	5-10 мин.
71.	Укажите правильную последовательность технологических операций при производстве стерилизованных сливок.	1) сепарирование молока; 2) стерилизация; 3) хранение; 4) приемка молока; 5) очистка;		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	5-10 мин.

		6) нормализация сливок по жиру; 7) розлив; 8) подогрев; 9) охлаждение.				
72.	Укажите правильную последовательность технологических операций по производству пастеризованных сливок.	1) охлаждение; 2) гомогенизация; 3) очистка; 4) пастеризация; 5) розлив; 6) хранение; 7) подогрев; 8) нормализация;		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	5-10 мин.
73.	Укажите правильную последовательность технологических операций по производству пастеризованного молока.	1) пастеризация 2) хранение 3) гомогенизация 4) очистка 5) нормализация 6) розлив 7) подогрев 8) охлаждение		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	5-10 мин.
74.	Укажите правильную последовательность технологических операций при стерилизации молока в таре.	1) очистка; 2) предварительная стерилизация; 3) приемка; 4) укупорка и повторная стерилизация в герметически укупоренных бутылках; 5) нормализация молока по жиру; 6) подогрев; 7) розлив стерилизованного молока в бутылки; 8) охлаждение стерилизованного молока; 9) гомогенизация и охлаждение.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	5-10 мин.
75.	Укажите правильную последовательность технологических операций производства кисломолочных напитков термостатным способом.	1) заквашивание; 2) транспортирование; 3) сквашивание в термостатной камере; 4) розлив заквашиваемой смеси в потребительскую тару; 5) очистка и нормализация сырья; 6) охлаждение; 7) хранение; 8) охлаждение до температуры заквашивания; 9) упаковывание и маркирование; 10) пастеризация; 11) гомогенизация.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	5-10 мин.
76.	Укажите правильную	1) заквашивание;		ПК-1.1	З,У,В	5-10 мин.

	последовательность технологических операций кисломолочных напитков резервуарным способом.	2) транспортирование; 3) приемка и подготовка сырья; 4) розлив; 5) хранение; 6) сквашивание в резервуарах; 7) упаковывание и маркирование; 8) пастеризация; 9) охлаждение до температуры заквашивания; 10) очистка и нормализация сырья; 11) охлаждение; 12) гомогенизация.		ПК-4.1		
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
77.	Установите соответствие между молочнокислыми бактериями и температурой заквашивания смеси для кисломолочных напитков. 1) ацидофильная палочка 2) мезофильные и термофильные стрептококки 3) кефирные грибки	а) 20-25°С б) 37°С в) 30-35°С		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	5-10 мин.
78.	Установите соответствие между молочнокислыми бактериями и температурой заквашивания смеси для кисломолочных напитков. 1) мезофильные стрептококки 2) термофильные стрептококки 3) болгарская палочка+термофильные стрептококки	а) 38-42°С б) 39-43°С в) 28-32°С		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	5-10 мин.
79.	Установите соответствие между молочным продуктом и типом брожения. 1) кефир 2) ряженка 3) кумыс 4) творог	а) молочнокислое б) молочнокислое и спиртовое		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	5-10 мин.
80.	Установите соответствие между молочным продуктом и применяемой закваской. 1) творог 2) кефир 3) йогурт	а) дрожжи б) болгарская палочка в) молочнокислые стрептококк г) грибки		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	5-10 мин.

	4) кумыс					
81.	Укажите соответствие между количеством щелочи, пошедшей на второе титрование, и содержанием казеина в молоке. 1) 2 мл 2) 1,2 мл 3) 3,1 мл 4) 2,6 мл 5) 1,8 мл	а) 4,7% б) 3,9% в) 3% г) 2,7% д) 1,8%		ПК-1.1 ПК-1.2	З,У,В	5-10 мин.
82.	Укажите соответствие между плотностью молока и полученных данных. 1) при 24°С ρ=1,028 г/см^3 2) при 19°С ρ=1,030 г/см^3 3) при 20°С ρ=1,027 г/см^3 4) при 16°С ρ=1,034 г/см^3	а) 1,027 г/см^3 б)1,0332 г/см^3 в) 1,0288 г/см^3 г) 1,0298 г/см^3		ПК-1.1 ПК-1.2	З,У,В	5-10 мин.
83.	Укажите соответствие между количеством щелочи, пошедшей на второе титрование, и содержанием общего белка в молоке. 1) 1,3 мл 2) 2,5 мл 3) 1,7 мл 4) 3,2 мл 5) 3 мл	а) 4,8% б) 5,8% в) 6,1% г) 2,5% д) 3,3%		ПК-1.1 ПК-1.2	З,У,В	5-10 мин.
Тип задания: задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием						
Инструкция: прочитайте текст, выберите правильный ответ и дополните ответ описанием						
84.	Определите энергетическую ценность 100 г молока, содержащего 3,5 % жира, если известно, что при расщеплении 1 г жира выделяется 9 ккал. Дополните ответ алгоритмом решения.	а) 31,5 ккал б) 13,7 ккал в) 100 ккал г) 30ккал		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-4.1	З, У, В	5-10 мин.

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

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутыйобоснованный ответ						
85.	Сычужная свертываемость молока – это...	-		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
86.	Термоустойчивость молока – это...	-		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
87.	Нормализация молока– это...	-		ПК-1.1 ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
88.	Фильтрование –это...	-		ПК-1.1 ПК-1.2	З, У, В	3-5 мин.
89.	К порокам консистенции молока относится	-		ПК-1.1 ПК-1.2	З, У, В	3-5 мин.
90.	Топленое масло – это …	-		ПК-1.1 ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
91.	Молоко – это...	-		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
92.	Переведите плотность молока 1,031 г/см^3 в °А	-		ПК-1.1 ПК-1.2	З, У, В	3-5 мин.
93.	Молоко какого животного схоже по составу с человеческим?	-		ПК-1.1 ПК-1.2	З, У, В	3-5 мин.
94.	Виды тепловой обработки.	-		ПК-1.1 ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
95.	Длительная пастеризация молока проводится при температуре	-		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	3-5 мин.
96.	Какие микроорганизмы используют для приготовления йогурта?	-		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	3-5 мин.
97.	Какой вид брожения характерен при производстве кефира?	-		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	3-5 мин.
98.	Какие микроорганизмы используют для производства кефира?	-		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	3-5 мин.
99.	Для более ра-	-		ПК-1.1	З,У,В	3-5 мин.

	ционального использования молока при хранении на ферме свыше суток, его надо охладить до:			ПК-1.2 ПК-1.4		
100.	Вторичное молочное сырье	-		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	3-5 мин.

7. Иные оценочные материалы (практикоориентированные задачи и другое)

Вопросы для промежуточной аттестации

1. Химический состав и свойства молока сельскохозяйственных животных.
2. Требования, предъявляемые к качеству заготовляемого молока. ГОСТ на молоко при закупках.
3. Сущность и этапы первичной обработки молока в хозяйстве.
4. Механическая обработка молока, виды и способы.
5. Тепловая обработка молока, сущность, виды и основные режимы.
6. Основные узлы и устройство сепаратора.
7. Особенности технологии производства пастеризованного питьевого молока и сливок.
8. Способы производства стерилизованного молока и сливок, их характеристика.
9. Классификация и ассортимент кисломолочных продуктов.
10. Особенности производства кисломолочных напитков.
11. Способы производства сметаны, их характеристика.
12. Способы производства творога, их характеристика.
13. Классификация и ассортимент сливочного масла.
14. Способы производства сливочного масла, их характеристика.
15. Особенности производства вологодского масла.
16. Особенности производства кисло-сливочного масла.
17. Принципы классификации сыров. Технологическая и товароведная классификации.
18. Ассортимент, требования к сырью и технология производства плавленых сыров.
19. Способы и режимы сгущения в производстве различных видов консервов.
20. Теоретические основы и принципы консервирования молока.
21. Ассортимент, требования к сырью и способы производства сгущенных молочных продуктов с сахаром.
22. Ассортимент, требования к сырью и технология производства сгущенных стерилизованных молочных продуктов.
23. Ассортимент, требования к сырью и технология производства сухих молочных продуктов.
24. Ассортимент мороженого, основные виды и характеристика сырья, технология производства мороженого.
25. Состав, свойства и пищевая ценность обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки.
26. Особенности технологии молочно-белковых концентратов: казеин, казеинаты, молочный белок.
27. Особенности технологии заменителей молока для молодняка сельскохозяйственных животных (жидкие, сгущенные, сухие, БИОЗЦМ).
28. Особенности технологии производства продуктов из пахты и молочной сыворотки.
29. Особенности технологии производства твердых сычужных сыров.
30. Технология молочного сахара и его производных.

31. Правила отбора средних проб молока для исследования.
32. Методы определения сухих веществ в молоке.
33. Методы определения сухого обезжиренного молочного остатка.
34. Количественное и качественное определение молочного сахара в молоке.
35. Методы определения золы в молоке.
36. Кислотно-бутирометрический метод определения жира в молоке: суть и порядок проведения.
37. Методы определения общего белка в молоке.
38. Метод определения казеина молоке.
39. Способы выделения из молока казеина и сывороточных белков.
40. Титрометрический метод определения кислотности молока.
41. Метод определения плотности молока.
42. Порядок определения органолептических показателей молока.
43. Метод определения сычужной свертываемости молока.
44. Метод определения термоустойчивости молока.
45. Методы определения бактериальной обсемененности молока.
46. Методы определения маститного молока.
47. Метод определения механической загрязненности молока.
48. Методы определения соматических клеток в молоке.
49. Понятие фальсификации молока и способы ее определения.
50. Способы и правила нормализации молока.
51. Порядок сепарирования молока.
52. Уравнение жирового баланса при сепарировании.
53. Методы определения режимов пастеризации молока.
54. Оценка качества питьевого молока и сливок.
55. Порядок приготовления лабораторной и производственной заквасок.
56. Оценка качества кисломолочных продуктов.
57. Оценка качества сливочного масла.
58. Оценка качества сыра.
59. Оценка качества молочных консервов.
60. Оценка качества мороженого.

2. Практико-ориентированные задания для промежуточной аттестации

1. При исследовании плотности четырех образцов молочных продуктов было установлено: первая проба – 1018 кг/м³, вторая проба – 1290 кг/м³, третья проба – 1031 кг/м³, четвертая проба – 1035 кг/м³. Исследовали пахту, обезжиренное молоко, сгущенное молоко с сахаром, сливки 20 % жирности. Дайте заключение, каким продуктам соответствует полученная плотность в исследуемых образцах и чем она обуславливается.

2. В соответствии с заявками торговых организаций на Щигровском предприятии «СОМ» необходимо выработать 900 кг топленого молока с массовой долей жира 4 %. Какое количество потребуется исходного молока с массовой долей жира 3,7 % и сливок с массовой долей жира 20 % для нормализации.

3. В Учебно-опытном хозяйстве «Знаменское» было просепарировано 600 кг молока с содержанием жира 3,8 %. В результате было получено 60 кг сливок. Рассчитайте, какова будет жирность полученных сливок.

4. На молокоперерабатывающем предприятии ЗАО «Курское поле» было просепарировано 625 кг молока с массовой долей жира 3,6 %. В результате сепарирования получили 72 кг сливок с массовой долей жира 30,3 % и 553 кг обезжиренного молока с массовой долей жира 0,1 %. Рассчитайте производственные потери при сепарировании.

5. На ОАО «Молоко» нужно выработать партию обезжиренного творога. Для этого необходимо рассчитать норму расхода обезжиренного молока в тоннах на 1 тонну обезжиренного творога при содержании в обезжиренном молоке массовой доли жира 0,5

%, сухих веществ – 8,6 %, сухих веществ в сыворотке – 5,5 %, в твороге – 20 %, коэффициент потерь – 0,0668.

6. При исследовании двух проб молока, которые были доставлены поставщиками ООО «Знамя» и СХПК «Рассвет» на ОАО «Молоко», было определено, что кислотность молока первого хозяйства составила 17 °Т, а второго – 22,5 °Т. Дайте заключение согласно ГОСТ 31449-2013 «Молоко коровье сырое. Технические условия» о целесообразности его переработки на конкретные виды молочных продуктов.

7. На ЗАО «Суджанский маслодельный комбинат» была произведена партия сливочного масла. При оценке его качества был установлен металлический привкус. Какие будут ваши действия по установлению причины выявленного порока и меры по возможному устранению.

8. При определении плотности коровьего молока с помощью ареометра Вы установили, что при погружении ареометра в цилиндр с молоком и по истечении двух минут температура молока составила 25 °С, а плотность 28 °А. Сделайте заключение, является ли данная плотность молока истинной плотностью и с какой целью снятие показаний ареометра производили по истечении двух минут после его погружения в молоко.

9. На Щигровский завод «СОМ» поступила партия молока в количестве 260 кг с содержанием жира 3,7 %. Рассчитайте зачетную массу молока с учетом базовой жирности.

10. При поступлении партии молока на ЗАО «Суджанский маслодельный комбинат» поступила партия молока. При его анализе установили, что в нем содержится жира 3,2 %, плотность 1032 кг/м^3. Определите, чем фальсифицировано молоко, и в каком количестве. Сравнить с составом молока стойловой пробы, у которого плотность 1029 кг/см^3 и жирность 3,8 % .

11. При исследовании пробы молока на химический состав и физико-химические свойства было определено: содержание воды – 81,6 %, белка – 5,9 %, жира – 6,7 %, молочного сахара – 4,8 %, кислотность – 23 °Т, плотность – 1038 кг/м³. На внешний вид цвет молока белый с желтоватым оттенком. Дайте заключение, к какому виду животных относится данное молоко и возможно ли его использовать для переработки и производства каких-либо молочных продуктов.

12. Рассчитайте количество прибавленной воды к молоку, если вы установили, что плотность данного молока понижена на 9 °А.

13. В цех ОАО «Молоко» на сепарирование поступило 1026 кг молока с содержанием жира 3,2 %. При сепарировании получено 92 кг сливок жирностью 30 % и 933 кг обезжиренного молока с содержанием жира 0,1 %. Необходимо составить уравнение жирового баланса и рассчитать потери.

14. При оценке качества пастеризованного коровьего молока обнаружено, что консистенция – однородная жидкость с небольшим осадком, оставляющая белый налёт на стенках ёмкости, цвет – молочно-белый, запах – чистый, специфический, вкус – без посторонних примесей, кислотность – 19 ^{0}Т, плотность – 1029 кг/см^3, белки – 2,3%, жиры – 2,2%, углеводы – 3 %, СОМО – 8,5%, проба на фосфатазу – отрицательная, общее количество бактерий – 5×10^5, крахмал – присутствует. Составьте заключение о качестве продукта по органолептическим свойствам, физико-химическим и бактериологическим показателям.

15. При исследовании цельного молока установили: плотность – 1,035 г/см^3, СОМО – 8,5 %, массовая доля жира – 2,5 %, а сухого вещества – 9,1 %.

Дайте заключение о характере фальсификации молока.

16. В ОАО «Молоко» поступила партия молока с массовой долей жира 3,2 %, кислотностью 19 °Т, плотностью 1028 кг/м^3, группа чистоты 2. Укажите дальнейшее использование данной партии молока в качестве сырья для переработки.

17. При поступлении партии молока на ОАО «Молоко» в лаборатории определили содержания белка в средней пробе молоке методом формольного титрования. Установили,

что на второе титрование пошло 1,7 мл 0,1 н. щелочи (NaOH). Определите, сколько содержится общего белка, казеина и сывороточных белков в молоке?

18. При поступлении партии молока на ЗАО «Суджанский маслодельный комбинат» поступила партия молока. При его анализе установили, что в нем содержится жира 3,2 %, плотность 1032 кг/м^3. Определите, чем фальсифицировано молоко, и в каком количестве. Сравнить с составом молока стойловой пробы, у которого плотность 1029 кг/см^3 и жирность 3,8 % .

19. В цех ОАО «Молоко» для производства сладко-сливочного масла «Крестьянское» с содержанием массовой доли жира 72,5 % поступили сливки массой 300 кг и содержанием жира 32 %. Рассчитайте теоретический выход масла, если при его производстве была получена пахта с содержанием жира 0,2 %.

20. В сметанный цех ОАО «Молоко» поступила заявка на приготовление 20 % сметаны. В цехе имеется 260 кг сливок с содержанием жира 36 % и молоко с содержанием жира 3,6 %. Проведите нормализацию. Какое количество молока необходимо добавить к имеющимся сливкам?

21. На ОАО «Молоко» необходимо приготовить 300 кг сливок с содержанием жира 30 %. В цехе имеются сливки и молоко с содержанием жира соответственно 36 и 3,2 %. Рассчитайте, сколько необходимо взять сливок и молока?

22. Рассчитать количество обезжиренного молока необходимого для нормализации 40 тонн цельного молока базисной жирностью, для получения нормализованной смеси жирность 3,2 %.

23. На молокоперерабатывающий завод принято 1200 кг молока жирностью 3,8 %. Рассчитать условную массу молока по базисной общероссийской норме массовой доли жира.

24. В процессе стерилизации сгущенного молока произошла коагуляция белка. Укажите причину коагуляции и меры, предупреждающие это явление.

25. Рассчитать количество сливок необходимых для нормализации 35 тонн цельного молока жирностью 3,2 %, для получения нормализованной смеси жирностью 3,6 %.

26. Произведите расчет средней пробы молока для полного его анализа, если оно находилось в трех емкостях: в танке охладителя – 145 кг, во фляге – 38 кг, в ведре – 7 кг.

27. Произошла утрата текучести сгущенного молока после сгущения перед подачей его на охлаждение (при выработке молока цельного сгущенного с сахаром). Объясните возможные причины данного явления и перечислите меры его предупреждения.

28. Рассчитайте количество прибавленной воды к молоку, если вы установили, что плотность данного молока понижена на 4 °А.

29. При определении плотности коровьего молока с помощью ареометра Вы установили, что при погружении ареометра в цилиндр с молоком и по истечении двух минут температура молока составила 27 °С, а плотность 1027,0 кг/м^3. Какова будет плотность исследуемого молока.

30. При поступлении партии молока на ОАО «Молоко» в лаборатории определили содержания белка в средней пробе молоке методом формольного титрования. Установили, что на второе титрование пошло 2,0 мл 0,1 н. щелочи (NaOH). Определите, сколько содержится общего белка, казеина и сывороточных белков в молоке?

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Технохимический контроль мясных и молочных продуктов
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

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

ПК-3 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ПК-3.1 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства

Знать:

- методы оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;
- основные требования нормативной документации, регламентирующей показатели качества сырья

Уметь:

- использовать знания о качестве и безопасности сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;
- выбирать методы определения показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;
- отбирать пробы продукции для оценки качества и безопасности;
- осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;
- использовать знания о качестве и безопасности сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы

Владеть:

- навыками входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства

ПК-3.2 Контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

Знать:

- параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

Уметь:

- осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Владеть:

- навыками контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

ПК-3.3 Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

Знать:

- причины брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания

животного происхождения

Уметь:

- производить качественную и безопасную сельскохозяйственную продукцию;
- принимать предупреждающие и корректирующие меры, направленные на повышение качества и безопасности сельскохозяйственной продукции;

Владеть:

- навыками разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

ПК-4: Способен осуществлять ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

ПК-4.2 Применяет методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения

Знать:

- основные требования нормативной документации, регламентирующей показатели качества сырья;
- методы оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;
- нормативную и законодательную базу, используемую для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья;
- методы оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
- факторы, влияющие на показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, и показатели, используемые для контроля качества и безопасности;

Уметь:

- осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Владеть:

- методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения

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 установлениесоответствия	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции изодного столбца верно сопоставлены с позициями дру-	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом;неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/

	гого)	«неверно»
Задание закрытого типа на установлениепоследовательности	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».
Заданиекомбинированного типа свыбором одного верногоответа из четырехпредложенных иобоснованием 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 сразвернутым ответом	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадает 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/ответнеправильный/ 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 зданий 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 типана установлениесоответствия	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 типана установлениепоследовательности	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)
Заданиекомбинированного типа свыбором одного верногоответа из четырехпредложенных иобоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 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 сразвернутым 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.

7 семестр

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов / последовательность ответов	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	Чем представлен состав натурального молока?	1) вода, жир, белки, углеводы, витамины, ферменты, минеральные вещества, газы 2) вода, жир, ферменты, витамины, минеральные вещества 3) вода, зола, белки, минеральные вещества, газы 4) белки, жиры, углеводы, ферменты, витамины, минеральные вещества		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
2.	Для сыроделия пригодно молоко	1) свежевыдоенное 2) созревшее 3) стерилизованное 4) пастеризованное		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
3.	Какими фракциями представлен молочный белок?	1) казеин и глобулин б) альбумин и глобулин		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	З,У,В	1-3 мин.

		2) казеин, альбумин и глобулин 3) казеин и альбумин		ПК-4.2		
4.	Качество пастеризации определяют по наличию или отсутствию в молоке	1) редуктазы 2) лактазы 3) пероксидазы 4) липазы		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
5.	В основе определения кислотности молока лежит процесс:	1) нейтрализация кислых солей, белков, свободных кислот раствором щелочи в присутствии индикатора фенолфталеина 2) освобождение и выделение кислых солей, белков, свободных кислот под действием концентрированной серной кислоты с последующим центрифугированием свободность кислых солей, белков, свободных кислот 3) обесцвечивать розовое окрашивание раствора молока под влияние щелочи гидролиз кислых солей, белков, свободных кислот, содержащихся в молоке 4) окрашивать комплекс в розовый цвет		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
6.	Какой препарат используют для определения соды в молоке?	1) фенофталеин 2) реактив Росса 3) хромовокислый калий 4) бромтимолблау		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
7.	Сколько банок молочных консервов, расфасованных в мелкие жестяные банки, необходимо отобрать для проведения органолептической оценки и химических испытаний?	1) 1 2) 2 3) 3 4) 4		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
8.	Какую поправку необходимо сделать на каждый 1 °С при пересчете молока к нормативной температуре (20°С)?	1) 0,5 °Т 2) 0,2 °А 3) 0,2 °Т 4) 0,5 °А		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
9.	Каково среднее содержание воды в коровьем молоке?	1) 82,3% 2) 87,5% 3) 90% 4) 76,4%		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.

		5) 88,1%				
10.	Каково среднее содержание молочного сахара в коровьем молоке?	1) 5,2%; 2) 4,2%; 3) 4,7%; 4) 3,4%; 5) 5,9%.		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
11.	Плотность молока является показателем…	1) свежести; 2) натуральности; 3) термоустойчивости; 4) способности к сычужному свертыванию; 5) годности к тепловой обработке.		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
12.	В каком виде находится жир в молоке?	1) суспензии; 2) шариков; 3) истинного раствора; 4) глобул.		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
13.	Сколько допускается механических примесей для II группы по механической загрязненности сырого молока?	1) до 10; 2) до 13; 3) до 7; 4) до 20; 5) до 15.		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
14.	При производстве каких молочных продуктов определяют термоустойчивость молока?	1) масла; 2) молочных консервов; 3) творога; 4) сыров.		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
15.	Кислотность молока является показателем…	1) натуральности; 2) термоустойчивости; 3) способности к сычужному свертыванию.		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
16.	На сколько групп по механической загрязненности делится молоко?	1) 2 2) 4 3) 3 4) 5		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
17.	Бактерицидная фаза молока зависит от …	1) количества белков и жиров; 2) температуры хранения; 3) сроков и режимов проведения первичной обработки молока; 5) количества механических примесей.		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
18.	К сывороточным белкам относятся……	1) общий белок; 2) глобулины; 3) казеин; 4) лактоза.		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
19.	Каково среднее содержание сухих веществ в коровьем молоке?	1) 14%; 2) 10%; 3) 20%; 4) 12,5%; 5) 8%.		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
20.	Механическая загрязненность молока оп-	1) методом формольного титрова-		ПК-3.1 ПК-3.2	З,У,В	1-3 мин.

	ределяется….	ния; 2) на рефрактометре; 3) с помощью прибора «Рекорд»; 4) с помощью ареометра.		ПК-3.3 ПК-4.2		
21.	При определении плотности молока на каждый градус температуры ниже или выше 20°С делают поправку, равную….	1) ±1°А; 2) ±0,5°А; 3) ±0,2°А; 4) ±0,8°А;		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
22.	Кислотность исходного сырья для производства стерилизованных консервов должна быть не выше	1) 16 ºТ 2) 17 ºТ 3) 18 ºТ 4) 19 ºТ		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
23.	pH (активная кислотность) нормального молока составляет	1) 5,5 2) 6,6 3) 7,0 4) 7,5		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
24.	При сдаче-приемке молока на предприятия молочной промышленности температура молока должна быть не выше:	1) 0 °С 2) 4±2 °С 3) 6±2 °С 4) 12±2 °С		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
25.	Для определения содержания примесей крахмала в твороге используют	1) раствор щелочи 2) раствор кислоты 3) солевой раствор 4) раствор йода		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
26.	Какое молоко относится к группе альбуминового молока?	1) коровье 2) козье 3) кобылье 4) овечье		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
27.	При приемке молока ежедневно определяют	1) органолептические показатели, плотность, содержание жира, группу чистоты 2) органолептические показатели, группу чистоты, содержание соматических клеток 3) органолептические показатели, содержание жира, бактериальную обсемененность 4) органолептические показатели, группу чистоты, массовую долю белка, содержание жира		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
28.	В течение какого периода после отела молоко не принимается на перерабатывающие предпри-	1) 7 дн. 2) 14 дн. 3) 21 дн. 4) 28 дн.		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.

	ятия?					
29.	Плотность молока повышается при	1) подснятии жира 2) добавлении воды 3) добавлении обрата 4) добавлении жира		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
30.	Какая фракция казеина отвечает за термоустойчивость молока?	1) «каппа» 2) «альфа» и «бета» 3) «гамма» 4) «бета» и «гамма»		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
31.	Бактерицидность молока обусловлена наличием в нем:	1) лактелина; 2) лизоцимов; 3) антитоксинов; 4) микроорганизмов; 5) иммунных тел; 6) минеральных веществ		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
32.	При определении сычужной свертываемости молоко делится на	1) 2 типа; 2) 3 типа; 3) 4 типа.		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
33.	Какой пробой выявляется маститное молоко?	1) пероксидазной; 2) редуктазной; 3) бромтимоловой; 4) лактоальбуминовой.		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
34.	На сколько групп делится молоко по термоустойчивости	1) 3; 2) 4; 3) 5; 4) 6.		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
35.	К какому типу сычужной свертываемости относится сычужно вялое молоко	1) 4; 2) 2; 3) 3; 4) 5.		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
36.	По какой пробе определяется бактериальная обсемененность молока?	1) фосфатазной; 2) димастиновой; 3) мастидиновой; 4) редуктазной.		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
37.	На сколько классов делится молоко по бактериальной обсемененности?	1) 3; 2) 5; 3) 4; 4) 2.		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
38.	Точка замерзания молока приблизится к нули при добавлении	1) жира 2) воды 3) лактозы 4) кислоты		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
39.	Истинная плотность молока определяется при	1) 10 ºС 2) 15 ºС 3) 20 ºС 4) 25 ºС		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
40.	Присутствие какого фермента контролируют при определении эффективности пастеризации?	1) редуктазы 2) лактозы 3) пероксидазы 4) липазы		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
41.	Что представляет собой бактерицидная фаза молока?	1) время, в течение которого не происходит развитие микроорганизмов 2) метод анализа микрофлоры		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.

		3) условия наилучшего роста микроорганизмов 4) способ уничтожения микроорганизмов в молоке				
42.	В состав сухого вещества молока входят	1) жир, белок, лактоза, минеральные вещества 2) жир, белок белки, углеводы, минеральные вещества 3) жиры, белки, углеводы		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
43.	Срок хранения кисломолочных напитков, с момента окончания технологических процессов, при температуре не выше 8 ºС составляет	1) не более 36 ч 2) не более 40 ч 3) не более 48 ч 4) не более 72 ч		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З, У, В	1-3 мин.
44.	В состав сухого обезжиренного молочного остатка входят	1) белок, минеральные вещества 2) жир, минеральные вещества 3) жир, белок, углеводы 4) белок, минеральные вещества, лактоза		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
45.	К физическому пороку молочных консервов относится	1) карамелизация 2) прогоркание 3) загустевание 4) кормовой привкус		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
46.	Какое окрашивание раствора необходимо получить при определении кислотности молочных консервов?	1) розовое 2) малиновое 3) оранжевое 4) красное		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
47.	Выраженный кормовой привкус и запах допускается для молока какого сорта?	1) высшего 2) первого 3) второго 4) несортового		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
48.	Молоко от примесей очищают при помощи	1) молокомера 2) фильтра-цедилки 3) фляги молочной		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
49.	Укажите правильную последовательность технологических операций по производству пастеризованного молока.	1) пастеризация 2) хранение 3) гомогенизация 4) очистка 5) нормализация 6) розлив 7) подогрев 8) охлаждение		ПК-4.2	З,У,В	5-10 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
50.	Установите соответствие между молоч-	а) 38-42°С б) 39-43°С		ПК-4.2	З,У,В	5-10 мин.

	нокислыми бактериями и температурой заквашивания смеси для кисломолочных напитков. 1) мезофильные стрептококки 2) термофильные стрептококки 3) болгарская палочка+термофильные стрептококки	в) 28-32°С				

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

7 семестр

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутыйобоснованный ответ						
51.	Технохимический контроль – это...	-		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З, У, В	3-5 мин.
52.	Единицы измерения кислотности молока	-		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З, У, В	3-5 мин.
53.	Суть какого метода исследования сыра основана на буферных свойствах сырной водной вытяжки?	-		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З, У, В	3-5 мин.
54.	Какой прибор используют для определения количества соматических клеток в молоке у крупного рогатого скота?	-		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З, У, В	3-5 мин.
55.	К какому типу относят молоко, если продолжительность его свертывания составляет менее 15 мин.?	-		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З, У, В	3-5 мин.
56.	При производстве пастеризованного молока в бутылках или	-		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З, У, В	3-5 мин.

	пакетах общее количество бактерий в 1 $см^3$ не должно превышать					
57.	Как поступают с молоком при обнаружении отклонений органолептических свойств?	-		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З, У, В	3-5 мин.
58.	Для определения физико-химических показателей молочнокислых продуктов при партии до 100 ящиков необходимо отобрать	-		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	3-5 мин.
59.	Партия молочных консервов – это...	-		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	3-5 мин.
60.	Допустимые нормы содержания КМАФнМ, КОЕ/г в молочных сгущенных консервах с сахаром	-		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	3-5 мин.

7. Иные оценочные материалы (практикоориентированные задачи и другое)

7 семестр

Вопросы для промежуточной аттестации

1. Цель, задачи и методы технохимического контроля.
2. Основные виды и этапы технохимического контроля производства.
3. Требования к молоку, сливкам и вторичным продуктам переработки молока как сырью для молочной промышленности.
4. Порядок приемки молока на предприятии.
5. Контроль механической и тепловой обработки молочного сырья при производстве молока и молочных продуктов.
6. Контроль при производстве кисломолочных продуктов.
7. Контроль при производстве сыров.
8. Контроль при производстве мороженого.
9. Контроль при производстве сливочного масла.
10. Общие требования к проведению выходного контроля.
11. Основные требования безопасности, предъявляемые к упаковочным материалам и этикеткам.
12. Контроль режимов и качество мойки оборудования.
13. Этапы проведения стандартизации продуктов животноводства.

14. Этапы проведения подтверждения соответствия.
15. Оценка качества поступающего молочного сырья.
16. Оценка качества питьевого молока и сливок.
17. Оценка качества кисломолочных продуктов.
18. Оценка качества сыров.
19. Оценка качества сливочного масла.
20. Оценка качества молочных консервов.
21. Оценка качества мороженого.

2. Практико-ориентированные задания для промежуточной аттестации

1. На молокоперерабатывающее предприятие ОАО «Курское поле» поступила партия молока. При оценке его качества установили, что молоко-сырье имеет плотность 1026 кг/м^3, кислотность 21,5 °Т, группу чистоты – III.

Какие ваши действия о дальнейшем производственном направлении поступившего молока.

2. Вы работаете технологом на ООО «Молоко». В вашу смену была произведена партия сливочного масла. При оценке его качества был установлен металлический привкус. Какие будут ваши действия по установлению причины выявленного порока и меры по возможному устранению.

3. При исследовании плотности четырех образцов молочных продуктов было установлено: первая проба – 1018 кг/м³, вторая проба – 1290 кг/м³, третья проба – 1031 кг/м³, четвертая проба – 1035 кг/м³. Исследовали пахту, обезжиренное молоко, сгущенное молоко с сахаром, сливки 20 % жирности. Дайте заключение, каким продуктам соответствует полученная плотность в исследуемых образцах и чем она обуславливается.

4. При исследовании двух проб молока, которые были доставлены поставщиками ООО «Знамя» и СХПК «Рассвет» на ОАО «Молоко», было определено, что кислотность молока первого хозяйства составила 17 °Т, а второго – 22,5 °Т. Дайте заключение согласно ГОСТ 31449-2013 «Молоко коровье сырое. Технические условия» о целесообразности его переработки на конкретные виды молочных продуктов.

5. При определении плотности коровьего молока с помощью ареометра Вы установили, что при погружении ареометра в цилиндр с молоком и по истечении двух минут температура молока составила 25 °С, а плотность 28 °А. Сделайте заключение, является ли данная плотность молока истинной плотностью и с какой целью снятие показаний ареометра производили по истечении двух минут после его погружения в молоко.

6. Рассчитайте количество прибавленной воды к молоку, если вы установили, что плотность данного молока понижена на 4 °А.

7. При исследовании цельного молока установили: плотность – 1,035 г/см^3, СОМО – 8,5 %, массовая доля жира – 2,5 %, а сухого вещества – 9,1 %.

Дайте заключение о характере фальсификации молока.

8. При определении плотности коровьего молока с помощью ареометра Вы установили, что при погружении ареометра в цилиндр с молоком и по истечении двух минут температура молока составила 27 °С, а плотность 1027,0 кг/м^3. Какова будет плотность исследуемого молока.

9. При оценке качества пастеризованного коровьего молока обнаружено, что консистенция – однородная жидкость с небольшим осадком, оставляющая белый налёт на стенках ёмкости, цвет – молочно-белый, запах – чистый, специфический, вкус – без посторонних примесей, кислотность – 19 ^{0}Т, плотность – 1029 кг/см^3, белки – 2,3%, жиры – 2,2%, углеводы – 3 %, СОМО – 8,5%, проба на фосфатазу – отрицательная, общее количество бактерий – 5×10^5, крахмал – присутствует. Составьте заключение о качестве продукта по органолептическим свойствам, физико-химическим и бактериологическим показателям.

10. При исследовании пробы молока на химический состав и физико-химические свойства было определено: содержание воды – 81,6 %, белка – 5,9 %, жира – 6,7 %, молочного сахара – 4,8 %, кислотность – 23 °Т, плотность – 1038 кг/м³. На внешний вид цвет молока белый с желтоватым оттенком. Дайте заключение, к какому виду животных относится данное молоко и возможно ли его использовать для переработки и производства каких-либо молочных продуктов.

11. При поступлении партии молока на ЗАО «Суджанский маслодельный комбинат» поступила партия молока. При его анализе установили, что в нем содержится жира 3,2 %, плотность 1032 кг/м^3. Определите, чем фальсифицировано молоко, и в каком количестве. Сравнить с составом молока стойловой пробы, у которого плотность 1029 кг/см^3 и жирность 3,8 % .

12. Рассчитайте количество прибавленной воды к молоку, если вы установили, что плотность данного молока понижена на 9 °А.

13. При поступлении партии молока на ОАО «Молоко» в лаборатории определили содержания белка в средней пробе молоке методом формольного титрования. Установили, что на второе титрование пошло 2,0 мл 0,1 н. щелочи (NaOH). Определите, сколько содержится общего белка, казеина и сывороточных белков в молоке?

14. В ОАО «Молоко» поступила партия молока с массовой долей жира 3,2 %, кислотностью 19 °Т, плотностью 1028 кг/м^3, группа чистоты 2. Укажите дальнейшее использование данной партии молока в качестве сырья для переработки.

15. При поступлении партии молока на ЗАО «Суджанский маслодельный комбинат» поступила партия молока. При его анализе установили, что в нем содержится жира 3,2 %, плотность 1032 кг/м^3. Определите, чем фальсифицировано молоко, и в каком количестве. Сравнить с составом молока стойловой пробы, у которого плотность 1029 кг/см^3 и жирность 3,8 % .

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

8 семестр

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов / последовательность ответов	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	Срок хранения и реализации охлажденных крупнокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляет..	1) 12 ч. 2) 24 ч. 3) 72 ч. 4) 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.	4	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
2.	Оптимальный режим хранения мясных консервов, ^{0}С?	1) 10 ^{0}С 2) 5-8 ^{0}С, влажность не выше 75 % 3)1-5 ^{0}С, влажность не выше 75 % 4) 0 ^{0}С	3	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
3.	Как называется метод определения белка в мясе?	1) Къельдаля 2) Сокслета 3) Чижовой 4) Стрельцовой	1	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
4.	Что в первую очередь проходит животное поступающие на	1) взвешивание 2) контроль 3) ветеринарный	3	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	З,У,В	1-3 мин.

	предприятие (скотобойню)?	осмотр 4) выдержку		ПК-4.2		
5.	На чем основан метод определения влаги в мясе?	1) на высушивании в сушильном шкафу 2) на высушивании на воздухе 3) на высушивании с помощью горячего воздуха 4) на высушивании на плите	1	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
6.	Какими методами определяют свежесть мяса?	1) сернокислой медью 2) реактивом Несслера 3) бензидином и перекисью водорода 4) варкой 5) всеми перечисленными методами	5	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
7.	Что обязательно проводят при первичной переработки туш и органов скота и птиц?	1) ветеринарную экспертизу 2) биологическую экспертизу 3) санитарную экспертизу 4) ветеринарно-санитарную экспертизу	4	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
8.	Какие условия должны быть соблюдены в производственных лабораториях?	1) температура 2) влажность 3) температура, влажность 4) освещение	3	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
9.	Какими методами определяют показатели качества мяса и мясных продуктов?	1) инструментальными 2) органолептическими 3) инструментальными и органолептическими 4) химическими	3	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
10.	Какие показатели играют важную роль в оценке качества мяса и мясопродуктов?	1) органолептические 2) физико-химические 3) гигиенический 4) токсикологические	1	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
11.	Какой способ сохранения пищевой ценности продуктов наиболее эффективный?	1) теплом 2) холодом 3) водой 4) воздухом	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
12.	На чем основан метод содержания золы в мясе?	1) на сжигании органической части навески продукта 2) подогревании на сковороде 3) на высушивании в сушильном шкафу	1	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
	Сколько существуют методов холодильной	1) 1 2) 3	3	ПК-3.1 ПК-3.2	З,У,В	1-3 мин.

	обработки мяса и мясопродуктов?	3) 2 4) 0		ПК-3.3 ПК-4.2		
13.	Как называется метод определения жира в мясе?	1) Сокслета 2) Къельдаля 3) Чижовой 4) Ньютона	1	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
14.	Какая последующая операция после оглушения животного?	1) съемка шкур 2) вторичное оглушение 3) отделение конечностей 4) обескровливание	4	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
15.	Какую температуру будет иметь мясной продукт после термической обработки?	1) 60-65 ^{0}C 2) 80-90 ^{0}C 3) 30-40 ^{0}C 4) 70-72 ^{0}C	4	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
16.	На какие категории делится мясо по свежести?	1) свежее 2) несвежее 3) свежее, сомнительной свежести и несвежее 4) качественное	3	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
17.	Какой орган на предприятии контролирует качество выпускаемой продукции?	1) лаборатория 2) слесарная 3) бухгалтерия 4) компрессорная	1	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
18.	Как называется проба, взятая единовременно из определенной части нештучной продукции?	1) точечная проба 2) объединенная проба 3) единичная проба 4) средняя проба	1	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
19.	Гладкая мышечная ткань представлена	1) скелетными мышцами 2) диафрагмой 3) мышечной тканью миокарда	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
20.	В губчатом веществе костной ткани пластины	1) расположены упорядоченно 2) плотно спрессованы 3) расположены менее упорядоченно и образуют мельчайшие поры, в которых находится костный мозг	3	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
21.	Какой белок на поверхности бульона после варки образует пену?	1) миоглобин 2) миоген 3) миозин	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
22.	Поверхность мышечного волокна покрыта эластичной двухслойной оболочкой	1) сарколеммой 2) саркоплазмой 3) волоконцами	1	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
23.	Какие компоненты мышечной ткани влияют на консистенцию мяса?	1) белки актомиозинового комплекса 2) эластин 3) глобулин	1	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
24.	Скелетные мышцы представлены мускулатурой	1) поперечно-полосатой 2) сердечной 3) гладкой	1	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.

25.	Какой белок представляет собой пигмент, состоящий из глобина и небелковой части – гемма, в которую входит железо?	1) миозин 2) миоген 3) миоглобин	3	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
26.	Какая ткань используется для выработки желатина?	1) хрящевая 2) соединительная 3) жировая	1	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
27.	Отношение актина к миозину в мышце	1) 1:3 2) 3:1 3) 1:2	1	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
28.	Мышцы покрыты плотными пленками из соединительной ткани	1) миофибриллами 2) волоконцами 3) фасциями	3	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
29.	Для определения питательной ценности мяса используется белковый качественный показатель, который выражает отношение содержания	1) полиненасыщенных жирных кислот к содержанию насыщенных 2) триптофана к коллагену 3) полноценных белков к содержанию неполноценных	3	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
30.	Все структурные элементы окружены полужидкой частью клетки, занимающей 35-40 % ее внутреннего объема, которая называется	1) сарколеммой 2) фасцией 3) саркоплазмой	3	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
31.	В плотном веществе костной ткани пластины	1) расположены менее упорядоченно 2) расположены упорядоченно, плотно спрессованы 3) образуют мельчайшие поры, в которых находится костный мозг	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
32.	Внутри мышечного волокна по его длине расположены длинные нитеподобные образования, которые называются	1) миофибриллы 2) волоконца 3) митохондрии	1	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
33.	Пищевая ценность костной ткани определяется наличием в ней	1) экстрактивных веществ 2) коллагена 3) эластина	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
34.	Пищевая и биологическая ценность жировой ткани обусловлена содержанием в ней	1) неполноценных белков 2) полиненасыщенных жирных кислот 3) минеральных веществ	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
35.	От какого мышечного белка зависит цвет	1) муцинов 2) миозина	3	ПК-3.1 ПК-3.2	З,У,В	1-3 мин.

	мяса?	3) миоглобина		ПК-3.3 ПК-4.2		
36.	Какие белки облегчают скольжение мышечных пучков?	1) эластин 2) актин 3) мукоиды	3	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
37.	Биологическая ценность мышечной ткани определяется	1) полноценностью мышечных белков 2) усвояемостью липидов 3) наличием коллагена	1	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
38.	К азотистым экстрактивным веществам относятся	1) мочевина 2) гликоген 3) глюкоза	1	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
39.	Качество мяса определяют	1) жиры 2) белки 3) углеводы	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
40.	Какие компоненты мышечной ткани влияют на консистенцию мяса?	1) количественное содержание внутримышечной соединительной ткани 2) коллаген 3) нуклеопротеиды	1	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
41.	От каких составляющих мышечной ткани зависят вкус и запах мяса?	1) липидов 2) экстрактивных веществ 3) белков	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
42.	Биологическую ценность белковой системы в мясе снижает повышение массовой доли	1) соединительной ткани 2) костной ткани 3) жировой ткани	1	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
43.	Как называется проба, составленная из серии точечных проб, помещенных в одну емкость?	1) объединенная проба 2) единичная проба 3) средняя проба 4) точечная проба	1	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
44.	Каким методом определяют количество поваренной соли в мясных продуктах?	1) титрованием водной вытяжки из продукта раствором азотнокислого серебра 2) поляриметрическим методом 3) люминесцентным методом 4) хроматографическим методом	1	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
45.	При какой степени свежести мяса ямка от надавливания восстанавливается медленно?	1) свежего 2) подозрительной свежести 3) несвежего	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
46.	Как называется этап погружения консервных банок на 1-2 мин. в воду при температуре 85 ^{o}C?	1) проверка герметичности 2) стерилизация 3) сортировка 4) дезодорация	1	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
47.	При каком показателе	1) 4,0	3	ПК-3.1	З,У,В	1-3 мин.

	pH мясное сырье пригодно для переработки?	2) 5,2 3) 4,5 4) 6,0		ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2		
48.	При определении крахмала в колбасных изделиях появление окраски какого цвета указывает на присутствие крахмала?	1) синей или черно-синей окраски 2) красной или оранжево-красной окраски 3) желтой или желто-зеленой окраски 4) зеленой или зелено-желтой окраски	1	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
49.	Укажите правильную последовательность переработки шерстных субпродуктов.	1) снятие волосяного покрова 2) очистка от сгоревших частей и промывка 3) опалка 4) шпарка 5) промывка холодной водой	5, 4, 1, 3, 2	ПК-4.2	З,У,В	5-10 мин.
50.	Укажите правильную последовательность технологического процесса обработки кишечного сырья.	1) Вязка в пучки 2) Выворачивание 3) Сортировка 4) Удаление слизистой оболочки 5) Консервирование 6) Разборка дале 7) Обезжиривание 8) Упаковывание и маркирование 9) Промывание 10) Освобождение кишок от содержимого 11) Удаление серозной, мышечной и слизистой оболочек 12) Калибровка	6, 10, 9, 7, 2, 4, 11, 3, 12, 1, 5, 8	ПК-4.2	З,У,В	5-10 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
51.	Укажите соответствие между химическим составом мышечной ткани с его значением 1) белки 2) липиды 3) безазотистые экстрактивные вещества	а) 0,5-3,5 % б) 0,7-1,4 % в) 18-22 %	1-в 2-а 3-б	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	5-10 мин.
52.	Укажите соответствие между химическим составом костной ткани с его процентным значением 1) жиры 2) минеральные вещества 3) углеводы	а) 1 % б) 2-10 % в) 3-5 %	1-в 2-б 3-а	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	5-10 мин.
53.	Укажите соответст-	а) бараньи языки	1-в	ПК-4.2	З,У,В	5-10 мин.

	вие между продолжительностью обработки языков с их видовой принадлежностью 1) 1,5-2,0 мин. 2) 3-4 мин. 3) 1,0-1,5 мин.	б) говяжьи языки в) свиные языки	2-б 3-а			
54.	Сопоставьте продолжительность шпарки при погружении туш в воду с ее температурой 1) 3-4 мин. 2) 1 мин. 3) 0,25 мин.	а) 68-70 °С б) 72 °С в) 60-65 °С	1-в 2-а 3-б	ПК-4.2	З,У,В	5-10 мин.

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

8 семестр

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутыйобоснованный ответ						
55.	Как можно охарактеризовать рыхлую соединительную ткань?	-	содержит много клеточных элементов и коллагеновых волокон, образуя сложную сетчатую структуру	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З, У, В	3-5 мин.
56.	Как можно охарактеризовать плотную соединительную ткань?	-	содержит значительное количество коллагеновых волокон, которые сформированы в плотные пучки различной величины, связанные межклеточным веществом	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З, У, В	3-5 мин.
57.	Как можно охарактеризовать слизистую соединительную ткань?	-	содержит много сложных белков: муцинов и мукоидов	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З, У, В	3-5 мин.
58.	Почему мясо, предназначенное для выработки вареных колбас, рекомендуется солить в парном состоянии не позднее 2-х часов после убоя животных?	-	повышается влагосвязывающая способность мяса, сокращается продолжительность выдержки мяса	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	3-5 мин.
59.	Почему вареные колбасы, сосиски и сардельки шпри-	-	излишняя плотность набивки фарша в оболочку колбас приводит к ее разрыву во время варки батонов вследствие ин-	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	3-5 мин.

	цуют с наименьшей плотностью?		тенсивного парообразования и расширения содержимого			
60.	Сертификат – это...		документ, подтверждающий соответствие продукции требованиям стандартов или других нормативно-технических документов	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	3-5 мин.

7. Иные оценочные материалы (практикоориентированные задачи и другое)

8 семестр

Вопросы для промежуточной аттестации

1. Цель, задачи и методы технохимического контроля производства мясных и молочных продуктов.
2. Основные виды и этапы технохимического контроля производства мясных и молочных продуктов.
3. Требования к молоку, сливкам и вторичным продуктам переработки молока как сырью для молочной промышленности.
4. Порядок приемки молока на предприятии.
5. Контроль механической и тепловой обработки молочного сырья при производстве молока и молочных продуктов.
6. Контроль при производстве кисломолочных продуктов.
7. Контроль при производстве сыров.
8. Контроль при производстве мороженого.
9. Контроль при производстве сливочного масла.
10. Общие требования к проведению выходного контроля.
11. Контроль приема и предубойной подготовки животных и птицы, поступающих на перерабатывающие предприятия.
12. Контроль технологических процессов первичной переработки скота, птицы, кроликов.
13. Контроль приема и подготовки сырья для изготовления мясопродуктов.
14. Контроль технологических операций по изготовлению колбасных изделий.
15. Контроль технологических процессов по производству полуфабрикатов.
16. Контроль технологических операций по производству мясных консервов.
17. Основные требования безопасности, предъявляемые к упаковочным материалам и этикеткам.
18. Контроль режимов и качество мойки оборудования.
19. Этапы проведения стандартизации продуктов животноводства.
20. Этапы проведения подтверждения соответствия.
21. Оценка качества поступающего молочного сырья.
22. Оценка качества питьевого молока и сливок.
23. Оценка качества кисломолочных продуктов.
24. Оценка качества сыров.
25. Оценка качества сливочного масла.
26. Оценка качества молочных консервов.
27. Оценка качества мороженого.
28. Оценка качества мяса сельскохозяйственных животных.
29. Оценка качества колбасных изделий.
30. Оценка качества мясных консервов.

2. Практико-ориентированные задания для промежуточной аттестации

1. На молокоперерабатывающее предприятие ОАО «Курское поле» поступила партия молока. При оценке его качества установили, что молоко-сырье имеет плотность 1026 кг/м^3, кислотность 21,5 °Т, группу чистоты – III.

Какие ваши действия о дальнейшем производственном направлении поступившего молока.

2. Вы работаете технологом на ООО «Молоко». В вашу смену была произведена партия сливочного масла. При оценке его качества был установлен металлический привкус. Какие будут ваши действия по установлению причины выявленного порока и меры по возможному устранению.

3. Вы, работая на мясоперерабатывающем предприятии «Дубки», принимаете участие в маркировке изготовленных консервов.

Как вы будете маркировать консервы с ассортиментным номером 183, выработанные предприятием-изготовителем номер 151 мясной промышленности в первую смену 5 декабря 2012 г?

4. В готовых вареных колбасах, приготовление фарша для которых производили с использованием казеината натрия, на разрезе видны включения белого цвета. ОПВК считает их наличие отклонением от ГОСТ. Проанализируйте ситуацию, определите возможные причины возникновения дефекта, примите соответствующее решение.

5. По окончании процесса сушки сырокопченых колбас у готовых изделий обнаружено:

а) отслоение оболочки,

б) выраженная внешняя деформация батонов,

в) появление на разрезе серых пятен.

Проанализируйте каждую ситуацию, определите возможные причины возникновения дефектов, примите соответствующие решения.

6. Контрольный цех и ОПВК, принимая готовую продукцию, отмечают, что у вареных колбас и сосисок отсутствует характерный розоватый цвет. Окраска на разрезе серая с розово-коричневым ободком по периферии. Проанализируйте ситуацию, определите возможные причины возникновения дефекта, примите соответствующие решения.

7. При органолептическом исследовании нескольких образцов мяса на свежесть проводили пробу варкой. В результате были получены следующие данные: в образце №1 бульон был слегка мутный, на его поверхности наблюдались мелкие капельки жира; в образце №2 бульон был прозрачный, на его поверхности находились крупные капли жира; в образце №3 бульон был мутный, на его поверхности отсутствовал жир. К какой категории свежести следует отнести данные образцы мяса.

8. С предприятия поступила партия охлажденной птицы – 60 ящиков. Тушки упакованы в пакеты из полимерной пленки и уложены в ящики из гофрированного картона. На торцовых стенках ящиков наклеены этикетки с обозначением - мясо цыплят-бройлеров, потрошеные, 1 сорта. В процессе приемки Вы установили, что все тушки свежие, без постороннего запаха, мышцы развиты достаточно хорошо, киль грудной кости не выступает, незначительные жировые отложения на животе, температура в толще грудных мышц 1ºС. Однако тушки не имеют товарного вида: много пеньков, царапин, разрывы кожи более 20 мм, имеются кровоподтеки. Приемку проводили по ГОСТ Р 52702-2006.

Объясните, как производилась выборка для оценки качества партии и соответствует ли поступившая партия мяса, фактическим данным, указанным на упаковке. Каковы Ваши действия по дальнейшему использованию поступившей партии мяса.

9. Котлеты имеют вкус и запах осаливания. Когда мы это обнаружили? Причины? Принимаемые меры? Ответ обоснуйте.

10. На мясоперерабатывающее предприятие ЗАО «Дубки» поступила партия охлажденного мяса. При органолептическом исследовании установлено: на поверхности есть заветрившаяся корочка темного цвета; поверхность разреза более темного цвета (темно-

красного), влажная и слегка липкая; на фильтровальной бумаге, приложенной к разрезу, остается много влаги, мясной сок мутный; по консистенции мясо менее плотное и упругое, ямка выравнивается в течение 50 с.; наличие грубой зернистости и выраженной мраморности; запах слегка кисловатый.

При проведении пробы варкой установили, что бульон прозрачный с запахом, не свойственным свежему бульону. Капли жира на поверхности мелкие с привкусом сальности. Дайте заключение о видовой принадлежности мяса и его степени свежести.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

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

ПК-3 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ПК-3.1 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства

Знать: методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения

Уметь: проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

Владеть: навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства

ПК-3.3 Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

Знать: причин брака продуктов питания животного происхождения

Уметь:

- использовать знания о качестве и безопасности сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;
- отбирать пробы продукции для оценки качества и безопасности;
- определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;
- принимать предупреждающие и корректирующие меры, направленные на повышение качества и безопасности сельскохозяйственной продукции

ПК-4 Способен осуществлять ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

ПК-4.2 Применяет методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения

Знать:

- нормативно-техническую документацию на сырье и готовую продукцию;
- показатели качества продукции;
- методы контроля сырья, готовой продукции, а также требования стандартов и технических регламентов;
- факторы, влияющие на показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, и показатели, используемые для контроля качества и безопасности

Уметь:

- выбирать методы определения показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

- пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими нормативными документами;

- систематизировать и обобщать информацию по вопросам качества продукции

- оценивать соответствие качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки нормативным требованиям

Владеть: методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения

2. Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущей и промежуточной аттестации

Процедура оценивания	***Шкала и критерии оценки, балл (%)***	
Тестирование. Результат определяется на основе процента правильных ответов на тестовые задания и полноты ответа на вопросы.	***«Отлично» (Зачтено)*** Обучающийся верно ответил на 85-100% тестовых заданий	Правильно изложено решение теста; при изложении были допущены 1-2 несущественные ошибки; обучающийся правильно отвечает на вопросы, имеющие целью выяснить степень понимания обучающимся данного материала
	«Хорошо» (Зачтено) Обучающийся верно ответил на 70-84% тестовых заданий	Обучающимся неполно изложено решение (даны ответы на тест), при изложении допущена одна существенная ошибка; допущены неточности при формулировке понятий; присутствует нарушение последовательности в решении задачи (теста); затрудняется при ответах на вопросы
	«Удовлетворительно» (Зачтено) Обучающийся верно ответил на 55-69% тестовых заданий	Обучающимся неполно изложено решение (не менее 55 % от полного), при изложении были допущены 2-3 существенные ошибки; присутствует нарушение последовательности в решении задачи (теста); затрудняется при ответах на вопросы
	«Неудовлетворительно» (Не зачтено) Обучающийся верно ответил на 0-54% тестовых заданий	Неполно изложено решение (менее 55 % от полного), при изложении были допущены 2-3 существенные ошибки; нарушена логика и последовательность решения задачи (теста); обучающийся не может ответить на вопросы.

3. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Декрет Совета Народных Комиссаров РСФСР «О введении в стране международной метрической системы мер и весов» был подписан	1) 14 сентября 1918 г; 2) 11 ноября 1928 г; 3) 15 января 1920 г; 4) 17 декабря 1958г.	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
2.	Под руководством кого при Главной палате был организован Комитет эталонов и стандартов:	1) Д.П.Коновалова; 2) С.В. Курнакова; 3) А.А. Байкова; 4) М.А. Шателена.	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
3.	В каком году было возложено становление стандартов на товары, предназначенные для внутреннего рынка:	1) в 1924 г; 2) в 1922 г; 3) в 1920 г; 4) в 1918 г.	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
4.	В каком году Немецкий институт стандартов учредил в Германии знак соответствия стандартов - DIN;	1) в 1920 г; 2) в 1922 г; 3) в 1924 г; 4) в 1918 г.	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
5.	Знак соответствия стандартов - DIN разработан	1) Британским институтом стандартов; 2) Немецким институтом стандартов; 3) Австрийским институтом стандартов; 4) Французским институтом стандартов;	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
6.	Когда и в каком году с Постановлением Совета Народных Комиссаров СССР был создан общесоюзный орган в области стандартизации	1) 25 сентября 1955 г; 2) 15 сентября 1925 г; 3) 30 сентября 1935 г; 4) 10 сентября 1915 г;	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
7.	Назовите первый общесоюзный стандарт, официально утвержден 7 мая 1926	1) ГОСТ1 «Пшеница. Селекционные сорта. Номенклатура»; 2) ОСТ1 «Пшеница. Селекционные сорта. Номенклатура»; 3) Санитарные нормы и правила «Пшеница. Селекционные сорта. Номенклатура»;	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
8.	Где и в каком году на международной конференции по стандартизации были признаны успехи стандартизации Советского Союза:	1) в 1918 в Москве; 2) в 1938 в Вене; 3) 1928 в Праге; 4) в 1958 в США;	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2

9.	В каком году и на базе чего был организован Московский институт метрологии и стандартизации	1) в 1940 г. на базе Всесоюзного научно-исследовательского института метрологии и стандартизации 2) в 1939 г. на базе филиала института Московского государственного института мер и весов; 3) 1932 г. на базе лаборатории Московской палаты мер и весов;	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
10.	Постановлением Совета Народных Комиссаров СССР создан Комитет по стандартизации при Совете Труда и Обороны в .	1) 22 февраля 1935 г; 2) 15 сентября 1925 г; 3) 10 октября 1940 г; 4) 7 мая 1915 г;	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
11.	К какому уровню стандартизации относится деятельность, открытая только для соответствующих органов государств одного географического, политического или экономического региона мира	1)международная стандартизация – национальная стандартизация 2)региональная стандартизация 3) административно – территориальная стандартизация региона	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
12.	Укажите функции технических комитетов по стандартизации	1) руководство деятельностью по аккредитации испытательных лабораторий и органов по стандартизации 2) осуществление государственного надзора за соблюдением обязательных требований стандартов 3)определение концепций развития стандартизации в своей области 4) разработка проектов новых стандартов и обновление действующих 5) оказание научно – методической помощи организациям, участвующим в разработке *стандартов* 6) подготовка проектов законов и других правовых актов в пределах своей компетенции	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
13.	«Технический регламент	1) Федеральным	ПК-3.1	У, З, В	2

	– это документ, который принят….»	Агентством по техническому регулированию и метрологии 2) Государственной метрологической службой 3) международным договором РФ, ратифицированным в порядке, установленном законодательством или федеральным законом, или указом Президента РФ, или Постановлением Правительства РФ 4) технические комитеты по стандартизации.	ПК-3.3 ПК-4.2		
14.	Назовите обязательные требования стандарта на продукцию	1) требования по обеспечению безопасности продукции 2) требования по обеспечению технической и информационной совместимости 3) требования по упаковке и хранению продукции 4) потребительские и эксплуатационные свойства продукции 5) общие правила по обеспечению качества продукции 6) единство методов контроля качества продукции	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
15.	Международные и региональные стандарты могут быть введены в России методом	1) прямого применения 2) косвенного применения 3) локального применения 4) адаптированного применения 5) свободного применения 6) специфического применения.	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
16	В каких случаях применяют принцип предпочтительности	1) для повышения уровня взаимозаменяемости 2)для уменьшения номенклатуры изделий и типоразмеров материалов	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2

		3)для удешевления продукции при унификации 4)при разработке стандартов 5) при разработке технологических регламентов 6) при определении обязательных показателей качества продукции			
17	Назовите недостатки последовательного метода кодирования товаров	1)введение кода по установленным правилам его формирования 2)применение резервных кодов 3) неизменность состава и количества признаков, через которые идентифицируется объект 4) изменение состава и количества признаков, через которые идентифицируется объект	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
18	Выберите правильно оформленный индекс отраслевого стандарта	1) ОСТ 348-98 2)ОСТ 3.348-98 3) ОСТ 348-38-348-98 4)ОСТ/Т 3.348-98	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
19	Какой субъект стандартизации представляет Россию в международной организации по стандартизации (ИСО)	1)Госстрой России 2)технический комитет по стандартизации 3) ВНИИстандартизации и метрологии 4)Федеральное Агентство по техническому регулированию и метрологии 5) законодательный орган государственной власти 6)правительство РФ	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
20	Укажите критерии обеспечения качества сертификации продукции и услуг	1) точность измерений 2) независимость 3) достоверность 4) действие третьей стороны 5) беспристрастность	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
21	В каких случаях проводится добровольная сертификация	1)когда у производителя недостаточно материальных средств 2) когда производитель обращается в неаккредитованную лабораторию 3) когда нормы про-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2

		дукции не касаются требований их безопасности 4) когда несоответствие стандартам затрагивает экономические интересы крупных финансово-промышленных групп отраслей индустрии и сферы услуг			
22	На какой срок испытательным лабораториям выдается аттестат аккредитации	1)на 3 года 2)на 5 лет 3)на 1 год 4) на 2 года	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
23	Что не является объектом государственного контроля и надзора?	1)образовательная деятельность 2)продукция, работы и услуги 3) работы по подтверждению соответствия 4) система управления качеством	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
24	Плановые мероприятия по государственному контролю и надзору в отношении одной организации проводят со следующей периодичностью:	1)не более чем один раз в два года 2) один раз в год 3) два раза в год 4) один раз в пять лет	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
25	Что является основным принципом осуществления стандартизации?	1)добровольное применение стандартов 2)обязательное применение стандартов 3) рекомендуемое применение стандартов 4) применение стандартов в зависимости от ситуации	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
26	Технический регламент не должен содержать:	1)перечень продукции 2) правила и формы оценки соответствия 3)требования к характеристикам продукции или процессам 4) требования к конструкции или исполнению	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
27	Какие виды национальных стандартов наиболее часто применяются в торговой практике?	1) основные положения 2)определение сортности 3) методы испытаний 4)термины и определения	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
28	Что не является формой подтверждения соответ-	1)лицензирование 2)декларирование	ПК-3.1 ПК-3.3	У, З, В	2

	ствия?	3) обязательная сертификация 4) добровольная сертификация	ПК-4.2		
29	Сертификат соответствия выдается:	1) Госстандартом России 2)Торгово-промышленной палатой 3) Органом по сертификации 4)Испытательной лабораторией	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
30	Укажите этапы аккредитации испытательных лабораторий	1)экспертиза документов лаборатории; проверка испытательной лаборатории на месте 2) проверка компетентности сотрудников лаборатории; экспертиза документов лаборатории 3) проверка срока действия аттестата испытательной лаборатории; проверка компетентности сотрудников лаборатории 4) экспертиза документов лаборатории; проверка срока действия аттестата испытательной лаборатории	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2

4. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Стандартизация-это	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
2.	Понятие «системы» в стандартизации – это…	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	3
3.	Унификация в области стандартизации – это…	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
4.	Нормативный документ по стандартизации – это	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
5.	В чем заключается экономическая функция стандартизации	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
6.	Физической величиной в метро-	-	ПК-3.1	У, З, В	7

	логии называют…		ПК-3.3 ПК-4.2		
7.	Что не является целью стандартизации?	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
8.	Укажите схему сертификации продукции (услуг)	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
9.	Какие основные единицы измерений содержит международная система СИ	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
10.	Что понимается под подтверждением соответствия (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	3
11.	Целями унификации не являются …	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	5
12.	Стандартизация, участие в которой открыто для национальных органов по стандартизации стран только одного географического, политического или экономического региона мира – это …	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
13.	Документ, устанавливающий технические требования, которым должна удовлетворять продукция или услуга, а также процедуры, с помощью которых можно установить, соблюдены ли данные требования – это …	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
14.	Целью постоянного улучшения СМК является	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
15.	Роль высшего руководства в СМК заключается	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
16	Областью применения стандарта ГОСТ Р ИСО 9000 – 2001 является	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
17	Областью применения стандарта ГОСТ Р ИСО 9001 – 2001 является	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
18	СМК включает ____ принципов	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
19	Любая деятельность или комплекс деятельности, в которой используются ресурсы для преобразования входов в выходы называется	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
20	Систематическая идентификация и менеджмент применяемых организацией процессов для обес-	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7

	печения их взаимодействия считается				
21	Требования к продукции устанавливает	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
22	Процессы жизненного цикла продукции это -	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
23	Политика в области качества определяет	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
24	Установленный способ осуществления деятельности или процесса называют	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
25	Невыполнение требования, связанного с предполагаемым или установленным использованием называют	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
26	Номенклатуру товаров, подлежащих обязательной сертификации в РФ, определяет:	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
27	Большинство российских испытательных лабораторий аккредитованы на:	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
28	Принципы гармонизации национальных систем сертификации базируются на:	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
29	Сертификация системы обеспечения качества в России;	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
30	Обязательная сертификация в РФ введена законами РФ:	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7

5. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	К какому уровню стандартизации относится деятельность, открытая только для соответствующих органов государств одного географического, политического или экономического региона мира	1)международная стандартизация – национальная стандартизация 2)региональная стандартизация 3) административно – территориальная стандартизация региона	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
2.	Укажите функции технических комитетов по стандартизации	1) руководство деятельностью по аккредитации испытательных лабора-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2

		торий и органов по стандартизации 2) осуществление государственного надзора за соблюдением обязательных требований стандартов 3)определение концепций развития стандартизации в своей области 4) разработка проектов новых стандартов и обновление действующих 5) оказание научно – методической помощи организациям, участвующим в разработке *стандартов* 6) подготовка проектов законов и других правовых актов в пределах своей компетенции			
3.	«Технический регламент – это документ, который принят….»	1) Федеральным Агентством по техническому регулированию и метрологии 2) Государственной метрологической службой 3) международным договором РФ, ратифицированным в порядке, установленном законодательством или федеральным законом, или указом Президента РФ, или Постановлением Правительства РФ 4) технические комитеты по стандартизации.	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
4.	Назовите обязательные требования стандарта на продукцию	1) требования по обеспечению безопасности продукции 2) требования по обеспечению технической и информационной совместимости 3) требования по упаковке и хранению продукции 4) потребительские и эксплуатационные свойства продукции 5) общие правила по обеспечению качества продукции 6) единство методов	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2

		контроля качества продукции			
5.	Подтверждение поставщика о соответствии товара имеет форму:	1) стандарта предприятия; 2) заявления-декларации о соответствии; 3) сертификата соответствия; 4) сертификата качества.	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
6.	Испытательная лаборатория приобретает необходимые полномочия, если она:	1) аттестована; 2) имеет нужное оборудование; 3) аккредитована.	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
7.	Схема сертификации товара может включать:	1) проверку производства; 2)инспекционный контроль системы качества; 3) испытания типового образца; 4) оценку компетентности испытательной лаборатории.	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
8.	Номенклатура товаров, подлежащих обязательной сертификации, распространяется на импортируемые товары:	1)да; 2)нет.	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
9.	Процедуру обязательной сертификации продукции оплачивают:	1) заявитель; 2) Госстандарт РФ 3) организация-потребитель (продавец	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
10.	Декрет Совета Народных Комиссаров РСФСР «О введении в стране международной метрической системы мер и весов» был подписан	1) 14 сентября 1918 г; 2) 11 ноября 1928 г; 3) 15 января 1920 г; 4) 17 декабря 1958 г.	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
11.	Под руководством кого при Главной палате был организован Комитет эталонов и стандартов:	1) Д.П.Коновалова; 2) С.В. Курнакова; 3) А.А. Байкова; 4) М.А. Шателена.	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
12.	В каком году было возложено становление стандартов на товары, предназначенные для внутреннего рынка:	1) в 1924 г; 2) в 1922 г; 3) в 1920 г; 4) в 1918 г.	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
13.	В каком году Немецкий институт стандартов учредил в Германии знак соответствия стандартов - DIN;	1) в 1920 г; 2) в 1922 г; 3) в 1924 г; 4) в 1918 г.	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
14.	Знак соответствия стан-	1) Британским институ-	ПК-3.1	У, З, В	2

	дартов - DIN разработан	том стандартов; 2) Немецким институтом стандартов; 3) Австрийским институтом стандартов; 4) Французским институтом стандартов;	ПК-3.3 ПК-4.2		
15.	Когда и в каком году с Постановлением Совета Народных Комиссаров СССР был создан общесоюзный орган в области стандартизации	1) 25 сентября 1955 г; 2) 15 сентября 1925 г; 3) 30 сентября 1935 г; 4) 10 сентября 1915 г;	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
16.	Назовите первый общесоюзный стандарт, официально утвержден 7 мая 1926	1) ГОСТ1 «Пшеница. Селекционные сорта. Номенклатура»; 2) ОСТ1 «Пшеница. Селекционные сорта. Номенклатура»; 3) Санитарные нормы и правила «Пшеница. Селекционные сорта. Номенклатура»;	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
17.	Где и в каком году на международной конференции по стандартизации были признаны успехи стандартизации Советского Союза:	1) в 1918 в Москве; 2) в 1938 в Вене; 3) 1928 в Праге; 4) в 1958 в США;	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
18.	В каком году и на базе чего был организован Московский институт метрологии и стандартизации	1) в 1940 г. на базе Всесоюзного научно-исследовательского института метрологии и стандартизации 2) в 1939 г. на базе филиала института Московского государственного института мер и весов; 3) 1932 г. на базе лаборатории Московской палаты мер и весов;	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
19.	Постановлением Совета Народных Комиссаров СССР создан Комитет по стандартизации при Совете Труда и Обороны в .	1) 22 февраля 1935 г; 2) 15 сентября 1925 г; 3) 10 октября 1940 г; 4) 7 мая 1915 г;	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
20.	В зависимости от требований к объектам стандартизации … подразделяют на государственный, отраслевой и республиканский?	1) норматив; 2) стандарт; 3) регламент; 4) эталон;	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
21.	Основной нормативно-технический документ по стандартизации?	1) Федеральный закон "О техническом регулировании"; 2) Стандарт;	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2

		3) Техусловие; 4) Федеральный закон "О стандартизации";			
22.	Исключительное право официального опубликование ГОСТов и ОКС имеет?	1) Соответствующее Министерство; 2) Отраслевое ведомство; 3) Госстандарт РФ; 4) Правительство РФ;	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
23.	Государственный контроль и надзор за соблюдением субъектами хозяйственной деятельности обязательных требований государственных стандартов осуществляется на стадии?	1) разработки и изготовления; 2) подготовления и реализации; 3) всего жизненного цикла ПРУ; 4) внедрения;	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
24.	Заявка на разработку стандарта подается в	1) Госстандарт; 2) Технический комитет; 3) НИИ метрологии РФ; 4) Правительство РФ;	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
25.	Маркировка продукции знаком соответствия государственных стандартов является процедурой	1) добровольной; 2) обязательной; 3) свободной; 4) запрещенной	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
26.	Организации, представляющие в глобальном процессе стандартизации интересы крупных территориальных образований или континентов?	1) официальные международные; 2) национальные; 3) региональные; 4) государственные;	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
27.	Межгосударственный Совет по стандартизации представляет интересы стран?	1) Европы; 2) СЭВ; 3) СНГ; 4) ОПЭК;	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
28.	Вопросы по стандартизации решаются в:	1) правительстве. 2) Государственной Думе. 3) министерстве. 4) Госстандарте.	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
29.	Общественное объединение заинтересованных предприятий, организаций и органов власти (в том числе, национальных органов по стандартизации), которое создано на добровольной основе для разработки государственных, региональных и международных стандартов – это…	1. инженерное общество 2. орган по стандартизации 3. технический комитет по стандартизации 4. служба стандартизации	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
30.	Как в соответствии с Федеральным законом «О	1. Ревизия соблюдения требований. 2. Аттестация объекта.	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2

	техническом регулировании» следует назвать прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту?	3. Оценка соответствия. 4. Аудит объекта.			
31	Структурно выделенное подразделение органа исполнительной власти или субъекта хозяйствования, которое обеспечивает организацию и проведение работ по стандартизации в пределах установленной компетенции – это…	1. технический комитет по стандартизации 2. орган государственного надзора за стандартами 3. служба стандартизации 4. испытательная лаборатории	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
32	Документ, устанавливающий технические требования, которым должна удовлетворять продукция или услуга, а также процедуры, с помощью которых можно установить, соблюдены ли данные требования – это…	1. национальный стандарт 2. технические условия 3. сертификат 4. рекомендации по стандартизации	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
35	Общие организационно-методические положения для определенной области деятельности и общетехнические требования, обеспечивающие взаимопонимание, совместимость и взаимозаменяемость, техническое единство и взаимосвязь различных областей науки и производства в процессах создания и использования продукции устанавливают…	1. основополагающие стандарты 2. стандарты на термины и определения 3. стандарты на продукцию 4. стандарты на методы контроля (испытаний, измерений, анализа)	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
34	Увязка всех взаимодействующих факторов, обеспечивающих оптимальный уровень качества продукции, достигается…	1. комплексной стандартизацией 2. опережающей стандартизацией 3. взаимозаменяемостью 4. сертификацией	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
35	Консенсус всех заинтересованных сторон при разработке и принятии стандартов достигается процедурой…	1. ограничений по публичности обсуждения проекта стандарта 2. закрытого обсуждения проекта стандарта 3. обсуждения проекта стандарта только кругом квалифицированных специалистов 4. публичного обсужде-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2

		ния проекта стандарта			
36	Комплексная стандартизация – это …	1. установление и применение системы взаимоувязанных требований к объекту стандартизации 2. установление повышенных норм требований к объектам стандартизации 3. научно – обоснованное предсказание показателей качества, которые могут быть достигнуты к определенному времени 4. степень насыщенности изделия унифицированными узлами и деталями	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
37	Принципом стандартизации не является …	1. согласованность 2. комплексность для взаимосвязанных объектов 3. конкурентоспособность 4. добровольность применения	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
38	Оценка эффективности стандартизации должна производиться …	1. по всему жизненному циклу продукции 2. только на этапе проектирования 3. только на этапе изготовления 4. только на этапе эксплуатации	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
39	По уровням различают следующие виды унификации:	1. секционирования и базового агрегата 2. размерную, параметрическую, методов испытания и контроля, требований, обозначений 3. ограничительная, дискретизация, типизация конструкций и технологических процессов 4. межотраслевую, отраслевую и заводскую унификацию	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
40	Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» называют определенный порядок	1. Форма аттестации. 2. Методическая форма. 3. Форма подтверждения соответствия. 4. Инструкция.	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2

	документального удостоверения соответствия продукции или иных объектов и процессов, выполнения работ или оказания услуг требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров?				
41	Что такое «декларирование соответствия»?	1. Форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов. 2. Совокупность свойств декларируемой продукции. 3. Совокупность оценки технико-экономических показателей продукции требованиям технических условий. 4. Документирование конструктивно-правовых особенностей продукции.	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
42	Что представляет собой декларация о соответствии?	1. Документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов. 2. Документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям потребителей. 3. Документ, удостоверяющий соответствие экономической устойчивости изготавливающего продукцию предприятия. 4. Форму подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов.	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
43	Что представляет собой знак соответствия?	1. Товарный знак. 2. Торговую марку. 3. Документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требова-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2

		ниям потребителей. 4. Обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов. 5. Обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту.			
44	Как называется документ, удостоверяющий соответствие объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров?	1. Сертификат соответствия. 2.Патент. 3.Стандарт. 4.Спецификация. 5. Декларация.	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
45	Как называется (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании») официальное признание органом по аккредитации компетентности физического или юридического лица выполняющие работы в определенной области оценки соответствия?	1. Аккредитация. 2.Патентование. 3.Декларирование. 4. Декларация.	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
46	Как называется (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании») состояние, при котором отсутствует недопустимый риск, связанный с причинением вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических	1. Безопасность продукции (процессов). 2. Безотказность. 3. Шанс. 4. Вероятность.	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2

	лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений?				
47	Международные и региональные стандарты могут быть введены в России методом	1) прямого применения 2) косвенного применения 3) локального применения 4) адаптированного применения 5) свободного применения 6) специфического применения.	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
48	В каких случаях применяют принцип предпочтительности	1) для повышения уровня взаимозаменяемости 2)для уменьшения номенклатуры изделий и типоразмеров материалов 3)для удешевления продукции при унификации 4)при разработке стандартов 5) при разработке технологических регламентов 6) при определении обязательных показателей качества продукции	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
49	Назовите недостатки последовательного метода кодирования товаров	1)введение кода по установленным правилам его формирования 2)применение резервных кодов 3) неизменность состава и количества признаков, через которые идентифицируется объект 4) изменение состава и количества признаков, через которые идентифицируется объект	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
50	Выберите правильно оформленный индекс отраслевого стандарта	1) ОСТ 348-98 2)ОСТ 3.348-98 3) ОСТ 348-38-348-98 4)ОСТ/Т 3.348-98	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
51	Какой субъект стандартизации представляет Россию в международной организации по стандартизации (ИСО)	1)Госстрой России 2)технический комитет по стандартизации 3) ВНИИстандартизации и метрологии 4)Федеральное Агентст-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2

		во по техническому регулированию и метрологии 5) законодательный орган государственной власти 6)правительство РФ			
52	Укажите критерии обеспечения качества сертификации продукции и услуг	1) точность измерений 2) независимость 3) достоверность 4) действие третьей стороны 5) беспристрастность	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
52	В каких случаях проводится добровольная сертификация	1)когда у производителя недостаточно материальных средств 2) когда производитель обращается в неаккредитованную лабораторию 3) когда нормы продукции не касаются требований их безопасности 4) когда несоответствие стандартам затрагивает экономические интересы крупных финансово-промышленных групп отраслей индустрии и сферы услуг	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
23	На какой срок испытательным лабораториям выдается аттестат аккредитации	1)на 3 года 2)на 5 лет 3)на 1 год 4) на 2 года	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
54	Что не является объектом государственного контроля и надзора?	1)образовательная деятельность 2)продукция, работы и услуги 3) работы по подтверждению соответствия 4) система управления качеством	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
55	Плановые мероприятия по государственному контролю и надзору в отношении одной организации проводят со следующей периодичностью:	1)не более чем один раз в два года 2) один раз в год 3) два раза в год 4) один раз в пять лет	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
56	Что является основным принципом осуществления стандартизации?	1)добровольное применение стандартов 2)обязательное применение стандартов 3) рекомендуемое применение стандартов 4) применение стандар-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2

		тов в зависимости от ситуации			
57	Технический регламент не должен содержать:	1)перечень продукции 2) правила и формы оценки соответствия 3)требования к характеристикам продукции или процессам 4) требования к конструкции или исполнению	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
58	Какие виды национальных стандартов наиболее часто применяются в торговой практике?	1) основные положения 2)определение сортности 3) методы испытаний 4)термины и определения	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
59	Что не является формой подтверждения соответствия?	1)лицензирование 2)декларирование 3) обязательная сертификация 4) добровольная сертификация	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2
60	Сертификат соответствия выдается:	1) Госстандартом России 2)Торгово-промышленной палатой 3) Органом по сертификации 4)Испытательной лабораторией	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	2

6. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Стандартизация, участие в которой открыто для национальных органов по стандартизации стран только одного географического, политического или экономического региона мира – это …	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
2.	Документ, устанавливающий технические требования, которым должна удовлетворять продукция или услуга, а также процедуры, с помощью которых можно установить, соблюдены ли данные требования – это …	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
3.	Целью постоянного улучшения СМК является	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
4.	Показатель качества зерна	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7

5.	Услуга	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
6.	Установленный способ осуществления деятельности или процесса называют	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
7.	Невыполнение требования, связанного с предполагаемым или установленным использованием называют	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
8.	Номенклатуру товаров, подлежащих обязательной сертификации в РФ, определяет:	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	6
9.	Большинство российских испытательных лабораторий аккредитованы на:	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
10.	Принципы гармонизации национальных систем сертификации базируются на:	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
11.	Сертификация системы обеспечения качества в России;	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
12.	Обязательная сертификация в РФ введена законами РФ:	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
13.	Установленный способ осуществления деятельности или процесса называют	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
14.	Эталон. это	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
15.	Качество это	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
16.	Показатель качества	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
17.	Что не является целью стандартизации?	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
18.	Укажите схему сертификации продукции (услуг)	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
19.	Какие основные единицы измерений содержит международная система СИ	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
20.	Что понимается под подтверждением соответствия (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
21.	Целями унификации не являются …	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
22.	Стандартизация-это	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
23	Понятие «системы» в стандартизации –	-	ПК-3.1	У, З, В	7

.	это…		ПК-3.3 ПК-4.2		
24.	Унификация в области стандартизации – это…	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
25.	Нормативный документ по стандартизации – это	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
26.	В чем заключается экономическая функция стандартизации	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
27.	Физической величиной в метрологии называют…	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
28.	Единичные показатели	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
29.	Комплексные показатели	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
30.	Базовые показатели	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
31	Класс, сорт	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
32	Стандартная продукция –	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
33	Нестандартная продукция	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
34	Обязательная сертификация –	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
35	Добровольная сертификация	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
36	Что представляет собой «петля качества» сертификации	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
37	Что из перечисленного противоречит основным принципам технического регулирования в России?	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
38	На какие объекты распространяется обязательная сертификация	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
39	Государственная система стандартизации России -	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
40	Аккредитованная лаборатория	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
41	Базисная норма качества	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7

42	Всеобщее управление качеством - TotalQualityManagement (TQM)	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
43	Класс зерна		ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
44	Безопасность	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
45	Защита продукта	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
46	Идентификация	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
47	Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
48	Программа качества	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
49	Прослеживаемость продукции	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
50	Сертификат качества	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
51	Роль высшего руководства в СМК заключается	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
52	Областью применения стандарта ГОСТ Р ИСО 9000 – 2001 является	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
53	Областью применения стандарта ГОСТ Р ИСО 9001 – 2001 является	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
54	СМК включает ____ принципов	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
55	Любая деятельность или комплекс деятельности, в которой используются ресурсы для преобразования входов в выходы называется	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
56	Систематическая идентификация и менеджмент применяемых организацией процессов для обеспечения их взаимодействия считается	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
57	Требования к продукции устанавливает	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
58	Процессы жизненного цикла продукции это -	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7
59	Политика в области качества определяет	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7

60	Система сертификации	-	ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	У, З, В	7

Перечень вопросов для подготовки к промежуточной аттестации

1. Роль стандартизации в увеличении производства, повышении качества продукции растениеводства и животноводства.
2. Техническое законодательство, как правовая основа деятельности по стандартизации, метрологии и оценке соответствия.
3. Принципы технического регулирования. Технические регламенты .
4. Содержание и применение технического регламента.
5. Структура технического регламента. Порядок разработки и принятия технического регламента.
6. Сущность стандартизации. Основные понятия и термины в области стандартизации: стандартизация, стандарт, совместимость, взаимозаменяемость и др.
7. Национальная система стандартизации Российской Федерации.
8. Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Функции Ростехрегулирования.
9. Категории стандартов: национальные стандарты (межгосударственные стандарты – ГОСТы и государственные стандарты Российской Федерации - ГОСТ Р) и стандарты организаций.
10. Виды стандартов: основополагающие, стандарты на термины и определения, стандарты на продукцию (услуги), стандарты на процессы (работы), стандарты на методы контроля, испытаний, измерений и анализа.
11. Объекты стандартизации по категориям и видам стандартов.
12. Порядок разработки и утверждения национальных стандартов.
13. Порядок разработки и применения межгосударственных стандартов.
14. Международная и региональная стандартизация.
15. Порядок проведения сертификации продовольственного сырья и пищевой продукции.
16. Добровольная сертификация. Особенности проведения добровольной сертификации.
17. Классификация и строение зерна зерновых культур.
18. Показатели пищевой ценности картофеля, овощей и плодов: вкус, аромат, содержание химических веществ.
19. Структура стандартов: вводная часть, технические требования, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.
20. Градации качества плодоовощной продукции.
21. Значение повышения качества продукции в современных условиях. Факторы, влияющие на качество сельскохозяйственной продукции.
22. Комплексные системы обеспечения качества продукции.
23. Цели, задачи, основные принципы управления.
24. Особенности управления качеством растениеводческой продукции.

25. Контроль функционирования системы.
26. Стандарты организаций как организационно-техническая и правовая основа управления качеством продукции в сельскохозяйственном предприятии.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Биохимия сельскохозяйственной продукции
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

1 Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

ПК 1.4 Разрабатывает технологии хранения продукции животноводства

Знать:

- биохимические процессы, происходящие при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции;
- влияние биохимических показателей качества сельскохозяйственной продукции на возможность и способы ее хранения и переработки

Уметь:

- квалифицированно учитывать факторы, влияющие на качество сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Владеть:

- навыками разработки технологии хранения сельскохозяйственной продукции

ПК-3.1 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства

Знать:

- химический состав сельскохозяйственной продукции и ее пищевую ценность;
- требования к качеству и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями стандартов

Уметь:

- отбирать пробы продукции для оценки качества и безопасности;
- оценивать качество сельскохозяйственной продукции, результаты ее хранения и переработки по биохимическим показателям;

Владеть:

- навыками контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов питания для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства

2. Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущей и промежуточной аттестации

Процедура оценивания	*Шкала и критерии оценки, балл (%)*	
Тестирование для проведения текущей аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполне-	Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные от-	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-20 баллов Задание 2: 0-40 баллов Задание 3: 0-40 баллов

ние тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин); Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин); Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).	веты составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов. Выполнение обучающимся заданий № 3 оценивается по следующей балльной шкале: 40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов	90 и более (отлично) – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат. 70 и более (хорошо) – ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. 50 и более (удовлетворительно) – ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. Менее 50 (неудовлетворительно) – ответы неправильные или неполные.
Тестирование для проведения промежуточной аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин); Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин); Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).	Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов. Выполнение обучающимся заданий № 3 оценивается по следующей балльной шкале: 40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-20 баллов Задание 2: 0-40 баллов Задание 3: 0-40 баллов 90 и более (отлично) – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат. 70 и более (хорошо) – ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. 50 и более (удовлетворительно) – ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. Менее 50 (неудовлетворительно) – ответы непра-

		вильные или неполные.

3. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1	Показатель биологической ценности пищевых белков – это:	1) аминокислотный скор 2) аминокислотный состав 3) наличие всех заменимых аминокислот 4) полноценность белков	ПК-1.4, ПК-3.1	З, У, В	1
2	Эссенциальные факторы пищи это:	1) необходимые для нормальной жизнедеятельности организма 2) поступающие с пищей 3) предшественники витаминов 4) необходимые для построения гормонов 5) несинтезируемые организмом	ПК-3.1	З, У, В	1
3	Лимитирующая аминокислота – это:	1) Аминокислота, аминокислотный скор которой наименьший 2) Аминокислота, аминокислотный скор которой меньше 100 % 3) Аминокислота, аминокислотный скор которой больше 100 % 4) Аминокислота, аминокислотный скор которой меньше или равен 100 %	ПК-3.1	З, У, В	1
4	К алиментарным компонентам пищи относятся:	1) пищевые волокна 2) предшественники БАВ 3) углеводы 4) белки 5) липиды	ПК-3.1	З, У, В	1
5	Значение сбалансированности аминокислотного состава белков пищи можно в упрощенном виде представить:	1) на классическом примере бочки Либиха 2) в виде уравнения Бегера-Ламберта-Бера 3) схематически указав зависимость аминокислотных скоров	ПК-1.4	З, У, В	1
6	Причины отрицательного азотистого баланса:	1) повышенное количество белков в составе пищи	ПК-1.4	З, У, В	1

		2) недостаток белка в составе пищи 3) недостаток незаменимых аминокислот в белке 4) отсутствие незаменимых аминокислот в белке 5) патогенная микрофлора кишечника 6нарушения процессов переваривания пищи в ЖКТ			
7	Укажите белки мышечной ткани:	1) Актин 2) миозин 3) миоглобин 4) коллаген 5) эластин 6) казеин	ПК-3.1	З, У, В	1
8	Укажите белки соединительной ткани:	1) Актин 2) миозин 3) миоглобин 4) коллаген 5) эластин 6) казеин	ПК-3.1	З, У, В	1
9	Укажите белки молока:	1) Актин 2) миозин 3) миоглобин 4) коллаген 5) эластин 6) казеин	ПК-3.1	З, У, В	1
10	Основные ферменты, участвующие в переваривании белков	1) липаза 2) аминопептидаза 3) пепсин 4) амилаза 5) гастриксин 6) трипсин	ПК-3.1	З, У, В	1
11	Биологическая эффективность жира определяется количеством:	1) ненасыщенных жирных кислот 2) эссенциальных жирных кислот 3) насыщенных жирных кислот 4) фосфолипидов 5) жирорастворимых витаминов 6) стеринов	ПК-3.1	З, У, В	1
12	Какие полиненасыщенные жирные кислоты обладают наибольшей физиологической активностью:	1) стеариновая 2) линоленовая 3) олеиновая 4) арахидоновая 5) линолевая 6) пальмитиновая	ПК-1.4	З, У, В	1
13	Виды порчи жиров:	1) Окисление 2) Прогоркание 3) Гидролиз 4) Осаливание 5) Омыление 6) Переэтерификация	ПК-1.4	З, У, В	1
14	Углеводом, принадлежащим к группе гомополисахаридов, является	1) крахмал 2) сахароза 3) гиалуроновая кислота	ПК-3.1	З, У, В	1

		4) мальтоза			
15	Гетерополисахаридом является:	1) гликоген; 2) целлюлоза; 3) гепарин; 4) амилопектин	ПК-3.1	З, У, В	1
16	Дисахаридом является:	1) фруктоза 2) лактоза 3) целлюлоза 4)глюкопираноза	ПК-3.1	З, У, В	1
17	Воска – это эфиры	1) высших жирных кислот и низкомолекулярных спиртов 2) высших жирных кислот и низкомолекулярных одноатомных спиртов 3) высших жирных кислот и трёхатомных спиртов 4) высших жирных кислот и высших одноатомных спиртов	ПК-3.1	З, У, В	1
18	Омега-3- жирной кислотой является:	1) пальмитиновая кислота; 2) олеиновая кислота; 3) линолевая кислота; 4) линоленовая кислота	ПК-3.1	З, У, В	1
19	Холестерин является основой для синтеза:	1) витамина А 2) витамина Д 3) витамина С 4)фосфатидной кислоты	ПК-3.1	З, У, В	1
20	Йодное число является показателем:	1) качества природного жира; 2) содержания свободных жирных кислот; 3) содержания в жире насыщенных жирных кислот; 4) содержания в жире ненасыщенных жирных кислот	ПК-1.4	З, У, В	1
21	Небелковые части ферментов называют:	1) кофермент; 2) апофермент; 3)холофермент; 4) витамин.	ПК-3.1	З, У, В	1
22	Актин и миозин относятся к:	1) саркоплазме мышечного волокна. 2) ядру мышечного волокна. 3) миофибриллам мышечного волокна. 4) сарколемме мышечного волокна	ПК-3.1	З, У, В	1
23	Углеводы мышечной ткани:	1) фруктоза. 2) гликоген. 3) мальтоза. 4) глюкоза.	ПК-3.1	З, У, В	1
24	Ферменты, расщепляющие жиры:	1) липаза. 2) амилаза. 3) протеазы	ПК-1.4	З, У, В	1
25	Арбитражным методом определения термоустойчивости молока является проба:	1) алкогольная 2) редуктазная 3) бромтимоловая 4) активная кислотность	ПК-1.4 ПК-3.1	З, У, В	1

26	В состоянии эмульсии из основных компонентов молока находятся	1) молочный жир 2) лактоза 3) казеин 4) сывороточные белки	ПК-3.1	З, У, В	1
27	Пахта является побочным продуктом производства	1) масла 2) творога 3) сметаны 4) сыра	ПК-3.1	З, У, В	1
28	Омега-6- жирными кислотами являются:	1)арахидоновая и линолевая кислоты 2) стеариновая и олеиновая кислоты 3) олеиновая и пальмитиновая кислоты 4) линоленовая и стеариновая кислоты	ПК-3.1	З, У, В	1
29	Из остатков глюкозы и галактозы состоит дисахарид:	1) мальтоза 2) лактоза 3) сахароза 4)целлобиоза	ПК-3.1	З, У, В	1
30	Фермент трипсин расщепляет	1) белки и высокомолекулярные пептиды в желудке 2) белки и высокомолекулярные пептиды в кишечнике 3) только белки в желудке 4) только высокомолекулярные пептиды в желудке	ПК-1.4	З, У, В	1

4. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1	Какой жирной кислоте соответствует цифровой символ 18:3 (9,12,15)		ПК-3.1	З, У, В	1
2	Для какой нуклеиновой кислоты характерно хранение и передача генетической информации в организме?		ПК-3.1	З, У, В	1
3	Нуклеиновая кислота, которая переносит информацию о строении белков из ядра в цитоплазму…		ПК-3.1	З, У, В	1
4	По химическому строению все ферменты принадлежат к классу		ПК-3.1	З, У, В	1
5	Аминокислоты, которые не синтезируются в организме человека и жи-		ПК-3.1	З, У, В	1

	вотных из других веществ и должны поступать с пищей, называют				
6	Белок, функцией которого является перенос кислорода из легких в ткани, называется		ПК-3.1	З, У, В	1
7	На какие группы делят по физическим свойствам все витамины		ПК-3.1	З, У, В	1
8	Все пищеварительные ферменты принадлежат к одному классу в соответствии с иерархической классификацией ферментов. Напишите название этого класса		ПК-3.1	З, У, В	1
9	Количество молекул АТФ, образующихся при полном аэробном окислении одной молекулы глюкозы, составляет		ПК-1.4	З, У, В	1
10	Количество молекул АТФ, образующихся при анаэробном окислении одной молекулы глюкозы, составляет		ПК-1.4	З, У, В	1
11	Метод обратимого осаждения белков из растворов с использованием солей щелочных металлов либо солей аммония называется		ПК-1.4	З, У, В	1
12	Какой гормон регулирует репродуктивную функцию?		ПК-1.4	З, У, В	1
13	Какой гормон регулирует обмен кальция и фосфатов?		ПК-1.4	З, У, В	1
14	Какой гормон регулирует водно-солевой обмен?		ПК-1.4	З, У, В	1
15	Какие ферменты применяются при производстве патоки и растворимого крахмала. В хлебопечении они на 30% ускоряют процесс созревания теста, улучшают качество хлеба, предотвращая процесс черствления		ПК-1.4	З, У, В	1
16	Обработанное каким ферментом молоко меньше подвержено окислению и в течение двух недель не утрачивает своего вкуса?		ПК-1.4	З, У, В	1

17	Какой фермент используют при приготовлении растворимого кофе		ПК-1.4	З, У, В	1
18	Какой ферментиспользуется при производстве сыра для коагуляции молока		ПК-1.4	З, У, В	1
19	Метод разделения белков, основанный на различиях в их зарядах, называется		ПК-1.4	З, У, В	1
20	В состав КоА входит кофермент		ПК-3.1	З, У, В	1

5. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обуче-	Время выполнения (мин.)
1	Аммиак в организме образуется в процессе:	1)дезаминирования аминокислот 2)декарбоксилирования аминокислот 3) образования биогенных аминов 4) реакции переаминирования аминокислот	ПК-1.4	З, У, В	1
2	Продуктами только молочнокислого брожения являются напитки	1) ряженка 2) кефир 3) айран 4) кумыс	ПК-1.4	З, У, В	1
3	Продуктами смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения являются	1) кефир 2) йогурт 3) ряженка	ПК-1.4	З, У, В	1
4	Характерный желтый цвет молочного жира зависит от содержания в нем	1) каротина 2) глицерина 3) высших жирных кислот	ПК-3.1	З, У, В	1
5	При тепловом воздействии наиболее глубоким изменениям подвергаются	1) сывороточные белки 2) казеин 3) лактоза 4) жир	ПК-3.1	З, У, В	1
6	К белкам соединительной ткани относятся:	1) эластин. 2) коллаген. 3) миоглобин. 4) актин.	ПК-3.1	З, У, В	1
7	Необратимые процессы распада тканевых компонентов мяса под действием собственных ферментов и фер-	1) автолиз. 2) ригармортис. 3) созревание мяса.	ПК-1.4	З, У, В	1

	ментов микроорганизмов называют:				
8	Метод разделения белков, основанный на различиях в их зарядах, называется	1) Диализ 2) Электрофорез 3)Ультрацентрифугирование 4) Хроматография	ПК-3.1	З, У, В	1
9	Понятие денатурации:	1) нарушение первичной структуры белковой молекулы 2) нарушение последовательности соединения аминокислотных остатков в полипептидной цепи 3) разрыв водородных связей 4) разрушение нативной структуры, сопровождающееся потерей биологической активности 5) белок слипается, образуя агрегаты	ПК-3.1	З, У, В	1
10	Как приостановить ферментативные процессы при переработке сырья:	1) охлаждением 2) изменением pH среды 3) замораживанием 4) измельчением 5) нагреванием	ПК-3.1	З, У, В	1
11	Превращения моносахаров в технологическом потоке при температурах выше 100^{o}C	1) гидратация 2) клейстеризация 3) гидролиз 4) меланоидинообразование 5) дегидратация 6) брожение	ПК-3.1	З, У, В	1
12	Какие полиненасыщенные жирные кислоты обладают наибольшей физиологической активностью:	1) стеариновая 2) линоленовая 3) олеиновая 4) арахидоновая 5) линолевая 6) пальмитиновая	ПК-1.4	З, У, В	1
13	Виды порчи жиров:	1) Окисление 2) Прогоркание 3) Гидролиз 4) Осаливание 5) Омыление 6) Переэтерификация	ПК-1.4	З, У, В	1
14	Углеводом, принадлежащим к группе гомополисахаридов, является	1) крахмал 2) сахароза 3) гиалуроновая кислота 4) мальтоза	ПК-3.1	З, У, В	1
15	Гетерополисахаридом является:	1) гликоген; 2) целлюлоза; 3) гепарин; 4) амилопектин	ПК-3.1	З, У, В	1
16	Дисахаридом является:	1) фруктоза 2) лактоза 3) целлюлоза 4)глюкопираноза	ПК-3.1	З, У, В	1
17	Воска – это эфиры	1) высших жирных кислот и низкомолекулярных спиртов 2) высших жирных кислот и	ПК-3.1	З, У, В	1

		низкомолекулярных одноатомных спиртов 3) высших жирных кислот и трёхатомных спиртов 4) высших жирных кислот и высших одноатомных спиртов			
18	Ферменты, расщепляющие жиры:	1) липаза. 2) амилаза. 3) протеазы	ПК-1.4	З, У, В	1
19	Арбитражным методом определения термоустойчивости молока является проба:	1) алкогольная 2) редуктазная 3) бромтимоловая 4) активная кислотность	ПК-1.4 ПК-3.1	З, У, В	1
20	В состоянии эмульсии из основных компонентов молока находятся	1) молочный жир 2) лактоза 3) казеин 4) сывороточные белки	ПК-3.1	З, У, В	1
21	Использование процессов гидролиза углеводов в пищевой промышленности:	1) сушка макаронных изделий 2) получение зерновых сахарных сиропов 3) получение глюкозы 4) созревание мяса 5) увеличение выхода сока 6) производство простокваши	ПК-1.4	З, У, В	1
22	Эссенциальные факторы пищи это:	1) необходимые для нормальной жизнедеятельности организма 2) поступающие с пищей 3) предшественники витаминов 4) необходимые для построения гормонов 5) несинтезируемые организмом	ПК-3.1	З, У, В	1
23	Лимитирующая аминокислота – это:	1) Аминокислота, аминокислотный скор которой наименьший 2) Аминокислота, аминокислотный скор которой меньше 100 % 3) Аминокислота, аминокислотный скор которой больше 100 % 4) Аминокислота, аминокислотный скор которой меньше или равен 100 %	ПК-3.1	З, У, В	1
24	К алиментарным компонентам пищи относятся:	1) пищевые волокна 2) предшественники БАВ 3) углеводы 4) белки 5) липиды	ПК-3.1	З, У, В	1
25	Значение сбалансированности аминокислотного состава белков пищи можно в упрощенном виде представить:	1) на классическом примере бочки Либиха 2) в виде уравнения Бегера-Ламберта-Бера 3) схематически указав зависи-	ПК-3.1	З, У, В	1

		мость аминокислотных скоров			
26	Основные ферменты, участвующие в переваривании белков	1) липаза 2) аминопептидаза 3) пепсин 4) амилаза 5) гастриксин 6) трипсин	ПК-3.1	З, У, В	1
27	Загар мяса это:	1) комплекс изменений, вызванных микроорганизмами, обуславливающих потери пригодности мяса 2) комплекс изменений под действием солнечного света, обуславливающих снижение или полную потерю пригодности мяса 3) комплекс изменений, вызванных тканевыми ферментами, обуславливающихпотери пригодности мяса	ПК-1.4	З, У, В	1
28	Чем обусловлен норок твердых сычужных сыро "колющаяся консистенция"	1) недостатком Са, связанного с казеином, при применении заквасок с повышенным кислотообразованием 2) недостаточно развитым в сыре молочнокислым брожением, избытком Са, связанного с казеином 3) чрезмерным прессованием сырной массы, с большими периодами обработки сгустка 4) использованием недоброкачественного сырья с повышенной кислотностью, низкой плотностью и недостатком Са	ПК-1.4	З, У, В	1
29	Что определяет хорошую структуру и консистенцию мороженого	1) наличие стабилизаторов, массовая доля СОМО до 12 %, примене-ние высоких температур пастеризации и гомогенизации 2) содержание молочного жира 12...15 % в смеси с содержанием СОМО -15...20% 3) содержание в смеси сахарозы более 17 %, быстрое замораживание смеси 4) содержание СОМО в смеси до 18 %, соблюдение режимов фризе-рования	ПК-3.1	З, У, В	1
30	Дефект "резинистая консистенция" характерен творогу ...	1) выработанному кислотно - сычужным способом под воздействием больших доз фермента, при недостаточной кислотности и высоких температурах 2) выработанному при высокой температуре отваривания	ПК-1.4 ПК-3.1	З, У, В	1

		3) выработанному при длительном прессовании кислотным способом при недостаточной кислотности 4) выработанному сычужным способом, при быстром уплотнении сгустка под воздействием больших доз сычужного фермента			

6. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1	В каких продуктах содержится витамин А?		ПК-3.1	З, У, В	5
2	В каких продуктах содержится витамин Е?		ПК-3.1	З, У, В	5
3	В каких продуктах содержится витамин С?		ПК-3.1	З, У, В	5
4	В каких продуктах содержится витамин B_2?		ПК-3.1	З, У, В	5
5	Перечислите незаменимые аминокислоты		ПК-3.1	З, У, В	5
6	Дайте определение лимитирующей аминокислоте		ПК-3.1	З, У, В	5
7	Перечислите белки мышечной ткани		ПК-3.1	З, У, В	5
8	Перечислите белки соединительной ткани		ПК-3.1	З, У, В	5
9	По химическому строению все ферменты принадлежат к классу		ПК-3.1	З, У, В	5
10	Аминокислоты, которые не синтезируются в организме человека и животных из других веществ и должны поступать с пищей, называют		ПК-3.1	З, У, В	5
11	Белок, функцией которого является перенос кислорода из легких в ткани, называется		ПК-3.1	З, У, В	5
12	На какие группы делят по физическим свойст-		ПК-3.1	З, У, В	5

	вам все витамины				
13	Биологическая эффективность жира определяется количеством…		ПК-3.1	З, У, В	5
14	Углеводом, принадлежащим к группе гомополисахаридов, является…		ПК-3.1	З, У, В	5
15	Гетерополисахаридом является…		ПК-3.1	З, У, В	5
16	Все пищеварительные ферменты принадлежат к одному классу в соответствии с иерархической классификацией ферментов. Напишите название этого класса		ПК-3.1	З, У, В	5
17	Количество молекул АТФ, образующихся при полном аэробном окислении одной молекулы глюкозы, составляет		ПК-1.4	З, У, В	5
18	Холестерин является основой для синтеза…		ПК-3.1	З, У, В	5
19	Йодное число является показателем…		ПК-1.4	З, У, В	5
20	Небелковые части ферментов называют		ПК-3.1	З, У, В	5

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Сооружения и оборудование для хранения с.х. продукции
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

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

ПК-1 Способен к управлению технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства

ПК1.4 Разрабатывает технологии хранения продукции животноводства

Знать:

- принципы, способы и режимы хранения продукции животноводства;
- значение, сущность, функции, цели и задачи сооружений и оборудования для хранения с.-х.продукции

Уметь:

- уметь выбирать оптимальные способы хранения продукции животноводства;
- распознавать назначение и характеристики технологического оборудования;
-проводить расчеты по определению основных эксплуатационных показателей работы машин и аппаратов

Владеть: навыками разработки технологии хранения продукции животноводства

2. Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущей и промежуточной аттестации

Процедура оценивания	***Шкала и критерии оценки, балл (%)***	
Тестирование. Результат определяется на основе процента правильных ответов на тестовые задания и полноты ответа на вопросы.	***«Отлично» (Зачтено)*** Обучающийся верно ответил на 85-100% тестовых заданий	Правильно изложено решение теста; при изложении были допущены 1-2 несущественные ошибки; обучающийся правильно отвечает на вопросы, имеющие целью выяснить степень понимания обучающимся данного материала
	«Хорошо» (Зачтено) Обучающийся верно ответил на 70-84% тестовых заданий	Обучающимся неполно изложено решение (даны ответы на тест), при изложении допущена одна существенная ошибка; допущены неточности при формулировке понятий; присутствует нарушение последовательности в решении задачи (теста); затрудняется при ответах на вопросы
	«Удовлетворительно» (Зачтено) Обучающийся верно ответил на 55-69% тестовых заданий	Обучающимся неполно изложено решение (не менее 55 % от полного), при изложении были допущены 2-3 существенные ошибки; присутствует нарушение последовательности в решении задачи (теста); затрудняется при ответах на вопросы
	«Неудовлетворительно» (Не зачтено)	Неполно изложено решение (менее 55 % от полного),

	Обучающийся верно ответил на 0-54% тестовых заданий	при изложении были допущены 2-3 существенные ошибки; нарушена логика и последовательность решения задачи (теста); обучающийся не может ответить на вопросы.

3. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Здания, которые служат для осуществления в них производственных процессов различных отраслей промышленности – это:	А) промышленные Б) общественные В) жилые	ПК -1.4	У, З, В	2
2.	К какой части здания относят фундамент, стены, отдельные опоры, перекрытия и покрытия?	А) к объемно-планировочным элементам Б) к конструктивным элементам + В) к строительным изделиям, из которых складываются конструктивные элементы	ПК -1.4	У, З, В	2
3.	Погрузочно-разгрузочные машины классифицируются по характеру движения рабочих органов на ПРМ:	А) непрерывного и базисного действия Б) прерывного и периодического действия В) непрерывного и периодического действия	ПК -1.4	У, З, В	2
4.	Ко второму классу зданий согласно СНиП относят:	А) жилые здания повышенной этажности, уникальные промышленные здания Б) жилые здания до 5 этажей, общественные здания небольшой вместимости, вспомогательные здания промышленных предприятий В) многоэтажные	ПК -1.4	У, З, В	2

		жилые здания, основные корпусы промышленных предприятий, общественные здания массового строительства			
5.	Зернохранилища — это:	А) сооружения, предназначенные для длительного хранения зерна. Б) временное сооружение со стенами из щитов, досок, мешков или иных вспомогательных материалов, устроенное на специальной площадке, укрытое сверху брезентом, пленкой или другими материалами. В) предприятия для хранения и обработки зерна.	ПК -1.4	У, З, В	2
6.	Закром — это:	Б) временное сооружение со стенами из щитов, досок, мешков или иных вспомогательных материалов, устроенное на специальной площадке, укрытое сверху брезентом, пленкой или другими материалами. В) сооружение, предназначенное для длительного хранения зерна.	ПК -1.4	У, З, В	2
7.	Специальное транспортное средство, предназначенное для поднятия, переноса и складирования различных грузов с помощью вил или других рабочих приспособлений - это..	А) лифты грузовые; Б) погрузчики; В) мостовыекраны;	ПК -1.4	У, З, В	2

8.	Какому транспортеру относиться преимущество, которое заключается в возможности подачи предметов по замкнутому контору любой конфигурации	А) винтовому конвейеру Б) ленточному конвейеру В) пластинчатому транспортеру	ПК -1.4	У, З, В	2
9.	Современные зерносушилки:	А) Оснащают системами автоматического контроля. Б) Оснащать не обязательно; В) Оснащают системами автоматического контроля и регулирования процесса сушки.	ПК -1.4	У, З, В	2
10.	В технологии зерносушения используют:	А) 4 основных принципа удаления влаги; Б) 3 основных принципа удаления влаги; В) 2 основных принципа удаления влаги;	ПК -1.4	У, З, В	2
11.	Машины непрерывного действия подразделяются на:	А) конвейеры, элеваторы, специальные устройства и установки, бункерные установки, пневматические установки, гидравлические установки Б) погрузчики, конвейеры и специальные устройства, бункерные установки, пневматические установки, гидравлические установки В) погрузчики, краны, специальные устройства и установки, бункерные установки, пневматические установки, гидравлические установки	ПК -1.4	У, З, В	2
12.	Номинальная (максимальная) масса груза, на подъем которого рассчи-	А) грузовместимость; Б) грузоподъем-	ПК -1.4	У, З, В	2

	тана машина –это	ность; В) грузоразрешенность;			
13.	Гидравлические домкраты имеют грузоподъемность:	А) От 100 до 300 т.; Б) От 300 до 500 т.; В) От 0 до 750 т.;	ПК -1.4	У, З, В	2
14.	Склады по выполняемой функции подразделяются на:	А) производственные, снабженские, базисные и перевалочные Б) заготовительные, перевалочные, производственные и базисные В) элеваторные, хребтовые, производственные и базисные	ПК -1.4	У, З, В	2
15.	По способам складирования хранилища бывают	А) тарные и бестарные Б) навальные и контейнерные В) общего назначения и специального назначения	ПК -1.4	У, З, В	2

4. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Зерносклады это	-	ПК -1.4	У, З, В	7
2.	Перечислите требования , предъявляемые к зерноскладам.	-	ПК -1.4	У, З, В	3
3.	Как классифицируют зерновые склады?	-	ПК -1.4	У, З, В	7
4.	Для чего служат транспортные системы зерноскладов?	-	ПК -1.4	У, З, В	7
5.	Какие материалы применяют при строительстве зерноскладов?	-	ПК -1.4	У, З, В	7
6.	Элеватор это	-	ПК -1.4	У, З, В	7
7.	Здания и сооружения элеватора по функциональным признакам можно разделить на:	-	ПК -1.4	У, З, В	7
8.	К основным производственным зданиям и сооружениям элеваторов относятся:	-	ПК -1.4	У, З, В	7
9.	Силосный корпус	-	ПК -1.4	У, З, В	7

10.	Для чего служит надсилосная галерея?	-	ПК -1.4	У, З, В	3
11.	Что является основным элементом шлюзового разгрузителя?	-	ПК -1.4	У, З, В	5
12.	Активное вентилирование это	-	ПК -1.4	У, З, В	7
13.	Профилактическое вентилирование применяют для	-	ПК -1.4	У, З, В	7
14.	Вентилирование для газации проводят с	-	ПК -1.4	У, З, В	7
15.	Какие виды вентилирования Вы знаете?	-	ПК -1.4	У, З, В	7

5. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Часть зернохранилища, огражденная стенами небольшой высоты (по отношению к его размерам) это	-	ПК -1.4	У, З, В	2
2.	— совокупность всех факторов и процессов, формирующих тепловой внутренний микроклимат здания в процессе эксплуатации.	-	ПК -1.4	У, З, В	2
3.	Прочность здания – это.....	-	ПК -1.4	У, З, В	2
4.	Сооружение для механизированного хранения зерна и выполнения с ним необходимых операций называется	-	ПК -1.4	У, З, В	2
5.	Оборудование, предназначенное для обеспечения основных нормируемых параметров в помещениях (температуры, относительной влажности и скорости движения воздуха), относится:	-	ПК -1.4	У, З, В	2
6.	Вентилятор, состоящий из рабочего колеса барабанного типа с загнутыми вперед лопатками и корпуса, имеющего патрубок на входе и диффузор на выходе, относится	-	ПК -1.4	У, З, В	2
7.	Сооружение это..	-	ПК -1.4	У, З, В	2
8.	Здания, которые служат для осуществления в них производственных процессов различных отраслей промышленности – это:	-	ПК -1.4	У, З, В	2
9.	…. — это часть здания, распо-	-	ПК -1.4	У, З, В	2

	ложенная ниже отметки поверхности грунта				
10.	Вентилируемый бункер это	-	ПК -1.4	У, З, В	2
11.	Бурты — это	-	ПК -1.4	У, З, В	2
12.	Закром это...	-	ПК -1.4	У, З, В	2
13.	Навес это ..	-	ПК -1.4	У, З, В	2
14.	Зерносклады это	-	ПК -1.4	У, З, В	2
15.	Перечислите требования , предъявляемые к зерноскладам.	-	ПК -1.4	У, З, В	2
16.	Как классифицируют зерновые склады?	-	ПК -1.4	У, З, В	2
17.	Для чего служат транспортные системы зерноскладов?	-	ПК -1.4	У, З, В	2
18.	Какие материалы применяют при строительстве зерноскладов?	-	ПК -1.4	У, З, В	2
19.	Элеватор это	-	ПК -1.4	У, З, В	2
20.	Здания и сооружения элеватора по функциональным признакам можно разделить на:	-	ПК -1.4	У, З, В	2
21.	К основным производственным зданиям и сооружениям элеваторов относятся:	-	ПК -1.4	У, З, В	2
22.	Силосный корпус	-	ПК -1.4	У, З, В	2
23.	Для чего служит надсилосная галерея?	-	ПК -1.4	У, З, В	2
24.	Что является основным элементом шлюзового разгрузителя?	-	ПК -1.4	У, З, В	2
25.	Активное вентилирование это	-	ПК -1.4	У, З, В	2
26.	Профилактическое вентилирование применяют для	-	ПК -1.4	У, З, В	2
27.	Вентилирование для газации проводят с	-	ПК -1.4	У, З, В	2
28.	Какие виды вентилирования Вы знаете?	-	ПК -1.4	У, З, В	2
29.	Зерносклады это	-	ПК -1.4	У, З, В	2
30.	Перечислите требования , предъявляемые к зерноскладам.	-	ПК -1.4	У, З, В	2

6. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Шнек вертикальный используют для подъема зер-	А) до 10 м Б) до 20 м	ПК -1.4	У, З, В	7

	нистых и порошкообразны материалов на высоту	В) до 30 м.			
2.	Объемный дозатор ОДЗ-2 предназначен для	А) определения массы зерна в потоке Б) взвешивания железнодорожных вагонов в статическом состоянии В) для взвешивания штучных грузов	ПК -1.4	У, З, В	7
3.	Перемещение груза по скребковому конвейеру происходит под углом, который может достигать	А) 10 °С Б) 45 °С В) 60 °С	ПК -1.4	У, З, В	7
4.	Плотность теплового потока определяется:	А) уравнением Фурье; Б) уравнением Клапейрона; В) уравнением Лыкова.	ПК -1.4	У, З, В	7
5.	По конструктивному исполнению различают:	А) Шахтные и прямоточные; Б) Стационарные и передвижные зерносушилки; В) Шахтные и рециркуляционные.	ПК -1.4	У, З, В	7
6.	Машины периодического действия подразделяются на:	А) погрузчики, конвейеры и специальные устройства Б) погрузчики, краны, специальные устройства и установки В) бункеры, краны и специальные установки	ПК -1.4	У, З, В	7
7.	К каким грунтам относят песчаники?	А) крупнообломочные Б) песчаные В) скальные	ПК -1.4	У, З, В	7
8.	В зависимости от свойств и природы перемещаемого груза ленточным конвейером угол наклона рабочей стороны ленты может быть установлен	В А) до 40° Б) до 30° В) до 20°	ПК -1.4	У, З, В	6
9.	Основной характеристикой ленточного конвейера является его производительность, которая	А) до 5-10 тысяч тонн груза при скорости движения 1-2 м/с	ПК -1.4	У, З, В	7

	может быть доведена	Б) до 15-18 тысяч тонн груза при скорости движения 3-4м/с В) до 20-25 тысяч тонн груза при скорости движения 5-8 м/с			
10.	Конвей-ер_____представляющий собой металлоконструкцию, состоящую из приводной, натяжной и средних секций Вставьте пропущенное слово	А) скребковый Б) ленточный В) винтовой	ПК -1.4	У, З, В	7
11.	Стационарная установка СВУ-2 предназначена для	А) вентилирования зерна в силосах элеваторов Б) вентилирования зерна на площадках В) вентилирования зерна в складах	ПК -1.4	У, З, В	7
12.	Воздух из воздухораспределительного канала поступает в зерновую насыпь и выходит по всей длине	А) через щели Б) через вытяжную трубу В) через выводной канал	ПК -1.4	У, З, В	7
13.	Общая продолжительность хранения лука при 0…17 °С не должна превышать	А) 5 дней Б) 15 дней В) 20 дней	ПК -1.4	У, З, В	7
14.	В зависимости от назначения холодильное оборудование можно разделить на две группы	А) однократные м многократные Б) контактные и бесконтактные В) универсальные и специальные	ПК -1.4	У, З, В	7
15.	Автоматический паровой увлажнитель АУВ применяют во	А) фруктохранилищах Б) картофелехранилищах В) овощехранилищах	ПК -1.4	У, З, В	7
16.	Здания, которые служат для осуществления в них производственных процессов различных отраслей промышленности – это:	А) промышленные Б) общественные В) жилые	ПК -1.4	У, З, В	7

17.	К какой части здания относят фундамент, стены, отдельные опоры, перекрытия и покрытия?	А) к объемно-планировочным элементам Б) к конструктивным элементам + В) к строительным изделиям, из которых складываются конструктивные элементы	ПК -1.4	У, З, В	7
18.	Погрузочно-разгрузочные машины классифицируются по характеру движения рабочих органов на ПРМ:	А) непрерывного и базисного действия Б) прерывного и периодического действия В) непрерывного и периодического действия	ПК -1.4	У, З, В	7
19.	Ко второму классу зданий согласно СНиП относят:	А) жилые здания повышенной этажности, уникальные промышленные здания Б) жилые здания до 5 этажей, общественные здания небольшой вместимости, вспомогательные здания промышленных предприятий В) многоэтажные жилые здания, основные корпусы промышленных предприятий, общественные здания массового строительства	ПК -1.4	У, З, В	7
20.	Зернохранилища — это:	А) сооружения, предназначенные для длительного хранения зерна. Б) временное сооружение со стенами из щитов, досок, мешков или иных вспомогательных материалов, устроенное на специальной площадке, укрытое сверху брезентом, пленкой или други-	ПК -1.4	У, З, В	7

		ми материалами. В) предприятия для хранения и обработки зерна.			
21.	Закром — это:	Б) временное сооружение со стенами из щитов, досок, мешков или иных вспомогательных материалов, устроенное на специальной площадке, укрытое сверху брезентом, пленкой или другими материалами. В) сооружение, предназначенное для длительного хранения зерна.	ПК -1.4	У, З, В	7
22.	Специальное транспортное средство, предназначенное для поднятия, переноса и складирования различных грузов с помощью вил или других рабочих приспособлений - это..	А) лифты грузовые; Б) погрузчики; В) мостовыекраны;	ПК -1.4	У, З, В	7
23.	Какому транспортеру относиться преимущество, которое заключается в возможности подачи предметов по замкнутому контору любой конфигурации	А) винтовому конвейеру Б) ленточному конвейеру В) пластинчатому транспортеру	ПК -1.4	У, З, В	7
24.	Современные зерносушилки:	А) Оснащают системами автоматического контроля. Б) Оснащать не обязательно; В) Оснащают системами автоматического контроля и регулирования процесса сушки.	ПК -1.4	У, З, В	7
25.	В технологии зерносушения используют:	А) 4 основных принципа удаления влаги; Б) 3 основных принципа удаления влаги; В) 2 основных принципа удаления влаги;	ПК -1.4	У, З, В	7
26.	Машины непрерывного	А) конвейеры, эле-	ПК -1.4	У, З, В	7

	действия подразделяются на:	ваторы, специальные устройства и установки, бункерные установки, пневматические установки, гидравлические установки Б) погрузчики, конвейеры и специальные устройства, бункерные установки, пневматические установки, гидравлические установки В) погрузчики, краны, специальные устройства и установки, бункерные установки, пневматические установки, гидравлические установки			
27.	Номинальная (максимальная) масса груза, на подъем которого рассчитана машина –это	А) грузовместимость; Б) грузоподъемность; В) грузоразрешенность;	ПК -1.4	У, З, В	7
28.	Гидравлические домкраты имеют грузоподъемность:	А) От 100 до 300 т.; Б) От 300 до 500 т.; В) От 0 до 750 т.;	ПК -1.4	У, З, В	7
29.	Склады по выполняемой функции подразделяются на:	А) производственные, снабженские, базисные и перевалочные Б) заготовительные, перевалочные, производственные и базисные В) элеваторные, хребтовые, производственные и базисные	ПК -1.4	У, З, В	7
30.	По способам складирования хранилища бывают	А) тарные и бестарные Б) навальные и контейнерные В) общего назначения и специального назначения	ПК -1.4	У, З, В	7

Перечень вопросов для подготовки к промежуточной аттестации

1. Роль, значение и основные задачи элеваторной промышленности.
2. Структура элеваторной промышленности.Основные требования к зернохранилищам.
3. Виды и типы зернохранилищ.Основные достоинства и недостатки силосов.
4. Сравнение основных схем истечения продуктов из силоса.
5. Внутренние побудители зернового потока к движению.Внешние побудители зернового потока.
6. Проектирование силосов для продуктов с хорошей сыпучестью.
7. Проектирование силосов для трудносыпучих продуктов.
8. Функциональные требования к конструкции элеватора.
9. Стационарные установки для вентилирования зерна в складах.
10. Напольно-переносные установки для вентилирования зерна в складах, на площадках, под навесами.
11. Передвижные трубные установки для вентилирования зерна.
12. Классификация зерносушилок.Достоинства и недостатки различных типов зерносушилок.
13. Общее устройство и принцип работы шахтной сушилки.
14. Назначение, принцип работы и устройство ленточного конвейера.
15. Способы разгрузки и перегрузки ленточных конвейеров.Определение производительности ленточного конвейера.
16. Назначение, устройство и принцип работы нории.Способы загрузки ковшей нории.
17. Конструктивные и технологические особенности ковшей нории.
18. Устройство головки нории.Назначение и конструкция башмака нории.
19. Определение производительности нории.
20. Назначение и устройство скребковых и цепных конвейеров.Преимущества и недостатки скребковых конвейеров.
21. Устройство и назначение цепных конвейеров с погруженными скребками.
22. Определение производительности скребковых конвейеров.
23. Назначение и устройство винтовых конвейеров.Достоинства и недостатки винтовых конвейеров.
24. Конструкции винтов и желобов винтового конвейера.
25. Способы загрузки и разгрузки винтовых конвейеров.Определение производительности винтового конвейера.
26. Назначение и устройство винтового пневмотранспортера.
27. Классификация пневмотранспортеров по принципу действия.
28. Определение производительности пневмотранспортеров.Достоинства и недостатки пневмотранспортеров.
29. Способы и устройства для загрузки зерна в вагоны.Классификация весового оборудования.Требования, предъявляемые к весам.
30. Принцип работы весов с неравноплечими рычагами.Классификация автомобильных и железнодорожных весов, используемых на хлебоприемных и

зерноперерабатывающих предприятиях.Принцип работы автоматических порционных весов.

31. Взрывоопасность пыли и меры предупреждения пожаров и взрывов.

32. Требования к конструкциям хранилищ.Системы комплексной механизации хранилищ плодоовощной продукции.

33. Транспортирование плодов и овощей.Особенности пневматического транспортирования.

34. Устройство и режимы хранения стационарных хранилищ для плодов и овощей.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Оборудование перерабатывающих производств
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

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

ПК-1 Способен к управлению технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства

ПК-1.3 Разрабатывает технологии подготовки сельскохозяйственных животных к убою, технологии первичной переработки сельскохозяйственных животных

Знать: назначение, особенности устройства, принцип действия и регулировки технологического оборудования для первичной переработки сельскохозяйственных животных

Уметь: выбирать современное экономически выгодное оборудование, отвечающее особенностям производства

Владеть: навыками подбора оборудования для первичной переработки сельскохозяйственных животных

ПК-2 Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

ПК-2.1 Рассчитывает производственные мощности и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

Знать: основные параметры при расчете производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

Уметь:

- использовать методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения

- определять производительность работы технологического оборудования

Владеть: навыками расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

ПК-4 Способен осуществлять ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

ПК-4.1 Осуществляет ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Знать: назначение, особенности устройства, принцип действия и регулировки технологического оборудования для переработки продукции животноводства

Уметь: настраивать и регулировать машины и аппараты по переработке продукции животноводства

Владеть: навыками использования оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения

ПК-4.2 Применяет методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения

Знать: основные направления развития и совершенствования оборудования перерабатывающей промышленности;

Уметь: применять методы контроля при эксплуатации оборудования

Владеть: навыками контроля за соблюдением работы оборудования

2. Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущей и промежуточной аттестации

Процедура оценивания	***Шкала и критерии оценки, балл (%)***	
Тестирование. Результат определяется на основе процента правильных ответов на тестовые задания и полноты ответа на вопросы.	***«Отлично» (Зачтено)*** Обучающийся верно ответил на 85-100% тестовых заданий	Правильно изложено решение теста; при изложении были допущены 1-2 несущественные ошибки; обучающийся правильно отвечает на вопросы, имеющие целью выяснить степень понимания обучающимся данного материала
	«Хорошо» (Зачтено) Обучающийся верно ответил на 70-84% тестовых заданий	Обучающимся неполно изложено решение (даны ответы на тест), при изложении допущена одна существенная ошибка; допущены неточности при формулировке понятий; присутствует нарушение последовательности в решении задачи (теста); затрудняется при ответах на вопросы
	«Удовлетворительно» (Зачтено) Обучающийся верно ответил на 55-69% тестовых заданий	Обучающимся неполно изложено решение (не менее 55 % от полного), при изложении были допущены 2-3 существенные ошибки; присутствует нарушение последовательности в решении задачи (теста); затрудняется при ответах на вопросы
	«Неудовлетворительно» (Не зачтено) Обучающийся верно ответил на 0-54% тестовых заданий	Неполно изложено решение (менее 55 % от полного), при изложении были допущены 2-3 существенные ошибки; нарушена логика и последовательность решения задачи (теста); обучающийся не может ответить на вопросы.

3. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Свекломойки с постоянным уровнем воды, это	а. КМЗ-61; б. СКД-6; в. СКМ.	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	2

2.	Концентрация моющего раствора для мойки бутылок составляет:	а. 1,0…..1,5%; б.0,7…..2,5%; в. 01,7…..4,5%.	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	2
3.	По точности взвешивания весы подразделяются на	а. 17 классов; б. 8 классов; в.10 классов; г. 15 классов.	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	2
4.	Для сокращения потерь сахара необходимо, чтобы температура воды при мойке была не более	а. 10…12 °С; б.15...18 °С; в. 8....10 °С; г. 2…9 °С;	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	2
5.	Крупоотделительная машина БКО предназначена .	а.для отделения шелушеных зерен пшеницы, ячменя; б. для отделения шелушеных зерен проса; в.для отделения шелушеных зерен риса, гречихи и овса от нешелушеных.	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	2
6.	Процесс разделения неоднородных систем с твердой дисперсной фазой называется	а. фильтрация; б. центрифугирование; в. расщепление;	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	2
7.	Как определяется производительность вальцовых машин? .	а. по диаметру вальца и по частоте его вращения; б. по зазору между валками, ширине полосы и ее скорости; в. по мощности привода.	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	2
8.	Кто разработал технологию переработки эфиромасличных культур?	а. К.А. Тимирязев б. Д.Н. Прянишников в. М.В. Ломоносов г. А.Л. Мазлумов	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	2
9.	Какая вместимость дежи в тестомесильной машине ТММ-1М	а. 80 литров; б. 140 литров; в. 80 литров.	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	2
10.	Для дозирования влажных рассыпных продуктов применяют	а.вибрационные дозаторы; б. ленточные дозаторы; в. барабанные дозаторы.	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	2

11.	Весовой автоматический дозатор ДРК – 1 предназначен для	а. автоматического взвешивания сухого молока; б. автоматического взвешивания жидких продуктов; в. автоматического взвешивания крупы и сахара-песка.	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	2
12.	Для какой цели укупоривают тару?	а. для сохранения состава. б. для сохранения массы; в. для улучшения качества.	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	2
13.	На какие виды делят центрифуги?	а. на открытые, закрытые и полузакрытые; б. на тихоходные, скоростные и высокоскоростные; в. на пенные и безпенные.	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	2
14.	Перечислить функции машин ТММ-1М	а. взбивание крема; б. взбивание сливок; в. замес теста.	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	2
15.	Указать количество деж, входящих в комплект машины ТММ-1М	а. 3 шт; б. 2 шт; в. 1 шт.	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	2
16.	С помощью какого инструмента при оглушении животного происходит пробивание черепной кости и частичное разрушение головного мозга?	а) пороховой пистолет б) молот в) пневматический пистолет	ПК-1.3	У, З, В	2
17.	Какое расположение осевых насосов в шпарильных чанах для шпарки тушек птицы существует?	а) вертикальное по центру во внешнем корпусе б) вертикальное по центру во внутреннем корпусе в) попарно горизонтально в боковых карманах на внешнем корпусе аппарата	ПК-1.3	У, З, В	2
18.	По какому методу работает оборудование для съемки шкур?	а) метод ошпаривания шкуры б) метод поддувки воздуха под шкуру	ПК-1.3	У, З, В	2

		в) метод разрезания подкожного слоя			
19.	Действие механизированного инструмента ЗИГ фирмы «Джарвис» (США) основано на:	а) качательных движениях ножа б) возвратно-поступательном движении ножа в) вибрирующем движении ножа	ПК-1.3	У, З, В	2
20.	В какой установке для обескровливания свиней используют в качестве емкости для сбора и выдержки крови ведро из нержавеющей стали, подвешенное на подвесном конвейере?	а) установка В2-ФСК открытого типа б) установка «Вампир-500» фирмы «Село» (Голландия) в) установка фирмы КСИ (Канада)	ПК-1.3	У, З, В	2

4. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Технологическая машина это:	-	ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	7
2.	Монтаж это:	-	ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	3
3.	Машина это:	-	ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	7
4.	Сухое гранулирование комбикормов осуществляется с помощью пресс-грануляторов, рабочими органами которых являются:	-	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	7
5.	Что называется технологическим потоком?	-	ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	7
6.	По способу установки на месте эксплуатации весовое оборудование можно разделить на	-	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	7
7.	Эксплуатационная докумен-	-	ПК-1.3	У, З, В	7

	тация состоит из:		ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2		
8.	На каких агрегатах достигается максимальная степень измельчения?	-	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	7
9.	По способу установки на месте эксплуатации весовое оборудование можно разделить на	-	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	7
10.	Назовите сепаратор содержащий магнитный индуктор, внутри которого вращается магнит, создающий переменное магнитное поле	-	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	3
11.	Рабочая камера предназначена для	-	ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	5
12.	Назовите основной рабочий орган зерноочистительных сепараторов	-	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	7
13.	С помощью какого оборудования картофель перебрасывают из одной камеры в другую	-	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	7
14.	По технологическому признаку сепараторы делятся на сколько классов	-	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	7
15.	Назовите два способа дозирования	-	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	7
16.	Бокс – это...	-	ПК-1.3	У, З, В	7
17.	На какие группы делятся установки для съемки шкур с туш крупного рогатого скота по виду рабочего органа?	-	ПК-1.3	У, З, В	7

5. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Какое оборудование целесообразно выбрать для осветления жидкостей?	а. пресс-фильтры; б. отстойные центрифуги; в. сепараторы.	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	2
2.	Укажите, в каком цехе используется взбивательная ма-	а. в холодном; б. в кондитерском; в. в горячем.	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	2

	шина МБТМ-140				
3.	Какова продолжительность мойки картофеля в картофелемойки КММ-60	а. 5-7 минут; б. 10-12 минут; в. 3-5 минут; г. 8-10 минут.	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	2
4.	Разделение неоднородных суспензий на фракции в поле центробежных сил называется	а. сепарирование; б. фильтрование. в. центрифугирование.	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	2
5.	По исполнению ситовых корпусов рассевы подразделяются на	По исполнению а. пакетные шкафные; б.на замкнутые и разомкнутые; в. на продольные и радиальные.	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	2
6.	Механические прессы бывают	а. на горизонтальные и вертикальные; б. периодического и непрерывного действия; в.на замкнутые и разомкнутые.	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	2
7.	Каков расход воды в машине Т-1-КУМ составляет	а. 3 м³/ч; б. 2 м³/ч; в. 1 м³/ч.	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	2
8.	Тарельчатые дозаторы применяют для дозирования	а. сухих сыпучих добавок; б.жидких продуктов; в. пищевых жидкостей.	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	2
9.	Каков расход воды в барабанной моечной машине А9-КМ-2 составляет	а. 2 м³/ч; б. 3 м³/ч; в. 4 м³/ч.	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	2
10.	Продолжительность отмочки бутылок должна быть	а не менее 2,5 мин; б. не менее 5,0 мин; в. не менее 7,5 мин.	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	2
11.	Окружная скорость барабанных дозаторов составляет	а. 1…1,3 м/с; б. 1,4…..1,5 м/с; в. 0,025…1 м/с.	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	2
12.	Обоечные машины классифицируются по расположению корпуса	а. на горизонтальные и вертикальные; б.на замкнутые и разомкнутые; в. на продольные и радиальные.	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	2

13.	Какой толщины используют стальные сита в молотковых дробилках	а. 0,5…1,55 мм; б. 1,5…2,5 мм; в. 3,0…4,5 мм	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	2
14.	На какие виды делят центрифуги?	а. на открытые, закрытые и полузакрытые; б. на тихоходные, скоростные и высокоскоростные; в. на пенные и беспенные.	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	2
15.	Свекломойки с постоянным уровнем воды, это	а. КМЗ-61; б. СКД-6; в. СКМ.	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	2
16.	Концентрация моющего раствора для мойки бутылок составляет:	а. 1,0…..1,5%; б.0,7…..2,5%; в. 01,7…..4,5%.	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	2
17.	По точности взвешивания весы подразделяются на	а. 17 классов; б. 8 классов; в.10 классов; г. 15 классов.	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	2
18.	Для сокращения потерь сахара необходимо, чтобы температура воды при мойке была не более	а. 10…12 °С; б.15...18 °С; в. 8....10 °С; г. 2…9 °С;	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	2
19.	Крупоотделительная машина БКО предназначена .	а.для отделения шелушеных зерен пшеницы, ячменя; б. для отделения шелушеных зерен проса; в.для отделения шелушеных зерен риса, гречихи и овса от нешелушеных.	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	2
20.	Процесс разделения неоднородных систем с твердой дисперсной фазой называется	а. фильтрация; б. центрифугирование; в. расщепление;	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	2
21.	Как определяется производительность вальцовых машин? .	а. по диаметру вальца и по частоте его вращения; б. по зазору между валками, ширине полосы и ее скорости;	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	2

		в. по мощности привода.			
22.	Кто разработал технологию переработки эфиромасличных культур?	а. К.А. Тимирязев б. Д.Н. Прянишников в. М.В. Ломоносов г. А.Л. Мазлумов	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	2
23.	Какая вместимость дежи в тестомесильной машине ТММ-1М	а. 80 литров; б. 140 литров; в. 80 литров.	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	2
24.	Для дозирования влажных рассыпных продуктов применяют	а.вибрационные дозаторы; б. ленточные дозаторы; в. барабанные дозаторы.	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	2
25.	Весовой автоматический дозатор ДРК – 1 предназначен для	а. автоматического взвешивания сухого молока; б. автоматического взвешивания жидких продуктов; в. автоматического взвешивания крупы и сахара-песка.	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	2
26.	Для какой цели укупоривают тару?	а. для сохранения состава. б. для сохранения массы; в. для улучшения качества.	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	2
27.	На какие виды делят центрифуги?	а. на открытые, закрытые и полузакрытые; б. на тихоходные, скоростные и высокоскоростные; в. на пенные и беспенные.	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	2
28.	Перечислить функции машин ТММ-1М	а. взбивание крема; б. взбивание сливок; в. замес теста.	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	2
29.	Указать количество деж, входящих в комплект машины ТММ-1М	а. 3 шт; б. 2 шт; в. 1 шт.	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	2
30.	Указать количество деж, входящих в комплект машины ТММ-1М	а. 3 шт; б. 2 шт; в. 1 шт.	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	2

31.	Какой аппарат для оглушения крупного рогатого скота имеет однополюсный стек?	а) аппарат ФЭОР-1 б) аппарат РЗ-ФЭО. в) аппарат ФЭОС-У-4	ПК-1.3	У, З, В	2
32.	В какой опалочной печи предусмотрена утилизация теплоты отходящих газов?	а) фирмы «Сара» (Финляндия) б) К7-ФО2-Е в) К7-ФОЖ	ПК-1.3	У, З, В	2
33.	Как называются машины для удаления щетины?	а) скребмашины б) шлямодробильные машины в) обвалочные прессы	ПК-1.3	У, З, В	2
34.	Какое устройство применяют для оглушения свиней?	а) бокс б) щипцы в) аппарат с однополюсным стеком	ПК-1.3	У, З, В	2
35.	С помощью какого инструмента осуществляют сбор крови на пищевые цели?	а) простой нож б) полый нож	ПК-1.3	У, З, В	2
36.	Для очистки от нагара труднодоступных частей туши (голова, пах, окорок и т. д.) применяют	а) машины со щеточными рабочими органами б) продольно-вертикальные машины в) поперечно-горизонтальные скребмашины	ПК-1.3	У, З, В	2
37.	Какой инструмент для съема шкуры имеет в своей структуре встроенный пьезокерамический преобразователь?	а) нож с вибрирующим движением б) дисковый механизированный инструмент в) полый нож	ПК-1.3	У, З, В	2

6. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Назовите ииды ремонта работоспособности машин:	-	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	7
2.	Назовите сепаратор содержащий магнитный индуктор, внутри которого вращается магнит, создающий переменное маг-	-	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	7

	нитное поле				
3.	Основными рабочими органами четырехвальцовой дробилки являются	-	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	7
4.	Какое оборудование используют при фасовании сыпучих сред, состоящих из нескольких компонентов?	-	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	7
5.	Почему ограничено применение мембранных фильтров?	-	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	7
6.	Для чего применяют барабанные фильтры?	-	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	7
7.	Какое оборудование целесообразно выбрать для осветления жидкостей?	-	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	7
8.	От вязкости или размеров частиц сильнее зависит скорость осаждения суспензий и расслоение эмульсий?	-	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	6
9.	Весовой автоматический дозатор ДРК – 1 предназначен для	-	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	7
10.	В перерабатывающей промышленности применяют фильтры	-	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	7
11.	Какому типу свекломоек относятся данные преимущества, что эффективность при очистке сильно загрязненной свеклы более высокая, постоянное удаление примесей,	-	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	7
12.	Для какой цели при дозировании используют вибраторы?	-	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	7
13.	Для дозирования сухих сыпучих продуктов используют	-	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	7
14.	От вязкости или размеров частиц сильнее зависит скорость осаждения суспензий и расслоение эмульсий?	-	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	7
15.	Технологическая машина это:	-	ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-4.1	У, З, В	7

			ПК-4.2		
16.	Монтаж это:	-	ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	7
17.	Машина это:	-	ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	7
18.	Сухое гранулирование комбикормов осуществляется с помощью пресс-грануляторов, рабочими органами которых являются:	-	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	7
19.	Что называется технологическим потоком?	-	ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	7
20.	По способу установки на месте эксплуатации весовое оборудование можно разделить на	-	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	7
21.	Эксплуатационная документация состоит из:	-	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	7
22.	На каких агрегатах достигается максимальная степень измельчения?	-	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	7
23.	По способу установки на месте эксплуатации весовое оборудование можно разделить на	-	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	7
24.	Назовите сепаратор содержащий магнитный индуктор, внутри которого вращается магнит, создающий переменное магнитное поле	-	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	7
25.	Рабочая камера предназначена для	-	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	7
26.	Назовите основной рабочий орган зерноочистительных сепараторов	-	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	7
27.	С помощью какого оборудования картофель перебрасывают из одной камеры в другую	-	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	7
28.	По технологическому признаку сепараторы делятся	-	ПК-2.1 ПК-4.1	У, З, В	7

	на сколько классов		ПК-4.2		
29.	Назовите два способа дозирования	-	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	7
30.	Машины предназначены для разделения продуктов шелушения зерна на две фракции, одна из которых содержала бы шелушеные зерна, а другая – нешелушеные, т. е. сортируют исходную смесь на фракции, отличающиеся между собой совокупностью различных свойств называются	-	ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-4.2	У, З, В	7

-

Перечень вопросов для подготовки к промежуточной аттестации

1. Роль переработки.
2. Теория адекватного питания.
3. Технологические свойства пищевых сред.
4. Общие требования к технологическому оборудованию.
5. Классификация технологического оборудования.
6. Структурные формы технологического оборудования.
7. Деталь, сборочная единица. Фрикционная передача.
8. Зубчатая передача. Червячная передача.
9. Ременная передача. Цепная передача.
10. Разъемные соединения.
11. Неразъемные соединения.
12. Ленточные конвейеры. Рольганги.
13. Кривошипно-шатунный механизм. Кулачковый механизм.
14. Валы, оси, подшипники, муфты.
15. Конструкционные материалы.
16. Технологическое оборудование для подготовки и переработки сельскохозяйственной продукции методом разделения.
17. Волчки. Устройство, принцип действия.
18. Куттер. Устройство, принцип действия.
19. Вальцовые станки. Устройство, принцип действия.
20. Дисковая мельница. Устройство, принцип действия.
21. Шариковая мельница. Устройство, принцип действия.
22. Дисковый гомогенизатор. Устройство гомогенизирующей головки.
23. Ультразвуковая установка с гидродинамическим преобразователем.
24. Дозаторы сыпучих продуктов. Барабанный, лопастной, тарельчатый дозаторы.
25. Дозаторы сыпучих продуктов. Шнековый, ленточный, вибрационный дозаторы.
26. Дозаторы жидких материалов. Плунжерный, шестеренчатый, синхродозировочный агрегаты.
27. Весовые дозаторы.
28. Оборудование для перемешивания и получения однородных масс. Классификация мешалок. Якорная мешалка.
29. Турбинная мешалка. Устройство, принцип действия.
30. Лопастная мешалка.
31. Комбинированная мешалка. Шнековый смеситель.

32. Тестомесильная машина.
33. Вибросмесительная машина.
34. Оборудование для тепловой обработки пищевых продуктов. Теплоносители.
35. Котел подогреватель. Устройство, принцип действия.
36. Кожухотрубчатый подогреватель. Устройство, принцип действия.
37. Автоклав. Устройство, принцип действия.
38. Темперирующие машины. Устройство, принцип действия.
39. Оборудование для сушки пищевых продуктов.
40. Промышленные печи. Классификация.
41. Основные элементы промышленных печей. Генераторы теплоты. Вспомогательные устройства.
42. Оборудование для герметизации тары с пищевыми продуктами. Классификация.
43. Технология герметизации и типы укупорки.
44. Выпарные аппараты. Классификация.
45. Машины для съемки шкур. Технические характеристики.
46. Оборудование для шпарки птицы и свиней. Особенности конструкции.
47. Устройства для механического и электрического обездвиживания. Классификация.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Безопасность с.х. сырья и продовольствия
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

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

ПК-3 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ПК-3.1 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства

Знать: методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения

Уметь:

- анализировать факторы, влияющие на качество сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, и предлагает мероприятия по оптимизации из параметров;
- оценивать соответствие безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки нормативным требованиям
- исследовать безопасность и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания на соответствие требованиями нормативно-технической документации и экологической безопасности

Владеть: навыками контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения

ПК-3.2 Контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

Знать: параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

Уметь: контролировать технологические параметры и режимы ведения технологических процессов для производства безопасной продукции из сельскохозяйственного сырья

Владеть: навыками контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

ПК-3.3 Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

Знать:

- факторы, влияющие на качество сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;
- показатели и методы для оценки безопасности сельскохозяйственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Уметь:

- использовать показатели, характеризующие качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;
- анализировать качество продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству и безопасности

Владеть: навыками по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

ПК-4: Способен осуществлять ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

ПК-4.2 Применяет методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения

Знать:

- принципы и нормативные требования к безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктам его переработки
- показатели и методы для оценки безопасности сельскохозяйственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
- факторы, влияющие на качество сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Уметь:

- выбирать методы для оценки показателей безопасности сельскохозяйственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
- контролировать технологические параметры и режимы ведения технологических процессов для производства безопасной продукции из сельскохозяйственного сырья
- оценивать соответствие безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки нормативным требованиям

Владеть: навыками контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения

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 установлениесоответствия	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции изодного 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 установлениепоследовательности	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».
Заданиекомбинированного типа свыбором одного верногоответа из четырехпредложенных иобоснованием 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 сразвернутым ответом	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадает 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/ответнеправильный/ 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 зданий 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 типана установлениесоответствия	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 типана установлениепоследовательности	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)
Заданиекомбинированного типа свыбором одного верногоответа из четырехпредложенных иобоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 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 сразвернутым 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	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	Чем представлен состав натурального молока?	1) вода, жир, белки, углеводы, витамины, ферменты, минеральные вещества, газы 2) вода, жир, ферменты, витамины, минеральные вещества 3) вода, зола, белки, минеральные вещества, газы 4) белки, жиры, углеводы, ферменты, витамины, минеральные вещества		ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
2.	Для сыроделия пригодно молоко	1) свежевыдоенное 2) созревшее 3) стерилизованное 4) пастеризованное		ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
3.	Какими фракциями представлен молочный белок?	1) казеин и глобулин б) альбумин и глобулин 2) казеин, альбумин и глобулин 3) казеин и альбумин		ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
4.	Качество пастеризации определяют по наличию или отсутствию в молоке	1) редуктазы 2) лактазы 3) пероксидазы 4) липазы		ПК-3.1 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
5.	В основе определения кислотности молока лежит процесс:	1) нейтрализация кислых солей, белков, свободных кислот раствором щелочи в присутствии индикатора фенолфталеина		ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.

		2) освобождение и выделение кислых солей, белков, свободных кислот под действием концентрированной серной кислоты с последующим центрифугированием свободность кислых солей, белков, свободных кислот 3) обесцвечивать розовое окрашивание раствора молока под влияние щелочи гидролиз кислых солей, белков, свободных кислот, содержащихся в молоке 4) окрашивать комплекс в розовый цвет				
6.	Какой препарат используют для определения соды в молоке?	1) фенофталеин 2) реактив Росса 3) хромовокислый калий 4) бромтимолблау		ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
7.	Сколько банок молочных консервов, расфасованных в мелкие жестяные банки, необходимо отобрать для проведения органолептической оценки и химических испытаний?	1) 1 2) 2 3) 3 4) 4		ПК-3.1 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
8.	Как называется проба, составленная из серии точечных проб, помещенных в одну емкость?	1) объединенная проба 2) единичная проба 3) средняя проба 4) точечная проба		ПК-3.1 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
9.	Какие условия должны быть соблюдены в производственных лабораториях?	1) температура 2) влажность 3) температура, влажность 4) освещение		ПК-3.1 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
10.	Какой орган на предприятии контролирует качество выпускаемой продукции?	1) лаборатория 2) слесарная 3) бухгалтерия 4) компрессорная		ПК-3.1 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
11.	Плотность молока является показателем…	1) свежести; 2) натуральности; 3) термоустойчивости; 4) способности к сычужному свертыванию; 5) годности к тепловой обработке.		ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
12.	Какая ткань исполь-	1) хрящевая		ПК-3.2	З,У,В	1-3 мин.

	зуется для выработки желатина?	2) соединительная 3) жировая				
13.	Сколько допускается механических примесей для II группы по механической загрязненности сырого молока?	1) до 10; 2) до 13; 3) до 7; 4) до 20; 5) до 15.		ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
14.	При производстве каких молочных продуктов определяют термоустойчивость молока?	1) масла; 2) молочных консервов; 3) творога; 4) сыров.		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
15.	Кислотность молока является показателем…	1) натуральности; 2) термоустойчивости; 3) способности к сычужному свертыванию.		ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
16.	На сколько групп по механической загрязненности делится молоко?	1) 2 2) 4 3) 3 4) 5		ПК-3.1 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
17.	Бактерицидная фаза молока зависит от …	1) количества белков и жиров; 2) температуры хранения; 3) сроков и режимов проведения первичной обработки молока; 5) количества механических примесей.		ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
18.	На какие категории делится мясо по свежести?	1) свежее 2) несвежее 3) свежее, сомнительной свежести и несвежее 4) качественное		ПК-3.1 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
19.	Какие показатели играют важную роль в оценке качества мяса и мясопродуктов?	1) органолептические 2) физико-химические 3) гигиенический 4) токсикологические		ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
20.	Механическая загрязненность молока определяется….	1) методом формольного титрования; 2) на рефрактометре; 3) с помощью прибора «Рекорд»; 4) с помощью ареометра.		ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
21.	Сколько существуют методов холодильной обработки мяса и мясопродуктов?	1) 1 2) 3 3) 2 4) 0		ПК-3.2	З,У,В	1-3 мин.
22.	Кислотность исходного сырья для производства стерилизо-	1) 16 ºТ 2) 17 ºТ 3) 18 ºТ		ПК-3.2 ПК-3.3	З,У,В	1-3 мин.

	ванных консервов должна быть не выше	4) 19 ºТ				
23.	pH (активная кислотность) нормального молока составляет	1) 5,5 2) 6,6 3) 7,0 4) 7,5		ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
24.	Какими методами определяют показатели качества мяса и мясных продуктов?	1) инструментальными 2) органолептическими 3) инструментальными и органолептическими 4) химическими		ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
25.	Для определения содержания примесей крахмала в твороге используют	1) раствор щелочи 2) раствор кислоты 3) солевой раствор 4) раствор йода		ПК-3.1 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
26.	Что в первую очередь проходит животное поступающие на предприятие (скотобойню)?	1) взвешивание 2) контроль 3) ветеринарный осмотр 4) выдержку		ПК-3.2	З,У,В	1-3 мин.
27.	При приемке молока ежедневно определяют	1) органолептические показатели, плотность, содержание жира, группу чистоты 2) органолептические показатели, группу чистоты, содержание соматических клеток 3) органолептические показатели, содержание жира, бактериальную обсемененность 4) органолептические показатели, группу чистоты, массовую долю белка, содержание жира		ПК-3.1 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
28.	Как называется метод определения белка в мясе?	1) Къельдаля 2) Сокслета 3) Чижовой 4) Стрельцовой		ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
29.	Плотность молока повышается при	1) подснятии жира 2) добавлении воды 3) добавлении обрата 4) добавлении жира		ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
30.	Какая фракция казеина отвечает за термоустойчивость молока?	1) «каппа» 2) «альфа» и «бета» 3) «гамма» 4) «бета» и «гамма»		ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
31.	Каким методом определяют количество поваренной соли в мясных продуктах?	1) титрованием водной вытяжки из продукта раствором азотнокислого серебра		ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.

		2) поляриметрическим методом 3) люминесцентным методом 4) хроматографическим методом				
32.	При каком показателе pH мясное сырье пригодно для переработки?	1) 4,0 2) 5,2 3) 4,5 4) 6,0		ПК-3.3	З,У,В	1-3 мин.
33.	Какой пробой выявляется маститное молоко?	1) пероксидазной; 2) редуктазной; 3) бромтимоловой; 4) лактоальбуминовой.		ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
34.	Как называется этап погружения консервных банок на 1-2 мин. в воду при температуре 85 ^{o}C?	1) проверка герметичности 2) стерилизация 3) сортировка 4) дезодорация		ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
35.	Какими методами определяют свежесть мяса?	1) сернокислой медью 2) реактивом Несслера 3) бензидином и перекисью водорода 4) варкой 5) всеми перечисленными методами		ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
36.	По какой пробе определяется бактериальная обсемененность молока?	1) фосфатазной; 2) димастиновой; 3) мастидиновой; 4) редуктазной.		ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
37.	На сколько классов делится молоко по бактериальной обсемененности?	1) 3; 2) 5; 3) 4; 4) 2.		ПК-3.1 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
38.	Точка замерзания молока приблизится к нули при добавлении	1) жира 2) воды 3) лактозы 4) кислоты		ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
39.	Биологическая ценность мышечной ткани определяется	1) полноценностью мышечных белков 2) усвояемостью липидов 3) наличием коллагена		ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
40.	Присутствие какого фермента контролируют при определении эффективности пастеризации?	1) редуктазы 2) лактозы 3) пероксидазы 4) липазы		ПК-3.1 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
41.	Что представляет собой бактерицидная фаза молока?	1) время, в течение которого не происходит развитие микроорганизмов 2) метод анализа микрофлоры 3) условия наилучшего роста микроорганизмов 4) способ уничто-		ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.

		жения микроорганизмов в молоке				
42.	Биологическую ценность белковой системы в мясе снижает повышение массовой доли	1) соединительной ткани 2) костной ткани 3) жировой ткани		ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
43.	Пищевая ценность костной ткани определяется наличием в ней	1) экстрактивных веществ 2) коллагена 3) эластина		ПК-3.3 ПК-4.2	З, У, В	1-3 мин.
44.	Как называется метод определения жира в мясе?	1) Сокслета 2) Къельдаля 3) Чижовой 4) Ньютона		ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
45.	К физическому пороку молочных консервов относится	1) карамелизация 2) прогоркание 3) загустевание 4) кормовой привкус		ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
46.	Какое окрашивание раствора необходимо получить при определении кислотности молочных консервов?	1) розовое 2) малиновое 3) оранжевое 4) красное		ПК-3.1 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
47.	Выраженный кормовой привкус и запах допускается для молока какого сорта?	1) высшего 2) первого 3) второго 4) несортового		ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	1-3 мин.
48.	Молоко от примесей очищают при помощи	1) молокомера 2) фильтра-цедилки 3) фляги молочной		ПК-3.1 ПК-3.2	З,У,В	1-3 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
49.	Укажите правильную последовательность технологических операций по производству пастеризованного молока.	1) пастеризация 2) хранение 3) гомогенизация 4) очистка 5) нормализация 6) розлив 7) подогрев 8) охлаждение		ПК-3.2	З,У,В	5-10 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
50.	Установите соответствие между молочнокислыми бактериями и температурой заквашивания смеси для кисломолочных напитков. 1) мезофильные стрептококки 2) термофильные стрептококки 3) болгарская палочка+термофильные стрептококки	а) 38-42°С б) 39-43°С в) 28-32°С		ПК-3.2	З,У,В	5-10 мин.
51.	Укажите соответствие между химическим составом мышечной ткани с его	а) 0,5-3,5 % б) 0,7-1,4 % в) 18-22 %		ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	5-10 мин.

	значением 1) белки 2) липиды 3) безазотистые экстрактивные вещества					
52	Укажите соответствие между химическим составом костной ткани с его процентным значением 1) жиры 2) минеральные вещества 3) углеводы	а) 1 % б) 2-10 % в) 3-5 %		ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	5-10 мин.

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

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутыйобоснованный ответ						
53.	Единицы измерения кислотности молока	-		ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	З, У, В	3-5 мин.
54.	Суть какого метода исследования сыра основана на буферных свойствах сырной водной вытяжки?	-		ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	З, У, В	3-5 мин.
55.	Какой прибор используют для определения количества соматических клеток в молоке у крупного рогатого скота?	-		ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	З, У, В	3-5 мин.
56.	Почему мясо, предназначенное для выработки вареных колбас, рекомендуется солить в парном состоянии не позднее 2-х часов после убоя животных?	-		ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	З, У, В	3-5 мин.
57.	При производстве пастеризованного молока в бутылках или	-		ПК-3.2 ПК-3.3	З, У, В	3-5 мин.

	пакетах общее количество бактерий в 1 $см^3$ не должно превышать					
58.	Как поступают с молоком при обнаружении отклонений органолептических свойств?	-		ПК-3.1 ПК-3.2	З, У, В	3-5 мин.
59.	Для определения физико-химических показателей молочнокислых продуктов при партии до 100 ящиков необходимо отобрать	-		ПК-3.1 ПК-3.3 ПК-4.2	З,У,В	3-5 мин.
60.	Почему вареные колбасы, сосиски и сардельки шприцуют с наименьшей плотностью?	-		ПК-3.2	З,У,В	3-5 мин.
61.	Допустимые нормы содержания КМАФнМ, КОЕ/г в молочных сгущенных консервах с сахаром	-		ПК-3.2 ПК-3.3	З,У,В	3-5 мин.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине<u>Технология переработки и хранения продукции животноводства</u>
(наименование дисциплины)
<u>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
(шифр и наименование ОПОП ВО)

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

ПК-1: Способен к управлению технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства

ПК-1.1Собирает исходную информацию для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства

Знать:

- исходную информацию для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства

Уметь: работать с научной литературой и другими источниками информации в области переработки и хранения молока и молочных продуктов

Владеть:

- навыками сбора исходной информации для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства

ПК-1.2Разрабатывает технологии первичной обработки молока с целью обеспечения его высокого качества и сохранности

Знать:

- технологии первичной обработки молока;
- основное оборудование, используемое при первичной обработке молока;
- химический состав, свойства, биологическую и пищевую ценность продукции животноводства;
- физико-химические и биохимические процессы при хранении и переработке животноводческой продукции;

Уметь:

- устанавливать оптимальные режимы первичной обработки молока;
- производить подбор оборудования для первичной обработки молока;
- учитывать микробиологические процессы при переработке продукции животноводства;

Владеть: навыками разработки технологии первичной обработки молока с целью обеспечения его высокого качества и сохранности

ПК-1.3:Разрабатывает технологии подготовки сельскохозяйственных животных к убою, технологии первичной переработки сельскохозяйственных животных

Знать:

- технологии подготовки сельскохозяйственных животных к убою;
- технологии первичной переработки сельскохозяйственных животных
- химический состав, свойства, биологическую и пищевую ценность продукции животноводства;
- физико-химические и биохимические процессы при хранении и переработке животноводческой продукции;

Уметь:

- подбирать оптимальные параметры и режимы процессов первичной переработки сельскохозяйственных животных;
- учитывать микробиологические процессы при переработке продукции животноводства;

Владеть: навыками разработки технологии подготовки сельскохозяйственных животных к убою, технологии первичной переработки сельскохозяйственных животных

ПК-1.4Разрабатывает технологии хранения продукции животноводства

Знать:

- факторы, влияющие на сохранность, а также на потери массы и качества продукции животноводства при хранении;
- принципы хранения сельскохозяйственной продукции;
- технологии хранения продукции животноводства;

Уметь:

- учитывать микробиологические процессы при хранении продукции животноводства;
- подбирать оптимальные параметры процессов хранения продукции животноводства.

Владеть:навыками разработки технологии хранения продукции животноводства

ПК-2: Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

ПК-2.2 Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Знать: нормативы, принципы и методики расчета материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) при производстве продуктов питания животного происхождения

Уметь: рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) при производстве продуктов питания животного происхождения

Владеть: навыками расчета нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) при производстве продуктов питания животного происхождения

ПК-4: Способен осуществлять ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

ПК-4.1Осуществляет ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Знать:

- основной ассортимент вырабатываемой продукции и принципиальные особенности их производства;
- технологии переработки сырья животного происхождения в продукцию различного ассортимента;
- физико-химические и биохимические процессы при хранении и переработке животноводческой продукции

Уметь:

- выбирать наиболее рациональные технологические схемы и режимы выработки продукции животноводства с учетом конкретных условий производства и требований потребителя;
- проводить процессы переработки продукции животноводства

Владеть: навыками ведения основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

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 установлениесоответствия	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции изодного 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 установлениепоследовательности	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».
Заданиекомбинированного типа свыбором одного верногоответа из четырехпредложенных иобоснованием 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 сразвернутым ответом	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадает 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/ответнеправильный/ 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 зданий в типичной ситуации, решение типовых	3-5 мин.

	задач, сопоставление, последовательность. Тип задания: комбинированные задания, задания с развернутым ответом	
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 типана установлениесоответствия	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 типана установлениепоследовательности	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)
Заданиекомбинированного типа свыбором одного верногоответа из четырехпредложенных иобоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 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 сразвернутым 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.

5 семестр

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов / последовательность ответов	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	Фризерование мороженого это	1) насыщение смеси воздухом 2) охлаждение		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.

		3) внесение стабилизаторов 4)фасование				
2.	Для сыроделия пригодно молоко	1) свежевыдоенное 2) созревшее 3) стерилизованное 4) пастеризованное		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
3.	Топленое масло содержит влаги	1) 0,5-1% 2) 2-4% 3) 4-6% 4) 6-8%		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
4.	Содержание сухих веществ в сливочном мороженом	1) 10-15% 2) 15-20% 3) 20-25% 4) 30-35%		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
5.	Мацун является разновидностью	1) простокваши 2) кефира 3) ацидофилина 4) кумыса		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
6.	Наиболее прогрессивный способ производства сливочного масла	1) преобразование высокожирных сливок 2) сбивание в маслоизготовителях 3) резервуарный 4) термостатный		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
7.	Повышенным содержанием влаги отличаются сыры	1) твердые 2) полутвердые 3) мягкие 4) рассольные		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
8.	Для повышения способности пастеризованного молока к свертыванию добавляют	1) $CaCl_2$ 2) Na Cl 3) KCI 4) $MgCI_2$		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
9.	Каково среднее содержание воды в коровьем молоке?	1) 82,3% 2) 87,5% 3) 90% 4) 76,4% 5) 88,1%		ПК-1.1 ПК-1.2	З,У,В	1-3 мин.
10.	Каково среднее содержание молочного сахара в коровьем молоке?	1) 5,2%; 2) 4,2%; 3) 4,7%; 4) 3,4%; 5) 5,9%.		ПК-1.1 ПК-1.2	З,У,В	1-3 мин.
11.	Плотность молока является показателем…	1) свежести; 2) натуральности; 3) термоустойчивости; 4) способности к сычужному свертыванию; 5) годности к тепловой обработке.		ПК-1.1 ПК-1.2	З,У,В	1-3 мин.
12.	В каком виде находится жир в молоке?	1) суспензии; 2) шариков; 3) истинного раствора; 4) глобул.		ПК-1.1 ПК-1.2	З,У,В	1-3 мин.
13.	Сколько допускается механических примесей для II группы по	1) до 10; 2) до 13; 3) до 7;		ПК-1.1 ПК-1.2	З,У,В	1-3 мин.

	механической загрязненности сырого молока?	4) до 20; 5) до 15.				
14.	При производстве каких молочных продуктов определяют термоустойчивость молока?	1) масла; 2) молочных консервов; 3) творога; 4) сыров.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
15.	Кислотность молока является показателем…	1) натуральности; 2) термоустойчивости; 3) способности к сычужному свертыванию.		ПК-1.1 ПК-1.2	З,У,В	1-3 мин.
16.	На сколько групп по механической загрязненности делится молоко?	1) 2 2) 4 3) 3 4) 5		ПК-1.1 ПК-1.2	З,У,В	1-3 мин.
17.	Бактерицидная фаза молока зависит от …	1) количества белков и жиров; 2) температуры хранения; 3) сроков и режимов проведения первичной обработки молока; 5) количества механических примесей.		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.4	З,У,В	1-3 мин.
18.	К сывороточным белкам относятся……	1) общий белок; 2) глобулины; 3) казеин; 4) лактоза.		ПК-1.1 ПК-1.2	З,У,В	1-3 мин.
19.	Каково среднее содержание сухих веществ в коровьем молоке?	1) 14%; 2) 10%; 3) 20%; 4) 12,5%; 5) 8%.		ПК-1.1 ПК-1.2	З,У,В	1-3 мин.
20.	Механическая загрязненность молока определяется….	1) методом формольного титрования; 2) на рефрактометре; 3) с помощью прибора «Рекорд»; 4) с помощью ареометра.		ПК-1.1 ПК-1.2	З,У,В	1-3 мин.
21.	При определении плотности молока на каждый градус температуры ниже или выше 20°С делают поправку, равную….	1) ±1°А; 2) ±0,5°А; 3) ±0,2°А; 4) ±0,8°А;		ПК-1.1 ПК-1.2	З,У,В	1-3 мин.
22.	Какие из перечисленных элементов входят в состав барабана сепаратора?	1) приводной механизм 2) подпятник 3) набор тарелочек 4) патрубки 5) поплавковая камера		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
23.	С какой целью проводится сепарирование молока?	1) дробление жировых шариков 2) выделение жира		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.

		3) уничтожения микроорганизмов 4) инактивации ферментов				
24.	Какие из перечисленных элементов входят в состав молочной посуды сепаратора?	1) тарелкодержатель 2) поплавок 3) разделительная тарелочка 4) уплотнительное резиновое кольцо		ПК-1.2 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
25.	Составление материального баланса в молочной промышленности необходимо для:	1) определения рационального использования сырья при его переработке; 2) обеспечения контроля производства; в) регулирования качества составных компонентов; 3) регулирования состава продукции; 4) установления производственных потерь.		ПК-1.1 ПК-2.2	З,У,В	1-3 мин.
26.	С помощью материального баланса можно определить:	1) качество используемого сырья; 2) производственные потери; 3) степень использования составных частей молока; 4) расход сырья; 5) выход продукции.		ПК-1.1 ПК-2.2	З,У,В	1-3 мин.
27.	Нормализация смешением предусматривает:	1) частичное сепарирование цельного молока; 2) смешение обезжиренного молока с основной партией нормализуемого (в случае необходимости снижения жирности продукта); 3) выработку продукции с использованием только сухих компонентов; 4) выработку продукции только с использованием вкусовых и ароматических наполнителей.		ПК-1.1 ПК-2.2 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
28.	При расчёте графическим методом по треугольнику при нормализации молочной смеси в его вершинах записывают:	1) степень использования составных компонентов сырья и готового продукта; 2) массовые доли жира или других		ПК-1.1 ПК-2.2 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.

		составных компонентов сырья и готового продукта; 3) разности между большим и меньшим значением массовых долей компонентов; 4) количество используемого сырья и готового продукта; 5) производственные потери.				
29.	Для осуществления нормализации в потоке используют:	1) сепараторы-сливкоотделители; 2) сепараторы-диспергаторы; 3) сепараторы-нормализаторы; 4) сепараторы для получения высокожирных сливок		ПК-1.1 ПК-2.2 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
30.	Первичная обработка молока включает следующие операции:	1) очистку молока от посторонних примесей, пастеризацию; 2) охлаждение, хранение; 3) транспортирование 4) фильтрацию и очистку, пастеризацию и охлаждение; 5) нормализацию		ПК-1.1 ПК-1.2	З,У,В	1-3 мин.
31.	Бактерицидность молока обусловлена наличием в нем:	1) лактелина; 2) лизоцимов; 3) антитоксинов; 4) микроорганизмов; 5) иммунных тел; 6) минеральных веществ		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.4	З,У,В	1-3 мин.
32.	При определении сычужной свертываемости молоко делится на	1) 2 типа; 2) 3 типа; 3) 4 типа.		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
33.	Какой пробой выявляется маститное молоко?	1) пероксидазной; 2) редуктазной; 3) бромтимоловой; 4) лактоальбуминовой.		ПК-1.1 ПК-1.2	З,У,В	1-3 мин.
34.	На сколько групп делится молоко по термоустойчивости	1) 3; 2) 4; 3) 5; 4) 6.		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
35.	К какому типу сычужной свертываемости относится сычужно вялое молоко	1) 4; 2) 2; 3) 3; 4) 5.		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
36.	По какой пробе определяется бактериаль-	1) фосфатазной; 2) димастиновой;		ПК-1.1 ПК-1.2	З,У,В	1-3 мин.

	ная обсемененность молока?	3) мастидиновой; 4) редуктазной.		ПК-1.4		
37.	На сколько классов делится молоко по бактериальной обсемененности?	1) 3; 2) 5; 3) 4; 4) 2.		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.4	З,У,В	1-3 мин.
38.	Пастеризованное молоко хранят при…..	1) 8-10^{o}С 24-48 ч. 2) 0-6°С не более 36 ч.; 3) 3-12^{o}С не более 24 ч.; 4) 6-8^{o}С 48-56 ч.		ПК-1.1 ПК-1.4	З,У,В	1-3 мин.
39.	Каким технологическим свойством должно обладать молоко для выработки стерилизованного молока?	1) сычужной свертываемостью; 2) термоустойчивостью; 3) теплопроводностью; 4) поверхностным натяжением.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
40.	Какой период времени созревает кумыс при температуре 8-10^{0}С?	1) до 3-х суток; 2) 2-3 суток; 3) 12ч.; 4) 12-24 ч.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
41.	Какой режим пастеризации нормализованной смеси применяют в производстве кисломолочных напитков?	1) 85-87ºС с выдержкой 5-10 мин.; 2) 95-98^{o}С с выдержкой 5 мин.; 3) 79-85^{o}С с выдержкой 2 с.; 4) 98-99^{o}С без выдержки.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
42.	Какой режим гомогенизации молока используют при производстве пастеризованных сливок 35%-й жирности?	1) при температуре 50-55^{o}С и давлении 10-15 МПа; 2) при температуре 70-73^{o}С и давлении 12,5-25 МПа; 3) при температуре 60-65^{o}С и давлении 5-7,5 МПа; 4) при температуре 67-70^{o}С и давлении 12,6±12,9 МПа.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
43.	Какой режим пастеризации используют при производстве варенца?	1) 120ºС с выдержкой 20 мин.; 2) 90^{o}С с выдержкой 1 ч.; 3) 135^{o}С с выдержкой 5 мин.; 4) 110^{o}С с выдержкой 10-15 мин.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
44.	Окончание сквашивания кисломолочных напитков определяют по….	1) отстаиванию сыворотки; 2) содержанию жира; 3) образованию прочного сгустка; 4) температуре сквашивания.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
45.	Какой режим гомогенизации молока ис-	1) при температуре 50-55^{o}С и давлении		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.

	пользуют при производстве пастеризованного молока?	10±1,5 МПа; 2) при температуре 60-65°С и давлении 12,5±2,5 МПа; 3) при температуре 70-73°С и давлении 13,5±2,5 МПа; 4) при температуре 67-70оС и давлении 12,6±2,3 МПа.				
46.	Укажите режим гомогенизации кисломолочных продуктов.	1) при температуре 50-55°С и давлении 12±2МПа; 2) при температуре 63-68°С и давлении 10±2МПа; 3) при температуре 45-48°С и давлении 15±2 МПа; 4) при температуре 35-38°С и давлении 16±2МПа.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
47.	Какой режим пастеризации нормализованной смеси применяют в производстве кисломолочных напитков?	1) 72-80°С с выдержкой 5 мин.; 2) 88-92°С с выдержкой 1 с.; 3) 90-92ºС с выдержкой 2-8 мин.; 4) 65-73°С с выдержкой 20 мин.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
48.	Какой режим пастеризации используют при производстве пастеризованного молока?	1) 60-65°С с выдержкой 30 мин.; 2) 85°С с выдержкой 1 с.; 3) 95°С без выдержки; 4) 74-78°С с выдержкой 15-20 с.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
49.	Каким способом вырабатываются кисломолочные напитки?	1) раздельный; 2) резервуарный; 3) кислотно-сычужный; 4) традиционный.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
50.	С какой целью проводят гомогенизацию кисломолочных продуктов?	1) выделения жировой фракции; 2) предупреждения отстаивания сыворотки; 3) уничтожения патогенной микрофлоры; 4) получения плотного сгустка.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
51.	С какой целью гомогенизируют сливки при производстве сметаны?	1) улучшения консистенции; 2) придания вкусовых качеств; 3) повышения массовой доли жира; 4) снижения кислотности.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
52.	Какой режим пасте-	1) 60-65оС с вы-		ПК-1.1	З,У,В	1-3 мин.

	ризации используют при производстве пастеризованных сливок 35%-й жирности?	держкой 30 мин.; 2) 85-89°С с выдержкой 15-30 с.; 3) 72-74°С с выдержкой 15-20 с.; 4) 95°С с выдержкой 1 с.		ПК-4.1		
53.	Контроль эффективности пастеризации молока основан на…	1) определении соматических клеток; 2) определении фермента редуктазы; 3) определении фермента фосфатазы; 4) выявлении казеина.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
54.	Какой режим пастеризации сливок используют при производстве сметаны?	1) 90-98°С без выдержки; 2) 84-86°С с выдержкой 20 мин.; 3) 86-98°С без выдержки; 4) 84-88°С с выдержкой 2-10 мин.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
55.	При производстве сметаны сливки гомогенизируют при…..	1) 40-50°С и давлении 10 МПа; 2) 35-55°С и давлении 2-3 МПа; 3) 64-68°С и давлении 4-7 МПа; 4) 50-70°С и давлении 7-8 МПа.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
56.	Какой режим пастеризации используют при производстве ряженки?	1) 88-94°С с выдержкой 1 ч.; 2) 95-98°С с выдержкой 2-3 ч.; 3) 98-99°С с выдержкой 5 ч.; 4) 75-80°С с выдержкой 2 ч.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
57.	Каким способом вырабатываются кисломолочные напитки?	1) раздельный; 2) традиционный; 3) кислотно-сычужный; 4) термостатный.		ПК-1.1 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
58.	Какой режим пастеризации используют при производстве пастеризованных сливок 10%-й жирности?	1) 60-65°С с выдержкой 30 мин.; 2) 80-82°С с выдержкой 15-20 с.; 3) 95°С без выдержки; 4) 74-78°С с выдержкой 15-20 с.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
59.	До какой температуры заквашивания в осенне-зимний период сливки охлаждают при производстве сметаны?	1) 12-15°С; 2) 20-25°С; 3) 18-24°С; 4) 22-26°С.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
60.	Пастеризованные сливки хранят при….	1) 2-6°С не более 12 ч.;		ПК-1.1 ПК-1.4	З,У,В	1-3 мин.

		2) 8-12^{o}С 12-48 ч.; 3) 0-6°С не более 36 ч.; 4) 10-12^{o}С 24-48 ч.				
61.	Какой режим стерилизации используют при производстве стерилизованных сливок?	1) 150-156^{o}С без выдержки; 2) 160-165^{o}С без выдержки; 3) 120-134^{o}С с выдержкой 1 с.; 4) 145-150^{o}С без выдержки.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
62.	До какой температуры заквашивания в весенне-летний период сливки охлаждают при производстве сметаны?	1) 20-28^{o}С; 2) 10-15^{o}С; 3) 18-24°С; 4) 22-29^{o}С.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
63.	При производстве сметаны молоко сепарируют с получением сливок, жирностью	1) не менее 20 %; 2) более 35 %; 3) не менее 32 %.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
64.	Какой период времени хранятся кисломолочные напитки при температуре 0-6^{o}С?	1) 18 ч.; 2) 36 ч.; 3) 24 ч.; 4) 48 ч.		ПК-1.1 ПК-1.4	З,У,В	1-3 мин.
65.	Какой режим пастеризации сливок используют при производстве сметаны?	1) 92-96^{o}С с выдержкой 20 с.; 2) 85-89^{o}С с выдержкой 10 с.; 3) 80-88^{o}С с выдержкой 5 мин.; 4) 95-98^{o}С с выдержкой 15 с.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
66.	При физическом созревании сливок происходит….	1) расплавление молочного жира; 2) кристаллизация молочного жира; 3) образование сгустка.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
67.	В течение какого периода происходит сквашивание термофильными культурами при производстве кисломолочных напитков?	1) 2,5-3 ч.; 2) 3-4 ч.; 3) 3,5-5 ч.; 4) 2-4 ч.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
68.	Окончание сквашивания сливок при производстве сметаны определяют по…..	1) нарастанию кислотности; 2) образованию плотного сгустка; 3) массовой доле жира; 4) отстаиванию сыворотки.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
69.	Выраженный кормовой привкус и запах допускается для молока какого сорта?	1) высшего 2) первого 3) второго 4) несортового		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
70.	Какие операции	1) очистку, норма-		ПК-1.1	З,У,В	1-3 мин.

	включает в себя механическая обработка молока?	лизацию, гомогенизацию 2) очистку, гомогенизацию, охлаждение 3) сепарирование, восстановление, нормализацию 4) очистку, пастеризацию, гомогенизацию		ПК-1.2 ПК-4.1		
71.	Сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок – это …	1) сливочное масло 2) сладко-сливочное масло 3) кисло-сливочное масло 4) топленое масло		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
72.	Сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок с использованием молочнокислых микроорганизмов – это …	1) сливочное масло 2) сладко-сливочное масло 3) кисло-сливочное масло 4) топленое масло		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
73.	Сливки первого сорта при выработке сладко-сливочного масла пастеризуют при температуре …	1) 85-90 °С 2) 92-95 °С 3) 105-110 °С 4) 103-115 °С		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
74.	Какое вторичное молочное сырье образуется в процессе производства масла?	1) пахта 2) сыворотка 3) обезжиренное молоко 4) сливки		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
75.	Молоко от примесей очищают при помощи	1) молокомера 2) фильтра-цедилки 3) фляги молочной		ПК-1.1 ПК-1.2	З,У,В	1-3 мин.
76.	На крупных молочных фермах для охлаждения молока применяют	1) специальные охладители 2) бассейн с водой 3) лёд		ПК-1.1 ПК-1.2	З,У,В	1-3 мин.
77.	Резервуары для временного хранения молока на крупных фермах называют	1) флягами 2) молокомерами 3) танками		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.4	З,У,В	1-3 мин.
78.	Дефект вяленой рыбы, выраженный налетом соли на поверхности	1) Фуксин 2) Рапа 3) Плесень 4) Ржавчина 5) Лопанец		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
79.	Рыбы, которые живут в морях, а на нерест уходят в верховье рек	1) Проходные 2) Полупроходные 3) Морские 4) Пресноводные 5) Озерные		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
80.	Навага и путассу относятся к семейству	1) Карповых 2) Лососевых 3) Осетровых 4) Окуневых 5) Тресковых		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
81.	Общие отличительные признаки рыб	1) Красное или белое мясо, у хвоста		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.

	семейства лососевых	имеется жировой плавничок 2) Имеются два спинных плавника, один из которых колючий 3) Веретенообразное тело без чешуи, на коже имеются пять рядов костных пластинок 4) Тело змеевидной формы, плавники, сросшиеся с хвостом 5) Брюшные плавники расположены впереди грудных или под ними				
82.	Рыбы , имеющие Х-образные пятна на чешуе выше боковой линии, относятся к семейству	1) Осетровых 2) Карповых 3) Лососевых 4) Окуневых 5) Сельдевых		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
83.	Запах «травки» типичен только для икры	1) Лососевых рыб 2) Частиковых рыб 3) Морских рыб 4) Речных рыб 5) Осетровыхрыб		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
84.	На пять категорий яйца куриные подразделяются в зависимости от их:	1) массы и свежести 2) массы 3) свежести		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
85.	К «высшей» категории относятся яйца, если вес 10 штук:	1) ≥750,0 г 2) 700-749,9 г 3) 680-699,9 г		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
86.	Мясо птицы, выпускают в виде:	1) целых тушек 2) фасованных потрошенных тушек 3) целых или фасованных потрошенных тушек		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
87.	У потрошеных тушек птицы удалены:	1) все внутренние органы, голова (между вторым и третьим шейными позвонками), шея (без кожи) на уровне плечевых суставов, ноги удалены по заплюсневый сустав или ниже его, но не более чем на 20 мм. 2) голова (между вторым и третьим шейными позвонками), шея (без кожи) на уровне плечевых суставов, ноги удалены по заплюсневый сустав или ниже его, но не		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.

		более чем на 20 мм. 3) все внутренние органы, голова (между вторым и третьим шейными позвонками), шея (без кожи) на уровне плечевых суставов, кишечник с клоакой, наполненный зоб, яйцевод (у кур)				
88.	К «первой» категории относятся яйца, если вес 10 штук:	1) 700-749,9 г 2) 650-699,9 г 3) 550- 649,9 г		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
89.	Мясом птицы называют пищевой продукт убоя птицы, представляющий собой:	1) тушку птицы или продукты разделки тушки 2) потрошеную тушку птицы или продукты разделки потрошеной тушки 3) полупотрошеную, потрошеную тушку птицы или продукты разделки потрошеной тушки		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
90.	Укажите правильную последовательность технологических операций по производству пастеризованного молока.	1) пастеризация 2) хранение 3) гомогенизация 4) очистка 5) нормализация 6) розлив 7) подогрев 8) охлаждение		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	5-10 мин.
91.	Укажите правильную последовательность технологических операций производства кисломолочных напитков термостатным способом.	1) заквашивание; 2) транспортирование; 3) сквашивание в термостатной камере; 4) розлив заквашиваемой смеси в потребительскую тару; 5) очистка и нормализация сырья; 6) охлаждение; 7) хранение; 8) охлаждение до температуры заквашивания; 9) упаковывание и маркирование; 10) пастеризация; 11) гомогенизация.		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	5-10 мин.
91.	Укажите правильную последовательность технологических операций кисломолочных	1) заквашивание; 2) транспортирование; 3) приемка и подго-		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	5-10 мин.

	напитков резервуарным способом.	товка сырья; 4) розлив; 5) хранение; 6) сквашивание в резервуарах; 7) упаковывание и маркирование; 8) пастеризация; 9) охлаждение до температуры заквашивания; 10) очистка и нормализация сырья; 11) охлаждение; 12) гомогенизация.				
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
92.	Установите соответствие между молочнокислыми бактериями и температурой заквашивания смеси для кисломолочных напитков. 1) мезофильные стрептококки 2) термофильные стрептококки 3) болгарская палочка+термофильные стрептококки	а) 38-42°С б) 39-43°С в) 28-32°С		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	5-10 мин.
93.	Установите соответствие между молочным продуктом и применяемой закваской. 1) творог 2) кефир 3) йогурт 4) кумыс	а) дрожжи б) болгарская палочка в) молочнокислые стрептококк г) грибки		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	5-10 мин.
Тип задания: задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием						
Инструкция: прочитайте текст, выберите правильный ответ и дополните ответ описанием						
94.	Определите энергетическую ценность 100 г молока, содержащего 3,5 % жира, если известно, что при расщеплении 1 г жира выделяется 9 ккал. Дополните ответ алгоритмом решения.	1. 31,5 ккал 2. 13,7 ккал 3. 100 ккал 4. 30ккал		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-4.1	З, У, В	5-10 мин.

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

5 семестр

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутыйобоснованный ответ						
95.	Основными факторами, определяющими видовые особенности сыров являются:	-		ПК-1.1 ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
96.	Современные виды упаковки пастеризованных жидких молочныхпродуктов	-		ПК-1.1 ПК-1.4	З, У, В	3-5 мин.
97.	Термоустойчивость молока – это...	-		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
98.	Нормализация молока– это...	-		ПК-1.1 ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
99.	Фильтрование –это...	-		ПК-1.1 ПК-1.2	З, У, В	3-5 мин.
100.	Молоко – это...	-		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
101.	Виды тепловой обработки.	-		ПК-1.1 ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
102.	Какие микроорганизмы используют для приготовления йогурта?	-		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	3-5 мин.
103.	Какой вид брожения характерен при производстве кефира?	-		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	3-5 мин.
104.	Какие микроорганизмы используют для производства кефира?	-		ПК-1.1 ПК-4.1	З,У,В	3-5 мин.
105.	Для более рационального использования молока при хранении на ферме свыше суток, его надо охладить до:	-		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.4	З,У,В	3-5 мин.

7. Иные оценочные материалы (практикоориентированные задачи и другое)

5 семестр

Вопросы для промежуточной аттестации

1. Химический состав молока сельскохозяйственных животных.
2. Свойства молока сельскохозяйственных животных (физико-химические, технологические и биохимические).
3. ГОСТ на молоко при закупках.
4. Устройство сепаратора.
5. Техника сепарирования молока.
6. Способы гомогенизации молока.
7. Правила нормализации молока.
8. Назначение, сущность и основные режимы пастеризации молока.
9. Назначение, сущность и основные режимы стерилизации молока.
10. Особенности технологии масла методом сбивания сливок.
11. Особенности технологии масла методом преобразования высокожирных сливок.
12. Ассортимент и технология производства питьевого молока и сливок.
13. Классификация кисломолочных продуктов.
14. Особенности производства кисломолочных продуктов.
15. Классификация сыров.
16. Особенности технологии производства натуральных сыров.
17. Ассортимент мороженого.
18. Особенноститехнологии производства мороженого.
19. Классификация молочных консервов.
20. Особенноститехнологии производства молочных консервов.
21. Способы и режимы хранения молока и молочной продукции.
22. Определение массовой доли жира в молочных продуктах.
23. Определение плотности молока.
24. Определение технологических свойств молока.
25. Определение кислотности молочных продуктов.
26. Порядок определения органолептических показателей молочных продуктов.
27. Определение массовой доли влаги в масле и твороге.
28. Строение яйца.
29. Определение степени свежести яиц.
30. Особенности технологии приготовления яичных продуктов.
31. Классификация меда.
32. Образование, созревание и переработка меда.
33. Особенности технологии переработки воскового сырья.
34. Особенности производства и переработки цветочной пыльцы и перги.
35. Особенности переработки маточного молочка.
36. Особенности получения и переработки прополиса.
37. Классификация и пищевая ценность рыбы.
38. Строение рыбы.
39. Разделка рыбы.
40. Особенности приготовления рыбных консервов и пресервов.

2. Практико-ориентированные задания для промежуточной аттестации

1. При исследовании пробы молока на химический состав и физико-химические свойства было определено: содержание воды – 81,6 %, белка – 5,9 %, жира – 6,7 %, мо-

лочного сахара – 4,8 %, кислотность – 23 °Т, плотность – 1038 кг/м³. На внешний вид цвет молока белый с желтоватым оттенком. Дайте заключение, к какому виду животных относится данное молоко и возможно ли его использовать для переработки и производства каких-либо молочных продуктов.

2. При осмотре пчелиных семей Вы решили, что пора откачивать мед, обоснуйте Ваше решение. Перечислите инвентарь, который понадобится Вам для выполнения работы.

3. При осмотре партии яиц Вы заметили, что скорлупа яиц не матовая, а блестящая, диаметр пуги больше 9 мм. Каковы Ваши действия?

4. Определите количество соли, необходимое при смешанном способе посола 3 т рыбы, если содержание воды в рыбе до просаливания 68 %, равновесная концентрация соли после просаливания 10 %, количество примесей в соли 1,5 %, а концентрация соли в тузлуке 22 %.

5. На ОАО «Молоко» нужно выработать партию обезжиренного творога. Для этого необходимо рассчитать норму расхода обезжиренного молока в тоннах на 1 тонну обезжиренного творога при содержании в обезжиренном молоке массовой доли жира 0,5 %, сухих веществ – 8,6 %, сухих веществ в сыворотке – 5,5 %, в твороге – 20 %, коэффициент потерь – 0,0668.

6. В сметанный цех ОАО «Молоко» поступила заявка на приготовление 20 % сметаны. В цехе имеется 260 кг сливок с содержанием жира 36 % и молоко с содержанием жира 3,6 %. Проведите нормализацию. Какое количество молока необходимо добавить к имеющимся сливкам?

7. На горячее копчение поступило 3500 кг рыбы с содержанием влаги 70 %, у готового продукта влажность составила 50 %. Определить массу готового продукта и массу испарившейся влаги.

8. На ЗАО «Суджанский маслодельный комбинат» была произведена партия сливочного масла. При оценке его качества был установлен металлический привкус. Какие будут ваши действия по установлению причины выявленного порока и меры по возможному устранению.

9. В соответствии с поступившей заявкой на поставку свежей рыбы. Вам необходимо отправить в торговую сеть «Европа» 0.5 т крупного леща, 0,3 т средней щуки и 0,2 т крупного карася. В соответствие с каким нормативным документом и по каким критериям Вы будете производить сортировку свежей рыбы?

10. На молокоперерабатывающеепредприятие поступило молоко с содержанием жира 3,5 %, белка – 3,3 %, плотностью 1,0294 г/см ^{3}, класс по сычужной свертываемости – 3-й.

Дать заключение о возможности переработки сырья в твердый сыр.

11. В цех ОАО «Молоко» на сепарирование поступило 1026 кг молока с содержанием жира 3,2 %. При сепарировании получено 92 кг сливок жирностью 30 % и 933 кг обезжиренного молока с содержанием жира 0,1 %. Необходимо составить уравнение жирового баланса и рассчитать потери.

12. При подготовке семей к зимовке, возникли подозрения наличия в семьях падевого меда. Докажите наличия пади в меде с помощью экспресс-методов. Перечислите мероприятия по исправлению ситуации.

13. На Щигровский завод «СОМ» поступила партия молока в количестве 260 кг с содержанием жира 3,7 %. Рассчитайте зачетную массу молока с учетом базовой жирности.

14. При оценке качества рыборастительных консервов в масле установлено следующее соотношение составных частей: рыбы – 42 %, гарнира – 38 и масла – 20 %. Отвечает ли такое соотношение составных частей требованиям стандарта? Ответ аргументируйте.

15. При проведении весенней ревизии у Вас возникли сомнения в наличии матки в пчелиной семье, обоснуйте свои сомнения. Предложите варианты сохранения безматоч-

ной семьи.

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

6 семестр

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов / последовательность ответов	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	С помощью какого инструмента при оглушении животного происходит пробивание черепной кости и частичное разрушение головного мозга?	1) пороховой пистолет 2) молот 3) пневматический пистолет		ПК-1.3 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
2.	Какое устройство применяют для оглушения свиней?	1) бокс 2) щипцы 3) аппарат с однополюсным стеком		ПК-1.3 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
3.	С помощью какого инструмента осуществляют сбор крови на пищевые цели?	1) простой нож 2) полый нож		ПК-1.3 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
4.	Для какого вида животных при съемке шкур с туш поддувку осуществляют под давлением 0,4-0,6 МПа в брюшную полость в течение 5-7 с в области паха	1) свиньи 2) крупный рогатый скот 3) кролики 4) мелкий рогатый скот		ПК-1.3	З,У,В	1-3 мин.
5.	Для какого вида животных при съемке шкур с туш поддувку осуществляют под давлением 0,4-0,5 МПа в области путового сустава задних конечностей, в корень хвоста и в расположенную под ним нижнюю складку шкуры	1) свиньи 2) крупный рогатый скот 3) кролики 4) мелкий рогатый скот		ПК-1.3	З,У,В	1-3 мин.
6.	При убое свиней, перед какой технологической операцией дыхательное горло тампонируют	1) нутровкой 2) забеловкой 3) зачисткой 4) шпаркой		ПК-1.3	З,У,В	1-3 мин.
7.	При нутровке туш какого вида животных желудочно-кишечный тракт и ливер извлекают без разделения и вместе с языком	1) свиньи 2) крупный рогатый скот 3) кролики 4) мелкий рогатый скот		ПК-1.3	З,У,В	1-3 мин.

8.	Какой способ оглушения крупного рогатого скота способ более трудоемок и требует высокой квалификации	1) электрический 2) механический 3) химический		ПК-1.3	З,У,В	1-3 мин.
9.	При оглушении какого вида животных применяют ток повышенной частоты путем наложения двухполюсного стека в области заушных ямок или висков	1) свиньи 2) крупный рогатый скот 3) кролики 4) мелкий рогатый скот		ПК-1.3	З,У,В	1-3 мин.
10.	Какой вид животных на мясокомбинатах малой мощности целесообразно оглушать с помощью специальной электроиглы, смонтированной вместе с источником тока напряжением 24 В, когда иглу вводят в мышцы за ухом и не вынимают до полного сбора пищевой крови	1) свиньи 2) крупный рогатый скот 3) кролики 4) мелкий рогатый скот		ПК-1.3	З,У,В	1-3 мин.
11.	Кровь от какого вида животных на пищевые цели не собирают	1) свиньи 2) крупный рогатый скот 3) мелкий рогатый скот		ПК-1.3	З,У,В	1-3 мин.
12.	С туш какого вида животных шкуру снимают полностью, частично или обрабатывают туши в шкуре	1) свиньи 2) крупный рогатый скот 3) кролики 4) мелкий рогатый скот		ПК-1.3	З,У,В	1-3 мин.
	Какой вид животных обескровливают путем отрезания головы между затылочной костью и первым шейным позвонком	1) свиньи 2) крупный рогатый скот 3) кролики 4) мелкий рогатый скот		ПК-1.3	З,У,В	1-3 мин.
13.	Какой способ оглушения крупного рогатого скота обеспечивает полную неподвижность животного при расслабленных мышцах и требует наличия герметичной камеры для проведения оглушения	1) электрический 2) механический 3) химический		ПК-1.3	З,У,В	1-3 мин.
14.	При каком способе обескровливания кроликов обеспечивается быстрота и легкость снятия шкуры	1) путем перерезания обеих яремных вен 2) путем отрезания головы между затылочной костью и первым шейным позвонком		ПК-1.3	З,У,В	1-3 мин.

15.	Свиные туши шпарят в чанах при температуре воды	1) 60-63°С в течение 5-8 мин. 2) 63-65°С в течение 3-5 мин. 3) 65-68°С в течение 1-3 мин.		ПК-1.3	З,У,В	1-3 мин.
16.	Каким образом удаляется на тушах свиней мелкий волос, пух и верхний водонепроницаемый слой шкуры (эпидермис)	1) опаливают горелками 2) полируют 3) шпарят		ПК-1.3	З,У,В	1-3 мин.
17.	При каком способе обескровливания животных используют полый нож со шлангом и сбор крови проводят в бидоны	1) механический 2) ручной		ПК-1.3	З,У,В	1-3 мин.
18.	Опалка происходит при движении туш свиней через печь при температуре в зоне опаливания	1) 1005 °С 10-15 с. 2) 1020°С 5-10 с. 3) 1000°С 15-20 с.		ПК-1.3	З,У,В	1-3 мин.
19.	Гладкая мышечная ткань представлена	1) скелетными мышцами 2) диафрагмой 3) мышечной тканью миокарда		ПК-1.3	З,У,В	1-3 мин.
20.	В губчатом веществе костной ткани пластины	1) расположены упорядоченно 2) плотно спрессованы 3) расположены менее упорядоченно и образуют мельчайшие поры, в которых находится костный мозг		ПК-1.3	З,У,В	1-3 мин.
21.	Какой белок на поверхности бульона после варки образует пену?	1) миоглобин 2) миоген 3) миозин		ПК-1.3	З,У,В	1-3 мин.
22.	Поверхность мышечного волокна покрыта эластичной двухслойной оболочкой	1) сарколеммой 2) саркоплазмой 3) волоконцами		ПК-1.3	З,У,В	1-3 мин.
23.	Какие компоненты мышечной ткани влияют на консистенцию мяса?	1) белки актомиозинового комплекса 2) эластин 3) глобулин		ПК-1.3	З,У,В	1-3 мин.
24.	Скелетные мышцы представлены мускулатурой	1) поперечно-полосатой 2) сердечной 3) гладкой		ПК-1.3	З,У,В	1-3 мин.
25.	Какой белок представляет собой пигмент, состоящий из глобина и небелковой части – гемма, в которую входит железо?	1) миозин 2) миоген 3) миоглобин		ПК-1.3	З,У,В	1-3 мин.
26.	Какая ткань исполь-	1) хрящевая		ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.

	зуется для выработки желатина?	2) соединительная 3) жировая				
27.	Отношение актина к миозину в мышце	1) 1:3 2) 3:1 3) 1:2		ПК-1.3	З,У,В	1-3 мин.
28.	Мышцы покрыты плотными пленками из соединительной ткани	1) миофибриллами 2) волоконцами 3) фасциями		ПК-1.3	З,У,В	1-3 мин.
29.	Для определения питательной ценности мяса используется белковый качественный показатель, который выражает отношение содержания	1) полиненасыщенных жирных кислот к содержанию насыщенных 2) триптофана к коллагену 3) полноценных белков к содержанию неполноценных		ПК-1.3	З,У,В	1-3 мин.
30.	Все структурные элементы окружены полужидкой частью клетки, занимающей 35-40 % ее внутреннего объема, которая называется	1) сарколеммой 2) фасцией 3) саркоплазмой		ПК-1.3	З,У,В	1-3 мин.
31.	В плотном веществе костной ткани пластины	1) расположены менее упорядоченно 2) расположены упорядоченно, плотно спрессованы 3) образуют мельчайшие поры, в которых находится костный мозг		ПК-1.3	З,У,В	1-3 мин.
32.	Внутри мышечного волокна по его длине расположены длинные нитеподобные образования, которые называются	1) миофибриллы 2) волоконца 3) митохондрии		ПК-1.3	З,У,В	1-3 мин.
33.	Пищевая ценность костной ткани определяется наличием в ней	1) экстрактивных веществ 2) коллагена 3) эластина		ПК-1.3	З,У,В	1-3 мин.
34.	Пищевая и биологическая ценность жировой ткани обусловлена содержанием в ней	1) неполноценных белков 2) полиненасыщенных жирных кислот 3) минеральных веществ		ПК-1.3	З,У,В	1-3 мин.
35.	От какого мышечного белка зависит цвет мяса?	1) муцинов 2) миозина 3) миоглобина		ПК-1.3	З,У,В	1-3 мин.
36.	Какие белки облегчают скольжение мышечных пучков?	1) эластин 2) актин 3) мукоиды		ПК-1.3	З,У,В	1-3 мин.
37.	Биологическая ценность мышечной ткани определяется	1) полноценностью мышечных белков 2) усвояемостью липидов 3) наличием коллагена		ПК-1.3	З,У,В	1-3 мин.

38.	К азотистым экстрактивным веществам относятся	1) мочевина 2) гликоген 3) глюкоза		ПК-1.3	З,У,В	1-3 мин.
39.	Качество мяса определяют	1) жиры 2) белки 3) углеводы		ПК-1.3	З,У,В	1-3 мин.
40.	Какие компоненты мышечной ткани влияют на консистенцию мяса?	1) количественное содержание внутримышечной соединительной ткани 2) коллаген 3) нуклеопротеиды		ПК-1.3	З,У,В	1-3 мин.
41.	От каких составляющих мышечной ткани зависят вкус и запах мяса?	1) липидов 2) экстрактивных веществ 3) белков		ПК-1.3	З,У,В	1-3 мин.
42.	Биологическую ценность белковой системы в мясе снижает повышение массовой доли	1) соединительной ткани 2) костной ткани 3) жировой ткани		ПК-1.3	З,У,В	1-3 мин.
43.	Прямая кишка свиней называется	1) проходник 2) круг 3) гузенка		ПК-1.3	З,У,В	1-3 мин.
44.	Какие субпродукты относятся в группу внутренних органов, не связанных с двигательной функцией	1) диафрагма 2) уши 3) вымя 4) головы		ПК-1.3	З,У,В	1-3 мин.
45.	Ободочная кишка с отрезком прямой кишки у крупного рогатого скота называется	1) глухарка 2) круг 3) пикало		ПК-1.3	З,У,В	1-3 мин.
46.	Обезжиривание кишок выполняют с помощью	1) ножей 2) крюков 3) тупоконечных изогнутых ножниц		ПК-1.3 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
47.	Для снятия с рубца слизистой оболочки его ошпаривают горячей водой температурой 65-68 °С	1) 2-3 мин 2) 5-7 мин 3) 6-7 мин		ПК-1.3 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
48.	Ободочная кишка свиней называется	1) круг 2) глухарка 3) кудрявка		ПК-1.3	З,У,В	1-3 мин.
49.	Охлажденными субпродуктами являются субпродукты подвергнутые охлаждению до температуры в любой точке измерения	1) от минус 1 до плюс 4 °С 2) от 0 до 4 °С 3) 4-6 °С		ПК-1.4	З,У,В	1-3 мин.
50.	Какой из субпродуктов направляют на переработку на корм животным	1) куски рубцов с дефектами 2) подъязычное мясо 3) собранный от мясной обрези жир		ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
51.	Тонкие кишки (тощая и подвздошная) крупного рогатого	1) черевы 2) круг 3) толстые черева		ПК-1.3	З,У,В	1-3 мин.

	скота называются					
52.	Для удаления слизистой оболочки кишок с большим диаметром их	1) выворачивают сильной струей воды 2) замачивают в горячей воде 3) замораживают		ПК-1.3 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
53.	Перед удалением слизистой оболочки кишки выдерживают в воде	1) при 35-40 °С 40-60 мин 2) при 15-20 °С 60-120 мин 3) при 25-35 °С 1-2 ч		ПК-1.3 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
54.	При производстве сырокопченых колбас перед приготовлением фарша по 1 способу выдержанные в посоле в кусках говядину, баранину, нежирную свинину, конину измельчают на волчке с диаметром отверстий решетки	1) 2-3 мм 2) 5-8 мм 3) 16-25 мм		ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
55.	Составление фарша при производстве вареных колбас осуществляется на	1) куттере 2) волчке 3) шпигорезке		ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
56.	При производстве вареных колбас мясо перед посолом нарезают на куски массой	1) более 1 кг 2) до 1 кг 3) до 2 кг		ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
57.	Обжарку вареных колбас в оболочках диаметром более 100 мм проводят при температуре греющей среды	1) 75-85 °С 2) 85-100°С 3) 85-95 °С		ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
58.	При производстве полукопченых колбас на каждые 100 кг сырья добавляют поваренной соли	1) 3,5 кг 2) 2 кг 3) 3 кг		ПК-2.2 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
59.	При сухом посоле при производстве вареных колбас поваренную соль вносят в количестве	1) 2,2 кг на 100 кг несоленого мясного сырья с содержанием жировой ткани более 30 % 2) 2,5 кг на 100 кг несоленого мясного сырья с содержанием жировой ткани более 30 % 3) 2,3 кг на 100 кг несоленого мясного сырья с содержанием жировой ткани более 30 %		ПК-2.2 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
60.	Перед измельчением при производстве варено-копченых	1) 0-4 °С 2) 6-8 °С 3) 4-6 °С		ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.

	колбас шпик охлаждают до					
61.	Варено-копченые колбасы сушат (в случае применения первичного копчения) при относительной влажности воздуха 74-78 %	1) при температуре 15-17 °С 3-8сут. 2) при температуре 10-15 °С 2-5сут. 3) при температуре 10-12 °С 3-7сут.		ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
62.	При производстве вареных колбас при посоле поваренной солью 2,5 %-й раствор нитрита натрия рекомендуется вносить в количестве	1) 0,2 л на 100 кг несоленого мясного сырья (содержание соединительной ткани до 30 %) 2) 0,5 л на 100 кг несоленого мясного сырья (содержание соединительной ткани до 30 %) 3) 0,4 л на 100 кг несоленого мясного сырья (содержание соединительной ткани до 30 %)		ПК-2.2 ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
63.	При изготовлении варено-копченых колбас без первичного копчения колбасы после варки охлаждают при температуре	1) выше 20 °С 2-3 ч 2) не выше 20 °С 2-3 ч 3) не выше 20 °С 3-4 ч		ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
64.	Технологический процесс изготовления консервов включает в себя следующие операции:	1) порционирование (доведение массы нетто до стандартной), подготовка сырья к закладке, удаление воздуха из банки (вакуумирование), закладка сырья в банки, закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению 2) подготовка сырья к закладке, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), закладка сырья в банки закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хране-		ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.

		нию 3) подготовка сырья к закладке и закладка его в банки, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), удаление воздуха из банки (вакуумирование), закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению 4) стерилизация, подготовка сырья к закладке, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), закладка сырья в банки закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению				
65.	Срок хранения и реализации охлажденных крупнокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляет..	1) 12 ч. 2) 24 ч. 3) 72 ч. 4) 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.		ПК-1.4	З,У,В	1-3 мин.
66.	Технологическая схема производства ливерной колбасы	1) приемка и туалет сырья, жиловка, варка сырья, измельчение, составление фарша, заполнение оболочки, варка, охлаждение, упаковывание 2) приемка и туалет сырья, жиловка, составление фарша, охлаждение, заполнение оболочки, варка 3) измельчение, варка сырья, заполнение оболочки, варка, охлаждение 4) приемка и туалет сырья, измельчение, составление фарша,		ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.

		варка сырья, заполнение оболочки, варка, охлаждение, упаковывание				
67.	В зависимости от способа термической обработки, технологии изготовления, колбасные изделия подразделяют на …:	1) сырокопченые и варено-копченые 2) сыровяленые 3) вареные, полукопченые, копченые (сырокопченые и варено-копченые), сыровяленые 4) вареные и полукопченые		ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
68.	В какой последовательности производят укладку составных частей в банки при приготовлении консервов?	1)жир-сырец (расплавленный жир), специи (перец, лавровый лист, лук), затем мясо, которое заливают бульоном 2) специи (перец, лавровый лист, лук), жир-сырец, (расплавленный жир), затем мясо, которое заливают бульоном 3) мясо, которое заливают бульоном, жир-сырец (расплавленный жир), специи (перец, лавровый лист, лук) 4) специи (перец, лавровый лист, лук), затем мясо, которое заливают бульоном, жир-сырец (расплавленный жир)		ПК-4.1	З,У,В	1-3 мин.
69.	Оптимальный режим хранения мясных консервов, ^{0}С?	1) 10 ^{0}С 2) 5-8 ^{0}С, влажность не выше 75 % 3)1-5 ^{0}С, влажность не выше 75 % 4) 0 ^{0}С		ПК-1.4	З,У,В	1-3 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
70.	Укажите правильную последовательность переработки шерстных субпродуктов.	1) снятие волосяного покрова 2) очистка от сгоревших частей и промывка 3) опалка 4) шпарка 5) промывка холодной водой		ПК-1.3 ПК-4.1	З,У,В	5-10 мин.
71.	Укажите правильную последовательность технологического процесса обработки кишечного сырья.	1) Вязка в пучки 2) Выворачивание 3) Сортировка 4) Удаление слизистой оболочки 5) Консервирование 6) Разборка дале		ПК-1.3 ПК-4.1	З,У,В	5-10 мин.

		7) Обезжиривание 8) Упаковывание и маркирование 9) Промывание 10) Освобождение кишок от содержимого 11) Удаление серозной, мышечной и слизистой оболочек 12) Калибровка				
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
72.	Укажите соответствие между химическим составом мышечной ткани с его значением 1) белки 2) липиды 3) безазотистые экстрактивные вещества	а) 0,5-3,5 % б) 0,7-1,4 % в) 18-22 %		ПК-1.3	З,У,В	5-10 мин.
73.	Укажите соответствие между химическим составом костной ткани с его процентным значением 1) жиры 2) минеральные вещества 3) углеводы	а) 1 % б) 2-10 % в) 3-5 %		ПК-1.3	З,У,В	5-10 мин.
74.	Укажите соответствие между продолжительностью обработки языков с их видовой принадлежностью 1) 1,5-2,0 мин. 2) 3-4 мин. 3) 1,0-1,5 мин.	а) бараньи языки б) говяжьи языки в) свиные языки		ПК-1.3 ПК-4.1	З,У,В	5-10 мин.
75.	Сопоставьте продолжительность шпарки при погружении туш в воду с ее температурой 1) 3-4 мин. 2) 1 мин. 3) 0,25 мин.	а) 68-70 °С б) 72 °С в) 60-65 °С		ПК-1.3 ПК-4.1	З,У,В	5-10 мин.
76.	Сопоставьте параметры шпарки тушек с видом сельскохозяйственной птицы 1) сухопутная птица 2) утки 3) гуси	а) 70-72 °С 2 мин. б) 63-66 °С 3 мин. в) 52-54 °С 2-2,5 мин.		ПК-1.3 ПК-4.1	З,У,В	5-10 мин.
Тип задания: задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием						
Инструкция: прочитайте текст, выберите правильный ответ и дополните ответ описанием						
77.	Какое количество воды добавляют при куттеровании при производстве варе-	1) 10-25 % 2) 10-35 % 3) 15-40 % 4) 25-30 %	.	ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	5-10ин.

	ных колбас? Дополнить ответ, указав с какой целью.					

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

6 семестр

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутыйобоснованный ответ						
78.	Как можно охарактеризовать рыхлую соединительную ткань?	-		ПК-1.3	З, У, В	3-5 мин.
79.	Как можно охарактеризовать плотную соединительную ткань?	-		ПК-1.3	З, У, В	3-5 мин.
80.	Как можно охарактеризовать слизистую соединительную ткань?	-		ПК-1.3	З, У, В	3-5 мин.
81.	Как можно охарактеризовать эластическую соединительную ткань?	-		ПК-1.3	З, У, В	3-5 мин.
82.	Как можно охарактеризовать волокнистый хрящ?	-		ПК-1.3	З, У, В	3-5 мин.
83.	Кишки-сырец консервированные представляют собой	-		ПК-1.3	З, У, В	3-5 мин.
84.	Кишки-фабрикат представляют собой	-		ПК-1.3	З, У, В	3-5 мин.
85.	Что представляет собой щековина	-		ПК-1.3 ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
86.	Посол – это...	-		ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
87.	Обжарка – это...	-		ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
88.	Жиловка – это...	-		ПК-1.3 ПК-4.1	З,У,В	3-5 мин.
90.	Обвалка – это...	-		ПК-1.3 ПК-4.1	З,У,В	3-5 мин.
91.	Разделка – это...	-		ПК-1.3 ПК-4.1	З,У,В	3-5 мин.
92.	Подсушка – это...	-		ПК-4.1	З,У,В	3-5 мин.
93.	Осадка – это...	-		ПК-4.1	З,У,В	3-5 мин.

94.	Почему мясо, предназначенное для выработки вареных колбас, рекомендуется солить в парном состоянии не позднее 2-х часов после убоя животных?	-		ПК-4.1	З,У,В	3-5 мин.
95.	Почему вареные колбасы, сосиски и сардельки шприцуют с наименьшей плотностью?	-		ПК-4.1	З,У,В	3-5 мин.

7. Иные оценочные материалы (практикоориентированные задачи и другое)

6 семестр

Вопросы для промежуточной аттестации

1. Бальная оценка органолептических показателей сливочного масла.
2. Морфологический и химический состав мяса.
3. Оценка качества копченостей.
4. Особенности приготовления рыбных полуфабрикатов, консервов и пресервов.
5. Определение плотности молока.
6. Физико-химические свойства мяса.
7. Оценка качества меда.
8. Ассортимент, требования к сырью и технология производства мясных полуфабрикатов.
9. Определение кислотности молочных продуктов.
10. Категории упитанности скота.
11. Оценка качества баночных консервов.
12. Определение состояния скорлупы, воздушной камеры, белка и желтка яиц.
13. Органолептическая оценка кисломолочных продуктов.
14. Ассортимент, требования к сырью и технология производства колбасных изделий.
15. Определение плотности яиц.
16. Способы и режимы хранения молока и молочной продукции.
17. Определение технологических свойств молока.
18. Технология получения меда.
19. Органолептическая оценка свежести мяса.
20. Особенности технологии масла методом сбивания и методом преобразования высокожирных сливок.
21. Определение органолептических показателей мороженого.
22. Способы обработки туш свиней (без съемки шкуры, со съемкой, метод крупонирования).
23. Оценка качества мясных полуфабрикатов.
24. Химический состав и свойства молока сельскохозяйственных животных.
25. Определение сыропригодности молока.

26. Способы и порядок убоя крупного рогатого скота.

27. Ассортимент, основные виды сырья,технология производства мороженого.

28. Определение усола шкур.

29. Классификация, требования к сырью и технология производства натуральных сыров.

30. Определение взбитости мороженого.

31. Классификация, виды сырья и технология производства молочных консервов.

32. Определение массовой доли жира в молочных продуктах.

33. Химический состав и строение яйца.

34. Бактериоскопическое исследование мяса.

35. Классификация, химический состав и пищевая ценность рыбы.

36. Определение массовой доли сухих веществ в мороженом.

37. Ассортимент, основные виды сырья и особенности технологии производства питьевого молока и сливок.

38. Устройство сепаратора и техника сепарирования молока.

39. Определение массовой доли белков в молочных продуктах.

40. Особенности технология производства яичных продуктов (меланжа и яичного порошка).

41. Химические методы определения свежести мяса.

42. Классификация и особенности технологии производства кисломолочных продуктов.

43. Определение массовой доли сахарозы в мороженом.

44. Порядок транспортировки, приема и сдачи скота, кроликов и птицы для убоя.

45. Оценка качества колбасных изделий.

46. Классификация, пищевая ценность и свойства меда.

47. Определение массовой доли влаги в твороге.

48. Назначение, сущность и основные режимы пастеризации и стерилизации молока.

49. Определение степени зрелости сыров.

50. Назначение процесса нормализации и гомогенизации, их способы.

51. Определение герметичности металлических банок молочных консервов.

52. Способы и режимы хранения мяса и мясопродуктов.

53. Определение органолептических показателей питьевого молока и сливок.

54. Способы консервирования шкур.

55. Определение массовой доли влаги в масле.

56. Ассортимент, требования к сырью и технология производства копченостей.

57. Определение индекса растворимости сухих молочных консервов.

58. Ассортимент, требования к сырью и таре и технология производства мясных консервов.

59. Бальная оценка органолептических показателей сыра.

60. Первичная обработка шкур.

2. Практико-ориентированные задания для промежуточной аттестации

1. На горячее копчение поступило 4000 кг рыбы с содержанием влаги 73 %, у готового продукта влажность составила 51 % . Определить массу готового продукта и массу испарившейся влаги.

2. В соответствии с поступившей заявкой на поставку свежей рыбы. Вам необходимо отправить в торговую сеть «Европа» 0,7 т крупного леща, 0,5 т средней щуки и 0,3 т крупного карася. В соответствие с каким нормативным документом и по каким критериям Вы будете производить сортировку свежей рыбы?

3. При определении плотности коровьего молока с помощью ареометра Вы установили, что при погружении ареометра в цилиндр с молоком и по истечении двух минут температура молока составила 25 °С, а плотность 28 °А. Сделайте заключение, является ли

данная плотность молока истинной плотностью и с какой целью снятие показаний ареометра производили по истечении двух минут после его погружения в молоко.

4. При убое поступившей партии уток обнаружено большое количество тушек с пеньками. Какой способ снятия оперения Вы примените в данном случае?

5. В Учебно-опытном хозяйстве «Знаменское» было просепарировано 600 кг молока с содержанием жира 3,8 %. В результате было получено 60 кг сливок. Рассчитайте, какова будет жирность полученных сливок.

6. Определить зачетную живую массу сданных на мясокомбинат 12 голов крупного рогатого скота. В результате убоя и первичной переработки получено 12 туш общей массой 2450 кг, в том числе 9 туш первой категории, массой 1860 кг, а остальные 3 туши второй категории.

7. На мясоперерабатывающем предприятии ОАО «Губкинский мясокомбинат» необходимо за смену выработать 1450 кг сырокопченой колбасы «Брауншвейгская» согласно рецептуре на 100 кг несоленого сырья: говядина, в/с – 45 кг, свинина нежирная – 25 кг, шпик хребтовый – 30 кг, соль поваренная – 3,5 кг, нитрит натрия – 0,01 кг, сахар песок – 0,2 кг, перец черный молотый – 0,1 кг, кардамон – 0,03 кг. При этом выход готовой продукции составляет 68 %. Рассчитайте, сколько необходимо взять основного сырья и специй для выработки 1450 кг сырокопченой колбасы «Брауншвейгская».

8. На перерабатывающее предприятие были доставлены две партии крупного рогатого скота: 1-я партия – радиус доставки 70 км, средняя живая масса одной головы 550 кг. Животные данной группы были приняты не позднее 2-х часов с момента доставки. 2-я партия животных была доставлена из хозяйства, расположенного от мясокомбината в 120 км. Живая масса одной головы при этом составила 510 кг. Скот был принят через 3 часа с момента прибытия. Осуществите взаиморасчет с хозяйствами-поставщиками. Ответ аргументируйте.

9. При подготовке семей к зимовке, возникли подозрения наличия в семьях падевого меда. Докажите наличия пади в меде с помощью экспресс-методов. Перечислите мероприятия по исправлению ситуации.

10. При исследовании пробы молока на химический состав и физико-химические свойства было определено: содержание воды – 82,0 %, белка – 5,5 %, жира – 6,0 %, молочного сахара – 4,5 %, кислотность – 24 °Т, плотность – 1037 кг/м³. На внешний вид цвет молока белый с желтоватым оттенком. Дайте заключение, к какому виду животных относится данное молоко и возможно ли его использовать для переработки и производства каких-либо молочных продуктов.

11. Температура в камере хранения охлажденного мяса оказалась равной -12^0С. Какие дефекты возможны при таких условиях хранения, и какие действия необходимо предпринять с данным мясом?

12. При исследовании плотности четырех образцов молочных продуктов было установлено: первая проба – 1018 кг/м³, вторая проба - 1290 кг/м³, третья проба – 1031 кг/м³, четвертая проба – 1035 кг/м³. Исследовали пахту, обезжиренное молоко, сгущенное молоко с сахаром, сливки 20 % жирности. Дайте заключение, каким продуктам соответствует полученная плотность в исследуемых образцах и чем она обуславливается.

13. На предприятии произвели убой крупного рогатого скота 15 голов 1 категории упитанности (средняя масса туш – 220 кг), 22 головы 2 категории упитанности (средняя масса туш 190 кг). За какую живую массу проводят оплату поставщику?

14. Из ОАО «»Надежда должна быть отправлена партия крупного рогатого скота в количестве 200 голов (взрослые животные и молодняк). Доставка убойных животных на Черкизовский мясокомбинат предусмотрена железнодорожным транспортом в двухосных вагонах. Какие условия и нормы погрузки животных Вам необходимо соблюсти и сколько потребуется для этого вагонов?

15. На ОАО «Молоко» необходимо приготовить 300 кг сливок с содержанием жира 30 %. В цехе имеются сливки и молоко с содержанием жира соответственно 36 и 3,2 %. Рассчитайте, сколько необходимо взять сливок и молока?

16. В цех ОАО «Молоко» на сепарирование поступило 1025 кг молока с содержанием жира 3,4 %. При сепарировании получено 92 кг сливок жирностью 30 % и 933 кг обезжиренного молока с содержанием жира 0,2 %. Необходимо составить уравнение жирового баланса и рассчитать потери.

17. При распиловке туш крупного рогатого скота на полутуши была нарушена целостность спинного мозга, имелись срывы подкожного жира, превышающие 15% поверхности полутуши, припуск целых тел позвонков к одной из полутуш. Ваши меры с данными полутушами.

18. При исследовании белков мышечной ткани по аминокислотному составу, строению, свойствам, отношению к растворителям им была дана следующая характеристика: составляют около 40 % от суммы мышечных белков, полноценны, хорошо растворимы в воде, обладают высокой водосвязывающей способностью, денатурируют в интервале температур от 45 до 70 °С, определяют окраску мяса.

Дайте заключение о какой группе мышечных белков идет речь, их функционально-технологических свойствах.

19. В цех ОАО «Молоко» для производства сладко-сливочного масла «Крестьянское» с содержанием массовой доли жира 72,5 % поступили сливки массой 250 кг и содержанием жира 30 %. Рассчитайте теоретический выход масла, если при его производстве была получена пахта с содержанием жира 0,15 %.

20. При оценке качества рыборастительных консервов в масле установлено следующее соотношение составных частей: рыбы – 42 %, гарнира – 38 и масла – 20 %. Отвечает ли такое соотношение составных частей требованиям стандарта? Ответ аргументируйте.

21. На мясоперерабатывающее предприятие ЗАО «Дубки» поступила партия охлажденного мяса. При органолептическом исследовании установлено: на поверхности есть заветрившаяся корочка темного цвета; поверхность разреза более темного цвета (темно-красного), влажная и слегка липкая; на фильтровальной бумаге, приложенной к разрезу, остается много влаги, мясной сок мутный;по консистенции мясо менее плотное и упругое, ямка выравнивается в течение 50 с.; наличие грубой зернистости и выраженной мраморности; запах слегка кисловатый. При проведении пробы варкой установили, что бульон прозрачный с запахом, не свойственным свежему бульону. Капли жира на поверхности мелкие с привкусом сальности.Дайте заключение о видовой принадлежности мяса и его степени свежести.

22. В соответствии с заявками торговых организаций на Щигровском предприятии «СОМ» необходимо выработать 900 кг топленого молока с массовой долей жира 4 %. Какое количество потребуется исходного молока с массовой долей жира 3,7 % и сливок с массовой долей жира 20 % для нормализации.

23. На Щигровский завод «СОМ» поступила партия молока в количестве 300 кг с содержанием жира 3,8 %. Рассчитайте зачетную массу молока с учетом базовой жирности.

24. На ОАО «Молоко» нужно выработать партию обезжиренного творога. Для этого необходимо рассчитать норму расхода обезжиренного молока в тоннах на 1 тонну обезжиренного творога при содержании в обезжиренном молоке массовой доли жира 0,7 %, сухих веществ – 9,0 %, сухих веществ в сыворотке – 6,0 %, в твороге – 9 %, коэффициент потерь – 0,0668.

25. На мясоперерабатывающее предприятие поступили 120 голов молодняка крупного рогатого скота из откормочного хозяйства, расположенного на расстоянии 150 км от МПП. Задержка приемки скота составила 3 часа. Какой будет зачетная масса убойных животных?

26. Котлеты имеют вкус и запах осаливания. Когда мы это обнаружили? Причины? Принимаемые меры? Ответ обоснуйте.

27. Определить зачетную живую массу 15 голов свиней, сданных на мясокомбинат с расчетом по массе и качеству мяса, полученного после убоя. В результате убоя и первичной переработки получено 15 туш общей массой 1260 кг, в том числе 12 туш второй категории массой 960 кг, а остальные 3 туши третьей категории.

28. При осмотре пчелиных семей возникли подозрения в подготовке пчел к роению, обоснуйте свои подозрения. Предложите способы вывода семей из роевого состояния.

29. На молокоперерабатывающеепредприятие поступило молоко с содержанием жира 3,8 %, белка – 3,2 %, плотностью 1,029 г/см ^{3}, класс по сычужной свертываемости – 3-й. Дать заключение о возможности переработки сырья в твердый сыр.

30. При приемке партии свиней в количестве 20 голов общей живой массой 2200 кг приемщик не согласился с оценкой категорий упитанности животных. Как выйти из сложившейся ситуации, кто будет нести дополнительные расходы?

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Производство продукции животноводства
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

1. Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

ПК-1: Способен к управлению технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства

ПК-1.1 Собирает исходную информацию для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства

Знать: исходную информацию для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства

Уметь: пользоваться справочными материалами при сборе исходной информации и при разработке технологии получения продукции животноводства

Владеть: навыками сбора исходной информации для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства

ПК-1.2 Разрабатывает технологии первичной обработки молока с целью обеспечения его высокого качества и сохранности

Знать:

- показатели, характеризующие эффективность производства и первичной переработки продукции животноводства;
- отдельные технологические процессы производства продукции животноводства

Уметь: подбирать оптимальную технологическую схему производства продукции животноводства

Владеть: навыками разработки технологии первичной переработки продукции животноводства

ПК-1.5 Разрабатывает системы учета объемов производимой животноводческой продукции, в том числе с использованием автоматизированных методов

Знать:

- источники и способы получения информации для разработки элементов технологии производства, переработки и хранения животноводческой продукции;
- теоретические основы организации разведения сельскохозяйственных животных;
- показатели, характеризующие эффективность производства и первичной переработки продукции животноводства;
- способы определения эффективности производства продукции животного происхождения

Уметь:

- определять оптимальные параметры воспроизводства сельскохозяйственных животных;
- определять применяемые в стаде сельскохозяйственных животных метод и способ разведения

Владеть: навыками разрабатки системы учета объемов производимой животноводческой продукции

ПК-1.6 Разрабатывает технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства

Знать:

- современные технологии производства сельскохозяйственной продукции;
- отдельные технологические процессы производства продукции животноводства;
- особенности технологии производства различных видов продукции животноводства

Уметь: собирать необходимую технологическую информацию и на её основе определять технологические параметры производства животноводческой продукции

Владеть: навыками разработки технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства

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 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 зданий 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 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	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором одного или нескольких правильных ответов						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	К объектам животноводства относят следующих представителей:	А) крупный рогатый скот Б) тутовый шелкопряд В) заяц Г) верблюд		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.5 ПК-1.6	У, З, В	2 мин.
2.	Родственное спаривание животных называют:	А) аутбридинг Б) инбридинг В) промышленное скрещивание Г) гибридизация		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.5 ПК-1.6	У, З, В	2 мин.
3.	Промежуток времени от отела до запуска, в течение которого корова дает молоко, называется…	А) отел Б) сухостойный период В) сервис-период Г) лактация		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.5 ПК-1.6	У, З, В	2 мин.
4.	Для какого из перечисленных животных характерна	А) крупный рогатый скот Б) овцы		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.5	У, З, В	2 мин.

	молокоотдача при доении только в присутствии потомства?	В) лошади Г) козы		ПК-1.6		
5	В 19 веке это мясо прописывалось врачами в качестве лекарства от туберкулеза и продавалось в аптеках	А) телятина Б) конина В) ягнятина Г) крольчатина		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.5 ПК-1.6	У, З, В	2 мин.
6	Бактерицидными свойствами обладают эти продукты пчеловодства:	А) мёд Б) маточное молочко В) прополис Г) пыльца		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.5 ПК-1.6	У, З, В	2 мин.
7	К альбуминовому типу относят молоко этих животных	А) крупный рогатый скот Б) лошади В) ослы Г) овцы		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.5 ПК-1.6	У, З, В	2 мин.
8	Самую тонкую мериносовую шерсть получают от овец этих пород	А) тонкорунные Б) полутонкорунные В) полугрубошерстные Г) грубошерстные		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.5 ПК-1.6	У, З, В	2 мин.
9	В результате ферментативной переработки нектара от пчел получают это продукт…	А) мёд Б) маточное молочко В) прополис Г) пыльца		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.5 ПК-1.6	У, З, В	2 мин.
10	Сердце этих сельскохозяйственных животных сходно по величине с сердцем человека…	А) крупный рогатый скот Б) лошади В) свиньи Г) овцы		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.5 ПК-1.6	У, З, В	2 мин.
11	Самые дорогие шкурки получают от этого объекта пушного звероводства	А) норка Б) соболь В) песец Г) лисица		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.5 ПК-1.6	У, З, В	2 мин.
12	Преодоление препятствий лошадью называется …	А) стипль-чез Б) вольтижировка В) выездка Г) конкур		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.5 ПК-1.6	У, З, В	2 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
13.	Расположите виды сельскохозяйственных животных в правильной последовательности по мере их приручения в историческом аспекте (от ранних к поздним)	1 Корова 2 Свинья 3 Кролик 4 Овца		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.5 ПК-1.6	У, З, В	6 мин.
14.	Расположите виды сельскохозяйственных животных в правильной последовательности по мере возраста-	1 Свинья 2 Лошадь 3. Овца 4. Кролик 5. Корова		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.5 ПК-1.6	У, З, В	6 мин.

	ния продолжительности их беременности					
15.	Расположите физиологические периода жизни крупного рогатого скота в правильной последовательности по мере сокращения их продолжительности.	1. Половой цикл 2. Лактация 3. Молочный период 4. Сухостойный период 5. Сервис-период		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.5 ПК-1.6	У, З, В	6 мин.
16.	Расположите факторы, оказывающие влияние на проявление молочной продуктивности, в правильной последовательности по мере снижения степени их воздействия.	1. Порода 2. Уровень кормления 3. Возраст 4. Масть		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.5 ПК-1.6	У, З, В	6 мин.
17.	Расположите цеха на свинокомплексе в правильной последовательности по мере их заселения и движения поголовья.	1. Цех откорма 2. Цех подсосных свиноматок 3. Цех доращивания 4. Цех холостых и супоросных свиноматок		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.5 ПК-1.6	У, З, В	6 мин.
18.	Расположите аллюры лошади в правильной последовательности по мере возрастания резвости.	1. Карьер 2. Рысь 3. Иноходь 4. Шаг		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.5 ПК-1.6	У, З, В	6 мин.
19.	Расположите породы крупного рогатого скота в правильной последовательности по мере возрастания удельного содержания жира в их молоке.	1. Черно-пестрая 2. Джерсейская 3. Симментальская 4. Ярославская		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.5 ПК-1.6	У, З, В	6 мин.
20.	Расположите породы овец в правильной последовательности по мере уменьшения тонины их шерстного покрова.	1. Австралийский меринос 2. Цигайская порода 3. Прекос 4. Линкольн		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.5 ПК-1.6	У, З, В	6 мин.
21.	Расположите виды сельскохозяйственной птицы в правильной последовательности по мере увеличения их живой массы.	1. Страусы 2. Куры 3. Перепела 4. Гуси		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.5 ПК-1.6	У, З, В	6 мин.
22.	Расположите шерстные волокна в правильной последовательности по	1. Ость 2. Песига 3. Пух 4. Переходный во-		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.5 ПК-1.6	У, З, В	6 мин.

	мере нарастания извитости.	лос				
23.	Расположите смушки в правильной последовательности по мере возрастания их ценности.	1. Каракуль 2. Каракуль-каракульча 3. Голяк 4. Яхобаб		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.5 ПК-1.6	У, З, В	6 мин.
24.	Расположите виды мяса сельскохозяйственных животных в правильной последовательности по мере снижения в нем содержания холестерина.	1. Крольчатина 2. Баранина 3. Свинина 4. Конина 5. Ягнятина		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.5 ПК-1.6	У, З, В	6 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
25	Определите соответствие между видами сельскохозяйственных животных и направлением их продуктивности	Виды сельскохозяйственных животных: А Крупный рогаты скот Б Свиньи В Овцы Г Лошади Направления продуктивности: 1. Мясная, шерстная, смушковая 2.Мясная, молочная 3. Мясная, яичная, декоративная 4. Мясная, сальная 5. Мясная, рабочая, молочная		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.5 ПК-1.6	У, З, В	6 мин.
26	Определите соответствие между направлением продуктивности пород крупного рогатого скота и наименованием пород	Направление продуктивности: А Молочное Б. Мясное В Комбинированное. Наименование породы: 1. Голштинская 2. Симментальская 3. Галловейская.		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.5 ПК-1.6	У, З, В	6 мин.
27	Определите соответствие между наименованием пород свиней и направлением их продуктивности	Наименование породы: А Крупная черная Б. Крупная белая В Ландрас Г Венгерская мангалица Направление продуктивности: 1. Мясное 2. Сальное 3. Мясо-сальное		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.5 ПК-1.6	У, З, В	6 мин.
28	Определите соответствие между производителями разных видов сель-	Производители: А Жеребцы Б. Быки В Бараны		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.5 ПК-1.6	У, З, В	6 мин.

	скохозяйственных животных и объёмами их эякулятов	Г Кролики Объём эякулята: 1. 1 мл 2. 75 мл 3. 4 мл 4. 200 мл 5. 0,5 мл				
29	Определите соответствие между видами сельскохозяйственной птицы и их яйценоскостью	Виды сельскохозяйственной птицы: А Куры яичные Б. Утки мускусные В Перепел Г Гуси тяжелые Яйценоскость за год, шт.: 1. 270 и более 2. до 350 3. до 130 4. 25 и более 5. до 90		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.5 ПК-1.6	У, З, В	6 мин.
30	Определите соответствие между названием смушков и возрастом плодов или ягнят, с которых их снимают	Название смушка: А Яхобаб Б. Каракульча В Каракуль Г. Голяк Возраст плода или ягненка: 1. ягненок в возрасте от 10 дней до 1 месяца 2. ягненок от рождения до 10 дней 3. эмбрион до 4 месяцев суягности 4. эмбрион за неделю до ягнения 5. эмбрион 4-4,5 месяцев суягности		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.5 ПК-1.6	У, З, В	6 мин.
31	Определите соответствие между кормами и их действием на качество молока животных, которым они были скормлены	Корма: А Зеленая масса Б. Силос В Солома Г. Сено Изменение качества молока: 1. Повышается жирность 2. Проявляется водянистость молока 3. Снижается термостабильность 4. Проявляется светло-кремовый оттенок 5. Появляется красный оттенок		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.5 ПК-1.6	У, З, В	7 мин.
32	Определите соответствие между растениями, попавшими в корма, и пороками молока	Корма: А Чеснок Б. Незабудка В Полынь Г. Лук Изменение качества молока:		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.5 ПК-1.6	У, З, В	7 мин.

		1. Луковый привкус 2. Горький вкус 3. Голубой оттенок 4. Чесночный запах 5. Красный оттенок				
33	Определите соответствие между видами мяса и их калорийностью в расчете на 100 грамм	Вид мяса: А Свинина нежирная Б. Крольчатина В Телятина Г. Гусятина Калорийность: 1. 360 ккал 2. 316 ккал 3. 90 ккал 4. 200 ккал 5. 480 ккал		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.5 ПК-1.6	У, З, В	7 мин.
34	Определите соответствие между видами сельскохозяйственной птицы и массой их яиц	Вид сельскохозяйственной птицы: А Гуси Б. Куры В Перепела Г. Индейка Масса яиц: 1. 12-18 г 2. 118-140 г 3. 65 г 4. 50 г 5. 80-90 г		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.5 ПК-1.6	У, З, В	7 мин.
35	Определите соответствие между видами шерстинок овечьей шерсти и их тониной в мкм	Вид шерстинок: А Пух Б. Ость В Переходный волос Тонина, мкм: 1. 25-34 2. менее 25 3. более 35 4. более 100		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.5 ПК-1.6	У, З, В	7 мин.
36	Определите соответствие между половозрастными группами сельскохозяйственных животных и торговым наименованием получаемого от них мяса	Вид шерстинок: А Молодняк овец Б. Молодняк свиней В Взрослый крупный рогаты скот Г Взрослые овцы Вид мяса: 1. Баранина 2. Ягнятина 3. Свинина 4. Телятина 5. Говядина		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.5 ПК-1.6	У, З, В	7 мин.

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

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ						
1.	Какие способы содержания кроликов применяют?	-		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.5 ПК-1.6	У, З, В	5 мин.
2.	Пучок шерстинок на теле овцы, отделенный от соседнего пучка безволосым кожным швом, принято называть именно так…	-		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.5 ПК-1.6	У, З, В	5 мин.
3.	Малоплодный опорос свиноматок, за который бывает получено менее 6 живых поросят принято называть именно так…	-		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.5 ПК-1.6	У, З, В	5 мин.
4.	Репродуктивные качества свиноматок характеризуются именно этими показателями.	-		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.5 ПК-1.6	У, З, В	5 мин.
5.	Период плодоношения у коровы принято называть…	-		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.5 ПК-1.6	У, З, В	5 мин.
6.	Выполнение гимнастических упражнений на лошади, движущейся по кругу называют именно так.	-		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.5 ПК-1.6	У, З, В	5 мин.
7.	К качественным показателям, характеризующим молочную продуктивность, относят…	-		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.5 ПК-1.6	У, З, В	5 мин.
8.	Как называется показатель, характеризующий процентное отношение убойной массы животных к предубойной живой массе?	-		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.5 ПК-1.6	У, З, В	5 мин.

9.	В какой области прижизненно определяют толщину шпига у свиней и каким прибором?	-		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.5 ПК-1.6	У, З, В	5 мин.
10.	Поперечный диаметр шерстяного волокна называют так…	-		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.5 ПК-1.6	У, З, В	5 мин.
11.	Благодаря каким свойствам кобылье молоко рекомендуют употреблять в пищу для профилактики туберкулеза?	-		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.5 ПК-1.6	У, З, В	5 мин.
12.	Какой аллюр лошади принято считать основным рабочим аллюром?	-		ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.5 ПК-1.6	У, З, В	5 мин.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Технология переработки и хранения продукции рыбоводства
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

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

ПК-1: Способен к управлению технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства

ПК 1.4 Разрабатывает технологии хранения продукции животноводства

Знать:

- различные виды сельскохозяйственной продукции как объектов хранения, принципы, способы и режимы их хранения;
- химический состав, свойства, биологическую и пищевую ценность продукции животноводства;
- принципы, оборудование и технологические процессы переработки продукции животноводства

Уметь: выбирать и обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции с учетом их особенностей как объектов хранения

Владеть: навыками разработки технологии хранения продукции животноводства

ПК-2: Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

ПК-2.2 Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Знать: нормативы, принципы и методики расчета материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) при производстве продуктов питания животного происхождения

Уметь: рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) при производстве продуктов питания животного происхождения

Владеть: навыками расчета нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) при производстве продуктов питания животного происхождения

ПК-4: Способен осуществлять ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

ПК-4.1 Осуществляет ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Знать:

- технологические процессы производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства;
- различные виды сельскохозяйственной продукции как объектов хранения, принципы, способы и режимы их хранения;
- химический состав, свойства, биологическую и пищевую ценность продукции животноводства;
- технологические процессы производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства;
- принципы, оборудование и технологические процессы переработки продукции животноводства

Уметь: выбирать наиболее рациональные технологические схемы и режимы выработки продукции животноводства с учетом конкретных условий производства и требований потребителя

Владеть: навыками ведения основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

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 изодного 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 ответсовпадает 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 зданий 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 из четырех предложенных и обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 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	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	Охлажденная рыба в толще мышц должна иметь температуру	а) от -1 ^{0}С до 5 ^{0}С б) от -10 ^{0}С до 15 ^{0}С в) от 1 ^{0}С до 3 ^{0}С г) от 1 ^{0}С до 2 ^{0}С д) от 1 ^{0}С до 4 ^{0}С		ПК 1.4 ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
2.	Как называется тепловая обработка рыбы, нагретой в растительном масле с частичным обезвоживанием и уплотнением мяса с образованием поверхностной корочки?	а) бланшированием б) панированием в) обжариванием		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
3.	Как называется продукт, полученный из ястыка рыб?	а) икра б) молоки в) филе г) пищевой клей		ПК 1.4 ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
4.	К семейству осетровых рыб относятся	а) горбуша, форель, осетр б) сайда, треска, навага в) севрюга, осетр, горбуша г) вобла, лещ, сазан д) белуга, калуга, севрюга		ПК 1.4 ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
5.	По составу посолочной смеси, посол рыбы, может быть	а) простым, сладким, пряным б) пряным, маринованным, кислым в) сладким, горьким, кислым г) горьким, пряным, простым д) маринованным, сладким, кислым		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
6.	К какому семейству относятся навага и путассу?	а) карповых б) лососевых в) осетровых г) окуневых д) тресковых		ПК 1.4 ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
7.	Шпроты в массе изготавливают из копченой кильки, салаки при длине их тушки	а) до 12 см б) до 13 см в) не менее 8 см г) до 11 см д) не менее 10 см		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
8.	Как делятся пресервы по способу посола?	а) однокомпонентные и комбинированные б) малосолёные, из рыбы специального		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.

		посола, из рыбы пряного посола в) в заливке, в соусе, в масле г) из разделанной рыбы, из неразделанной рыбы				
9.	Какая бывает икра по виду тары?	а) бочоночная и ящичная б) бочоночная и баночная в) бочоночная, баночная, ящичная		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
10.	Как называется продукция из рыбного сырья, содержание которого не менее 50 % массы нетто, в герметично укупоренной таре, подвергнутая стерилизации или пастеризации и пригодная для длительного хранения?	а) консервами из рыбы б) пресервами из рыбы		ПК 1.4 ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
11.	Общие отличительные признаки рыб семейства лососевых	а) красное или белое мясо, у хвоста имеется жировой плавничок б) имеются два спинных плавника, один из которых колючий в) веретенообразное тело без чешуи, на коже имеются пять рядов костных пластинок г) тело змеевидной формы, плавники, сросшиеся с хвостом д) брюшные плавники расположены впереди грудных или под ними		ПК 1.4 ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
12.	Как делится икра по виду рыбы?	а) осетровую и лососевую б) осетровую и из частиковых в) осетровую, лососевую, из частиковых		ПК 1.4 ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
13.	Рыбы, имеющие Х-образные пятна на чешуе выше боковой линии, относятся к семейству	а) осетровых б) карповых в) лососевых г) окуневых д) сельдевых		ПК 1.4 ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
14.	Как рыбные консервы делятся по составу?	а) однокомпонентные, многокомпонентные б) однокомпонентные, многокомпонентные, комбини-		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.

		рованные				
15.	Закусочные рыбные консервы	а) лосось натуральный в собственном соку б) уха Каспийская в) килька каспийская неразделанная в томатном соусе г) щука в желе д) минтай натуральный с добавлением масла		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
16.	Как делятся рыбные консервы по составу?	а) однокомпонентные, многокомпонентные б) однокомпонентные, многокомпонентные, комбинированные		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
17.	Запах «травки» типичен только для икры	а) лососевых рыб б) частиковых рыб в) морских рыб г) речных рыб д) осетровых рыб		ПК 1.4 ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
18.	Как делятся однокомпонентные рыбные консервы по группам и видам?	а) консервированную уху, консервированные супы, из рыбы в бульоне б) фарши, пудинги, паштеты, в маринаде, из печени (молоков, икры), овощерыбные, рыборастительные в) натуральные, в томатном соусе, в желе, в масле, суфле		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
19.	Как делятся многокомпонентные рыбные консервы по группам и видам?	а) консервированную уху, консервированные супы, из рыбы в бульоне б) натуральные, в томатном соусе, в желе, в масле, суфле в) фарши, пудинги, паштеты, в маринаде, из печени (молоков, икры), овощерыбные, рыборастительные		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
20.	Целая брюшная часть рыбы или в виде двух половинок	а) пласт б) боковник в) полупласт г) кусок д) теша		ПК 1.4 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
21.	Рыбы, которые живут в морях, а на нерест уходят в верховье рек	а) проходные б) полупроходные в) морские г) пресноводные д) озерные		ПК 1.4 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
22.	Черную икру получают от	а) белуги, калуги, осетра		ПК 1.4 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.

		б) кеты, горбуши, семги в) кефали, судака, минтая г) чавычи, севрюги, минтая д) трески, нерки, кижуча				
23.	Дефект вяленой рыбы, выраженный налетом соли на поверхности	а) фуксин б) рапа в) плесень г) ржавчина д) лопанец		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
24.	Соленая продукция из рыбы, содержание рыбы не менее 60 % массы нетто с массовой долей NaCl не менее 8 %, с добавлением или без добавления пищевых добавок, гарниров, соусов, заливок в плотно укупоренной потребительской таре с массой нетто не более 5 кг и подлежащая хранению при не более чем 0 ºС, называется:	а) консервами из рыбы б) пресервами из рыбы		ПК 1.4 ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
25.	Какие показатели учитывают при установлении свежести мяса рыбы во время проведения бактериоскопии?	а) размер мазка б) количественный и качественный состав микрофлоры в) четкость окраски мазков		ПК 1.4 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
26.	При маркировке рыбных консервов в первой верхней строчке располагают цифры, означающие:	а) время, дату б) время, год в) число, месяц г) дату, месяц, год изготовления		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
27.	По способу разделки пресервы различают:	а) однокомпонентные и комбинированные б) малосолёные, из рыбы специального посола, из рыбы пряного посола в) в заливке, в соусе, в масле г) из разделанной рыбы, из неразделанной рыбы		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
28.	Консервы из овощей, круп, макаронных изделий и рыбы, в которых доля рыбного сырья составляет не менее 50 % массы нетто?	а) овоще-рыбные б) рыборастительные в) пресервы г) пресервы из рыбы с растительными добавками		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
29.	Каким образом можно обнаружить фер-	а) реактивом Несслера		ПК 1.4 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.

	мент пероксидазу в мышечной ткани рыбы?	б) формольной реакцией в) бензидиновой пробой г) реакцией с медным купоросом				
30.	Обработку мяса рыбы поваренной солью проводят с целью	а) консервирования и обеспечения длительного хранения мяса без охлаждения б) придания продукту определенного вкуса и цвета в) консервирования и повышения его биологической ценности г) придания мясу нежной консистенции и ярко выраженного цвета		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
31.	Наибольшую питательную ценность мяса рыб имеет ….	а) костная ткань б) жировая ткань в) мышечная ткань		ПК 1.4 ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
32.	В красной мышечной ткани мяса рыбы содержится жира:	а) больше, чем в белых мышцах б) меньше, чем в белых мышцах в) одинаковое количество		ПК 1.4 ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
33.	Специфический запах, рыбы обусловлен:	а) кетонами б) оксикислотами в) аминами		ПК 1.4 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
34.	Какой параметр контролируется при процессе охлаждения морепродуктов?	а) концентрация солей б) влажность окружающей среды в) время охлаждения г) кислотность продукта		ПК 1.4 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
35.	Какой параметр контролируется при разделке и филеобработке рыбы?	а) величина филе б) толщина кожуры в) водоотдача г) содержание гистамина		ПК 1.4 ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
36.	Определите время допустимого хранения мороженой рыбы:	а) 7 суток б) 5 часов в) 2-3 сутки г) нельзя хранить		ПК 1.4 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
37.	Определите верное утверждение:	а) замороженную рыбу нельзя размораживать раньше разрезания брюшка и удаления головы б) кожу необходимо удалять у всех пород свежих, мороженых, охлажденных рыб в) внутренности		ПК 1.4 ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.

		рыбы не мешают в процессе приготовления рыбных блюд г) у рыбы вырезают жабры только при случае использования головы				
38.	В каком случае вы будете удалять глаза и жабры с охлажденной рыбы?	а) в случае использования головы рыбы для приготовления блюд б) глаза и жабры не мешают при приготовлении рыбных блюд в) глаза и жабры следует удалять в любом случае г) в случае, если эти глаза и жабры нужны для приготовления или украшения блюд		ПК 1.4 ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
39.	Рыбу следует замораживать при какой температуре?	а) -10 °С б) -18 °С в) -30 °С г) возможен любой из режимов		ПК 1.4 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
40.	На скорость просаливания влияет	а) толщина рыбы б) длина в) ширина г) форма рыбы		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
41.	Теплый посол рыбы проводят при какой температуре?	а) не выше 15 ^{0}С б) не выше 20 ^{0}С в) не выше 25 ^{0}С г) не выше 30 ^{0}С		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
42.	При каком способе посола рыба не только просаливается, но и подсушивается?	а) бочковом б) баночном в) ящичном г) стоповом		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
43.	Маринуют рыбу с применением	а) коптильной жидкости б) соевого соуса в) уксусной кислоты г) льда		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
44.	Созревание рыбы протекает при какой температуре?	а) от 0 до 6 ^{0}С б) от 0 до 3 ^{0}С в) от 0 до 2 ^{0}С г) от 0 до 4 ^{0}С		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
45.	Готовность рыбы при посоле определяют по следующим признакам:	а) при вытягивании соленой рыбы за голову и хвост позвоночник издает характерный скрип б) икра на разрезе принимает желтовато- красный оттенок в) мясо становится серым, огрубевшим, теряет мягкую консистенцию, свойственную рыбе после		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.

		окончания посмертного окоченения г) возможны все перечисленные варианты				
46.	Продолжительность сушки зависит	а) температуры и относительной влажности воздуха б) скорости его движения в) химического состава рыбы г) возможны все перечисленные варианты		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
47.	Консервирование, при котором удаление воды из рыбы осуществляется воздухом с температурой выше 100 °С называют	а) холодным способом б) горячим способом в) сублимационным способом г) возможны все перечисленные варианты		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
48.	Консервирование, при котором ткани рыбы пропитываются продуктами теплового разложения древесины, называют	а) копчением б) вялением в) солением г) охлаждением		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
49.	Копчение при температуре не выше 40 °С называют:	а) холодным б) горячим в) полугорячим		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
50.	Наиболее важной операцией при холодном копчении является:	а) отмачивание б) подсушка в) копчение г) возможен любой из указанных вариантов		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
51.	Светлые не прокопченные пятна, образующиеся в местах соприкосновения одной рыбы с другой, называется	а) белобочка б) подпаривание в) рапа г) затхлость		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
52.	Неприятный резкий запах копчения и красновато-коричневый цвет подкожного слоя мяса рыбы, называют	а) белобочка б) запаривание в) рапа г) затхлость		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
53.	Копчение при температуре от 80 до 180 °С называют:	а) холодным б) горячим в) полугорячим г) возможен любой из указанных вариантов		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
54.	Копчение коптильными препаратами, которые представляют собой экстракты продуктов термиче-	а) обычное б) мокрое в) дымовое г) смешанное		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.

	ского разложения древесины, подвергнутые специальной обработке, называют:					
55.	Консервы из рыбы в виде однородной, тонко измельченной массы и растительных добавок, называют	а) консервы в томатном соусе б) консервы-паштеты в) натуральные консервы г) овощерыбные консервы		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
56.	Икра заключена в ...	а) молоках б) яичниках в) кишечнике г) жабрах		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
57.	Как называется икра из ослабевшего зерна, просоленная в горячем солевом растворе и отпрессованная в мешковине - ...	а) паюсная б) зернистая в) пастеризованная г) ястычная		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
58.	Как называется икра из целых или разрезанных ястыков, высоленных в солевом растворе или сухой солью?	а) паюсная б) зернистая в) пастеризованная г) ястычная		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
59.	Какой полуфабрикат из рыбной котлетной массы имеет овально-приплюснутую форму с заостренным концом?	а) зразы б) котлеты в) биточки г) щницель		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
60.	В чем панируют рыбные тефтели?	а) мука б) белая панировка в) красная панировка г) в сухарной массе		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
61.	Брюхоногие моллюски – это...	а) улитки б) раки в) креветки г) крабы		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
62.	Установите последовательность частей тела рыбы.	1) голова 2) приголовок 3) нарост 4) хвост 5) тело		ПК-4.1	З, У, В	5-10 мин.
63.	Установите последовательность периодов жизненного цикла рыбы.	1) личиночный 2) старческий 3) взрослый 4) эмбриональный 5) мальковый 6) полувзрослый		ПК-4.1	З, У, В	5-10 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
64.	Установите соответствие между способом разделки и его определением. 1) разделка на боков-	а) рыбу очищают от чешуи, потрошат, отделяют голову, плечевые кости и плавники (кроме		ПК-4.1	З, У, В	5-10 мин.

	ник 2) разделка на тушку 3) разделка на филе	хвостового), а затем, делая надрез по спине вдоль позвоночника, отделяют сначала одну, а потом вторую пластины филе от позвоночной кости и хвостового плавника. Кожа может быть удалена или оставлена на филе. С пластин срезают оставшиеся рёберные кости и костные основания плавников, края пластин выравнивают б) отделяют голову и все плавники, после чего разрезают тушку вдоль спины на две одинаковые половинки, удаляя при этом позвоночник в) снимают чешую, срезают плавники, разрезают брюшко и извлекают внутренности, отделяют голову с плечевыми костями и основанием грудного плавника				
65.	Укажите соответствие между способом разделки и его определением. 1) колодка 2) зябрение 3) полупласт	а) полупотрошение, удаляют грудные плавники с прилегающей к ним частью брошка б) продольно разрезают спинку с правой стороны вдоль позвоночника от правого глаза до хвостового стебля в) неразделенная рыба		ПК-4.1	З, У, В	5-10 мин.

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

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ						

66.	Сеголетки – это...	-		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
67.	Температура замерзания рыбы (криоскопическая) – это...	-		ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
68.	Гидробионты (Hydrobiontes) – это...	-		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
69.	Снулая рыба – это...	-		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
70.	В чем заключается особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?	-		ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
71.	Зябрение – это...	-		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.

7. Иные оценочные материалы (практикоориентированные задачи и другое)

Вопросы для промежуточной аттестации

1. Состояние и перспективы рынка и конкурентоспособность рыбы и рыбных продуктов.
2. Классификация рыб.
3. Строение тела рыбы.
4. Характеристика основных промысловых рыб.
5. Особенности химического состава и энергетической ценности мяса рыбы.
6. Живая рыба: ассортимент, оценка качества.
7. Дефекты живой рыбы и их основные признаки.
8. Биохимические изменения, происходящие в рыбе при охлаждении.
9. Способы охлаждения рыбы.
10. Оценка качества охлажденной рыбы.
11. Пороки охлажденной рыбы, причины их возникновения и меры предупреждения.
12. Цель и задачи замораживания рыбы.
13. Физические, биологические, химические изменения, происходящие в рыбе при замораживании и хранении в мороженом состоянии.
14. Способы замораживания рыбы, глазирование.
15. Оценка качества мороженой рыбы.
16. Возможные дефекты мороженой рыбы, причины их возникновения и меры предупреждения; допустимые и недопустимые дефекты.
17. Номенклатура и краткая характеристика продуктов консервированных солью.
18. Виды и способы посола рыбы.
19. Пряный посол и маринование рыбы.
20. Технология приготовления соленой рыбы.
21. Производство пряной и маринованной рыбы.
22. Возможные дефекты соленых, пряных и маринованных товаров, причины их возникновения и меры предупреждения.
23. Классификация и ассортимент копченых рыбных продуктов
24. Способы и приемы копчения.
25. Коптильные жидкости и перспективы их применения в рыбной промышленности.
26. Приготовление балычных изделий из осетровых рыб и белорыбицы.
27. Дефекты копченой рыбы и балычных изделий, причины их возникновения и меры предупреждения; допустимые и недопустимые дефекты.

28. Значение вяления и сушки в рыбообрабатывающей промышленности.

29. Сущность процессов, протекающих в рыбе при сушке и вялении.

30. Теоретические основы сушки рыбы.

31. Технология вяления и сушки рыбы.

32. Возможные дефекты технологии вяления и сушки рыбы, причины их возникновения и меры предупреждения.

33. Классификация и общая характеристика стерилизованных консервов и пресервов.

34. Технология производства пресервов.

35. Основные технологические процессы производства рыбных консервов.

36. Дефекты технологии производства пресервов и консервов, причины их возникновения; допустимые и недопустимые дефекты, их характеристика.

37. Общая краткая характеристика рыбных полуфабрикатов.

38. Способы разделки рыбы.

39. Технология производства рыбных полуфабрикатов.

40. Дефекты рыбных полуфабрикатов, причины их возникновения, характеристика.

41. Общая краткая характеристика икорных товаров.

42. Оценка качества икры осетровых, лососевых и частиковых рыб.

43. Возможные дефекты икорных товаров, причины их возникновения и меры предупреждения; допустимые и недопустимые дефекты.

Практико-ориентированные задания для промежуточной аттестации

1. Рассчитайте разовую дозу минеральных удобрений для внесения в выростные пруды, если площадь прудов 140 га при средней глубине 1 м. Предполагается использовать в качестве азотного удобрения мочевину (46% азота), фосфорного удобрения - суперфосфат (20% фосфорной кислоты). По данным анализа, в воде содержалось: азота - 0,3 мг/л, фосфорной кислоты 0,2 мг/л.

2. Определите количество соли, необходимое при смешанном способе посола 3 т рыбы, если содержание воды в рыбе до просаливания 68 %, равновесная концентрация соли после просаливания 10 %, количество примесей в соли 1,5 %, а концентрация соли в тузлуке 22 %.

3. На горячее копчение поступило 3500 кг рыбы с содержанием влаги 70 %, у готового продукта влажность составила 50 % .определить массу готового продукта и массу испарившейся влаги.

4. Используя данные промеров рыбы, полученные в конце августа месяца (индивидуальные задания 1), рассчитайте индексы экстерьера. Задания выполнять по варианту соответствующему вашему порядковому номеру.

5. Используя данные контрольных ловов (индивидуальные задания 2) рассчитать скорость роста сеголетков карпа. Задания выполнять по варианту соответствующему вашему порядковому номеру в журнале преподавателя.

6. Определить рост рыбы по отдельным годам ее жизни. Возраст рыбы 4 года, длина 40 см, длина всей чешуи, считая ее от центра до края (V), равна 6 мм; от центра чешуи до первого годового кольца (V_1)-2,5 мм, До второго кольца (V_2) -4,5 мм и до третьего кольца (V_3)-5,5 мм.

7. Определить рост рыбы по отдельным годам ее жизни, если длина пойманного сазана равна 600 мм, увеличенный радиус чешуи 50 мм. Длина чешуи распределилась: первый вегетационный период – 12 мм; второй – 9 мм; третий – 11 мм; четвертый – 8 мм и пятый – 10 мм.

8. Поступила партия леща массой нетто 220 кг. Продукция была упакована со льдом в деревянные ящики № 12. При приемке по качеству было обнаружено, что имеются экземпляры рыб с багрово-красной окраской, температура в толще мышц колебалась от 4 до 5 ^{0}С, длина – от 24 до 28 см. По консистенции и запаху охлажденный лещ соответст-

вовал требованиям стандарта, а по внешнему виду, состоянию поверхности возникли сомнения. Для более объективной оценки качества была проведена пробная варка рыбы и реакция на аммиак и сероводород. Вкус бульона и рыбы соответствовал требованиям стандарта, реакция на аммиак и сероводород были слабоположительными.

Как будете проводить приемку по количеству и качеству с учетом имеющихся данных, укажите необходимые нормативные документы.

9. Определить количество пищевых отходов при разделке 100 кг хека серебристого потрошенного обезглавленного на непластованные куски.

10. Какое количество соли необходимо взять для посола 15000 кг трески сухим посолом до полного насыщения рыбы солью? Примеси в соли составляют 5%.

11. Определить продолжительность просаливания палтуса смешанным посолом при температуре 12 °С до концентрации соли в тканевом соке 15 %.

12. На вяление направлено 300 кг кефали черноморской при влажности соленого полуфабриката 67 % и содержании жира 8 %. Определить влажность и содержание жира в готовой продукции, если еѐ выход составил 63 % от массы соленого полуфабриката.

13. Определить массу кильки холодного копчения и еѐ влагосодержание, если на обработку поступило 2,5 т соленого полуфабриката с исходной влажностью 69 %, потери влаги при копчении составили 30 %.

14. При одинаковом уровне механизации технологических процессов горячее копчение длилось 8 ч, холодное – 80 ч. Во сколько раз больше за смену будет выпущено продукции горячего копчения, если известно, что выход продукции горячего копчения составляет 71 %, выход продукции холодного копчения – 61 %.

15. Из 5 т соленого полуфабриката с содержанием влаги 65 % и соли 8 % в процессе холодного копчения получено 2,5 т готового продукта. Определить содержание влаги и соли в готовой продукции.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Товароведение продукции животноводства
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

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

ПК-3 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ПК-3.1 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства

Знать:

- теоретические и практические основы товароведения;
- методы оценки качества продукции животноводства;
- эмпирические и аналитические методы товароведения;
- товароведные характеристики товарных групп и конкретных товаров.

Уметь:

- идентифицировать товар по его принадлежности к определенной ассортиментной группе и виду;
- идентифицировать товар с помощью маркировки разных видов, расшифровывать информационные знаки на маркировке и товарно-сопроводительных документах;
- оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции животного происхождения;
- оценивать качество товаров путем выбора наиболее приемлемой номенклатуры свойств и показателей

Владеть:

- методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил;
- методами классификации и кодирования товаров;
- методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров.

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 зданий 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	5-10ин.

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 из четырех предложенных и обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 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	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	К субпродуктам 1 категории относятся....	1) говяжьи и свиные головы 2) легкие, 3) мозги 4) диафрагма		ПК-3.1	З, У, В	1-3 мин.
2.	К сырам, которые созревают и хранятся в рассоле относятся:	1) голландский, российский; 2) швейцарский, горно-алтайский; 3) колбасный; 4) брынза, сулугуни		ПК-3.1	З, У, В	1-3 мин.
3.	Плотность молока характеризует его:	1) пищевую ценность 2) натуральность 3) нормализацию		ПК-3.1	З, У, В	1-3 мин.
4.	Наименьшее количество влаги содержится в:	1) полукопченых колбасах 2) мясных хлебах 3) кровяных колбасах 4) зельцах и студнях		ПК-3.1	З, У, В	1-3 мин.
5.	Из топленого молока изготавливают кисломолочные продукты:	1) сметану 2) ряженку 3) топленое молоко 4) кефир		ПК-3.1	З, У, В	1-3 мин.
6.	На основе смешанного брожения готовят кисломолочные напитки:	1) ряженку 2) кумыс 3) простоквашу 4) йогурт		ПК-3.1	З, У, В	1-3 мин.
7.	Идентификационными признаками мяс-	1) соответствия требованиям промыш-		ПК-3.1	З, У, В	1-3 мин.

	ных баночных консервов являются показатели...	ленной стерильности 2) присутствия в рецептуре исключительно мясного сырья 3) массовой доли влаги 4) остаточной активности тканевых ферментов мяса				
8.	Сколько хранится диетическое пищевое яйцо?	1) 3 2) 7 3) 14 4) 25		ПК-3.1	З, У, В	1-3 мин.
9.	В основе классификации питьевого молока лежат признаки:	1) используемое молочное сырье, режим термической обработки 2) содержание жира и белка 3) содержание белка, режим термической обработки 4) способ обработки, кислотность		ПК-3.1	З, У, В	1-3 мин.
10.	По характеру скелета все промысловые рыбы подразделяются на:	1) хрящевые и костистые 2) хрящевые и хрящекостные 3) хрящекостные и круглоротые 4) круглоротые и хрящевые		ПК-3.1	З, У, В	1-3 мин.
11.	Рыбу маринованную делят на сорта:	1) первый и второй 2) высший и первый 3) высшей, первый, второй 4) на сорта не делят		ПК-3.1	З, У, В	1-3 мин.
12.	К животным жирам относятся:	1) растительные масла 2) кулинарный 3) топленые смеси 4) костный, сборный		ПК-3.1	З, У, В	1-3 мин.
13.	Массовая доля нитрита натрия в вареных колбасах должна быть не более.....%	1) 0,003 2 0,002 3) 0,005 4) 0,004		ПК-3.1	З, У, В	1-3 мин.
14.	Биологическая ценность товара определяется содержанием:	1) витаминов 2) полиненасыщенных жирных кислот 3) незаменимых аминокислот 4) ферментов		ПК-3.1	З, У, В	1-3 мин.
15.	Правила товарного соседства основаны на принципе	1) совместимости 2) безопасности 3) эффективности		ПК-3.1	З, У, В	1-3 мин.
16.	Предметом товароведения является:	1) продукция 2) показатели качества товаров 3) потребительская		ПК-3.1	З, У, В	1-3 мин.

		ценность товаров 4) стоимость товара				
17.	По степени влияния на качество товара дефекты делятся на:	1) явные и скрытые 2) устранимые и неустранимые 3) малозначительные, значительные, критические		ПК-3.1	З, У, В	1-3 мин.
18.	Общие требования к товарной информации:	1) доступность 2) открытость 3) объективность 4) экологичность		ПК-3.1	З, У, В	1-3 мин.
19.	Молочный сахар это:	1) глюкоза 2) целлюлоза 3) лактоза 4) галактоза		ПК-3.1	З, У, В	1-3 мин.
20.	Метод определения значений показателей качества товара с помощью органов чувств	1) мониторинг 2) измерительный 3) органолептический 4) регистрационный		ПК-3.1	З, У, В	1-3 мин.
21.	Метод-операция, базирующийся на описании основных признаков объекта и выявление определенных соответствий или несоответствий и причин их возникновения – это:	1) диагностика 2) сравнение 3) анализ 4) конкретизация		ПК-3.1	З, У, В	1-3 мин.
22.	Как подразделяют мясо по термическому состоянию?	1) остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное 2) парное, холодное, мороженное 3) остывшее, парное, замороженное		ПК-3.1	З, У, В	1-3 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
23.	Укажите правильную последовательность технологических операций при производстве консервов из мяса птицы.	1) порционирование 2) проверка герметичности банок 3) подготовка сырья к закладке и закладка его в банки 4) стерилизация 5) маркировка 6) закатка банок 7) вакуумирование 8) сортировка консервов		ПК-3.1	З, У, В	5-10 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
24.	Установите соответствие между массой яиц и их категорией. 1) I категория 2) II категория 3) категория «отборная»	а) не менее 60 г б) не менее 65 г в) не менее 50 г		ПК-3.1	З, У, В	5-10 мин.

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

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ						
25.	Что представляет собой штриховое кодирование?	-		ПК-3.1	З, У, В	3-5 мин.
26.	Что такое товароведение?	-		ПК-3.1	З, У, В	3-5 мин.
27.	Цель товароведения?	-		ПК-3.1	З, У, В	3-5 мин.
28.	Что означает понятие «ассортимент товаров»?	-		ПК-3.1	З, У, В	3-5 мин.
29.	Как назывался первый этап в развитии товароведения?	-		ПК-3.1	З, У, В	3-5 мин.
30.	Какой продукт называют доброкачественным?	-		ПК-3.1	З, У, В	3-5 мин.

7. Иные оценочные материалы (практикоориентированные задачи и другое)

Вопросы для промежуточной аттестации

1.Показатели, характеризующие потребительские свойства продукции животноводства.

2.Основы и режимы хранения продукции животноводства.

3.Пищевая ценность и диетическое значение, ассортимент и качество кисломолочных продуктов, условия и сроки хранения.

4.Сыры твердые сычужные – пищевая ценность, формирование ассортимента и качества, условия и сроки хранения.

5.Классификация и ассортимент колбасных изделий, условия и сроки хранения.

6.Товароведная характеристика, категории и маркировка мяса говядины и свинины.

7.Потребительские свойства, особенности состава, маркировка, условия и сроки хранения мяса птицы.

8.Потребительские свойства копченой рыбы, условия и сроки хранения.

9.Химический состав и пищевая ценность икры осетровых рыб, упаковка, условия и сроки хранения

10.Товароведная характеристика нерыбного водного сырья и его использование.

11.Классификация мясных консервов в герметичной таре.

12.Классификация и ассортимент молока, потребительские свойства.

13.Сравнительная характеристика отдельных видов кисломолочных продуктов.

14.Особенности потребительских свойств сметаны и творога, ассортимент.

15.Классификация коровьего масла, условия и сроки хранения различных видов масла.

16.Классификация сыров, потребительские свойства твердых и мягких сычужных сыров, условия и сроки хранения.

17.Потребительские свойства и ассортимент кисломолочных и переработанных сыров, условия и сроки хранения.

18.Классификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности скота. Ветеринарное клеймение и товароведная маркировка мяса.

19.Сравнительная характеристика химического состава и пищевой ценности различных тканей мяса убойных животных.

20.Отличительные признаки свежего, сомнительной свежести и несвежего мяса.

21.Сравнительная характеристика колбасных изделий по пищевой ценности, усвояемости, условиям и срокам хранения.

22.Классификация солено-копченых изделий и особенности их потребительских свойств, условия и сроки хранения.

23.Виды и категории куриного яйца.

24.Виды рыб, используемых для торговли в живом виде, условия реализации.

25.Способы посола рыбы, отличительные признаки рыбы созревающей и не созревающей при посоле.

26.Сравнительная характеристика сохраняемости рыбы холодного и горячего копчения.

27.Способы замораживания и их влияние на потребительские свойства рыбы и сортности мороженой рыбы.

28.Признаки классификации рыбных консервов, отличие консервов от пресервов.

29.Пищевая ценность икры лососевых и осетровых рыб.

30.Характеристика ассортимента продуктов из нерыбного водного сырья.

31. Задачи и этапы развития товароведения.

32. Показатели качества продукции: классификация, основные требования к ним.

33. Методы консервирования пищевых продуктов.

34. Процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов.

35. Виды и методы экспертизы пищевых продуктов.

36. Цели и функции идентификации товаров.

37. Виды и способы фальсификации товаров.

38. Методы обнаружения фальсифицированных товаров.

39. Виды и формы товарной информации.

40. Штриховой код: значение, составные элементы структуры.

2. Практико-ориентированные задания для промежуточной аттестации

1. На полутуше говядины (от взрослого скота) стоят квадратные клейма. Бедра имеют впадины, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают отчетливо. Подкожные жировые отложения отсутствуют. Соответствует ли клеймо категории упитанности?

2. На говяжьих полутушах (от молодняка) жировые отложения имеются только у основания хвоста и на верхней внутренней стороне бедер. При каком условии такие полутуши могут быть отнесены к первой категории?

3. Масса охлажденной свиной туши в шкуре – 90 кг, толщина шпика 3,7 см. Укажите категорию и форму клейма.

4. В магазин поступила партия ряженки 4 % жирности в количестве 230 упаковок по десять пакетов. Емкость пакета - 500 мл. При оценке качества выявлено, что продукт имеет кисломолочный вкус с привкусом пастеризации, плотный сгусток; кремовый цвет; в трех пакетах слой выделившейся сыворотки - по 20 мл; на нейтрализацию кислот в 5 мл

простокваши пошло 10 мл 0,1 Н раствора NaOH. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной простокваши? Каковы Ваши действия?

5. В магазин поступила партия масла в количестве 500 кг в ящиках по 20 кг в каждом. Масса нетто брикета – 250 г. При оценке качества выявлено, что оно имеет чистый, но недостаточно выраженные вкус и запах, рыхлую консистенцию, крупные капли влаги, неоднородный цвет. Дайте заключение о качестве. Укажите размер выборки и массу объединенной пробы, которые нужно отобрать. Каковы Ваши действия как товароведа?

6. В магазин поступила партия сыра «Рокфор» в количестве 384 кг в ящиках по 16 головок в каждом. Масса головки – 3 кг. При оценке качества сыра выявлено: наличие ровной поверхности с хорошо затертыми проколами светло-серого цвета; тонкий слой желтой сырной слизи; тесто нежное, маслянистое, слегка крошливое, с небольшой плотностью в наружном слое. На разрезе видна плесень сине-зеленого цвета. Массовая доля жира составляет 50 %, влаги – 44 %. Ваше заключение о качестве сыра, каков размер выборки и возможна ли реализация данной партии сыра?

7. Рассчитайте и дайте заключение об отклонениях пищевой ценности и о качестве сыра «Российский» в расчете на 100 г продукта при их наличии. Показатели пищевой ценности на упаковке: белки – 12,0 г, жиры – 15,0 г, углеводы – 4,8 г, а по факту соответственно 10,1; 13,5 и 5,7 г.

8. При исследовании партии качества сметаны бренда «Коровка» (в пределах срока годности) установлено, что она имеет горький вкус, неоднородную консистенцию, содержание жира 12,3 %, белка 3,6 %, СОМО 1,5 %. Дайте заключение о качестве сметаны. Каковы ваши действия к партии сметаны? Каковы условия хранения и транспортировки сметаны?

9. В магазин «Магнит» поступила партия пломбира в картонных ящиках по 25 упаковок в количестве 150 коробок. В результате приемки по количеству и по качеству было обнаружено внешнее повреждение тары у 15 коробок. Было принято решение о проведение экспертизы, которая показала: содержание молочного жира 10 %, СОМО 8 %, сахарозы 15 %, сухих веществ 35 %, кислотность 18 °Т, взбитость 80 %. Дайте заключение о соответствии данного мороженого заявленному виду. Расскажите о последствиях фальсификации продовольственных товаров.

10. В детский сад № 25 поступила партия консервов рыбных для детского питания «Рыбка». Партия состоит из 1 коробки (транспортная упаковка), в которой 5 упаковочных единиц (упаковочная единица – обернутая полиэтиленовой пленкой групповая упаковка, состоящая из 10 потребительских упаковок). При проведении товароведческой экспертизы обнаружены 4 бомбажные банки. Можно ли принять данную партию товара? Ответ обоснуйте.

11. В магазин «Европа» поступила партия твердого сычужного сыра «Домашний» в 10 ящиках массой нетто 50 кг. По органолептическим показателям сыр имеет вкус и запах сырный горьковато-пряный, цвет светло-жёлтый, неравномерный. По физико-химическим показателям массовая доля влаги 45 %, жира 58 %, соли 3,1 %. Дайте заключение о качестве сыра и его сортовой принадлежности. Определите величину выборки, порядок отбора точечных проб и массу объединённой пробы для анализа сыра.

12. На мясокомбинат поступила партия телятины охлажденной первой категории упитанности в полутушах. На каждой из полутуш нанесено квадратное клеймо с размером стороны 40 мм. Было принято решение о проведении экспертизы качества поставленной партии телятин, которая показала: температура в толще мышц у костей 2 °С, мышечная ткань развита удовлетворительно, розово-молочного цвета, остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают. Объясните, почему было принято решение о проведении экспертизы. Как должно маркироваться мясо телятины? Как поступить мясокомбинату в данной ситуации?

13. В гипермаркет «Перекресток» поступила партия полукопченой колбасы «Краковская» высшего сорта. При проведении приемки по количеству и качеству было уста-

новлено: батоны в виде колец с внутренним диаметром 15 см, с чистой, сухой поверхностью, без пятен, у пяти батонов повреждена оболочка, консистенция упругая, фарш равномерно перемешан, массовая доля влаги 47 %, поваренной соли 3,7 %. Дайте заключение о качестве данной партии колбасы. Как необходимо поступить гипермаркету в сложившейся ситуации?

14. На оптовую продовольственную базу поступила партия консервов «Горбуша натуральная с добавлением масла». Консервы упакованы в металлические банки по 300 г, объем партии составил 2500 банок. Экспертиза установила следующие показатели: массовая доля поваренной соли 2,3 %, запах и вкус свойственные данному виду консервов, консистенция мягкая, куски рыбы слегка разваренные. Определите соответствие данной партии консервов нормам стандарта. Как нужно поступить в данной ситуации? Определите объем выборки для проведения товарной экспертизы.

15. В магазин «Рыбная планета» была поставлена партия соленой рыбы – скумбрии атлантической. У рыбы брюшко надрезано у грудных плавников, икра и внутренние органы удалены. При приёмке были определены следующие показатели: из 20 поставленных тушек длина пяти от 11,3 до 11,8 см, поверхность чистая, без наружных повреждений, вкус и запах свойственные данному роду рыб, имеется расслоение мяса рыбы у четырёх тушек. Определите, к какому виду разделки относится данная партия рыбы. Дайте оценку качества поставленной рыбы.

16. В магазин «Билла» была поставлена партия пресервов, при этом доставка была просрочена поставщиком на 3 дня. Было принято решение о проведении экспертизы, которая показала: массовая доля поваренной соли 8,3 %, жира 10,9 %, массовая доля сельдей 75 %, заливки 10 %. По наименованию пресервы соответствуют сельди жирной атлантической, неразделенной и обезглавленной. Дайте характеристику качества данной партии пресервов. Как должна поступить администрация магазина в данной ситуации? Укажите условия транспортирования и хранения пресервов.

17. При приемке партии куриных яиц (10 упаковочных единиц) и оценке качества было выявлено: маркировка на яйцах – Д; белок плотный, светлый, прозрачный; масса 93% яиц 73 г.; масса 7% яиц 64 г.; высота воздушной камеры 5 мм. Дайте полное экспертное заключение по оценке качества поступившей партии яиц.

18. В магазин поступила партия варено-копченых колбас: 50 батонов высшего сорта деликатесных и 45 батонов первого сорта любительских от мясокомбината «Останкино». Проведенная товарная экспертиза установила следующее: батоны высшего сорта деликатесные имеют сухую поверхность, без пятен слипов, без повреждения оболочки, консистенция плотная, фарш равномерно промешан, цвет темно-розовый, массовая доля влаги 27 %, поваренной соли 3,5 %. Батоны первого сорта любительские имеют сухую поверхность, без пятен слипов, у семи батонов имеются повреждения оболочки, консистенция плотная, фарш равномерно промешан, цвет темно-розовый, массовая доля влаги 41 %, поваренной соли 3,7 %. Дайте заключение о качестве поступившей партии колбасы. Как Вы поступите с данной партией колбасы?

19. Баранья туша имеет удовлетворительно развитые мышцы. Подкожный жир покрывает тушу тонким слоем на спине и пояснице. В области ребер, крестца и таза имеются просветы. Укажите категорию и форму клейма.

20. На мелкооптовую базу с ОАО «Птицефабрика Курская» поступило 35 картонных ящиков яиц по 360 штук в каждом. Согласно сопроводительных документов поступили куриные столовые яйца 2 категории. В процессе приемки выявлено: общая масса яиц в одном ящике составила 18,36 кг; воздушная камера неподвижная, высота 5,5 см; желток прочный мало заметный, имеется небольшое отклонение от центрального положения; белок недостаточно плотный, светлый, прозрачный. Определите соответствие качества яиц фактически, и соответствует ли это данным сопроводительных документов. По какому показателю устанавливают вид и категорию яиц.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Технология производства комбикормов
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

1. Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

ПК-1 Способен к управлению технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства

ПК-1.1 Собирает исходную информацию для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства

Знать:

- исходную информацию для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства

Уметь:

- пользоваться справочными материалами при сборе исходной информации и при разработке технологии производства комбикормов

Владеть:

- навыками сбора исходной информации для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства

ПК-1.6 Разрабатывает технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства

Знать:

- технологические процессы, используемые при производстве комбикормов;
- факторы, влияющие на качество компонентов комбикормов и основные пути сокращения потерь массы и качества продукции;
- конструкцию и принцип работы и регулирование параметров работы технологического оборудования, предназначенного для производства комбикормов

Уметь:

- разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства

Владеть:

- навыками разработки технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства

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 установлениесоответствия	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции изодного	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом;неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов.

	столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установлениепоследовательности	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».
Заданиекомбинированного типа свыбором одного верногоответа из четырехпредложенных иобоснованием 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 сразвернутым ответом	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадает 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/ответнеправильный/ 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 зданий 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 из четырех предложенных и обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 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	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	Какой из перечисленных кормов не относится к кормам для животных?	1. Гранулы для кроликов 2. Сено для коров 3. Клетчатка для кошек 4.Зерносмесь для куриц		ПК-1.1 ПК-1.6	З,У,В	1 мин.
2.	Какой из перечисленных кормов является концентрированным кормом?	1.Сено 2.Силос 3. Овёс 4. Гранулы.		ПК-1.1 ПК-1.6	З,У,В	1 мин.
3.	Какой из перечисленных кормов является белковым?	1. Гранулы 2. Кукуруза 3. Сено 4. Растительное масло		ПК-1.1 ПК-1.6	З,У,В	1 мин.
4.	Какое растительное сырье могут	1. Пшеница 2. Рис 3. Ячмень		ПК-1.1 ПК-1.6	З,У,В	1 мин.

	использовать в производстве комбикормовой промышленности?	4. Кукуруза 5. Все перечисленные				
5.	Какое животное используется для производства костной муки?	1. Коровы 2. Свиньи 3. Куры 4. Рыба.		ПК-1.1 ПК-1.6	З,У,В	1 мин.
6.	Какая добавка используется для повышения пищевой ценности комбикорма?	1. Растительное масло 2. Мел 3. Азотистые соединения 4. Зола		ПК-1.1 ПК-1.6	З,У,В	1 мин.
7.	Какое сырье можно использовать для получения зерна соевого шрота?	1. Пшеница 2. Кукуруза 3. Соевые бобы 4. Ячмень		ПК-1.1 ПК-1.6	З,У,В	1 мин.
Тип задания: задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильные ответы						
8.	Какие компоненты могут входить в состав комбикормовой смеси?	1. Зерновые культуры 2. Овощи и фрукты 3. Мясная мука 4. Растительное масло 5. Минеральные добавки		ПК-1.1 ПК-1.6	З,У,В	1 мин.
9.	Какие этапы производства входят в технологический процесс производства комбикормовой продукции?	1. Приём сырья и его хранение 2. Очистка и сортировка загрузки 3. Переработка и смешивание сырья 4. Фасовка и упаковка 5. Контроль качества готовой продукции		ПК-1.1 ПК-1.6	З,У,В	1 мин.
10.	Почему необходим контроль качества готовой продукции в производстве комбикормовой продукции?	1. Для предотвращения ущерба для здоровья животных 2. Для предотвращения финансовых убытков 3. Для повышения конкурентоспособности на рынке 4. Для снижения налоговой нагрузки на предприятие		ПК-1.1 ПК-1.6	З,У,В	1 мин.
11.	Какие методы дозирования и смешивания компонентов комбикорма существуют?	1. Ручной 2.Полуавтоматический 3. Автоматический 4. Механический		ПК-1.1 ПК-1.6	З,У,В	1 мин.
12.	Какие методы автоматического дозирования и смешивания компонентов комбикорма наиболее популярны?	1. Гравитационный способ 2. Вакуумный метод 3. Способ пневматического переноса 4. Смещение под давлением		ПК-1.1 ПК-1.6	З,У,В	1 мин.
13.	Какое оборудование	1. Вакуумный пресс 2. Валковая пресс-		ПК-1.1 ПК-1.6	З,У,В	1 мин.

	используется для производства брикетов?	машинка 3. Брикетировочный станок 4. Шнековый пресс				
14.	Какие виды гранулирования и брикетирования используются для производства комбикормов?	1. Плиткой гранулы 2. Конусной гранулы 3. Валкового брикетирования 4. Шнекового брикетирования		ПК-1.1 ПК-1.6	З,У,В	1 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
15.	Выберите правильную последовательностьосновных этапов технологического процесса производства комбикормовой продукции:	1.Гранулирование2.Смешивание 3.Упаковка 4.Предварительная подготовка сырья		ПК-1.1 ПК-1.6	З, В	5 мин.
16.	Выберите правильную последовательностьосновных операций предварительной подготовки сырья	1.Дробление2.Промывка 3. Магнитная сепарация 4.Сушка		ПК-1.1 ПК-1.6	З, В	5 мин.
17.	Выберите правильную последовательностьпоступления отдельных компонентов в смеситель для смешивания кормов	1.Соевый шрот 2.Отруби пшеничные 3.Жареный хлеб 4.Кормовые добавки		ПК-1.1 ПК-1.6	З, В	5 мин.
18.	Выберите правильную последовательностьвозрастаниясодержания протеина в кормовых культурах	1.Овес 2.Ячмень 3. Пшеница 4.Кукуруза		ПК-1.1 ПК-1.6	З, В	5 мин.
19.	Выберите правильную последовательнось по возрастанию содержания клетчатки в кормах	1.Сено 2.Ячмень 3.Отруби пшеничные 4.Солома		ПК-1.1 ПК-1.6	З, В	5 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
20.	**Укажите соответствие:** А. Содержат большое количество питательных веществ в концентрированной форме Б. Обеспечивают	1. Концентраты 2. Сочные корма 3. Грубые корма 4. Комбикорма 5. Минеральные корма		ПК-1.1 ПК-1.6	З,У,В	5 мин.

	организм животного энергией В. Богаты витаминами и минералами Г. Содержат клетчатку и другие трудноперевариваемые вещества Д. Представляют собой сбалансированную смесь различных кормов					
21.	**Укажите соответствие:** А. Богаты белком и клетчаткой Б. Источник легкоусвояемых углеводов В. Содержат большое количество молочной кислоты Г. Ценный источник витаминов и минералов Д. Богаты протеином и витаминами группы В	1. Зерно злаковых культур 2. Жмыхи и шроты 3. Силос 4. Травяная мука 5. Кормовые дрожжи		ПК-1.1 ПК-1.6	З,У,В	5 мин.
22.	**Укажите соответствие:** А. Обеспечение равномерного распределения компонентов в смеси Б. Уменьшение размеров частиц сырья В. Удаление посторонних примесей из сырья Г. Формирование гранул определенного размера и формы Д. Поступление сырья на комбикормовый завод	1. Приемка сырья 2. Очистка сырья 3. Измельчение сырья 4. Дозирование и смешивание компонентов 5. Гранулирование		ПК-1.1 ПК-1.6	З,У,В	5 мин.
23.	**Укажите**	1. Дискретный дозатор		ПК-1.1	З,У,В	5 мин.

	соответствие:: А.Подача компонентов равномерным потоком Б.Дозирование компонентов порциями В.Возможность дозирования компонентов с различной плотностью Г.Простота в эксплуатации Д.Высокая точность дозирования	2. Непрерывный дозатор 3. Шнековый дозатор 4. Ленточный дозатор 5.Гравитационный дозатор		ПК-1.6		
24.	**Укажите соответствие:** А. Машина для формирования и уплотнения комбикормов в цилиндрические гранулы Б. Устройство для сжатия и формования комбикормов в прямоугольные или цилиндрические брикеты В. Компактный цилиндрический кусочек комбикорма, изготовленный путем сдавливания и частичного расплавления компонентов Г. Специальное оборудование для увлажнения и тепловой обработки комбикормов перед гранулированием Д. Удлиненный, прямоугольный или цилиндрический кусочек комбикорма, сжатый и	1. Гранулятор 2. Брикетировщик 3. Гранула 4. Брикет 5. Кондиционер		ПК-1.1 ПК-1.6	З,У,В	5 мин.

	скрепленный связующим веществом;					
Тип задания: задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием						
Инструкция: прочитайте текст, выберите правильный ответ и дополните ответ описанием						
25.	Что входит в сырьевую базу комбикормовой промышленности?	1. Мясо и молочные продукты 2. Овощи и фрукты 3. Зерно и соя 4. Консервы и животный жир		ПК-1.1 ПК-1.6	З,У,В	10 мин.

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

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутыйобоснованный ответ						
1.	Какой процесс в технологии производства комбикормов называется компоновочным узлом?	-		ПК-1.1 ПК-1.6	З	5 мин.
2.	Какие параметры, кроме нормирования сырья и смешивания, контролируются на этапе помола?	-		ПК-1.1 ПК-1.6	З	5 мин.
3.	Какие виды питательных добавок могут использоваться в производстве комбикормов?	-		ПК-1.1 ПК-1.6	З	5 мин.
4.	Назовите несколько типов кормов для собак и укажите, какой тип корма наиболее подходит для каждого возраста собак.?	-		ПК-1.1 ПК-1.6	З	5 мин.
5.	Какие типы кормов рекомендуется использовать для птицы?	-		ПК-1.1 ПК-1.6	З	5 мин.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Технология переработки продукции птицеводства
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

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

ПК-2: Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

ПК-2.2 Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Знать: нормативы, принципы и методики расчета материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) при производстве продукции птицеводства

Уметь: рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) при производстве продукции птицеводства

Владеть: навыками расчета нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) при производстве продукции птицеводства

ПК-4: Способен осуществлять ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

ПК-4.1 Осуществляет ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Знать:

- отдельные технологические процессы производства продукции животноводства;
- показатели, характеризующие эффективность производства и первичной переработки продукции животноводства;
- технологию производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции;
- технологии переработки сырья животного происхождения в продукцию различного ассортимента;
- конструктивные и эксплуатационные особенности оборудования птицеперерабатывающей промышленности

Уметь:

- собирать необходимую технологическую информацию и на её основе определять технологические параметры производства животноводческой продукции;
- подбирать оптимальную технологическую схему производства продукции животноводства;
- обосновывать элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции;
- применять существующие и разрабатывать инновационные технологии в переработке продукции птицеводства;
- выбирать оптимальные режимы работы отдельных машин и линии в целом

Владеть: навыками ведения основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

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 зданий в типичной ситуации, решение типовых задач, сопоставление, последовательность. Тип задания: комбинированные задания, задания с разверну-	3-5 мин.

	тым ответом	
Высокий	Применение знаний в нестандартной ситуации, решение нетиповых задач, алгоритмы, доказательства, обоснования. Тип задания: задания на установление последовательности и соответствия, задания с развернутым ответом	5-10ин.

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 из четырех предложенных и обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 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	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	Как называются консервы, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов составляет не менее 60 %?	а) мясные б) растительно-мясные в) мясорастительные		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.

2.	Сколько можно хранить мясо птицы с температурой в толще продукта не выше минус 12 °С, используемые для производства консервов?	а) 2-3 мес. б) не более 2 мес. в) не более 3 мес. г) 3-4 мес.		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
3.	К какому сорту относится полукопченое колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрены пищевые потроха птицы с массовой долей не менее 70%?	а) экстра б) высший в) первый г) второй д) третий е) фирменный		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
4.	Как характеризуется технологическая операция при производстве мясных консервов – эксгаустирование	а) кратковременная варка мясного сырья в небольшом количестве воды б) термостатная выдержка в течение 5 суток при температуре 38-40 °С в) из заполненной консервной банки удаляют воздух, при этом банки подогревают до температуры 80-95 °С		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
5.	До какой температуры перед измельчением при производстве полукопченых колбас жир-сырец подмораживают?	а) минус 1-0 °С б) минус 3-5 °С в) минус 1-3 °С		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
6.	Какие виды банок применяют в консервном производстве?	а) комбинированные б) сборные в) цельнотянутые		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
7.	К какому типу относятся стеклянные банки по способу укупоривания «Евро-кап»?	а) резьбовой б) обкатный в) обжимной		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
8.	В каком количестве добавляют воду при куттеровании, чтобы придать вареным колбасам нежность и сочность?	а) 10-25 % б) 10-35 % в) 15-40 %		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
9.	Как называется колбасное изделие из мяса птицы в оболочке, имеющее цилиндрическую форму диаметром 32-44 мм, подвергнутое при изготовлении обжарке с последующем копчением?	а) сардельки б) вареная колбаса в) мясной хлеб г) сосиски		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
10.	После какой техноло-	а) порционирования		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.

	гической операции консервы направляют в экспедицию?	б) тепловой обработки в) охлаждения банок г) посола				
11.	На какие виды подразделяют физический бомбаж?	а) нормальный б) ложный в) термический		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
12.	Какое количество олова допускается в консервах на 1 кг продукта?	а) 100 мг б) 350 мг в) 200 мг г) не более 250 мг		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
13.	Сколько можно хранить пищевые субпродукты с температурой в толще продукта 0-2 °С, используемые для производства консервов?	а) не более 24 ч б) 24-72 ч в) 48-72 ч г) не более 48 ч		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
14.	Как называется колбасное изделие из мяса птицы без оболочки, подвергнутое при изготовлении запеканию в форме?	а) сардельки б) вареная колбаса в) мясной хлеб г) сосиски		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
15.	Как называются консервы, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов составляет 30-60 %?	а) мясные б) растительно-мясные в) мясорастительные		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
16.	Как называется процесс подготовки продуктов к укладке и расфасовке их в тару?	а) нормирование б) порционирование в) закладка		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
17.	Консервы длительного хранения являются	а) пастеризованными б) стерилизованными в) ультрапастеризованными		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
18.	К какому сорту относится вареное колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80 %, в том числе белого не менее 50 %?	а) экстра б) высший в) первый г) второй д) третий е) фирменный		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
19.	Консервы недлительного хранения являются	а) пастеризованными б) стерилизованными в) ультрапастеризованными		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
20.	Как называются консервы, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов составляет 5-	а) мясные б) растительно-мясные в) мясорастительные		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.

	30 %?					
21.	К какому типу относятся стеклянные банки по способу укупоривания «Твист-Офф»?	а) обкатный б) резьбовой в) обжимной		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
22.	К какому сорту относится сырокопченое колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей 40-51%?	а) экстра б) высший в) первый г) второй д) третий е) фирменный		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
23.	К какому типу относятся стеклянные банки по способу укупоривания СКО?	а) обкатный б) обжимной в) резьбовой		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
24.	Что необходимо использовать в технологии производства вареных колбас с мясом птицы механической обвалки?	а) говядину высшего сорта б) свиную шкурку в) крахмал		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
25.	Что добавляют в куттер в начале куттерования с целью предотвратить перегрев фарша?	а) горячую воду б) ничего не добавляют в) холодную воду		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
26.	На какой стадии приготовления фарша вводят каррагинаны при производстве вареной колбасы из мяса птицы механической обвалки?	а) в конце процесса куттерования б) в начале процесса куттерования в) в середине процесса куттерования		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
27.	Как называется колбасное изделие из мяса птицы в оболочке, имеющее цилиндрическую форму, диаметром 14-32 мм, подвергнутое при изготовлении обжарке с последующей варкой?	а) сардельки б) вареная колбаса в) мясной хлеб г) сосиски		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
28.	На каком оборудовании происходит составление фарша при производстве вареных колбас?	а) куттере б) волчке в) шпигорезке		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
29.	На какой стадии составления фарша добавляют нитрит натрия при производстве вареных колбас?	а) первая б) вторая		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
30.	Как называется колбасное изделие из мяса птицы ручной формовки, придающей продукту особый	а) мясным хлебом б) потрошковое в) фаршированное г) фирменное		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.

	рисунок, изготовленное с использованием начинки?					
31.	До какой температуры охлаждают шпик перед измельчением при производстве варено-копченых колбас?	а) 0-4 °С б) 6-8 °С в) 4-6 °С		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
32.	Как называется изделие колбасное вареное из пищевых потрохов птицы с добавлением ингредиентов согласно установленной рецептуре?	а) фаршированное б) потрошковое в) сардельки г) сыровяленое		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
33.	К какому сорту относится вареное колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 50%?	а) экстра б) высший в) первый г) второй д) третий е) фирменный		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
34.	В каких пределах необходимо поддерживать температуру фарша путем добавления в начале куттерования лед?	а) 10-12 °С б) 12-15°С в) 15-17 °С		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
35.	Масса яиц, относящихся к категории «отборная», должна быть не менее	а) 65 г б) 70 г в) 45 г г) 55 г д) 60 г		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
36.	Сколько голов размещают по нормам в каждую секцию стандартного фанерного ящика или картонной коробки размером 60х60х17 см для транспортировки суточных индюшат?	а) 10-15 б) 15-20 в) 20-25 г) 25-30		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
37.	От чего зависит нежность мяса сельскохозяйственной птицы?	а) от морфологических особенностей мышечной ткани б) от физиологических особенностей мышечной ткани в) от гистоморфологических особенностей мышечной ткани г) от морфофизиологических особенностей мышечной ткани		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
38.	Каким образом оценивают вкусовые дос-	а) внешним осмот-		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.

	тоинства мяса сельскохозяйственной птицы?	б) прощупыванием в) обнюхиванием г) дегустацией				
39.	Какие показатели обусловливают внешний вид тушек сельскохозяйственных птиц?	а) мясные формы тушек б) качество обработки тушек в) цвет тушек г) мясные формы, качество обработки и цвет тушек		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
40.	С содержанием каких компонентов связан специфический запах мяса у сельскохозяйственных птиц разных видов?	а) жировой ткани б) экстрактивных веществ в) витаминов г) минеральных веществ		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
41.	Как называют наружные (внешние) формы телосложения птицы в целом и особенности развития и строения отдельных частей её тела?	а) интерьер птицы б) глазомер птицы в) конституция птицы г) экстерьер птицы		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
42.	Как называется совокупность морфологических и физиологических особенностей организма птицы как единого целого, выраженных в её телосложении и в направлении продуктивности, обусловленных наследственностью и условиями внешней среды?	а) интерьер б) глазомер в) конституция г) экстерьер		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
43.	Сколько голов по нормам в каждую секцию стандартного фанерного ящика или картонной коробки размером 60х60х17 см для транспортировки размещают суточных утят?	а)10-15 голов б) 15-20 голов в) 25-30 голов г) 30-35 голов		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
44.	Как называется убитая и обескровленная птица со снятым оперением, у которой удалены все внутренние органы, голова между вторым и третьим шейным позвонками, шея без кожи на уровне плечевых суставов, ноги удалены по заплюсневый сустав или ниже его, но не более чем на 20 мм. Внутренний жир нижней части живота не уда-	а) потрошеная тушка б) полупотрошеная тушка в) непотрошеная тушка		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.

	ляется.					
45.	Порок яиц, при котором происходит смешивание белка с желтком?	а) пятно б) тумак в) кровяное кольцо г) старые яйца д) красюк		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
46.	К столовым относятся яйца, срок хранения которых не превышает	а) 10 суток б) 15 суток в) 20 суток г) 25 суток д) 30 суток		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
47.	Порок яиц, полностью пораженных микроорганизмами	а) кровь-кольцо б) тумак в) пятно г) красюк д) присушка		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
48.	Какого направления продуктивности характерен крепкий тип конституции сельскохозяйственной птицы?	а) яичного б) мясного в) яично-мясного г) мясояичного		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
49.	Какие ткани входят в состав мяса сельскохозяйственных птиц?	а) мышечная, жировая, соединительная б) мышечная, жировая, костная в) мышечная, жировая, соединительная, костная г) мышечная, соединительная, костная		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
50.	Укажите правильную последовательность технологических операций при производстве консервов из мяса птицы.	1) порционирование 2) проверка герметичности банок 3) подготовка сырья к закладке и закладка его в банки 4) стерилизация 5) маркировка 6) закатка банок 7) вакуумирование 8) сортировка консервов		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	5-10 мин.
51.	Укажите правильную последовательность укладки составных частей в банки при приготовлении мясных консервов.	1) мясо 2) специи 3) бульон 4) жир-сырец		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	
52.	В какой последовательности производят укладку составных частей в банки при приготовлении мясорастительных консервов?	1) мясо 2) растительное сырье		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						

53.	Установите соответствие между массой яиц и их категорией. 1) I категория 2) II категория 3) категория «отборная»	а) не менее 60 г б) не менее 65 г в) не менее 50 г		ПК-4.1	З, У, В	5-10 мин.
54.	Установите соответствие между свежестью и сроком хранения яиц. 1) диетические яйца 2) столовые яйца	а) не более 30 суток б) не более 7 суток		ПК-4.1	З, У, В	5-10 мин.
Тип задания: задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием						
Инструкция: прочитайте текст, выберите правильный ответ и дополните ответ описанием						
55.	Рассчитайте среднесуточный прирост живой массы бройлеров, если известно, что масса в возрасте первых суток составила 41 г, а в возрасте 4 недель – 1582 г. Дополните ответ алгоритмом решения.	а) 60 г б) 55 г в) 70 г г) 50 г		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	5-10 мин.

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

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ						
56.	В производстве яйцепродуктов не допускается использование яиц каких видов птицы?	-		ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
57.	Что такое меланж?	-		ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
58.	Из каких операций состоит технологический процесс производства меланжа	-		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
59.	По каким показателям можно судить о мясной продуктивности птицы в убойном возрасте?	-		ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
60.	По какому признаку можно	-		ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.

	определить свежесть яйца?					

7. Иные оценочные материалы (практикоориентированные задачи и другое)

Вопросы для промежуточной аттестации

1. Характеристика мороженых яичных продуктов.
2. Методы разбивания яиц и разделения их содержимого.
3. Характеристика сухих яичных продуктов.
4. Технологический процесс пастеризации меланжа.
5. Дисковые распылительные установки для сушки яичной массы, их характеристика.
6. Форсуночные распылительные установки для сушки яичной массы.
7. Основные правила приемки птицы.
8. Правила транспортирования птицы на убой и переработку.
9. Технологический процесс переработки птицы.
10. Характеристика линий для убоя и переработки птицы.
11. Способы оглушения птицы.
12. Убой и обескровливание птицы.
13. Тепловая обработка тушек птицы.
14. Характеристика пальцевой машины для снятия оперения.
15. Характеристика бильной машины для съема оперения с тушек птицы.
16. Обработка тушек водоплавающей птицы воскомассой.
17. Способы технологической обработки тушек птицы.
18. Охлаждение тушек птицы, способы охлаждения.
19. Замораживание тушек птицы, способы замораживания.
20. Требования, предъявляемые к упитанности тушек птицы.
21. Переработка перопухового сырья.
22. Технологический процесс производства сухих животных кормов.
23. Сушка помета и его использование.
24. Особенности производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.
25. Особенности производства маринованных полуфабрикатов из мяса птицы.
26. Особенности производства рубленных полуфабрикатов из мяса птицы.
27. Принцип работы устройства шнекового типа для механической обвалки мяса птицы.
28. Изготовление полуфабрикатов в панировке.
29. Изготовление полуфабрикатов в тесте.
30. Виды тепловой обработки в колбасном производстве.
31. Характеристика дымогенераторов.
32. Характеристика варочных котлов.
33. Особенности технологии производства колбасных изделий из мяса птицы.
35. Особенности технологии производства консервов из мяса птицы.
36. Характеристика оборудования для сбора, сортировки, маркировки и упаковки яиц.

2. Практико-ориентированные задания для промежуточной аттестации

1. С предприятия поступила партия охлажденной птицы – 60 ящиков. Тушки упакованы в пакеты из полимерной пленки и уложены в ящики из гофрированного картона. На торцовых стенках ящиков наклеены этикетки с обозначением - мясо цыплят-бройлеров, потрошеные, 1 сорта. В процессе приемки Вы установили, что все тушки свежие, без постороннего запаха, мышцы развиты достаточно хорошо, киль грудной кости не выступает, незначительные жировые отложения на животе, температура в толще грудных

мышц 1ºС. Однако тушки не имеют товарного вида: много пеньков, царапин, разрывы кожи более 20 мм, имеются кровоподтеки. Приемку проводили по ГОСТ Р 52702-2006.

Объясните, как производилась выборка для оценки качества партии и соответствует ли поступившая партия мяса, фактическим данным, указанным на упаковке. Каковы Ваши действия по дальнейшему использованию поступившей партии мяса.

2. При приемке партии куриных яиц (10 упаковочных единиц) и оценке качества было выявлено: маркировка на яйцах – Д; белок плотный, светлый, прозрачный; масса 93% яиц 73 г.; масса 7% яиц 64 г.; высота воздушной камеры 5 мм.

Дайте полное экспертное заключение по оценке качества поступившей партии яиц.

3. Вы, работая на мясоперерабатывающем предприятии «Останкино», принимаете участие в маркировке изготовленных консервов.

Как вы будете маркировать консервы с ассортиментным номером 183, выработанные предприятием-изготовителем номер 151 мясной промышленности в первую смену 5 декабря 2012 г?

4. В цехе глубокой переработки ОАО «Курская птицефабрика» установлен наклонный ленточный транспортер для подачи ящиков с тушками птицы на платформу. Определите производительность и потребную мощность данного транспортера, если скорость ленты составляет 0,3 м/с., расстояние между ящиками на ленте 1,0 м, масса ящика 50 кг, угол наклона транспортера 30°.

5. В готовых вареных колбасах, приготовление фарша для которых производили с использованием казеината натрия, на разрезе видны включения белого цвета. ОПВК считает их наличие отклонением от ГОСТ. Проанализируйте ситуацию, определите возможные причины возникновения дефекта, примите соответствующее решение.

6. На ОАО «Красная поляна +» в результате убоя птицы получили пух плотностью 1250 кг/м^3, диаметром 100 мкм ($100 \cdot 10^{-6}$ м), вязкостью μ=0,00095 кг•с/м^2. Для обезвоживания пуха птицы используют центрифугу периодического действия, диаметр барабана которой равен 1100 мм, высота 68 мм, частота вращения барабана 1150 об./мин., коэффициент загрузки 0,65. Продолжительность цикла центрифугирования 25 мин. Для обезвоживания пуха применяли воду плотностью 1000 кг/м^3. Необходимо рассчитать производительность и потребную мощность данной центрифуги.

7. В цехе глубокой переработки ОАО «Курская птицефабрика» вырабатывают значительный объем рубленых полуфабрикатов (пельмени), используя для этих целей пельменный автомат. Определите скорость вращения штампующих барабанов пельменного автомата, если количество барабанов 2, производительность автомата 400 кг/час, масса одного пельменя 10,8 г.

8. Контрольный цех и ОПВК, принимая готовую продукцию, отмечают, что у вареных колбас и сосисок отсутствует характерный розоватый цвет. Окраска на разрезе серая с розово-коричневым ободком по периферии. Проанализируйте ситуацию, определите возможные причины возникновения дефекта, примите соответствующие решения.

9. На ООО «ГК Агрохолдинг» для измельчения мясного сырья при производстве полуфабрикатов используют куттер. Рассчитайте производительность куттера, если длительность цикла 12 мин., L=0,7, емкость чаши 300 л, плотность загружаемой массы 650 кг/м^3.

10. При органолептическом исследовании нескольких образцов мяса на свежесть проводили пробу варкой. В результате были получены следующие данные: в образце №1 бульон был слегка мутный, на его поверхности наблюдались мелкие капельки жира; в образце №2 бульон был прозрачный, на его поверхности находились крупные капли жира; в образце №3 бульон был мутный, на его поверхности отсутствовал жир. К какой категории свежести следует отнести данные образцы мяса.

11. При убое поступившей партии уток обнаружено большое количество тушек с пеньками. Какой способ снятия оперения Вы примените в данном случае?

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Технология производства мясных консервов
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

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

ПК-2: Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

ПК-2.2 Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Знать: нормативы, принципы и методики расчета материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) при производстве продуктов питания животного происхождения

Уметь: рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) при производстве продуктов питания животного происхождения

Владеть: навыками расчета нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) при производстве продуктов питания животного происхождения

ПК-4: Способен осуществлять ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

ПК-4.1 Осуществляет ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Знать:

- основные технологические процессы, происходящие при хранении и переработке продукции животноводства;
- технологии переработки продукции животноводства;
- классификацию, устройство и принципы работы машин и оборудования для производства, хранения и переработки продукции животноводства;
- технологии переработки продукции животноводства;
- особенности сырья животного происхождения как объекта хранения и переработки

Уметь: реализовывать технологии переработки продукции животноводства

Владеть: навыками ведения основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

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	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсут-

	столбца верно сопоставлены с позициями другого)	ствие – 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 зданий 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	5-10ин.

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 из четырех предложенных и обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 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	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	Как называются консервы, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов составляет не менее 60 %?	а) мясные б) растительно-мясные в) мясорастительные		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
2.	К мясным консервам относятся консервы из:	а) колбасного фарша б) баранины в) топленого жира		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
3.	К консервам из мясных продуктов относятся консервы из:	а) говядины б) печени в) сосисок		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
4.	Как характеризуется технологическая операция при производстве мясных консервов – эксгаустирование	а) кратковременная варка мясного сырья в небольшом количестве воды б) термостатная выдержка в течение 5 суток при температуре 38-40 °С в) из заполненной консервной банки удаляют воздух, при		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.

		этом банки подогревают до температуры 80-95 °С				
5.	При производстве мясных консервов нельзя использовать следующее сырье	а) мясо индеек 2-й категории б) мясо старых животных в) свинину обрезную		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
6.	Какие виды банок применяют в консервном производстве?	а) комбинированные б) сборные в) цельнотянутые		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
7.	К какому типу относятся стеклянные банки по способу укупоривания «Евро-кап»?	а) резьбовой б) обкатный в) обжимной		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
8.	Укажите температуру стерилизации при изготовлении мясных консервов.	а) 110-130 °С б) 50-70 °С в) 80-100 °С г) 30-50 °С		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
9.	Мясные баночные консервы – это?	а) мясопродукты, герметически закупоренные в банки и подвергнутые стерилизации или пастеризации при высокой температуре б) мясопродукты из говядины и свинины – вареные и копчено-вареные закупоренные в банки в) мясопродукты из мясного и немясного сырья, подвергнутые пастеризации и закупоренные в банки г) мясопродукты из мясного сырья и субпродуктов, подвергнутые тепловой обработки при температуре 95 °С		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
10.	После какой технологической операции консервы направляют в экспедицию?	а) порционирования б) тепловой обработки в) охлаждения банок г) посола		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
11.	На какие виды подразделяют физический бомбаж?	а) нормальный б) ложный в) термический		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
12.	Какое количество олова допускается в консервах на 1 кг продукта?	а) 100 мг б) 350 мг в) 200 мг г) не более 250 мг		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
13.	Оптимальный режим хранения мясных консервов?	а) 10 ^{0}С б) 5-8 ^{0}С, влажность не выше 75 %		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.

		в) 1-5 ^{0}С, влажность не выше 75 % г) 0 ^{0}С				
14.	Содержание поваренной соли для большинства консервов должно быть в каких пределах?	а) 2-3 % б) 1-2,2 % в) 3-3,5 % г) 2-2,5 %		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
15.	Как называются консервы, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов составляет 30-60 %?	а) мясные б) растительно-мясные в) мясорастительные		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
16.	Как называется процесс подготовки продуктов к укладке и расфасовке их в тару?	а) нормирование б) порционирование в) закладка		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
17.	Консервы длительного хранения являются	а) пастеризованными б) стерилизованными в) ультрапастеризованными		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
18.	Содержание соли в изготовленных консервах из предварительно посоленного мяса должно быть в каких пределах?	а) 3-3,5 % б) 2-2,5 % в) 1-2,2 % г) 2-3 %		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
19.	Консервы недлительного хранения являются	а) пастеризованными б) стерилизованными в) ультрапастеризованными		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
20.	Как называются консервы, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов составляет 5-30 %?	а) мясные б) растительно-мясные в) мясорастительные		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
21.	К какому типу относятся стеклянные банки по способу укупоривания «Твист-Офф»?	а) обкатный б) резьбовой в) обжимной		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
22.	Максимальное содержание нитрита в консервах должно быть не более	а) 0,1 % б) 0,3 % в) 0,02 % г) 0,05 %		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
23.	К какому типу относятся стеклянные банки по способу укупоривания СКО?	а) обкатный б) обжимной в) резьбовой		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
24.	В какой последовательности производят укладку составных частей в банки при приготовлении мясорастительных консервов?	а) жир-сырец (расплавленный жир), специи (перец, лавровый лист, лук), затем мясо, которое заливают бульоном б) специи (перец,		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.

		лавровый лист, лук), жир-сырец, (расплавленный жир), затем мясо, которое заливают бульоном в) мясо, а затем бобовые (в некоторых консервах растительное сырье укладывают вперемешку с мясопродуктами г) вначале кладут бобовые, а затем мясо (в некоторых консервах растительное сырье укладывают вперемешку с мясопродуктами)				
25.	Сроки хранения мясных консервов?	а) 5 лет б) от 1 года до 3 лет в) 2 года г) 1 год		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
26.	При маркировке баночных консервов в первой верхней строчке располагают цифры, означающие:	а) время, дату б) время, год в) число, месяц г) дату, месяц, год изготовления		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
27.	К какому пороку приводит изменение формы банок вследствие неосторожной их передаче?	а) пробоины б) подтёк в) деформация г) ржавчина		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
28.	На выработку каких изделий направляют обеззараженное мясо?	а) полуфабрикатов б) полукопченых колбас в) консервов		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
29.	Для производства мясных консервов используют мясо:	а) остывшее б) охлаждённое в) остывшее, охлаждённое и мороженное г) мороженное и охлаждённое		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
30.	Не допускают использовать мясо при производстве консервов:	а) парного мяса, дважды размороженного, с плохо проведённым туалетом б) кастрированных хряков в) кастрированных быков		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
31.	Какие консервы дают больший бомбаж?	а) свиные б) из говядины в) из свинины и говядины		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
32.	Технологическая операция, следующая после закатки при производстве мясных консервов:	а) закатка б) стерилизация в) сортировка г) проверка герметичности банок		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
33.	К операциям по под-	а) посол, бланширо-		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.

	готовке и обработке сырья при производстве мясных консервов относят:	вание, поджаривание, обвалка, жиловка б) порционирование в) сушка г) охлаждение				
34.	К какому виду мясных консервов относят «Сосиски в томатном соусе»	а) консервы из мясопродуктов б) мясорастительные в) консервы из мяса		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
35.	Изделия, приготовленные из мяса или мясопродуктов, расфасованные в банки, герметически укупоренные и подвергнутые тепловой обработке	а) консервы б) пресервы в) рагу		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
36.	Вид мясных консервов, которые кроме мяса содержат продукты растительного происхождения	а) консервы из мясопродуктов б) мясорастительные в) консервы из мяса домашней птицы		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
37.	Мясные консервы классифицируют по:	а) виду сырья, виду тары, пищевой ценности, ассортиментном номере б) виду сырья, виду тары, режиму тепловой обработки, назначению в) виду тары, режиму тепловой обработки, виду заливки, назначению		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
38.	Промышленность выпускает мясные консервы из:	а) мяса, колбасных изделий, мяса птицы, роговых и костных тканей б) колбасных изделий, мяса птицы, субпродуктов в) мяса, мясопродуктов, субпродуктов, мясорастительных продуктов		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
39.	Что относят к незавершенному производству в консервном цехе?	а) партию поступившего сырья, оформленную соответствующей накладной б) консервы в автоклавах в) сырье в посоле г) партию консервов, переданных на склад		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
40.	К какой группе консервов относятся консервы с названиями:	а) субпродуктовой б) мясной в) мясораститель-		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.

	«Гуляш», «Мясо в белом соусе», «Мясо жареное»?	ной				
41.	Как называется этап погружения консервных банок на 1-2 мин. в воду при температуре 85 ^{o}C?	а) проверка герметичности б) стерилизация в) сортировка		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
42.	Консервы, в состав которых входит мясное сырье или субпродукты в сочетании с крупами, бобовыми, овощами как называются?	а) жиробобовыми б) мясорастительными в) субпродуктовыми		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
43.	Консервы с массой нетто 325 г соответствуют банке №:	а) № 9 б) № 12 в) № 8		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
44.	Выявленный брак мясных консервов оформляют документом:	а) № П-44 мясо б) № М-8 мясо в) № П-43 мясо г) № П-47 мясо		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
45.	За единицу вместимости металлических консервных банок принята банка, имеющая геометрический объем:	а) 250 см^3 б) 104 см^3 в) 353 см^3 г) 570 см^3		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
46.	Причиной химического бомбажа служит	а) накопление водорода при взаимодействии органических кислот продукта с металлами тары б) повышенная пористость жести, наличие трещин, царапин, высокая температура хранения консервов в) наличие в структуре жести микроскопических пор, не защищенных покрытием		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
47.	Консервы, предназначенные для первых и вторых блюд, это...	а) обеденные б) специального назначения в) закусочные		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
48.	При какой температуре и в течение какого времени проводят термостатирование стерилизованных консервов?	а) при 6 ^{o}C до 6 мес. б) при 37 ^{o}C в течение 10 сут. в) до 15 ^{o}C в течение 1 года		ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
49.	Отклонение массы нетто наполненных банок массой более 1 кг составляет	а) ± 2,0 % б) ± 1,0 % в) ± 3,0 %		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	1-3 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
50.	Укажите правильную последовательность технологических опе-	1) порционирование 2) проверка герметичности банок		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	5-10 мин.

	раций при производстве мясных консервов.	3) подготовка сырья к закладке и закладка его в банки 4) стерилизация 5) маркировка 6) закатка банок 7) вакуумирование 8) сортировка консервов				
51.	Укажите правильную последовательность укладки составных частей в банки при приготовлении мясных консервов.	1) мясо 2) специи 3) бульон 4) жир-сырец		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	
52.	В какой последовательности производят укладку составных частей в банки при приготовлении мясорастительных консервов?	1) мясо 2) растительное сырье		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
53.	Установите соответствие между массой нетто и предельным отклонением массы нетто. 1) массой нетто до 1,0 кг 2) массой нетто более 1,0 кг 3) для упаковочных единиц в транспортной таре	б) ± 3% а) ± 2% в) ± 1%		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	5-10 мин.
Тип задания: задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием						
Инструкция: прочитайте текст, выберите правильный ответ и дополните ответ описанием						
54.	Чему равна калорийность 150 г мясных консервов «Говядина в собственном соку»? (жиры – 5,0; белки – 9,0; углеводы – 3,5 г). Дополните ответ алгоритмом решения.	а) 150,0 ккал б) 142,5 ккал в) 201,4 ккал г) 120,5 ккал	б) 142,5 ккал	ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	5-10 мин.

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

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ						
55.	Мясные баночные консервы – это...	-	мясопродукты, герметически закупоренные в банки и подвергнутые стерилизации или пастеризации при высокой температуре	ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
56.	Сущность тин-	-		ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.

	дализации мясных консервов.					
57.	Промышленная стерильность – это...	-		ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
58.	Тепловое консервирование – это...	-		ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
59.	Из каких этапов состоит органолептическое исследование консервов?	-		ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.
60.	По составу различают консервы...	-		ПК-2.2 ПК-4.1	З, У, В	3-5 мин.

7. Иные оценочные материалы (практикоориентированные задачи и другое)

Вопросы для промежуточной аттестации

1. Цели и способы консервирования.
2. Принципы консервирования мяса.
3. Принципы классификации мясных консервов.
4. Ассортимент мясных консервов.
5. Требования нормативно-технической документации к сырью при производстве мясных консервов.
6. Требования нормативно-технической документации к таре при производстве мясных консервов.
7. Требования нормативно-технической документации к готовым мясных консервам.
8. Преимущества и недостатки металлической и стеклянной тары.
9. Стеклянная тара, маркировка, способы укупоривания.
10. Ассортимент натурально-кусковых консервов.
11. Подготовка мясного сырья для консервирования.
12. Особенности подготовки мяса птицы и кроликов.
13. Закатка и проверка банок на герметичность.
14. Стерилизация: формула стерилизации, техника стерилизации.
15. Ассортимент мясорастительных консервов.
16. Подготовка картофеля и овощного сырья.
17. Ассортимент субпродуктовых консервов.
18. Сортировка мясных консервов.
19. Этикетировка и упаковка мясных консервов.
20. Хранение мясных консервов.
21. Ассортимент паштетных консервов.
22. Материалы, применяемые для получения консервной тары.
23. Оборудование для изготовления жестяной или алюминиевой банки.
24. Машины для наполнения тары.
25. Закаточные и укупорочные машины.
26. Оборудование для стерилизации и охлаждения консервов.
27. Контроль качества закаточного шва.
28. Контроль качества процесса стерилизации.
29. Порядок отбора проб мясных консервов.
30. Термостатирование мясных консервов.
31. Органолептическая оценка мясных консервов.

32. Определение веса нетто банки и составных частей консервов.

33. Определение содержания поваренной соли в мясных консервов.

34. Определение содержания нитрита натрия в мясных консервах.

35. Определение содержания олова и свинца в мясных консервах.

36. Дегустационная оценка мясных консервов.

37. Определение общей бактериальной обсемененности и облигатных анаэробов в мясных консервах.

38. Контроль санитарного состояния оборудования при производстве мясных консервов.

39. Дефекты мясных консервов: виды, причины и пути предотвращения.

40. Направление использования дефектных мясных консервов.

2. Практико-ориентированные задания для промежуточной аттестации

1. Вы, работая на мясоперерабатывающем предприятии «Дубки», принимаете участие в маркировке изготовленных консервов.

Как вы будете маркировать консервы с ассортиментным номером 183, выработанные предприятием-изготовителем номер 151 мясной промышленности в первую смену 5 декабря 2012 г?

2. При органолептическом исследовании нескольких образцов мяса на свежесть проводили пробу варкой. В результате были получены следующие данные: в образце №1 бульон был слегка мутный, на его поверхности наблюдались мелкие капельки жира; в образце №2 бульон был прозрачный, на его поверхности находились крупные капли жира; в образце №3 бульон был мутный, на его поверхности отсутствовал жир. К какой категории свежести следует отнести данные образцы мяса.

3. На мясоперерабатывающее предприятие ЗАО «Дубки» поступила партия охлажденного мяса. При органолептическом исследовании установлено: на поверхности есть заветрившаяся корочка темного цвета; поверхность разреза более темного цвета (темно-красного), влажная и слегка липкая; на фильтровальной бумаге, приложенной к разрезу, остается много влаги, мясной сок мутный; по консистенции мясо менее плотное и упругое, ямка выравнивается в течение 50 с.; наличие грубой зернистости и выраженной мраморности; запах слегка кисловатый.

При проведении пробы варкой установили, что бульон прозрачный с запахом, не свойственным свежему бульону. Капли жира на поверхности мелкие с привкусом сальности. Дайте заключение о видовой принадлежности мяса и его степени свежести.

4. При проведении выходного контроля партии мясных консервов «Говядина тушеная», отмечались следы ржавчины на поверхности металлических крышек. При протирании ржавчины мелом остаются черные пятна. Герметичность банок не нарушена. При исследовании образцов консервов не было обнаружено изменений органолептических свойств, физико-химических и бактериологических показателей. Можно ли использовать партию консервов для целей питания? Дайте заключение по образцу и по партии.

5. Контрольный цех, принимая готовую продукцию, отмечает у мясных консервов «Говядина с языком» на внутренней поверхности консервной банки мраморность темно-синего цвета. Проанализируйте данную ситуацию, определите возможные причины возникновения дефекта, примите соответствующие решения.

6. В торгово-розничную сеть поступила партия паштетных консервов «Паштет гусиный». Партия состоит из 1 коробки (транспортная упаковка), в которой 5 упаковочных единиц (упаковочная единица – обернутая полиэтиленовой пленкой групповая упаковка, состоящая из 10 потребительских упаковок). При проведении экспертизы обнаружены 4 бомбажные банки. Можно ли принять данную партию товара? Ответ обоснуйте.

7. Определить массу субпродуктов I и II категории, если живая масса крупного рогатого скота составляет 450 кг, убойный выход 49 %, а доля субпродуктов (к массе мяса на костях), составляет 17,3 %.

8. Температура в камере хранения охлажденного мяса оказалась равной 15 ^{0}С. Какие дефекты возможны при таких условиях хранения, и какие действия необходимо предпринять с данным мясом?

9. При внешнем осмотре жестяной банки мясных консервов «Говядина тушеная» вы обнаружили острые выступы жести по окружности донышка и крышки банки («птички»). Какова причина данного дефекта, и какие действия необходимо предпринять с таким продуктом?

10. При внешнем осмотре жестяной банки мясных консервов «Свинина тушеная» вы обнаружили хлопающие концы банки («хлопушки»). Какова причина данного дефекта, и какие действия необходимо предпринять с таким продуктом?

11. Партия мясных консервов была заложена в госрезервы на складе хладокомбината Курского облагропрома. Расфасованы консервы в металлические банки № 9, покрыты антикоррозийной смазкой, этикетки в необходимом количестве в упаковках есть. Буквенно-цифровая маркировка банок имеет вид:

0.9.09.09

01В1

ММ 52

Массовая доля олова через 6 месяцев после изготовления консервов составила 0,017 %, на основании чего они были сняты с хранения. Подлежат ли эти консервы реализации через розничную торговлю? Ответ обоснуйте.

12. При проведении выходного контроля партии мясных консервов «Говядина тушеная» высшего сорта, отмечались следы ржавчины на поверхности металлических крышек. При протирании ржавчины мелом остаются черные пятна. Герметичность банок не нарушена. При исследовании образцов консервов не было обнаружено изменений органолептических свойств, физико-химических и бактериологических показателей. Можно ли использовать партию консервов для целей питания? Дайте заключение по образцу и по партии.

13. При оценке качества мясорастительных консервов установлено следующее соотношение составных частей: мяса – 34 %, гарнира – 50 и бульона – 16 %. Отвечает ли такое соотношение составных частей требованиям стандарта? Ответ аргументируйте.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Гигиена предприятий по производству продукции животноводства
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-1.1 Выполняет поиск необходимой информации

Знать: принципы, механизмы и методики сбора, отбора и обобщения информации, включающие системный подход в области производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

Уметь: осуществлять поиск решений проблемных ситуаций на основе эксперимента;

Владеть: механизмами поиска и практической работы с информационными источниками, в том числе с применением современных информационных и коммуникационных технологий.

УК-1.2 Критически анализирует информацию и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи

Знать: основные методы критического анализа;

Уметь: систематизировать, анализировать и обобщать полученные данные для решения поставленных задач и принятия решений в профессиональной деятельности;

Владеть: навыками критического анализа и обобщения информации для решения профессиональных задач.

УК-1.3 Применяет системный подход для решения поставленных задач

Знать: методологию системного подхода;

Уметь: использовать в рамках системного подхода алгоритм решения поставленных задач;

Владеть: навыками использования системного подхода при решении поставленных задач.

1. ***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 установлениесоответствия	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если пра-	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 бал-

	вильно установлены все соответствия (позиции изодного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	лом;неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установлениепоследовательности	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 открытого типа сразвернутым ответом	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадает 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/ответнеправильный/ ответ отсутствует – 0 баллов Либо указывается «верно»/«неверно».

2. 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 зданий 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.

3. 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 типана установлениесоответствия	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 типана установлениепоследовательности	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 открытого типа сразвернутым 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.

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

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов / последовательность ответов	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором одного или нескольких правильных ответов						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	Оптимальная температура воздуха в телятнике-профилактории	а)25°С б)18°С в)15°С г)12°С		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	2 мин.
2.	Норма относительной влажности воздуха в телятнике-профилактории	а)70% б)48% в)60% г)90%		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	2 мин.
3.	Рекомендуемая скорость движения воздуха в свинарнике для подсосных свиноматок:	а) до 0,3 м/с б) 1,0 м/с в) 1,5 м/с г) 2 м/с		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	2 мин.
4.	Эндемический зоб развивается у животных при недостатке в почве микроэлементов	а) магния и бора; б) цинка в) йода и кобальта; г) меди и фтора		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	2 мин.
5	Количество воды, отбираемой для полного лабораторного санитарно-химического анализа	а) 1-2 л б) 2-3 л в) 5 л г) 0,25-0,5 л		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	2 мин.
6	Допустимая степень прозрачности (по кольцу) питьевой воды:	а) 40-45 см б) 20-30 см в) 45-50 см г) 35-40 см		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	2 мин.
7	Допустимое содержание в питьевой воде сульфатов (мг/л)	а) 1000; б) 1500; в) не более 500; г) 600;		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	2 мин.
8	Допустимое со-	а) 2-3		УК-1.1	У, З, В	2 мин.

	держание в сене вредных и ядовитых трав, %:	б) не более 1 в) 0,5 г) 0,5-1,0		УК-1.2 УК-1.3		
9	Активный моцион коров ежедневно должен составлять (км):	а)6,0 б)2,0 в)3-5 г)1,5 -3,0		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	2 мин.
10	Продолжительность сухостойного периода для коров (сут.):	а)35-40 б)25-30 в)30-50 г)45-600		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	2 мин.
11	Площадь пола на 1 животное в секции цеха сухостоя не менее ($м^2$):	а) 5,0 б) 4,5 в) 3,2 г) 5,5		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	2 мин.
12	Температура выпаиваемого телятам молозива, ^oC:	а) 30-32 б) 30-33 в) 25-30 + г) 35-37		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	2 мин.
13	Холостых и легкосупоросных маток содержат в станках группами (гол.)	а) 7; б) 6; в) 10-20; г) 8;		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	2 мин.
14	К поеданию растительных кормов ягнят приучают с (сут)	а) 10-15 б) 5-7 в) 17-19 г) 7-9		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	2 мин.
15	Племенное использование молодых хряков начинают при достижении ими живой массы (кг):	а) 130-140 б) 135-145 в) 150-155 г) 160-180		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	2 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
16.	Расположите в правильной последовательности ослабление теплоотдачи организмом при снижении температуры воздуха ниже критической	а) усиление мышечной активности б) большее потребление корма в) использование резервов тела г) уменьшение теплоотдачи кожей д) сокращение площади открытой кожи		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	7 мин.
17.	Расположите в правильной последовательности очередность развития "теплового удара" у животных:	а)судороги, б)одышка, учащенное сердцебиение, в) обильное потоотделение, г) повышение температуры тела.		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	6 мин.
18.	Расположите в	а) расчет СК по фор-		УК-1.1	У, З, В	8 мин.

	правильной последовательности очередность вычисления светового коэффициента (СК):	муле б) измерение размеров помещения в) подчсет количества окон и измерение их остекленной поверхности г) вычисление площади помещения д) определение площади чистого остекления		УК-1.2 УК-1.3		
19.	Расположите в правильной последовательности определение искусственной освещенности в животноводческих помещениях:	а) умножение показателя удельной мощности ламп на коэффициент для перевода освещенности в люксы, б) деление показателя мощности ламп (вт) на площадь помещения, $м^2$, в) определение площади помещения, г) определение суммарной мощности ламп.		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	8 мин.
20.	Расположите в правильной последовательности определение механического состава почвы:	а) взвешивание каждой порции почвы после просеивания б) взвешивают 100 г воздушно-сухой почвы в) набор сит плотно складывают г) результаты выражают в процентах д) пробу почвы просеивают через весь набор сит		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	8 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
21	Установите соответствие между гигрометрическими показателями и их определением	Гигрометрические показатели: а- абсолютная влажность б- максимальная влажность в- дефицит насыщения г- относительная влажность Определение: 1. отношение абсолютной влажности к максимальной 2.температура при которой водяные пары воздуха достигают полного насыщения 3. количество водяных паров содержа-		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	6 мин.

		щихся в 1м^3 воздуха 4. предельное количество водяных паров которое может находиться в 1м^3 воздуха 5. разность между максимальной и абсолютной влажностью				
22	Установите соответствие между приборами и их назначением	Прибор: а термограф б. гигрометр в кататермометр г. психрометр Назначение прибора: 1. измерения подвижности воздуха 2. определения относительной влажности 3. регистрации изменений температуры воздуха 4. определения абсолютной влажности 5. определения интенсивности освещения		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	6 мин.
23	Установите соответствие между генотипом и количеством типов гамет им образуемых	Генотип: а. ААВВ б. АаВВ в АаВв г АаВвСс Количество типов гамет: 1. 4 2. 6 3. 2 4. 1 5. 8		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	6 мин.
24	Установите соответствие между формулами и их назначением	Формула: а $A = E - A(T1 - T2)B$ б $ДФ = E - A$ в $R = \frac{A}{E}100$ г $R = \frac{A}{E}100$ Назначение формулы: 1. вычисление относительной влажности 2. определение абсолютной влажности при пользовании статистическим психрометром 3. расчет дефицита насыщения 4. определениеабсолютной влажности при спользовании аспирационным пси-		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	6 мин.

		хрометром 5. определение точки росы				
25	Установите соответствие между помещениями и точками замера освещенности	Помещение: а птичник при клеточном содержании б. коровник в птичник при напольном содержании г. свинарник Показатель: 1. На полу и на высоте 1 и 1,6 м от пола 2. на полу и на высоте 0,5 и 1,6 от пола 3. На высоте 1.6 м от пола 4 На полу и на высоте 1,6 м от подстилки 5. В кормушках на уровне каждого яруса батареи клеток		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	6 мин.
26	Установите соответствие между половозрастной группой свиней и температурой в помещениях для их содержания	Помещения для содержания: а хряков производителей б поросят-отъемышей в подсосных свиноматок г ремонтного молодняка Температурные значения: 1. 22°С 2. 18°С 3. 16°С 4. 15°С 5. 10°С		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	6 мин.
27	Установите соответствие между давностью загрязнения почвы и активностью разложения органических веществ	Давность загрязнения: азагрязнение свежее б. с момента загрязнения прошел большой срок в полная минерализация органических веществ гсвежего загрязнения нет, идет минерализация органических веществ активность разложения органических веществ: 1. HNO_2 2. NH_3; Cl; HNO_2 3. Cl; HNO_2; HNO_3 NH3 5. HNO_2; HNO_3		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	7 мин.
28	Установите соответствие между ориентировочной	Животные: а Овцы б Лошади в Коровы		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	7 мин.

	потребностью животных в воде на 1 кг сухого вещества корма	г Молодняк крупного рогатого скота на откорме г Свиньи Потребность в оде на 1 кг сухого вещества корма: 1. 4-6 2. 2-3 3. 3-4 4. 6-8 5. 4,5 6. 5,0				
29	Установите соответствие между методами оценки кормов и проводимыми исследованиями	Метод оценки кормов: афизико-химические б. органолептические вветеринарно-биологические г. химические Проводимые исследования: 1. Цвет, запах, ботанический состав, 2. Наличие органических, минеральных веществ, витаминов 3. Степень измельчение, сыпучесть, наличие примесей 4. Микробиологические, микологические, паразитологические и алиментарные пробы		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	7 мин.
30	Установите соответствие между степенью влажности сена и содержанием влаги	Степень влажности сена: аСредняя сухость бСухое вВлажное г Сырое Содержание влаги: 1. более 20% 2. не более 15% 3. не более 17% 4. 17-20% 5. 13%		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	7 мин.
31	Установите соответствие между между временем уборки трав и состоянием растений в сене	Время уборки сена: аПерестоявшее сено б. Отавное сено вВовремя убранное г. Высохшее на корню Состояние растений в сене 1. Наличие в цветочных пленках злаков и в цветках бобовых тычинок 2. Отсутствие листьев, наличие только ломких стеблей		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	7 мин.

		3. Грубые растения, цвет желтый или бурый 4. Цвет желтовато-зеленый, без запаха, 5. Ярко-желтый цвет и затхлый запах				
32	Установите соответствие между типом запаха комбинированных и мучнистых кормов и причиной их обусловливающей	Тип запаха: а Затхлый б. Солодовый в. Медовый г. Гнилостный д. Селедочный Причина образования запаха: 1.поражение амбарными вредителями 2. Хранение в условиях плохой вентиляции и повышенной влажности 3. Наличие спор головне 4. Поражение плесневелыми грибами и микроорганизмами 5. Самосогревание 6. Обитание грызунов		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	7 мин.
33	Установите соответствие между видом жмыха и свойственным ему цветом	Вид жмыха: а Подсолнечниковый б.Льняной в. Соевый г. Хлопчатниковый Цвет жмыха: 1.Светло-желтый с зеленоватым или буроватым оттенком 2Серый с оттенками, коричневый 3. Кремовый, желтый, светло-бурый 4. Изумрудный		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	7 мин.
34	Установите соответствие между возрастом и поголовьем молодняка свиней	Возрастная группа: а Поросята-отъемыши б Поросята-сосуны в.Поросята-отъемыши при раннем отъеме г. Ремонтный молодняк Возраст: 1.До отъема 2. 2-4 месяца 3. 26-45 дней до 3-4 месяцев 4. от 4до 9-11 месяцев 5. 10-12 месяцев		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	7 мин.
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутыйобоснованный ответ						

36.	Терморегуляцией в животноводстве называется	-		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	5 мин.
37.	Длительное действие низких температур на организм приводит к переохлаждению или гипотермии которая сопровождается	-		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	5 мин.
38.	Роза ветров это	-		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	5 мин.
39.	К солнечному удару приводит	-		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	5 мин.
40.	К вредным газам, содержание которых нормируется в помещениях для животных и птицы относят	-		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	5 мин.
41.	Под адаптацией животных понимают	-		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	5 мин.
42.	В отличие от адаптации при акклиматизации происходит	-		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	5 мин.
43.	Под минерализацией понимают	-		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	5 мин.
44.	Жесткость воды обусловлена суммарным содержанием	-		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	5 мин.
45.	Под токсичностью кормов понимают	-		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	5 мин.
46.	Микотоксинами являются	-		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	5 мин.
47.	К пассивному моциону относят	-		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	5 мин.
48.	Один раз в год проводят стрижку			УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	5 мин.
49.	Хозяйственное использование быков-производителей начинают			УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	5 мин.
50.	Животных и птиц всех видов автомобильным транспортом перевозят без остановки на расстояние			УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	5 мин.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Гигиена предприятий по переработке продукции животноводства
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-1.1 Выполняет поиск необходимой информации

Знать: принципы, механизмы и методики сбора, отбора и обобщения информации, включающие системный подход в области производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

Уметь: осуществлять поиск решений проблемных ситуаций на основе эксперимента;

Владеть: механизмами поиска и практической работы с информационными источниками, в том числе с применением современных информационных и коммуникационных технологий.

УК-1.2 Критически анализирует информацию и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи

Знать: основные методы критического анализа;

Уметь: систематизировать, анализировать и обобщать полученные данные для решения поставленных задач и принятия решений в профессиональной деятельности;

Владеть: навыками критического анализа и обобщения информации для решения профессиональных задач.

УК-1.3 Применяет системный подход для решения поставленных задач

Знать: методологию системного подхода;

Уметь: использовать в рамках системного подхода алгоритм решения поставленных задач;

Владеть: навыками использования системного подхода при решении поставленных задач.

1. ***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 уста-	Задание закрытого типа на установле-	Полное совпадение с верным

новлениесоответствия	ние соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции изодного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	ответом оценивается 1 баллом;неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установлениепоследовательности	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».
Заданиекомбинированного типа свыбором одного верногоответа из четырехпредложенных иобоснованием 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 сразвернутым ответом	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадает 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/ответнеправильный/ ответ отсутствует – 0 баллов Либо указывается «верно»/«неверно».

2. 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 зданий 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.

3. 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 типана установлениесоответствия	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 типана установлениепоследовательности	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)
Заданиекомбинированного типа свыбором одного верногоответа из четырехпредложенных иобоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 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 сразвернутым 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	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	Государственный санитарный надзор в области питания осуществлется в форме надзора:	А)предупредительного; Б) полицейского; В) санитарного; Г) промежуточного Д) итогового		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	1-3 мин.
2.	Пространство высотой до 2 метров от уровня пола до площадки, на котором находятся места пребывания работающих, называется:	А) рабочая площадка; Б) рабочая зона; В) рабочее место; Г) опасная зона; Д) промышленная площадка		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	1-3 мин.

3.	Контроль содержания умеренно опасных веществ в воздухе рабочей зоны проводится один раз в:	А) 6 месяцев; Б) 3 месяца; В) месяц; Г) 10 дней Д) неделю		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	1-3 мин.
4.	Химические вещества, вызывающие раздражение дыхательных путей и слизистых оболочек, называются	А) раздражающие; Б) аллергены; В) общетоксические; Г) сенсибилизаторы; Д) отравляющие		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	1-3 мин.
5.	Какой уровень ПДК установлен для чрезвычайно опасного класса веществ	А) не менее 0,1 мг/м^3; Б) менее 0,1 мг/м^3; В) от 0,1 мг/м^3 до 1 мг/м^3; Г) от 1 мг/м^3 до 10 мг/м^3; Д) более 10 мг/м^3;		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	1-3 мин.
6.	Прибор для оценки освещенности помещения	А) Анемометр Б) Пиранометр В) Люксметр Г) УГ – 2		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	1-3 мин.
7	Какой уровень ПДК установлен для умеренно опасного класса веществ	А) не менее 10 мг/м^3; Б) от1 до 10 мг/м^3; В) от 1 мг/м^3 до 5 мг/м^3; Г) менее 10 мг/м^3; Д) более 10 мг/м^3;		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	1-3 мин.
8.	Контроль содержания высокоопасных веществ воздухе рабочей зоны проводится один раз в:	А) 6 месяцев; Б) 3 месяца; В) месяц; Г) 10 дней Д) неделю		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	1-3 мин.
9.	Назовите прибор для автоматической записи колебаний температуры в течение суток или недели	А) Термоанемометр Б) Кататермометр В) термометр максимальный Г) термограф		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	1-3 мин.
10.	Влажность и температуру воздуха можно определить	А) Гигрографом Б)Кататермометром В) Психрометром Г) Термографом		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	1-3 мин.
11.	Контроль содержания малоопасных веществ в воздухе рабочей зоны проводится один раз в:	А) 6 месяцев; Б) 3 месяца; В) месяц; Г) 10 дней Д) неделю		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	1-3 мин.
12.	Какой уровень ПДК установлен для высокоопасного класса веществ	А) не менее 0,1 мг/м^3; Б менее 0,1 мг/м^3; В) от 0,1 до 1 мг/м^3; Г) от 1до 10 мг/м^3; Д) более 10 мг/м^3;		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	1-3 мин.
13.	Какой уровень	А) от 1 до 10мг/м^3;		УК-1.1	У, З, В	1-3 мин.

	ПДК установлен для малоопасного класса веществ	Б) менее 10 мг/м^3; В) от 10 до 100 мг/м^3; Г) менее 100 мг/м^3; Д) более 10 мг/м^3;		УК-1.2 УК-1.3		
14.	Механизм действия углекислого газа (СО2)	А) Образует карбоксигемоглобин Б) Повышает число дыхательных движений, кислотность тканей, приводит к ацидозу и деминерализации костей В) Связывает железо, входящее в гемоглобин, вызывает воспаление слизистых оболочек и анемию Г) Превращает гемоглобин в щелочной гематин, вызывает воспаление слизистых оболочек глаз и органов дыхания.		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	1-3 мин.
15.	Лучи, обладающие наибольшим бактерицидным действием	А) Видимые Б) Ультрафиолетовые средневолновые (В) В) Инфракрасные Г) Ультрафиолетовые коротковолновые (С)		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	1-3 мин.
16.	Прибор для измерения концентрации вредных и ядовитых газов в воздухе *	А) газоанализатор Б) Анемометр В) Барометр Г) Прибор Кротова		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	1-3 мин.
17.	Вид теплоотдачи из организма, который наиболее эффективно работает при высокой температуре	А) Конвекция Б) Испарение В) Кондукция Г) Теплоизлучение (радиация)		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	1-3 мин.
18.	Количество водяных паров в 1 м3 воздуха – это *	А) Абсолютная влажность Б) Относительная влажность В) Максимальная влажность Г) Дефицит насыщения		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	1-3 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
1.	Определите последовательность этапов гигиенической	1 осмотр продукта по месту нахождения;		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	5-10 мин.

	экспертизы пищевых продуктов	2 составление акта осмотра партии; 3 подготовительный; 4 изучение данных о продукте; 5 отбор и направление образцов (проб) продуктов для лабораторного исследования; 6 вскрытие упакованных продуктов и их органолептическая оценка; 7 проведение лабораторного исследования, оформление результатов и заключение по ним; 8 окончание экспертизы, оформление гигиенического заключения.				
2.	Определите последовательность этапов технологического процесса производства молока	1 нормализация; 2 охлаждение и розлив; 3 транспортировка и хранение 4 тепловая обработка; 5 упаковка и маркировка; 6 прием и определение качества; 7 гомогенизация; 8 прием и определение качества;		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	5-10 мин.
3.	Установите последовательность расположения точек (рабочих мест) ветеринарного осмотра на мясокомбинатах с поточным процессом переработки на линии крупного рогатого скота и лошадей	1 осмотр туш; 2 осмотр голов; 3 осмотр внутренних органов; 4 финальная точка		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	5-10 мин.
4.	Установите последовательность расположения точек (рабочих мест) ветеринарного осмотра на мясокомбинатах с поточным процессом переработки на линии свиней:	1 осмотр туш; 2 осмотр голов; 3 смотр подчелюстных лимфатических узлов на сибирскую язву 4 осмотр внутренних органов; 5 финальная точка		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	5-10 мин.
5	Установите последовательность расположения точек (рабочих мест) ве-	1 осмотр туш; 2 осмотр внутренних органов; 3 финальная точка		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	5-10 мин.

	теринарного осмотра на мясокомбинатах с поточным процессом переработки на линии мелкого рогатого скота:					
6	Установите последовательность технологических операций при производстве колбасных изделий:	1 охлаждение; 2 осадка батонов; 3 составление фарша; 4 наполнение оболочек фаршем; 5 термическая обработка; 6 предварительное измельчение и посол сырья		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	5-10 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция:прочитайте текст и установите соответствие						
1	Определите соответствие проводимых мероприятий по проверке коров ферм, выделенных для снабжения молоком детских учреждений:	Мероприятия: А) ветеринарно-санитарный осмотр; Б)исследования на бруцеллёз; В) исследования на туберкулёз Г) исследования на мастит. Сроки проведения: 1. 1 раз в месяц; 2. не реже 2 раз в год; 3. не реже 2 раз в год; 4. 2 раза в месяц		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	5-10 мин.
2	Определите соответствие характера загрязнения сточных вод предприятий молочной промышленности и источники их образования	Подразделение сточных вод: А) производственные условно чистые; Б) производственные загрязненные; В) бытовые. Источники их образования: 1 бытовые помещения (санузлы, душевые); 2 пастеризационные и охладительные установки; 3 мытье оборудования, тары промывание продуктов.		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	5-10 мин.
3	Определите соответствие вида пастеризации молока и температурного режима нагревания	Вид пастеризации: А) моментальная или высокотемпературная; Б) длительная или низкотемпературн-		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	5-10 мин.

		ная; В) кратковременная. Температурный режим: 1 нагревание до 60-65^{0}С; 2 нагревание до 74-78^{0}С; 3 нагревание до 95-99^{0}С				
4	Определите соответствие видов простокваши и чистой культуры заквасок:	Виды простокваши: А) обыкновенная; Б) мечниковая; В) ряженка; Г) варенец Используемая чистая культура стрептококков для молочно-кислого брожения: 1 стрептококков + молочно-кислой палочки; 2 чистая культура стрептококков; 3. стрептококки + болгарская палочка; 4 смесь молока и сливой + стрептококки.		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	5-10 мин.
5	Определите соответствие категории мясокомбинатов и их производственную мощность:	Категории мясокомбинатов: А) I категория; Б) II категория; В) III категория; Г) IV категория; Д) V категория. Производственные мощности (тыс. тонн мяса и других мясопродуктов в год): 1 более 55 тыс. т ; 2 до 5 . 3 от 12 до 30; 4 от 5 до 12; 5 от 30 до 55		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	5-10 мин.
6	Определите соответствие зон мясоперерабатывающих предприятий и зданий, располагающихся на них:	Зоны мясоперерабатывающих предприятий: А) хозяйственная; Б) база убойного содержания скота; В) производственная. Здания: 1 здания вспомогательного назначения и сооружения для хранения топ-		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	5-10 мин.

		лива, строительных и вспомогательных материалов; 2 карантинное отделение (загон), изолятор и санитарная бойня; 3 здания основного производства				
7	Определите соответствие источников обеспечения холодной и горячей водой предприятий мясной промышленности и сроки проведения химико-бактериологического анализа воды:	Источники водоснабжения: А) городской водопровод; Б) собственные источники водоснабжения; В) открытые водоемы и колодцы. Сроки проведения химико-бактериологического анализа воды: 1 не реже 1 раза в декаду; 2 1 раз в месяц; 3 не реже 1 раза в квартал.		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	5-10 мин.
8	Определите соответствие формы клейм и категории упитанности туш разных видов животных:	Категория упитанности всех видов животных (кроме кроликов А)) I категория; Б) II категория; В) тощее; Свиньи: Г) средняя упитанность: Д) нестандартное. Формы клейм: 1 круглое, диаметр 40 мм; 2 квадратное (40 мм х 40 мм) 3 ромбовидная; 4 овальная; 5 треугольная (45 х 50 х 50 мм).		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	У, З, В	5-10 мин.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Технология товарного рыбоводства
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

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

ПК-1: Способен к управлению технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства

ПК-1.1 Собирает исходную информацию для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства

Знать: перечень информационных ресурсов, место их нахождения, способы доступа к информационным ресурсам; методологию анализа и систематизации информации передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции.

Уметь: находить и использовать современную научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по передовому отечественному и зарубежному опыту в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях.

Владеть: методологией анализа и систематизации информации; основными методами творческого мышления.

ПК-1.5 Разрабатывает системы учета объемов производимой животноводческой продукции, в том числе с использованием автоматизированных методов

Знать: критерии оценки состояния, методологию, анализ и способы решения современных проблем для учета объемов производимой животноводческой продукции, в том числе с использованием автоматизированных методов

Уметь: применять методологию технологического расчета технологической и аппаратурной схемы производства рыбной продукции; использовать нормативную и производственную документацию

Владеть: вычислением, критическим анализом и обобщением полученных данных при разработке системы учета объемов производимой животноводческой продукции, в том числе с использованием автоматизированных методов

ПК-1.6 Разрабатывает технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства

Знать: нормативные и технические регламенты для расчета производственной мощности и обоснования норм оборудования при производстве продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства.

Уметь: выбирать и выполнять расчеты основных технологических процессов, обеспечивающих эффективную работу предприятия при производстве продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства

Владеть: методами и приемами разработки технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства

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 установлениесоответствия	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции изодного 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 установлениепоследовательности	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».
Заданиекомбинированного типа свыбором одного верногоответа из четырехпредложенных иобоснованием 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 сразвернутым ответом	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадает 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/ответнеправильный/ 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 зданий 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 типана установлениесоответствия	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 типана установлениепоследовательности	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)
Заданиекомбинированного типа свыбором одного верногоответа из четырехпредложенных иобоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 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 сразвернутым 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.

6 семестр

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов / последовательность ответов	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	При выращивании товарной форели в бассейнах, прудах и сетчатых садках используют …… воду	А пресную Б морскую В подкисленную Г с зеленым малахитом		ПК – 1.1 ПК –1.5 ПК – 1.6	У, З, В	1-3 мин.
2.	Стреловидная форма тела рыб – это приспособление к...	А подстереганию добычи Б уменьшению сопротивления течению В уменьшению теплоотдачи		ПК – 1.1 ПК –1.5 ПК – 1.6	У, З, В	1-3 мин.
3.	Рыбы, вымётывающие икру в толщу воды на течение называется...	А. фитофильные Б. пелагофильные В. литофильные		ПК – 1.1 ПК –1.5 ПК – 1.6	У, З, В	1-3 мин.
4.	Получение потомства рыб бывает	А. лотковым и прудовым Б. прудовым и заводским. В. заводским и лотковым Г. лотковым и маточным		ПК – 1.1 ПК –1.5 ПК – 1.6	У, З, В	1-3 мин.
5	Рыбу одного товарного наименования, времени улова, способа обработки, предъявленную к одновременной сдаче или приемке называют …	А. партия Б. улов В. средняя проба Д. продукт		ПК – 1.1 ПК –1.5 ПК – 1.6	У, З, В	1-3 мин.
6	Медицинская норма потребления рыбы и рыбных продуктов на взрослого человека составляет около …… кг/год.	А. 30 Б. 25 В. 20 4 35		ПК – 1.1 ПК –1.5 ПК – 1.6	У, З, В	1-3 мин.
7	Процесс покраснения мяса вдоль позвоночника,	А. тузлук Б. рапа В. загар Г. зябрение		ПК – 1.1 ПК –1.5 ПК – 1.6	У, З, В	1-3 мин.

	где проходят кровеносные сосуды, в начальной стадии порчи называется…	Д. теша				
8	Продольные мышцы, состоящие из отдельных поперечных слоёв, которые имеют форму воронок, вставленные одна в другую, называется:	А. септами Б. миотами В. эндомизией Г. сарколеммой Д. саркоплазмой		ПК – 1.1 ПК –1.5 ПК – 1.6	У, З, В	1-3 мин.
9	Брюшная часть рыбы называется:…	А филе Б теша В тушка Г боковник		ПК – 1.1 ПК –1.5 ПК – 1.6	У, З, В	1-3 мин.
10	В рыбоводстве половые органы самок – яичники называют…	А. икра Б. молоки В. нарост Г. ястык		ПК – 1.1 ПК –1.5 ПК – 1.6	У, З, В	1-3 мин.
11	Большое промысловое значение имеют семейства рыб….	А. осетровые Б. мерлузовые В. скумбриевые		ПК – 1.1 ПК –1.5 ПК – 1.6	У, З, В	1-3 мин.
12	Наибольшую питательную ценность мяса рыб имеет ….	А. костная ткань Б. жировая ткань В. мышечная ткань		ПК – 1.1 ПК –1.5 ПК – 1.6	У, З, В	1-3 мин.
13	В красной мышечной ткани мяса рыбы содержится жира:	А. больше, чем в белых мышцах Б меньше, чем в белых мышцах В одинаковое количество		ПК – 1.1 ПК –1.5 ПК – 1.6	У, З, В	1-3 мин.
14	Специфический запах, рыбы обусловлен:	А кетонами Б оксикислотами В аминами		ПК – 1.1 ПК –1.5 ПК – 1.6	У, З, В	1-3 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
15	Установите последовательность влияния факторов на качество сырья	1. Пол 2 Вид гидробионта 3 Физиологическое состояние 4 Время добычи		ПК – 1.1 ПК –1.5 ПК – 1.6	У, З, В	5-10 мин.
16	Установите последовательность частей тела рыбы	1 голова 2 приголовок 3 нарост 4 хвост 5 тело		ПК – 1.1 ПК –1.5 ПК – 1.6	У, З, В	5-10 мин.
17	Установите последовательность периодов жизненного цикла рыбы:	1 личиночный; 2 старческий; 3 взрослый; 4 эмбриональный; 5 мальковый; 6 полувзрослый		ПК – 1.1 ПК –1.5 ПК – 1.6	У, З, В	5-10 мин.
18	Установите	1 получение		ПК – 1.1	У, З, В	5-10

	последовательность производственных процессов в полносистемных хозяйствах с двухлетним оборотом	личинок; 2 выращивание товарной рыбы; 3 зимовка посадочного материала; 4 выращивание посадочного материала		ПК –1.5 ПК – 1.6		мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
19	Установите соответствие плотности посадки на 1 $м^2$ и разные возрастные периоды жизни рыбы К названию возрастного периода рыбы подберите соответствующую плотность посадки	Названию рыбы 1. личинка 2. малёк 3 сеголетка Плотность посадки А 12-8 тыс. шт. или 25 кг Б 10 тыс. шт. или 10 кг В10 тыс. шт. или 3 кг Г 1 тыс. шт. или 500 кг		ПК – 1.1 ПК –1.5 ПК – 1.6	У, З, В	5-10 мин.
20	Установите соответствие разные возрастные периоды жизни рыбы и продолжительность выращивания К названию возрастного периода рыбы подберите соответствующую продолжительность периода	Названию рыбы 1. личинка 2. малёк 3 сеголетка Продолжительность периода А 40-45 сут. Б 1 месяц В 2 месяца Г 10-20 дней		ПК – 1.1 ПК –1.5 ПК – 1.6	У, З, В	5-10 мин.
21	Установите соответствие категории прудов и их площадей К названию пруда подберите соответствующую площадь	Названию пруда 1. нерестовые 2. выростные 3 нагульные Площадь пруда А. 0,5-1 га Б до 1 га В. 100-150 га Г 02-0,3 га		ПК – 1.1 ПК –1.5 ПК – 1.6	У, З, В	5-10 мин.
22	Установите соответствие половозрастную группу и плотность посадки осетровых рыб К названию половозрастной группы осетровой рыбы подберите	Названию половозрастной группы осетровой рыбы 1. маточное поголовье 2. ремонтное поголовье Плотность посадки А. 120-150 шт./га Б 200-1000 шт./га В. 200 – 500 шт./га		ПК – 1.1 ПК –1.5 ПК – 1.6	У, З, В	5-10 мин.

	соответствующую плотность посадки					

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

6 семестр

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутыйобоснованный ответ						
1	Рыба, нерестящаяся среди растений, откладывающих икру на вегетирующие или отмершие растения – это			ПК – 1.1 ПК –1.5 ПК – 1.6	У, З, В	3-5 мин.
2	Охарактеризуйте стадию бактериального разложения в посмертных изменениях гидробионтов			ПК – 1.1 ПК –1.5 ПК – 1.6	У, З, В	3-5 мин.
3	Что понимают под живыми водными беспозвоночными			ПК – 1.1 ПК –1.5 ПК – 1.6	У, З, В	3-5 мин.
4	Какие факторы влияют на изменение химического состава рыбы?			ПК – 1.1 ПК –1.5 ПК – 1.6	У, З, В	3-5 мин.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Технология индустриального рыбоводства
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

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

ПК-1:Способен к управлению технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства

ПК-1.1 Собирает исходную информацию для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства

Знать: перечень информационных ресурсов, место их нахождения, способы доступа к информационным ресурсам; методологию анализа и систематизации информации передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции.

Уметь: находить и использовать современную научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по передовому отечественному и зарубежному опыту в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях.

Владеть: методологией анализа и систематизации информации; основными методами творческого мышления.

ПК-1.5 Разрабатывает системы учета объемов производимой животноводческой продукции, в том числе с использованием автоматизированных методов

Знать: критерии оценки состояния, методологию, анализ и способы решения современных проблем для учета объемов производимой животноводческой продукции, в том числе с использованием автоматизированных методов

Уметь: применять методологию технологического расчета технологической и аппаратурной схемы производства рыбной продукции; использовать нормативную и производственную документацию

Владеть: вычислением, критическим анализом и обобщением полученных данных при разработке системы учета объемов производимой животноводческой продукции, в том числе с использованием автоматизированных методов

ПК-1.6 Разрабатывает технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства

Знать: нормативные и технические регламенты для расчета производственной мощности и обоснования норм оборудования при производстве продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства.

Уметь: выбирать и выполнять расчеты основных технологических процессов, обеспечивающих эффективную работу предприятия при производстве продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства

Владеть: методами и приемами разработки технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства

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 установлениесоответствия	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции изодного 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 установлениепоследовательности	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».
Заданиекомбинированного типа свыбором одного верногоответа из четырехпредложенных иобоснованием 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 сразвернутым ответом	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадает 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/ответнеправильный/ 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 зданий 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 типана установлениесоответствия	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 типана установлениепоследовательности	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)
Заданиекомбинированного типа свыбором одного верногоответа из четырехпредложенных иобоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 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 сразвернутым 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.

6 семестр

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов / последовательность ответов	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	При выращивании товарной форели в бассейнах, прудах и сетчатых садках используют …… воду	А пресную Б морскую В подкисленную Г с зеленым малахитом		ПК – 1.1 ПК –1.5 ПК – 1.6	У, З, В	1-3 мин.
2.	Специфические гидротехнические сооружения рыбоводных хозяйств, которые препятствуют проникновению в пруды сорной или хищной рыбы называется…	А верховины Б дамба В рыбоуловитель		ПК – 1.1 ПК –1.5 ПК – 1.6	У, З, В	1-3 мин.
3.	Получение потомства рыб бывает	А. лотковым и прудовым Б. прудовым и заводским. В. заводским и лотковым Г. лотковым и маточным		ПК – 1.1 ПК –1.5 ПК – 1.6	У, З, В	1-3 мин.
4	Какая форма бассейна самая проигрышная в УЗВ	А круглый Б квадратный В прямоугольный Гбассейн-силос		ПК – 1.1 ПК –1.5 ПК – 1.6	У, З, В	1-3 мин.
5	Большое промысловое значение имеют семейства рыб….	А. осетровые Б. мерлузовые В. скумбриевые		ПК – 1.1 ПК –1.5 ПК – 1.6	У, З, В	1-3 мин.
6	Специфический запах, рыбы обусловлен:	А кетонами Б оксикислотами В аминами		ПК – 1.1 ПК –1.5 ПК – 1.6	У, З, В	1-3 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
7	Установите последовательность частей тела рыбы	1 голова 2 приголовок 3 нарост 4 хвост 5 тело		ПК – 1.1 ПК –1.5 ПК – 1.6	У, З, В	5-10 мин.
8	Установите последовательность интенсивных форм ведения прудового	а) удобрение прудов; б) выращивание рыбы в поликультуре;				

	хозяйства	в) кормление рыбы искусственными кормами; г) использование высокой плотности посадки; д) разведение высокопродуктивных пород.				
9	Установите последовательность периодов жизненного цикла рыбы:	1 личиночный; 2 старческий; 3 взрослый; 4 эмбриональный; 5 мальковый; 6 полувзрослый		ПК – 1.1 ПК –1.5 ПК – 1.6	У, З, В	5-10 мин.
10	Установите последовательность производственных процессов в полносистемных хозяйствах с двухлетним оборотом	1 получение личинок; 2 выращивание товарной рыбы; 3 зимовка посадочного материала; 4 выращивание посадочного материала		ПК – 1.1 ПК –1.5 ПК – 1.6	У, З, В	5-10 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
19	Установите соответствие плотности посадки на 1 $м^2$ и разные возрастные периоды жизни рыбы К названию возрастного периода рыбы подберите соответствующую плотность посадки	Названию рыбы 1. личинка 2. малёк 3 сеголетка Плотность посадки А 12-8 тыс. шт. или 25 кг Б 10 тыс. шт. или 10 кг В 10 тыс. шт. или 3 кг Г 1 тыс. шт. или 500 кг		ПК – 1.1 ПК –1.5 ПК – 1.6	У, З, В	5-10 мин.
20	Установите соответствие разные возрастные периоды жизни рыбы и продолжительность выращивания К названию возрастного периода рыбы подберите соответствующую продолжительность периода	Названию рыбы 1. личинка 2. малёк 3 сеголетка Продолжительность периода А 40-45 сут. Б 1 месяц В 2 месяца Г 10-20 дней		ПК – 1.1 ПК –1.5 ПК – 1.6	У, З, В	5-10 мин.
21	Установите соответствие категории прудов и их площадей	Названию пруда 1. нерестовые 2. выростные 3 нагульные		ПК – 1.1 ПК –1.5 ПК – 1.6	У, З, В	5-10 мин.

	К названию пруда подберите соответствующую площадь	Площадь пруда А. 0,5-1 га Б до 1 га В. 100-150 га Г 02-0,3 га				
22	Установите соответствие половозрастную группу и плотность посадки осетровых рыб К названию половозрастной группы осетровой рыбы подберите соответствующую плотность посадки	Названию половозрастной группы осетровой рыбы 1. маточное поголовье 2. ремонтное поголовье Плотность посадки А. 120-150 шт./га Б 200-1000 шт./га В. 200 – 500 шт./га		ПК – 1.1 ПК –1.5 ПК – 1.6	У, З, В	5-10 мин.

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

6 семестр

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутыйобоснованный ответ						
1	Механизация производственных процессов подразделяется			ПК – 1.1 ПК –1.5 ПК – 1.6	У, З, В	3-5 мин.
2	Перевозку рыбы осуществляют в промытой и продезинфицированной _____раствором хлорной извести таре			ПК – 1.1 ПК –1.5 ПК – 1.6	У, З, В	3-5 мин.
3	Что понимают под живыми водными беспозвоночными			ПК – 1.1 ПК –1.5 ПК – 1.6	У, З, В	3-5 мин.
4	Какие факторы влияют на изменение химического состава рыбы?			ПК – 1.1 ПК –1.5 ПК – 1.6	У, З, В	3-5 мин.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Методика опытного дела
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

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

УК – 1 -- Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-1.1 - Выполняет поиск необходимой информации

Знает современные информационные технологии, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем; методы и средства получения, хранения и систематизации научно-технической информации; основы практической обработки результатов исследований; порядка ведения документации, структуры и оформления научной работы.

*Умеет*осуществлять поиск необходимой информации в области производства продуктов питания животного происхождения; использовать современные информационные технологии.

Владеет навыками научного поиска в профессиональной деятельности; принципами, методами, приемами и алгоритмом проведения поиска необходимой информации; операциями синтеза, сравнения, обобщения, целеполагания.

УК-1.2 - Критически анализирует информацию и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи

*Знает*основы анализа, его сущности и применения в научных исследованиях; порядка ведения документации, структуры и оформления результатов анализа.

Умеет использовать современные информационные технологии и обобщает результаты анализа для решения поставленной задач; анализировать научно-техническую литературу по исследуемой проблеме.

*Владеет*вычислять, критически анализировать и обобщать полученные данные; определять производственно-экономическую эффективность.

УК-1.3- Применяет системный подход для решения поставленных задач

*Знает*методы и средства получения, хранения и систематизации научно-технической информации; основы практической обработки результатов исследований; методы подбора эмпирических зависимостей.

*Умеет*составлять алгоритм для решения поставленных задач; обрабатывать и хранить полученную информацию; применять математические методы при обработке результатов при решении профессиональных задач.

*Владеет*навыками систематизации полученной научно-технической информации; приемами обработки экспериментальных данных; методами содержательной интерпретации и системного представления результатов эксперимента.

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 установлениесоответствия	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции изодного 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 установлениепоследовательности	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».
Заданиекомбинированного типа свыбором одного верногоответа из четырехпредложенных иобоснованием 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 сразвернутым ответом	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадает 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/ответнеправильный/ 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 зданий 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 типана установлениесоответствия	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 типана установлениепоследовательности	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)
Заданиекомбинированного типа свыбором одного верногоответа из четырехпредложенных иобоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 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 сразвернутым 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.
3 семестр

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов / последовательность ответов	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1	Методы, основанные на изучении структурно-механических, оптических и электрических	А физические методы Б органолептические методы В .химические методы Г микробиологические		УК – 1.1 УК – 1.2 УК -- 1.3	У, З, В	1-3 мин.

	свойств, с помощью которых можно определить структуру, состояние и концентрацию отдельных компонентов продукта-это….	методы				
2	Наука – это:	А поиск новых знаний или систематическое расследование с целью установленияфактов Б метод исследования некоторого явления в управляемых наблюдателем условиях Всфера человеческой деятельности, в которой происходит выработка итеоретическая систематизация объективных знаний о действительности		УК – 1.1 УК – 1.2 УК -- 1.3	У, З, В	1-3 мин.
3	Одна из основных функций науки как общественного явления:	А управление и направление социума; Б образовательная; В продвижение технического прогресса		УК – 1.1 УК – 1.2 УК -- 1.3	У, З, В	1-3 мин.
4	Обоснование проблемы ….	А предполагает поиск аргументов в пользу ее решения, значимости ожидаемыхрезультатов, сравнение с другими исследованиями Б предполагает поиск методов В предполагает поиск аргументов в пользу ее решения.		УК – 1.1 УК – 1.2 УК -- 1.3	У, З, В	1-3 мин.
5	Способ достижения цели через детальную разработку проблемы в условиях ограниченности по срокам и ресурсам, которая должна завершиться вполне определённым практическим результатом,	А проектная деятельность Б исследование В проект Г. систематизация		УК – 1.1 УК – 1.2 УК -- 1.3	У, З, В	1-3 мин.

	называется ..					
6	Применение математических, количественных методов для обоснования решений целенаправленной человеческой деятельности называется...	А оптимизационное моделирование Б мониторинг В систематизация Г логистика		УК – 1.1 УК – 1.2 УК -- 1.3	У, З, В	1-3 мин.
7	Разделение сложных процессов на части для проведения анализа называется...	А. моделирование Б. декомпозиция В. верификация Г. наблюдение		УК – 1.1 УК – 1.2 УК -- 1.3	У, З, В	1-3 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
8	Установите последовательность основных этапов научного исследования.	1) сбор фактов и формулирование проблемы 2) получение новых фактов 3) выдвижение гипотезы 4) проверка прогнозов 5) экспериментальная проверка гипотезы 6) построение теории		УК – 1.1 УК – 1.2 УК -- 1.3	У, З, В	5-10 мин.
9	Установите последовательность элементов научной статья	1 УДК 2 авторы 3 название статьи 4 аннотация		УК – 1.1 УК – 1.2 УК -- 1.3	У, З, В	5-10 мин.
10	Установите последовательность в структуре протокола опыта	1 паспортная часть; 2 методика и условия постановки эксперимента; 3 данные наблюдения эксперимента; 4 особые замечания; 5 приложения		УК – 1.1 УК – 1.2 УК -- 1.3	У, З, В	5-10 мин.
11	Установите последовательность выполнения научно-исследовательской работы студентов:	1 информационный поиск 2 реферирование 3 формулирование целей и задач 4 разработка методики исследования 5 выполнение эксперимента 6 обработка экспериментальных данных 7 составление научного отчета		УК – 1.1 УК – 1.2 УК -- 1.3	У, З, В	5-10 мин.
12	Установите последовательно	1 объем не больше того, что позволяют		УК – 1.1 УК – 1.2	У, З, В	5-10 мин.

	сть требований при написании выводов:	данные опыта 2 вытекают из объективного содержания опыта 3 выносятся теоретически осмысленные положения 4 содержат элементы новизны 5 сформулированы с их экспериментальной проверкой 6 конкретные, четкие, ясные и краткие		УК -- 1.3		
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
13	Установите соответствие биометрической величины и формулы ее расчёта. К названию величины подберите соответствующую формулу расчёта:	Названию биометрической величины 1 критерий достоверности 2 разность выборочных показателей Формула расчёта величины А $\frac{\left\|\overline{X_к} - \overline{Xo}\right\|}{\sqrt{m_к - m_o}}$ Б $\left\|\overline{X_к} - X_o\right\|$ В $\sqrt{m_к - m_o}$		УК – 1.1 УК – 1.2 УК -- 1.3	У, З, В	5-10 мин.
14	Установите соответствие определения и его термином. К названию определения подберите соответствующий ему термин	Определение 1 Исследовательский документ, в котором фиксируются результаты исследования 2 Основа научно-исследовательской деятельности Термин А) научно-исследовательский протокол Б) схема анализа В) проблема		УК – 1.1 УК – 1.2 УК -- 1.3	У, З, В	5-10 мин.
15	Установите соответствие биометрической величины и ее обозначения. К названию величины подберите соответствующие	Названию биометрической величины 1 средняя арифметическая 2 средняя геометрическая Обозначение величины		УК – 1.1 УК – 1.2 УК -- 1.3	У, З, В	5-10 мин.

	ее обозначение:	А G Б $\overline{X}$ В S				
16	Установите соответствие измерительных методов исследования и изучаемые свойства вещества. К названию измерительных методов подберите соответствующие определяемые свойства	Названию измерительных методов исследования 1 Механические 2 Термодинамические Определяемые свойства А. удельная магнитная восприимчивость Б коэффициент динами1ческой и кинематической вязкости В тепловой эффект реакции		УК – 1.1 УК – 1.2 УК -- 1.3	У, З, В	5-10 мин.
17	Установите соответствие биометрической величины и ее обозначения. К названию величины подберите соответствующие ее обозначение:	Названию биометрической величины 1 медиана 2 средняя квадратическая Обозначение величины А G БS В M_e		УК – 1.1 УК – 1.2 УК -- 1.3	У, З, В	5-10 мин.
18	Установите соответствие биометрической величины и формулы ее расчёта. К названию величины подберите соответствующую формулу расчёта:	Названию биометрической величины 1 средняя гармоническая 2 коэффициент вариации Формула расчёта величины А $\frac{\sigma}{X}\times 100\%$ Б $\frac{n}{\sum\frac{1}{n}}$ В $\frac{t^2}{d^2}$		УК – 1.1 УК – 1.2 УК -- 1.3	У, З, В	5-10 мин.

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

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения

						(мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутыйобоснованный ответ						
1	Средняя проба - часть объединенной пробы, предназначенная для проведения исследований - формирования лабораторной (проба А) и контрольной (проба Б) проб. - это…..			УК – 1.1 УК – 1.2 УК -- 1.3	У, З, В	5-10 мин.
2	Под партией понимают …..			УК – 1.1 УК – 1.2 УК -- 1.3	У, З, В	3-5 мин.
3	Объектом исследования называется ….			УК – 1.1 УК – 1.2 УК -- 1.3	У, З, В	3-5 мин.
4	Методология науки - это….			УК – 1.1 УК – 1.2 УК -- 1.3	У, З, В	3-5 мин.
5	Точечная проба –– это …			УК – 1.1 УК – 1.2 УК -- 1.3	У, З, В	5-10 мин.
6	Объединенная проба –это…			УК – 1.1 УК – 1.2 УК -- 1.3	У, З, В	5-10 мин.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Экспериментальные исследования в условиях сельскохозяйственных предприятий
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

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

УК – 1 -- Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-1.1 - Выполняет поиск необходимой информации

Знает современные информационные технологии, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем; методы и средства получения, хранения и систематизации научно-технической информации; основы практической обработки результатов исследований; порядка ведения документации, структуры и оформления научной работы.

*Умеет*осуществлять поиск необходимой информации в области производства продуктов питания животного происхождения; использовать современные информационные технологии.

Владеет навыками научного поиска в профессиональной деятельности; принципами, методами, приемами и алгоритмом проведения поиска необходимой информации; операциями синтеза, сравнения, обобщения, целеполагания.

УК-1.2 - Критически анализирует информацию и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи

*Знает*основы анализа, его сущности и применения в научных исследованиях; порядка ведения документации, структуры и оформления результатов анализа.

Умеет использовать современные информационные технологии и обобщает результаты анализа для решения поставленной задач; анализировать научно-техническую литературу по исследуемой проблеме.

*Владеет*вычислять, критически анализировать и обобщать полученные данные; определять производственно-экономическую эффективность.

УК-1.3- Применяет системный подход для решения поставленных задач

*Знает*методы и средства получения, хранения и систематизации научно-технической информации; основы практической обработки результатов исследований; методы подбора эмпирических зависимостей.

*Умеет*составлять алгоритм для решения поставленных задач; обрабатывать и хранить полученную информацию; применять математические методы при обработке результатов при решении профессиональных задач.

*Владеет*навыками систематизации полученной научно-технической информации; приемами обработки экспериментальных данных; методами содержательной интерпретации и системного представления результатов эксперимента.

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 установлениесоответствия	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции изодного 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 установлениепоследовательности	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».
Заданиекомбинированного типа свыбором одного верногоответа из четырехпредложенных иобоснованием 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 сразвернутым ответом	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадает 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/ответнеправильный/ 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 зданий 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 типана установлениесоответствия	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 типана установлениепоследовательности	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)
Заданиекомбинированного типа свыбором одного верногоответа из четырехпредложенных иобоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 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 сразвернутым 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.
1 семестр

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов / последовательность ответов	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
2	Совокупность операций, включающая выбор номенклатуры показателей качества,	А оценка качества пищевых продуктов Б коэффициент весомости В показатель качества Г физиологической ценностью		ПК – 1.1-1.3	У, З, В	1-3 мин.

	определение значений этих показателей и сопоставление их с нормативными значения называется …					
2	Совокупность пищевой ценности и потребительских свойств называется	А качество пищевых продуктов Б коэффициент весомости В .показатель качества Г физиологической ценностью		ПК – 1.1-1.3	У, З, В	1-3 мин.
3	Количественная характеристика одного или нескольких полезных свойств продукта называется…	А качество пищевых продуктов Б коэффициент весомости В .показатель качества Г физиологической ценностью		ПК – 1.1-1.3	У, З, В	1-3 мин.
4	Количественная характеристика значимости среди других показателей при вычислении комплексного показателя качества.- это	А качество пищевых продуктов Б коэффициент весомости В .показатель качества Г физиологической ценностью		ПК – 1.1-1.3	У, З, В	1-3 мин.
5	Наука – это:	А поиск новых знаний или систематическое расследование с целью установленияфактов Б метод исследования некоторого явления в управляемых наблюдателем условиях В сфера человеческой деятельности, в которой происходит выработка итеоретическая систематизация объективных знаний о действительности		УК – 1.1-1.3	У, З, В	1-3 мин.
6	В формулировке темы должна просматриваться …	А актуальность Б актуальность и то новое, что заключено всодержании, результатах и выводах В) научная новизна		УК – 1.1-1.3	У, З, В	1-3 мин.
7	Решение, обеспечивающее наибольшую полезность экономической	А. нормализованным Б. эмпирическим. В. необходимым. Г. оптимальным.		УК – 2.1-2.3	У, З, В	1-3 мин.

	операции, выгоду от её применения называется…					
8	Разделение сложных процессов на части для проведения анализа называется...	А. моделирование Б. декомпозиция В. верификация Г. наблюдение		УК – 2.1-2.3	У, З, В	1-3 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
9	Установите последовательность в структуре выпускной квалификационной работы:	1. Содержание 2 Введение 3 Титульный лист 4. Основная часть 5. Приложения 6. Список использованной литературы 7 Заключение		УК – 2.1-2.3 ПК- 1.1.-1.3	У, З, В	5-10 мин.
10	Установите последовательность в структуре выпускной квалификационной работы:	1. Содержание 2 Реферат 3 Титульный лист 4.Задание по подготовке ВКР 5. Введение		УК – 2.1-2.3 ПК- 1.1.-1.3	У, З, В	5-10 мин.
11	Установите последовательность основных этапов научного исследования.	1) сбор фактов и формулирование проблемы 2) получение новых фактов 3) выдвижение гипотезы 4) проверка прогнозов 5) экспериментальная проверка гипотезы 6) построение теории		УК – 1.1-1.3	У, З, В	5-10 мин.
12	Установите последовательность элементов научной статья	1 аннотация 2 введение 3 ключевые слова 4 цель исследования		УК – 1.1-1.3	У, З, В	5-10 мин.
Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия						
Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие						
13	Установите соответствие биометрической величины и ее обозначения. К названию величины подберите соответствующие ее обозначение:	Названию биометрической величины 1 средняя арифметическая 2 средняя геометрическая Обозначение величины А G Б $\overline{X}$ В S		ПК – 1.1-1.3	У, З, В	5-10 мин.
14	Установите соответствие	Определение 1Сведения,		УК – 1.1-1.3	У, З, В	5-10 мин.

	определения и его термином. К названию определения подберите соответствующий ему термин	являющиеся объектом хранения, передачи и преобразования 2Угол зрения, под которым рассматривается объект исследования 3Определяющее положение в системе взглядов, теорий и т.п. 4Прототип, идеальный образ предполагаемогообъекта, состояния … Термин А) аспект Б) идея В) информация Г) проект Д) технология				
15	Установите соответствие определения и его термином. К названию определения подберите соответствующий ему термин	Определение 1 Проверенный практикой результат познания действительности, адекватный ее отражению в сознании человека … 2 Процесс движения человеческой мысли отнезнания к знанию, в основе которого лежитотражение и воспроизведение в сознании человекаобъективной действительности Термин А) знание Б) умение В) познание		УК – 1.1-1.3	У, З, В	5-10 мин.
16	Установите соответствие определения части этапа проекта и его термином. К названию определения этапа проекта подберите соответствующий ему термин	Определение этапа проекта 1 Показатель исследовательского этапа проекта 2 Практической частью проекта является Термин А) эксперимент Б) актуальность В) логика		УК – 1.1-1.3	У, З, В	5-10 мин.
17	Установите соответствие измерительных методов исследования и изучаемые свойства	Названию измерительных методов исследования 1 Механические 2 Термодинамические Определяемые		УК – 2.1-2.3	У, З, В	5-10 мин.

	вещества. К названию измерительных методов подберите соответствующие определяемые свойства	свойства А. удельная магнитная восприимчивость Б коэффициент динами1ческой и кинематической вязкости В тепловой эффект реакции				
18	Установите соответствие измерительных методов исследования и изучаемые свойства вещества. К названию измерительных методов подберите соответствующие определяемые свойства	Название измерительных методов исследования 1 Механические 2 Термодинамические Определяемые свойства А. удельная магнитная восприимчивость Б плотность В упругость паров		УК – 2.1-2.3	У, З, В	5-10 мин.
19	Установите соответствие измерительных методов исследования и изучаемые свойства вещества. К названию измерительных методов подберите соответствующие определяемые свойства	Название измерительных методов исследования 1 Механические 2 Термодинамические Определяемые свойства А. удельная магнитная восприимчивость Б удельный вес В тепловой эффект реакции		УК – 2.1-2.3	У, З, В	5-10 мин.
20	Установите соответствие название проекта с его временной продолжительностью. К названию проекта подберите соответствующий временной интервал работы проекта	Названию проекта 1 Краткосрочные 2 Среднесрочные 3 Долгосрочные Продолжительность работы над проектом: А) до 2 лет Б) до 5 лет В) до 3 лет Г) до 1 года Д) свыше 5 лет		УК – 2.1-2.3	У, З, В	5-10 мин.

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

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индик	Код планируемых результатов обучения по	Время выполне

				атора)	дисциплине	ния (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутыйобоснованный ответ						
1	На чем основаны методы эбуллиоскопии и криоскопии ?			УК – 2.1.-2.3 ПК – 1.1-1.3	У, З, В	5-10 мин.
2	Под партией понимают …..			УК – 1.1-1.3 ПК – 1.1 – 1.3	У, З, В	3-5 мин.
3	Минимальная масса пробы необходимая для проведения исследований на один показатель безопасности на наличие остатков запрещенных и вредных веществ в продуктах животного происхождения составляет …			ПК – 1.1 –1.3 УК – 2.1 – 2.3	У, З, В	5-10 мин.
4	Методология науки - это….			УК – 1.1-1.3	У, З, В	3-5 мин.
5	Точечная проба –– это …			УК – 2.1-2.3 ПК – 1.1 – 1.3	У, З, В	5-10 мин.
6	Объединенная проба –это…			УК 2.1 – 2.3 ПК – 1.1 – 1.3	У, З, В	5-10 мин.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Особенности взаимодействия лиц с ограниченными возможностями здоровья в трудовом коллективе
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

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

УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

УК-3.1: Осуществляет эффективное социальное взаимодействие

Знать: основы социального взаимодействия с инвалидами и лицами с ОВЗ.

Уметь: осуществлять эффективное социальное взаимодействие для достижения поставленных целей.

Владеть: навыками социального взаимодействия с инвалидами и лицами с ОВЗ

УК-3.4: Взаимодействует в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью

Знать: основы социального взаимодействия с инвалидами и лицами с ОВЗ.

Уметь: применять этические и социальные нормы при взаимодействии с лицами ОВЗ и инвалидами

Владеть: навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью.

2. *Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущей и промежуточной аттестации*

Процедура оценивания	***Шкала и критерии оценки, балл (%)***	
Тестирование для проведения текущей аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин); Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин); Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).	Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов. Выполнение обучающимся заданий № 3 оценивается по следующей балльной шкале: 40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-20 баллов Задание 2: 0-40 баллов Задание 3: 0-40 баллов **90 и более (отлично)** – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат. **70 и более (хорошо) –** ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **50 и более (удовлетворительно) –** ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **Менее 50 (неудовлетворительно)** – ответы неправильные или неполные.
Тестирование для проведения промежуточной аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа;	Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-20 баллов Задание 2: 0-40 баллов Задание 3: 0-40 баллов **90 и более (отлично)** – ответ правильный, логически

Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин); Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин); Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).	50% правильных ответов. Выполнение обучающимся заданий № 3 оценивается по следующей балльной шкале: 40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов	выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат. **70 и более (хорошо) –** ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **50 и более (удовлетворительно) –** ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **Менее 50 (неудовлетворительно**) – ответы неправильные или неполные.

4. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Социализация – это…?	а) процесс, посредством которого индивидом усваиваются нормы его группы таким образом, что через формирование собственного Я проявляется уникальность данного индивида как личности б) скрытое, неявное протекание каких-либо процессов в) приспособление личности или социальных групп к условиям социального существования, процесс усвоения ими накопленного социального опыта, овладение различными видами деятельности и утверждение себя в системе		УК-3.1 УК-3.4	З, У	1

		общественных отношений г) система связей и отношений, объединяющих какое-то число индивидов или групп людей для достижения определенных целей				
2.	Процесс обучения новым ценностям, нормам, ролям и правилам поведения взамен старых.	а) социализация б) ресоциализация в) десоциализация г)интериоризация		УК-3.1 УК-3.4	З, У	1
3.	Процесс социализации означает:	А. привыкание к условиям жизни Б. формирование личностных и гражданских качеств личности В. формирование научного мировоззрения Г. внезапное, насильственное изменение		УК-3.1 УК-3.4	З, У	1
4.	Регулярный, повторяющийся процесс, обусловленный взаимодействием индивидов, выполняющих социальные роли, называется:	А. социальным взаимодействием Б. социальным неврозом В. социальная почтительность Г. социальной психологией		УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	1
5.	Социализация с точки зрения взаимоотношения личности и социума носит характер:	А. продольный Б. поперечный В. двусторонний Г. универсальный		УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	1
6.	Совместное обучение и воспитание детей, имеющих ОВЗ, с их нормально развивающимися сверстниками подразумевает:	А. инклюзия Б. интеракция В. индивидуализация Г. интенция		УК-3.1 УК-3.4	З, У	1
7.	Десоциализация – это…?	а) теория, согласно которой бессознательные импульсы и стремления личности составляют ядро		УК-3.1 УК-3.4	З, У	1

		всех ее жизненных, в том числе социальных проявлений б) процесс обучения новым ценностям, нормам, ролям и правилам поведения взамен старых в) общение, в процессе которого партнеры сравнивают смысл употребляемых ими понятий и вырабатывают общую систему значений г) процесс отучения от старых ценностей, норм, ролей и правил поведения				
8.	Различают два вида интеграции:	А. внутреннюю и внешнюю Б. пассивную и творческую В. образовательную и социальную Г. основную и второстепенную		УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	1
9.	Инклюзия, то есть «включённое образование», предусматривающее включённость ребёнка с ОВЗ в одну образовательную среду с нормально развивающимися сверстниками - это:	А. групповая интеграция Б. образовательная интеграция В. коммуникация Г. общение		УК-3.1 УК-3.4	У, В	1
10.	Социальная интеграция должна быть обеспечена:	А. всем без исключения детям с нарушениями в развитии Б. только детям с нарушениями развития в младшем школьном возрасте В. детям, обучающимся только в специальных учреждениях Г. детям с нарушением развития в старшем школьном возрасте		УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	2
11.	Первой страной в	А. Великобритания		УК-3.1	З	2

	сфере внедрения в педагогическую практику инклюзивного образования стала:	Б. Россия В. Франция Г. Швеция		УК-3.4		
12.	В 70-е гг. XX в. в странах западной и восточной Европы отмечаются первые прецеденты закрытия коррекционных учреждений, из-за:	А. отсутствия детей с ОВЗ Б. перевода детей с ОВЗ в детские сады и школы общего типа В. обучения детей с ОВЗ на дому Г. отсутствия целевого финансирования		УК-3.1 УК-3.4	З	2
13.	В России первый экспериментальный опыт совместного обучения детей и нарушенным развитием появляется:	А. в 60-ые гг. XX в. Б. в 90-ые гг. XX в. В. в 70-ые гг. XX в. Г. в начале XXI в.		УК-3.1 УК-3.4	З	1
14.	В России в первом экспериментальном опыте совместного обучения детей с ОВЗ и нормальным развитием принимали участие дети дошкольного возраста с нарушением:	А. зрительного анализатора Б. интеллекта В. слухового анализатора Г. опорно-двигательного аппарата		УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	1
15.	В условиях «включённого образования» ребёнок с ОВЗ поставлен перед необходимостью овладеть государственным образовательным стандартом наравне с нормально развивающимися детьми, поэтому:	А. инклюзия не может носить массовый характер Б. инклюзия должна носить массовый характер В. инклюзия должна быть выборочной Г. инклюзия может носить		УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	1
16.	В соответствии с принципами отечественной концепции интегрированного обучения можно утверждать, что инклюзивное	А. детей с нарушением опорно-двигательного аппарата Б. детей с нарушением интеллекта, В. детей с ОВЗ, с		УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	2

	образование наиболее приемлемо для:	которыми была рано начата коррекционно-педагогическая работа Г. детей с нарушением слухового аппарата				
17.	Какой из следующих принципов не относится к принципам отечественного инклюзивного обучения:	А. интеграция через раннюю коррекцию Б. интеграция через обязательную коррекционную В. помощь каждому интегрированному ребёнку интеграция через обоснованный отбор детей для интегрированного обучения; Г. диагностическая информация должна быть представлена наглядно, в виде графиков, рисунков		УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	2
18.	Построение между образовательными учреждениями разных уровней, типов и видов взаимодействия, при котором обеспечивается выбор и предсказуемость индивидуального образовательного маршрута ребенка с ограниченными возможностями здоровья, строится взаимно дополняемая система психолого-педагогического сопровождения образования ребенка и его семьи, называется:	А. инклюзивная образовательная вертикаль Б. инклюзивная образовательная горизонталь В. инклюзивная образовательная параллель. Г. инклюзивная образовательная среда		УК-3.1 УК-3.4	З, У	1
19.	На второй ступени инклюзивной вертикали воспитание и социализация ребенка с ограниченными возможностями здоровья	А. общеобразовательной средней школы Б. дошкольных учреждений В. семьи Г. учреждения среднего профессионального		УК-3.1 УК-3.4	З, У	2

	осуществляются в рамках:	обучения				
20.	Завершающим уровнем инклюзивной вертикали становится этап:	А. профориентации выпускников школ с ограниченными возможностями здоровья в сфере возникновения профессиональных интересов и выборов Б. сопровождения комплексными психолого-педагогической диагностикой и коррекционной помощи для адаптации в среде здоровых сверстников В. ранней интеграции детей с нарушениями в развитии в детские дошкольные учреждения Г. интеграцией детей с ОВЗ в средние учебные заведения		УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	2
21.	Создание системы полисубъектного взаимодействия предполагает создание:	А. инклюзивной горизонтали Б. инклюзивной вертикали В. инклюзивной параллели Г. инклюзивной спирали		УК-3.1 УК-3.4	З	1
22.	Начальным уровнем инклюзивной вертикали становится период:	А. юности Б. раннего детства младшего школьного возраста Г. старшего дошкольного возраста		УК-3.1 УК-3.4	З	1
23.	Определите, о каком условии непрерывной вертикали инклюзивного образования идет речь: все инклюзивные учреждения должны быть открыты к сотрудничеству и обмену опытом, как внутри своей вертикали, так и	А. преемственность Б. профессиональная компетентность В. шаговая доступность Г. интегративность		УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	2

	по видовому многообразию; информация о развитии ребенка на каждой ступени образовательной вертикали будет фиксироваться в его индивидуальной карте («карта развития»)?					
24.	Подход предполагающий, что ученики с ОВЗ общаются со сверстниками на праздниках, в различных досуговых программах, называется:	А. расширение доступа к образовани Б. интеграция В. мэйнстриминг Г. креативность		УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	1
25.	Закон, определяющий социальную политику в области социальной защиты инвалидов	А. О государственном пенсионном обеспечении Б. О социальной защите инвалидов в РФ В. О социальном обслуживании граждан пожилого возраста и инвалидов Г. Трудовой кодекс Российской Федерации		УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	1

5. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Какие основные принципы инклюзии следует учитывать при взаимодействии с людьми с ограниченными возможностями здоровья?	-		УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	5

2.	Какие виды ограниченных возможностей здоровья могут встречаться среди сотрудников?	-		УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	5
3.	Какие виды адаптации рабочего места помогают сотрудникам с ограниченными возможностями здоровья быть более эффективными?	-		УК-3.1 УК-3.4	З, У	5
4.	Какие специфические требования к организации трудового процесса следует учесть для инклюзивной среды работы?	-		УК-3.1 УК-3.4	З	5
5.	Какие методы обучения и подготовки сотрудников помогают им лучше понимать особенности коллег с ограниченными возможностями здоровья?	-		УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	5
6.	Каковы преимущества разнообразия в команде, включая сотрудников с ограниченными возможностями здоровья?	-		УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	7
7.	Какие способы обеспечения барьерной доступности на рабочем месте	-		УК-3.1 УК-3.4	З	5

	можно предпринять?					
8.	Какие психологические аспекты важны при взаимодействии с коллегами, имеющими ограниченные возможности здоровья?	-		УК-3.1 УК-3.4	З, У	5
9.	Каковы пути содействия профессиональному развитию сотрудников с ограниченными возможностями здоровья?	-		УК-3.1 УК-3.4	З	7
10.	Как организовать эффективное общение и сотрудничество с коллегами, имеющими особенности здоровья?	-		УК-3.1 УК-3.4	З	7
11.	Какие адаптивные технологии могут быть полезны для сотрудников с ограниченными возможностями здоровья?	-		УК-3.1 УК-3.4	З, У	7
12.	Какие практические шаги может предпринять компания для создания более инклюзивной рабочей среды?			УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	7
13.	Какие практические шаги можно предпринять для создания более	-		УК-3.1 УК-3.4	З, У	7

	инклюзивной рабочей среды?					
14.	Какие стратегии мотивации и поощрения подходят для сотрудников с ограниченными возможностями здоровья?	-		УК-3.1 УК-3.4	З, У	5
15.	Как избегать стереотипов и предвзятости при взаимодействии с коллегами, имеющими ограниченные возможности здоровья?	-		УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	7
16.	Какие навыки руководителя могут содействовать успешному включению сотрудников с ограниченными возможностями здоровья?	-		УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	7
17.	Какие меры безопасности важно предпринять для обеспечения здоровья и благополучия сотрудников с ограниченными возможностями ?	-		УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	7
18.	Каким образом можно поддерживать психологическое комфортное состояние сотрудников, имеющих ограниченные возможности	-		УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	7

	здоровья?					
19.	Какие ресурсы и организации можно привлечь для получения дополнительной помощи и советов по инклюзивному рабочему окружению?	-		УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	5
20.	Какие способы измерения успехов инклюзивной среды работы могут быть применены?	-		УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	7
21.	Какие меры предпринимаются для устранения архитектурных барьеров на рабочем месте?	-		УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	5
22.	Как развивать навыки эмпатии и понимания среди сотрудников в контексте работы с коллегами с ограниченными возможностями здоровья?	-		УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	5
23.	Какие типичные ошибки следует избегать при взаимодействии с сотрудниками, имеющими ограниченные возможности здоровья?	-		УК-3.1 УК-3.4	З	5
24.	Какие меры поддержки и адаптации могут потребоваться в различных			УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	7

	этапах профессиональной карьеры сотрудников с ограниченными возможностями ?					
25.	Какие пути повышения осведомленности всего коллектива о вопросах инклюзии и ограниченных возможностей здоровья можно применить?	-		УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	7

6. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Какой из следующих принципов не относится к принципам отечественного инклюзивного обучения:	А. интеграция через раннюю коррекцию Б. интеграция через обязательную коррекционную В. помощь каждому интегрированному ребёнку интеграция через обоснованный отбор детей для интегрированного обучения; Г. диагностическая информация должна быть представлена наглядно, в виде графиков, рисунков		УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	2
2.	Социализация с точки зрения взаимоотношения личности и социума носит характер:	А. продольный Б. поперечный В. двусторонний Г. универсальный		УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	1
3.	Различают два	А. внутреннюю и		УК-3.1	З, У, В	1

	вида интеграции:	внешнюю Б. пассивную и творческую В. образовательную и социальную Г. основную и второстепенную		УК-3.4		
4.	В России в первом экспериментальном опыте совместного обучения детей с ОВЗ и нормальным развитием принимали участие дети дошкольного возраста с нарушением:	А. зрительного анализатора Б. интеллекта В. слухового анализатора Г. опорно-двигательного аппарата		УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	1
5.	В соответствии с принципами отечественной концепции интегрированного обучения можно утверждать, что инклюзивное образование наиболее приемлемо для:	А. детей с нарушением опорно-двигательного аппарата Б. детей с нарушением интеллекта, В. детей с ОВЗ, с которыми была рано начата коррекционно-педагогическая работа Г. детей с нарушением слухового аппарата		УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	2
6.	Основными формами социальной жизни являются:	А. аксиологическая, директивная, экспрессивная Б. социальные отношения, социальные институты, социальная стратификация и система В. фрагментарная, добровольная Г. наружная, внешняя, внутренняя		УК-3.1 УК-3.4	З, У	1
7.	Основу социальной структуризации составляет:	А. раздельное проживание расовых групп Б. разделение людей по статусным группам В. вера в души и духов Г. онтологическое бытие-в-себе		УК-3.1 УК-3.4	З, У	1
8.	Процесс социализации означает:	А. привыкание к условиям жизни Б. формирование		УК-3.1 УК-3.4	З, У	1

		личностных и гражданских качеств личности В. формирование научного мировоззрения Г. внезапное, насильственное изменение				
9.	Инклюзия представляет собой:	А. форму сотрудничества Б. частный случай интеграции В. стиль поведения Г. способ существования		УК-3.1 УК-3.4	З, У	1
10.	Первой страной в сфере внедрения в педагогическую практику инклюзивного образования стала:	А. Великобритания Б. Россия В. Франция Г. Швеция		УК-3.1 УК-3.4	З	2
11.	В 70-е гг. XX в. в странах западной и восточной Европы отмечаются первые прецеденты закрытия коррекционных учреждений, из-за:	А. отсутствия детей с ОВЗ Б. перевода детей с ОВЗ в детские сады и школы общего типа В. обучения детей с ОВЗ на дому Г. отсутствия целевого финансирования		УК-3.1 УК-3.4	З	2
12.	В России первый экспериментальный опыт совместного обучения детей и нарушенным развитием появляется:	А. в 60-ые гг. XX в. Б. в 90-ые гг. XX в. В. в 70-ые гг. XX в. Г. в начале XXI в.		УК-3.1 УК-3.4	З	1
13.	В условиях «включённого образования» ребёнок с ОВЗ поставлен перед необходимостью овладеть государственным образовательным стандартом наравне с нормально развивающимися детьми, поэтому:	А. инклюзия не может носить массовый характер Б. инклюзия должна носить массовый характер В. инклюзия должна быть выборочной Г. инклюзия может носить		УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	1
14.	На второй ступени инклюзивной вертикали воспитание и социализация	А. общеобразовательной средней школы Б. дошкольных учреждений		УК-3.1 УК-3.4	З, У	2

	ребенка с ограниченными возможностями здоровья осуществляются в рамках:	В. семьи Г. учреждения среднего профессионального обучения				
15.	Создание системы полисубъектного взаимодействия предполагает создание:	А. инклюзивной горизонтали Б. инклюзивной вертикали В. инклюзивной параллели Г. инклюзивной спирали		УК-3.1 УК-3.4	З	1
16.	Начальным уровнем инклюзивной вертикали становится период:	А. юности Б. раннего детства младшего школьного возраста Г. старшего дошкольного возраста		УК-3.1 УК-3.4	З	1
17.	Подход предполагающий, что ученики с ОВЗ общаются со сверстниками на праздниках, в различных досуговых программах, называется:	А. расширение доступа к образовани Б. интеграция В. мэйнстриминг Г. креативность		УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	1
18.	Закон, определяющий социальную политику в области социальной защиты инвалидов	А. О государственном пенсионном обеспечении Б. О социальной защите инвалидов в РФ В. О социальном обслуживании граждан пожилого возраста и инвалидов Г. Трудовой кодекс Российской Федерации		УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	1
19.	Регулярный, повторяющийся процесс, обусловленный взаимодействием индивидов, выполняющих социальные роли, называется:	А. социальным взаимодействием Б. социальным неврозом В. социальная почтительность Г. социальной психологией		УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	1
20.	Совместное обучение и воспитание детей, имеющих ОВЗ, с их нормально	А. инклюзия Б. интеракция В. индивидуализация Г. интенция		УК-3.1 УК-3.4	З, У	1

	развивающимися сверстниками подразумевает:					
21.	Инклюзия, то есть «включённое образование», предусматривающее включённость ребёнка с ОВЗ в одну образовательную среду с нормально развивающимися сверстниками - это:	А. групповая интеграция Б. образовательная интеграция В. коммуникация Г. общение		УК-3.1 УК-3.4	У, В	1
22.	Социальная интеграция должна быть обеспечена:	А. всем без исключения детям с нарушениями в развитии Б. только детям с нарушениями развития в младшем школьном возрасте В. детям, обучающимся только в специальных учреждениях Г. детям с нарушением развития в старшем школьном возрасте		УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	2
23.	Построение между образовательными учреждениями разных уровней, типов и видов взаимодействия, при котором обеспечивается выбор и предсказуемость индивидуального образовательного маршрута ребенка с ограниченными возможностями здоровья, строится взаимно дополняемая система психолого-педагогического сопровождения образования ребенка и его семьи, называется:	А. инклюзивная образовательная вертикаль Б. инклюзивная образовательная горизонталь В. инклюзивная образовательная параллель. Г. инклюзивная образовательная среда		УК-3.1 УК-3.4	З, У	1
24.	Завершающим	А. профориентации		УК-3.1	З, У, В	2

	уровнем инклюзивной вертикали становится этап:	выпускников школ с ограниченными возможностями здоровья в сфере возникновения профессиональных интересов и выборов Б. сопровождения комплексными психолого-педагогической диагностикой и коррекционной помощи для адаптации в среде здоровых сверстников В. ранней интеграции детей с нарушениями в развитии в детские дошкольные учреждения Г. интеграцией детей с ОВЗ в средние учебные заведения		УК-3.4		
25.	Определите, о каком условии непрерывной вертикали инклюзивного образования идет речь: все инклюзивные учреждения должны быть открыты к сотрудничеству и обмену опытом, как внутри своей вертикали, так и по видовому многообразию; информация о развитии ребенка на каждой ступени образовательной вертикали будет фиксироваться в его индивидуальной карте («карта развития»)?	А. преемственность Б. профессиональная компетентность В. шаговая доступность Г. интегративность		УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	2

7. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Каковы пути содействия профессиональному развитию сотрудников с ограниченными возможностями здоровья?	-		УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	5
2.	Какие психологические аспекты важны при взаимодействии с коллегами, имеющими ограниченные возможности здоровья?	-		УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	5
3.	Какие способы обеспечения барьерной доступности на рабочем месте можно предпринять?	-		УК-3.1 УК-3.4	З, У	5
4.	Каковы преимущества разнообразия в команде, включая сотрудников с ограниченными возможностями здоровья?	-		УК-3.1 УК-3.4	З	5
5.	Какие методы обучения и подготовки сотрудников помогают им лучше понимать особенности коллег с ограниченными возможностями здоровья?	-		УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	5

6.	Какие специфические требования к организации трудового процесса следует учесть для инклюзивной среды работы?	-		УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	7
7.	Какие виды адаптации рабочего места помогают сотрудникам с ограниченными возможностями здоровья быть более эффективными?	-		УК-3.1 УК-3.4	З	5
8.	Какие пути повышения осведомленности всего коллектива о вопросах инклюзии и ограниченных возможностей здоровья можно применить?	-		УК-3.1 УК-3.4	З, У	5
9.	Какие меры поддержки и адаптации могут потребоваться в различных этапах профессиональной карьеры сотрудников с ограниченными возможностями?			УК-3.1 УК-3.4	З	7
10.	Какие типичные ошибки следует избегать при взаимодействии с сотрудниками, имеющими ограниченные возможности	-		УК-3.1 УК-3.4	З	7

	здоровья?					
11.	Как развивать навыки эмпатии и понимания среди сотрудников в контексте работы с коллегами с ограниченными возможностями здоровья?	-		УК-3.1 УК-3.4	З, У	7
12.	Какие меры предпринимаются для устранения архитектурных барьеров на рабочем месте?	-		УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	7
13.	Какие способы измерения успехов инклюзивной среды работы могут быть применены?	-		УК-3.1 УК-3.4	З, У	7
14.	Какие виды ограниченных возможностей здоровья могут встречаться среди сотрудников?	-		УК-3.1 УК-3.4	З, У	5
15.	Какие ресурсы и организации можно привлечь для получения дополнительной помощи и советов по инклюзивному рабочему окружению?	-		УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	7
16.	Каким образом можно поддерживать психологическое комфортное состояние сотрудников, имеющих	-		УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	7

	ограниченные возможности здоровья?					
17.	Какие меры безопасности важно предпринять для обеспечения здоровья и благополучия сотрудников с ограниченными возможностями?	-		УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	7
18.	Какие навыки руководителя могут содействовать успешному включению сотрудников с ограниченными возможностями здоровья?	-		УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	7
19.	Как избегать стереотипов и предвзятости при взаимодействии с коллегами, имеющими ограниченные возможности здоровья?	-		УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	5
20.	Какие стратегии мотивации и поощрения подходят для сотрудников с ограниченными возможностями здоровья?	-		УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	7
21.	Какие практические шаги можно предпринять для создания более инклюзивной рабочей среды?	-		УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	5
22	Какие			УК-3.1	З, У, В	5

.	практические шаги может предпринять компания для создания более инклюзивной рабочей среды?			УК-3.4		
23.	Какие адаптивные технологии могут быть полезны для сотрудников с ограниченными возможностями здоровья?	-		УК-3.1 УК-3.4	З	5
24.	Как организовать эффективное общение и сотрудничество с коллегами, имеющими особенности здоровья?	-		УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	7
25.	Какие основные принципы инклюзии следует учитывать при взаимодействии с людьми с ограниченными возможностями здоровья?	-		УК-3.1 УК-3.4	З, У, В	7

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Управление проектами
(наименование дисциплины)
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(шифр и наименование ОПОП ВО)

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

УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

УК-2.1: Формулирует в рамках поставленной цели совокупность задач, обеспечивающих ее достижение

Знать: место и роль управления проектами в общей системе организационно-экономических знаний;

Уметь: определять цели проекта;

Владеть: специальной терминологией проектной деятельности;

УК-2.2: Выбирает оптимальные способы решения задач, обеспечивающих достижение цели

Знать: современную методологию и технологию управления проектами;

Уметь: анализировать финансовую реализуемость и экономическую эффективность проекта;

Владеть: практическими навыками решения практических задач проектного менеджмента

УК-2.3: Применяет действующие правовые нормы и учитывает имеющиеся условия, ресурсы и ограничения при решении задач, обеспечивающих достижение цели

Знать: основные нормативные акты, регламентирующие проектную деятельность;

Уметь: формировать бюджет проекта;

Владеть: методами проектного анализа и математическим аппаратом оценки эффективности и рисков проекта

УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

УК-3.1: Осуществляет эффективное социальное взаимодействие

Знать: современный инструментарий в области управления проектами;

Уметь: разделять деятельность на отдельные взаимозависимые задачи;

Владеть: организационным инструментарием управления проектами

УК-3.2: Определяет стратегию поведения для реализации своей роли в команде

Знать: современную методологию и технологию управления проектами;

Уметь: составлять сетевой график реализации проекта;

Владеть: методами сетевого планирования проекта;

УК-3.3: Взаимодействует с другими членами команды для достижения запланированного результата

Знать: функции управления проектами;

Уметь: использовать методы и механизмы для управления

Владеть: организационным инструментарием управления проектами;

2. *Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущей и промежуточной аттестации*

Процедура оценивания	*Шкала и критерии оценки, балл (%)*	
Тестирование для проведения текущей аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполне-	Выполнение обучающимся заданий 1 и 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы состав-	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-20 баллов Задание 2: 0-40 баллов **90 и более (отлично)** – от-

ние тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин.); Задание 2 типа – 5 вопросов по 3-7 мин. каждый (25 мин.)	ляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов.	вет правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат. **70 и более (хорошо) –** ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **50 и более (удовлетворительно) –** ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **Менее 50 (неудовлетворительно**) – ответы неправильные или неполные.
Тестирование для проведения промежуточной аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин.); Задание 2 типа – 5 вопросов по 3-7 мин. каждый (25 мин.)	Выполнение обучающимся заданий 1 и 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов.	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-20 баллов Задание 2: 0-40 баллов **90 и более (отлично)** – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат. **70 и более (хорошо) –** ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **50 и более (удовлетворительно) –** ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. **Менее 50 (неудовлетворительно**) – ответы неправильные или неполные.

4. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации закрытого типа

1 семестр

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Цель проекта – это:	1) Сформулированная проблема, с которой придется столкнуться в процессе выполнения проекта 2) Утверждение, формулирующее общие результаты, которых хотелось бы добиться в процессе выполнения проекта 3) Комплексная оценка исходных условий и конечного результата по итогам выполнения проекта		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	1
2.	Реализация проекта – это:	1) создание условий, требующихся для выполнения проекта за нормативный период 2) наблюдение, регулирование и анализ прогресса проекта 3) комплексное выполнение всех описанных в проекте действий, которые направлены на достижение его целей		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	1
3.	Проект отличается от процессной деятельности тем, что:	1) процессы менее продолжительные по времени, чем проекты 2) для реализации одного типа процессов необходим один-два исполнителя, для реализации проекта требуется множество исполнителей 3) процессы однотипны и цикличны, проект уникален по своей цели и методам реализации, а также имеет четкие срока начала и окончания		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	1
4.	Метод освоенного объема дает возможность:	1) освоить минимальный бюджет проекта 2) выявить, отстает или опережает реализация проекта в		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1	З, У, В	1

		соответствии с графиком, а также подсчитать перерасход или экономию проектного бюджета 3) скорректировать сроки выполнения отдельных процессов проекта		УК-3.2 УК-3.3		
5.	Какая часть ресурсов расходуется на начальном этапе реализации проекта?	1) 9-15 % 2) 15-30 % 3) до 45 %		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	1
6.	Что такое веха в реализации проекта?	1) знаковое событие в реализации проекта, которое используется для контроля за ходом его реализации 2) логически взаимосвязанные процессы, выполнение которых приводит к достижению одной из целей проекта 3) совокупность последовательно выполняемых действий по реализации проекта		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	1
7.	Участники проекта – это:	1) потребители, для которых предназначался реализуемый проект 2) заказчики, инвесторы, менеджер проекта и его команда 3) физические и юридические лица, непосредственно задействованные в проекте или чьи интересы могут быть затронуты в ходе выполнения проекта		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	1
8.	Для чего предназначен метод критического пути?	1) Для определения сроков выполнения некоторых процессов проекта 2) Для определения возможных рисков 3) Для оптимизации в сторону сокращения сроков реализации проекта		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	1
9.	Любой проект состоит из элементов:	1) проблема 2) решения 3) результаты 4) методы 5) приемы 6) ресурсы		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	1
10.	Основные подходы к организации проекта:	1) функциональная структура; 2) матричная структура; 3) проектная структура. 4) дивизиональная структура		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1	З, У, В	1

		5) линейная структура 6) штабная структура		УК-3.2 УК-3.3		
11.	Проект как совокупность процессов состоит из:	1) инициации 2) планирования 3) реализации 4) управления 5) организации		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	1
12.	Жизненный цикл проекта включает	1) 4 фазы 2) 5 фаз 3) 3 фазы 4) 9 фаз		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	1
13.	Прединвестиционная фаза жизненного цикла проекта включает:	1) анализ инвестиционных возможностей, 2) контроль, 3) технико-экономическое обоснование проекта, 4) организация финансирования, 5) обучение.		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	2
14.	Инвестиционная фаза жизненного цикла проекта включает:	1) переговоры и заключение контракта, 2) проектирование 3) контроль 4) организацию 5) маркетинг		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	2
15.	Эксплуатационная фаза жизненного цикла проекта:	1) приемка и запуск 2) производство 3) модернизация 4) маркетинг 5) контроль		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	2
16.	Стратегия проекта включает в себя:	1) стратегический анализ проекта 2) разработка и выбор стратегии 3) реализацию стратегии 4) оценку эффективности 5) контроль		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	1
17.	Под результатом проекта понимают	1) продукцию 2) результаты, 3) полезный эффект проекта 4) приращение научного знания 5) экономический эффект		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	1
18.	Управляемыми параметрами проекта являются:	1) экономический эффект 2) объемы и виды работ по проекту 3) стоимость, расходы, из-		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1	З, У, В	1

		держки по проекту 4) основные результаты 5) временные параметры		УК-3.2 УК-3.3		
19.	Методы управления проектами:	1) сетевое планирование и управление 2) программно-целевое управление 3) имитационное моделирование 4) экономический анализ 5) мотивация		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	1
20.	Основными причинами появления проектов являются:	1) неудовлетворенный спрос 2) избыточные ресурсы 3) интересы кредиторов 4) недостаток ресурсов 5) интеллектуальный потенциал		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	1

5. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1	Искусство руководства и координации людских и материальных ресурсов на протяжении жизненного цикла проекта, применения системы современных методов и техники управления называется …		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	5
2	Акция, предусматривающая вложение определенного количества ресурсов, в том числе интеллектуальных, финансовых, материальных для получения запланированного результата и достижения определенных целей в ограниченные сроки называется …		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	5
3	Некоторая задача с определенными исходными данными и требуемым результатом (целями), обуславливающими способ ее решения, называется …		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	5

4	Целевые программы, содержащие несколько взаимосвязанных проектов, объединенных общей целью, выделенными ресурсами и отпущенным на их выполнение временем, это - …		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	5
5	Генеральная цель проекта, выраженная причина его существования - …		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	5
6	Для чего предназначен метод критического пути?		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	3
7	Что представляет собой структурная декомпозиция проекта – это:		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	5
8	Перечислите факторы, которые необходимо учитывать в процессе принятия решения о реализации инвестиционного проекта		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	5
9	Как называется временной промежуток между началом реализации и окончанием проекта?		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	5
10	Как называется скидка, содействующая рекламе проекта?		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	5
11	Два инструмента, содействующих менеджеру проекта в организации команды, способной работать в соответствии с целями и задачи проекта – это структурная схема организации и …		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	5
12	Как называется документ, описывающий цели и задачи, которые необходимо решить предприятию,		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3	З, У, В	5

	способы достижения поставленных целей и технико-экономические предприятия в результате их достижения?		УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3		
13	Что собой представляет основная практическая цель инновационного менеджмента?		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	5
14	Что понимается под коммерциализацией инноваций?		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	5
15	С какой целью используется метод аналогий при управлении инновационным проектом?		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	5
16	Комплексная характеристика инновационной деятельности, включающая степень интенсивности осуществляемых действий и их своевременность, а также способность мобилизовать потенциал организации – это …		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	5
17	Какой документ является основным стандартом по управлению проектами?		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	5
18	Укрупненно жизненный цикл проекта можно разделить на три основные фазы:		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	5
19	Что такое миссия проекта?		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	5
20	Реализация проекта – это …		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1	З, У, В	5

			УК-3.2 УК-3.3		

6. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1	Проект как совокупность процессов состоит из:	1) инициации 2) планирования 3) реализации 4) управления 5) организации		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	1
2	Что из перечисленного не является преимуществом проектной организационной структуры?	1) объединение людей и оборудования происходит через проекты 2) командная работа и чувство сопричастности 3) сокращение линий коммуникации		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3		1
3	Что включают в себя процессы организации и проведения контроля качества проекта?	1) проверку соответствия уже полученных результатов заданным требованиям 2) составление перечня недоработок и отклонений 3) промежуточный и итоговый контроль качества с составлением отчетов		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3		1
4	Причины, по которым могут быть отклонены проекты:	1) недостаточный спрос на продукцию 2) чрезмерно высокая стоимость проекта 3) высокий риск 4)наличие товаров-аналогов 5) высокая конкуренция		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3		1
5	Любой проект состоит из элементов:	1) проблема 2) решения 3) результаты 4) методы 5) приемы 6) ресурсы		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	1

6	Какие факторы сильнее всего влияют на реализацию проекта?	1) экономические и социальные 2) экономические и организационные 3) экономические и правовые		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3		1
7	Назовите отличительную особенность инвестиционных проектов:	1) большой бюджет 2) высокая степень неопределенности и рисков 3) целью является обязательное получение прибыли в результате реализации проекта		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3		1
8	Прединвестиционная фаза жизненного цикла проекта включает:	1) анализ инвестиционных возможностей, 2) контроль, 3) технико-экономическое обоснование проекта, 4) организация финансирования, 5) обучение.		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	2
9	Инвестиционная фаза жизненного цикла проекта включает:	1) переговоры и заключение контракта, 2) проектирование 3) контроль 4) организацию 5) маркетинг		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	2
10	В процессе изобретательской деятельности новаторов, приводящем к появлению новшеств, выдвигаются и обосновываются:	1) аванпроект 2) эскизный проект 3) идеи новшеств (новационные идеи) 4) бизнес-план 5) имитационные модели новшеств (прототипы)		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3		1
11	Стратегия проекта включает в себя:	1) стратегический анализ проекта 2) разработка и выбор стратегии 3) реализацию стратегии 4) оценку эффективности 5) контроль		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3		1
12	Под результатом проекта понимают	1) продукцию 2) результаты, 3) полезный эффект проекта 4) приращение научного знания 5) экономический эффект		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3		1
13	Должны согласовываться между собой отдельные инновационные проекты в инновационных про-	1) по срокам, исполнителям и ресурсам 2) по целям проектов 3) по ресурсам 4) по составу исполнителей		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2		1

	граммах по:	5) согласованность проектов не обязательна		УК-3.3		
14	Проекты называются независимыми, если:	1) решение о принятии одного из них не влияет на решение о принятии другого 2) они не могут быть реализованы одновременно 3) способствует росту доходов по одному или нескольким действующим проектам 4) приводит к некоторому снижению доходов по одному или нескольким действующим проектам.		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3		1
15	Проект как совокупность процессов состоит из:	1) инициации 2) планирования 3) реализации 4) управления 5) организации		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3		1
16	Жизненный цикл проекта включает	1) 4 фазы 2) 5 фаз 3) 3 фазы 4) 9 фаз		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3		1
17	Проекты, подверженные наибольшему влиянию внешнего окружения	1) социальные и инвестиционные 2) экономические и инновационные 3) организационные и экономические		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3		1
18	Методы управления проектами:	1) сетевое планирование и управление 2) программно-целевое управление 3) имитационное моделирование 4) экономический анализ 5) мотивация		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3		1
19	Основными причинами появления проектов являются:	1) неудовлетворенный спрос 2) избыточные ресурсы 3) интересы кредиторов 4) недостаток ресурсов 5) интеллектуальный потенциал		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3		2
20	Для чего предназначен метод критического пути?	1) Для определения сроков выполнения некоторых процессов проекта 2) Для определения возможных рисков 3) Для оптимизации в сторо-		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3		1

		ну сокращения сроков реализации проекта				

7. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1	Заявка о возникшем замысле чего-либо нового, требующего привлечения внимания участников инновационного процесса для организации работ по всем стадиям и этапам инновационного цикла представляет собой …		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	5
2	Акция, предусматривающая вложение определенного количества ресурсов, в том числе интеллектуальных, финансовых, материальных для получения запланированного результата и достижения определенных целей в ограниченные сроки называется …		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	5
3	Мобилизованные на достижение инновационной цели или стратегии ресурсы и организационный механизм образуют …		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	5
4	Целевые программы, содержащие несколько взаимосвязанных проектов, объединенных общей целью, выделенными ресурсами и отпущенным на их выполнение временем, это - …		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	5
5	Организация, которая не может стать субъектом инновационной программы …		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	5

6	Для чего предназначен метод критического пути?		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	3
7	Проекты называются независимыми, если ...		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	5
8	Перечислите факторы, которые необходимо учитывать в процессе принятия решения о реализации инвестиционного проекта		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	5
9	Главная особенность управления проектом в …		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	5
10	Как называется скидка, содействующая рекламе проекта?		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	5
11	Проект в современном менеджменте играет следующую роль:		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	5
12	Как называется документ, описывающий цели и задачи, которые необходимо решить предприятию, способы достижения поставленных целей и технико-экономические предприятия в результате их достижения?		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	5
13	Жизненный цикл инновации охватывает период времени …		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	5
14	Что понимается под коммерциализацией инноваций?		УК-2.1 УК-2.2	З, У, В	5

			УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3		
15	Что такое предметная область проекта?		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	5
16	Комплексная характеристика инновационной деятельности, включающая степень интенсивности осуществляемых действий и их своевременность, а также способность мобилизовать потенциал организации – это …		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	5
17	Завершающая фаза жизненного цикла проекта состоит из приемочных испытаний и _____		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	5
18	Укрупненно жизненный цикл проекта можно разделить на три основные фазы:		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	5
19	Что такое миссия проекта?		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	5
20	Укажите ключевые характеристики стратегии проекта:		УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	З, У, В	5

Контрольные вопросы по темам дисциплины

1. Понятие, признаки, виды проектов.
2. Цели проекта развития территории.
3. Окружение проекта. Участники проекта.
4. Жизненный цикл проекта.
5. Эффективность реализации проекта и ее виды.
6. Оценка экономической эффективности проекта: общие подходы.
7. Особенности управления проектом с учетом различных факторов

8. Планирование затрат по проекту (бюджетирование).
9. Источники финансирования проектов \
10. Распределение ресурсов проекта.
11. Конфликты в проектном управлении и их разрешение.
12. Эффекты и индикаторы успешности реализации проекта.
13. Экономическая модель проекта.
14. Методология управления проектами.
15. Стандарты управления проектами.
16. Проект как система. Системный подход к управлению проектами
17. Структура проекта
18. Требования к проекту
19. Понятие риска и неопределенности в проектной деятельности.
20. Классификация проектных рисков.
21. Система управления проектными рисками.
22. Основные подходы к оценке проектного риска.
23. Методы управления проектными рисками.
24. Планирование проекта развития территории.
25. Иерархическая структура работ проекта.
26. Функции сетевого анализа в планировании проекта.
27. Анализ критического пути проекта
28. Государственное регулирование инвестиционных проектов
29. Классификация проектов по критериям менеджера и экономиста.
30. Основные методы инвестиционных расчетов.
31. Контроль выполнения плана и условий финансирования проекта
32. Управление коммуникациями проекта.
33. Контроль реализации проекта
34. Управление изменениями проекта
35. Управление качеством проекта

Практико-ориентированные задачи

Задача 1. Рассматривается 2 инвестиционных проекта:

1-ый проект предполагает вложение 400000 руб. сроком на 4 года и предусматривает получение ежегодно 160000 руб.

2-ой проект предполагает вложение 500000 руб. сроком на 5 лет и обеспечивает получение 170000 руб.

Определите, какой проект более привлекателен для Вас с точки зрения индекса рентабельности и чистой текущей стоимости, если известно, что Вы рассчитывает на 9% в год.

Задача 2. Имеются два инвестиционных проекта и прогноз их доходности при разных состояниях рынка. Определите наиболее предпочтительный проект и обоснуйте выбор.

Состояние рынка	Проект А Доход	Проект А Вероятность	Проект В Доход	Проект В Вероятность
1	600	0,2	600	0,25
2	500	0,3	450	0,25
3	200	0,3	300	0,25

4	100	0,2	150	0,25

Задача 3. Предприятие предполагает осуществить инвестиционный проект за счет банковского кредита. Рассчитайте предельную ставку банковского процента, под которую предприятие может взять кредит в коммерческом банке. Объем инвестируемых средств составляет 1000 тыс. руб. срок реализации проекта – три года. Предприятие рассчитывает получить от реализации проекта ежегодно, начиная с первого года, доход по 800 тыс. рублей. Проиллюстрируйте решение графиком.

Задача 4. Имеется исходная информация по проекту: плановый объем работ составляет 2200 денежных единиц, освоенный объем — 2000 денежных единиц, фактическая стоимость выполненных работ составляет 2500 выполненных единиц, бюджет по завершению проекта — 10 000 денежных единиц.
1. Чему равен индекс выполнения стоимости (CPI) для данного проекта и что он говорит о состоянии проекта на данный момент?
2. Определите отклонение по стоимости CV этого проекта?
3. Определите отклонение по стоимости SV и статус проекта (отстает либо опережает график работ)?

Задача 5. Осуществление проекта по строительству торгового центра в городе предполагает следующие затраты по годам: 460 тыс. руб., 720 тыс. руб., 450 тыс. руб., 280 тыс. руб. Проектом предусмотрено получение доходов, начиная со второго года в следующих суммах: 880 тыс. руб., 850 тыс. руб., 900 тыс. руб., 950 тыс. руб., 800 тыс. руб.. Ожидаемый реальный среднегодовой темп инфляции составит 11%.

Определить чистый дисконтируемый доход по проекту, если средняя цена инвестируемого капитала составит: а) 16%, б)9%.

Ситуационные задачи.

Задача 1. Допустим, перед Вами поставлена задача оформить договор по выполнению проектных работ. Какими типами контрактов могут быть описаны отношения участников проекта? Как формируется цена работ в каждом из типов контракта? Укажите достоинства и недостатки ценообразования в разных типах контрактов.

Задача 2. Допустим Вам необходимо подготовить проект для участия в конкурсе проектов. Перечислите, что входит в состав конкурсной документации для участников торгов. Какими критериями следует руководствоваться при выборе поставщиков для проекта? На что следует обращать внимание при приемке результатов работ и продукции в целях наилучшего обеспечения проекта ресурсами?

Задача 3. Допустим, необходимо закрыть проект. Объясните, в чем заключается роль фазы закрытия проекта? Как эта фаза может повлиять на эффективность текущего и будущих проектов компании. Почему правильное закрытие проекта особенно важно для проектов, которые завершаются досрочно вследствие неполучения запланированных результатов?

Задача 4. Допустим, Вам необходимо составить план затрат на качество проекта. Какие методы ВЫ будете использовать при планировании затрат на качество? Укажите разделы плана управления качеством. Проанализируйте роль плана в информационном обеспечении проекта. Опишите основные инструменты контроля качества, применяемые в управлении проектами.

Задача 5. Допустим, поставлена задача – управление проектом развития территории. Какие риски необходимо учесть в процессе управления проектом? Каким образом осуществляется управление проектными рисками? Перечислите основные этапы управления рисками и укажите круг видов деятельности, связанный с каждым этапом. Назовите методы количественной оценки проектных рисков.