

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А.
КОСТЫЧЕВА»

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
"РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА"

Полное наименование: ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА".
Краткое наименование: Рязань, 1944-Рязань, агр.технолог.
Инициалы: ФГОБУ ВО "Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева".
ИНН: 76-08-00404.
ОГРН: 1047608004040.
ОКПО: 760800404.
ОКФС: 76-08-00404.
ОКВ: 76-08-00404.
ОКН: 76-08-00404.
ОКД: 76-08-00404.
ОКЭ: 76-08-00404.
ОКЖ: 76-08-00404.
ОКМ: 76-08-00404.
ОКС: 76-08-00404.
ОКЛ: 76-08-00404.
ОКС: 76-08-00404.
ОКЛ: 76-08-00404.
ОКС: 76-08-00404.
ОКЛ: 76-08-00404.

СОГЛАСОВАНО:

Декан технологического факультета

О.В. Черкасов

« 09 » марта 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО

А. С.Емельянова

« 09 » марта 2022 г.

**Фонд
оценочных средств по учебной дисциплине**

«Основы агрономии»

Программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки

Специальность	35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Форма обучения	очная
Факультет	дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Рязань, 2022

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Основы агрономии» разработан в соответствии с требованиями:

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного Приказом Минобрнауки России от 07 мая 2014 г. № 455. по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, базовой подготовки программы подготовки специалистов среднего звена СПО

- рабочей программы дисциплины ОП. 01 «Основы агрономии»

Разработчик (и):

Асташкин В.Н. преподаватель кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» для преподавания на ФДП и СПО;

Панина С.В., преподаватель кафедры «Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства» для преподавания на ФДП и СПО;

Рецензент (ы):

Доронкин Ю.В., к.с.-х.н., доцент кафедры «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции» ФГБОУ ВО РГАТУ

Рассмотрен на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Протокол № 10 от «09» марта 2022 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии



/ Морозова О.А.

Фонд оценочных средств одобрен на заседании методического совета факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Протокол № 10 от «09» марта 2022 г.

Председатель методического совета



Л.Ю. Явисенко

Согласовано:

Генеральный директор
ООО «Вакинское АГРО»



СОДЕРЖАНИЕ

	стр
1. Паспорт фонда оценочных средств	4
1.1 Форма аттестации учебной дисциплины	5
2. Результаты освоения учебной дисциплины	5
3. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам). Формы и методы контроля	6
4. Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля освоения учебной дисциплины	9
4.1 Задания для оценки освоения дисциплины	9
5. Контрольно-оценочные материалы для рубежного контроля освоения учебной дисциплины	16
5.1 Задания для оценки освоения дисциплины	16
6. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации учебной дисциплины	17
6.1 Задания для оценки освоения дисциплины	17

1. Паспорт фонда оценочных средств

Общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла и направлена на формирование общих компетенций ОК 1–9 и профессиональных компетенций ПК 1.1-1.3., ПК 2.1.-2.4., ПК 3.1.-3.5., ПК 4.1.-4.5.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Производство и первичная обработка продукции растениеводства

ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.

ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.

ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.

Хранение, переработка, предпродажная подготовка и реализация сельскохозяйственной продукции

ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.

ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.

ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы и оценки и контроля количества и качества сырья, материалов сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.

ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.

Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственной продукции.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Управление работами машинно-тракторного парка сельскохозяйственной организации.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей машинно-тракторного парка сельскохозяйственной организации.

4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.коллектива.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового ПК

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.1. Форма аттестации учебной дисциплины

Итоговая аттестация в форме – другая форма контроля (3 семестр)

2. Результаты освоения учебной дисциплины

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций (см.табл.1):

Таблица 1.

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Показатели оценки результата	Форма контроля и оценивания
Уметь:		
У1- определять особенности выращивания отдельных сельскохозяйственных культур с учетом их биологических особенностей. ОК 1- 9	В результате опроса студент должен показать умение в определении особенностей выращивания отдельных сельскохозяйственных культур с учетом их биологических особенностей.	Защита практической работы
Знать:		
31-Основные культурные растения	В результате опроса студент должен показать знания основных культурных растений	Устный опрос
32-Их происхождения и одомашнивание	В результате опроса студент должен показать знания происхождения и одомашнивания основных культурных растений	Устный опрос
33-Возможности хозяйственного использования культурных растений	В результате опроса студент должен показать знания возможностей хозяйственного использования культурных растений	Устный опрос
34-традиционные и современные агротехнологии (системы обработки почвы; зональные системы земледелия; технологии возделывания основных сельскохозяйственных культур; приемы и методы растениеводства).	В результате опроса студент должен показать знания системы обработки почвы; зональные системы земледелия; технологии возделывания основных сельскохозяйственных культур; приемы и методы растениеводства	Устный опрос

В результате освоения дисциплины обучающийся **приобретает практический опыт:**

- определять особенности выращивания отдельных сельскохозяйственных культур с учетом их биологических особенностей, возможности хозяйственного использования культурных растений;
- традиционных и современных агротехнологий (системы обработки почвы; зональные системы земледелия; технологии возделывания основных сельскохозяйственных культур; приемы и методы растениеводства) применительно в будущей профессиональной деятельности.

Таблица 2.

3.

Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля					
	Текущий контроль		Рубежный контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК,ПК	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК
Тема 1. Происхождение и одомашнивание культурных растений.	<i>Устный опрос Самостоятельная работа</i>	ОК 1-9 ПК 1.1	<i>Устный опрос по темам 1,2,3,4</i>	ОК 1-9 ПК 1.1	<i>Другая форма контроля</i>	ОК 1-9 ПК 1.1
Тема 2. Факторы определяющие рост, развитие растений, урожай и его качество.	<i>Устный опрос Самостоятельная работа Практическая работа №1</i>	ОК 1-9 ПК 1.1	<i>Устный опрос по темам 1,2,3,4</i>	ОК 1-9 ПК 1.1	<i>Другая форма контроля</i>	ОК 1-9 ПК 1.1
Тема 3. Состав почвы.	<i>Устный опрос Самостоятельная работа Практическая работа №2</i>	ОК 1-9 ПК 1.1	<i>Устный опрос по темам 1,2,3,4</i>	ОК 1-9 ПК 1.1	<i>Другая форма контроля</i>	ОК 1-9 ПК 1.1
Тема 4. Удобрения.	<i>Устный опрос Практическая работа №3</i>	ОК 1-9 ПК 1.1	<i>Устный опрос по темам 1,2,3,4</i>	ОК 1-9 ПК 1.1	<i>Другая форма контроля</i>	ОК 1-9 ПК 1.1
Тема 5. Семена и их качества	<i>Самостоятельная работа</i>	ОК 1-9 ПК 1.1, 1.3	<i>Устный опрос по темам 5,6,7,8,9</i>	ОК 1-9 ПК 1.1, 1.3	<i>Другая форма контроля</i>	ОК 1-9 ПК 1.1, 1.3

Тема 6. Урожайные свойства семян. Причины ухудшения сортовых качеств семян	<i>Устный опрос</i>	ОК 1-9 ПК 1.1, 1.3	<i>Устный опрос по темам 5,6,7,8,9</i>	ОК 1-9 ПК 1.1, 1.3	<i>Другая форма контроля</i>	ОК 1-9 ПК 1.1, 1.3
Тема 7. Мелиорация почв.	<i>Устный опрос</i>	ОК 1-9 ПК 1.1	<i>Устный опрос по темам 5,6,7,8,9</i>	ОК 1-9 ПК 1.1	<i>Другая форма контроля</i>	ОК 1-9 ПК 1.1
Тема 8. Принцип построения системы обработки почвы в севооборотах	<i>Устный опрос</i>	ОК 1-9 ПК 1.1	<i>Устный опрос по темам 5,6,7,8,9</i>	ОК 1-9 ПК 1.1	<i>Другая форма контроля</i>	ОК 1-9 ПК 1.1
Тема 9. Севообороты	<i>Устный опрос Практическая работа № 4 Самостоятельная работа</i>	ОК 1-9 ПК 1.1	<i>Устный опрос по темам 5,6,7,8,9</i>	ОК 1-9 ПК 1.1	<i>Другая форма контроля</i>	ОК 1-9 ПК 1.1
Тема 10. Семена. Посев.	<i>Устный опрос</i>	ОК 1-9 ПК 1.1, 1.3	<i>Устный опрос по темам 10, 11, 12.</i>	ОК 1-9 ПК 1.1, 1.3	<i>Другая форма контроля</i>	ОК 1-9 ПК 1.1, 1.3
Тема 11. Уход за посевами	<i>Устный опрос</i>	ОК 1-9 ПК 1.1	<i>Устный опрос по темам 10, 11, 12</i>	ОК 1-9 ПК 1.1	<i>Другая форма контроля</i>	ОК 1-9 ПК 1.1
Тема 12. Сорные растения и борьба с ними.	<i>Практическая работа № 5 Самостоятельная работа</i>	ОК 1-9 ПК 1.1	<i>Устный опрос по темам 10, 11, 12</i>	ОК 1-9 ПК 1.1	<i>Другая форма контроля</i>	ОК 1-9 ПК 1.1
Тема 13. Масличные и	<i>Устный опрос</i>	ОК 1-9	<i>Устный</i>	ОК 1-9	<i>Другая</i>	ОК 1-9

эфиромасличные культуры		ПК 1.1- 1.3, ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5	<i>опрос по темам13,14,15,16</i>	ПК 1.1- 1.3, ПК 3.1-3.5 ПК 4.1- 4.5	<i>форма контроля</i>	ПК 1.1- 1.3, ПК 3.1-3.5 ПК 4.1- 4.5
Тема 14. Зерновые и бобовые культуры.	<i>Устный опрос</i>	ОК 1-9 ПК 1.1- 1.3, ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5	<i>Устный опрос по темам13,14,15,16</i>	ОК 1-9 ПК 1.1- 1.3, ПК 3.1-3.5 ПК 4.1- 4.5	<i>Другая форма контроля</i>	ОК 1-9 ПК 1.1- 1.3, ПК 3.1-3.5 ПК 4.1- 4.5
Тема 15.Сенокосы и пастбища	<i>Самостоятельная работа</i>	ОК 1-9 ПК 1.1- 1.3, ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5	<i>Устный опрос по темам13,14,15,16</i>	ОК 1-9 ПК 1.1- 1.3, ПК 3.1-3.5 ПК 4.1- 4.5	<i>Другая форма контроля</i>	ОК 1-9 ПК 1.1- 1.3, ПК 3.1-3.5 ПК 4.1- 4.5
Тема 16. Корнеплоды, клубнеплоды	<i>Устный опрос</i>	ОК 1-9 ПК 1.1- 1.3, ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5	<i>Устный опрос по темам13,14,15,16</i>	ОК 1-9 ПК 1.1- 1.3, ПК 3.1-3.5 ПК 4.1- 4.5	<i>Другая форма контроля</i>	ОК 1-9 ПК 1.1- 1.3, ПК 3.1-3.5 ПК 4.1- 4.5

4. Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля освоения учебной дисциплины

4. 1. Задания для оценки освоения дисциплины

Тема 1. Происхождение и одомашнивание культурных растений.

Контрольные вопросы

1. Назовите факторы жизни растений.
 2. Что такое процесс фотосинтеза?
 3. Каков состав атмосферного и почвенного воздуха?
4. По какому показателю судят о водопотреблении сельскохозяйственных культур?
5. Каковы требования сельскохозяйственных культур к теплу?
 6. В чем суть закона независимости и равнозначности факторов жизни.
 7. О чем гласит закон минимума, оптимума, максимума?

Тема 2. Факторы определяющие рост, развитие растений, урожай и его качество.

Задание .Факторы жизни растений, основные приемы оптимизации условий их жизни и способы воспроизводства плодородия почвы.

Задание 1. Подготовка доклада на тему «Сельскохозяйственное производство как одна из основных отраслей народного хозяйства».

Тема 3. Состав почвы.

Контрольные вопросы :

1. Перечислить внешние морфологические признаки почв.
 2. Что такое строение почвенного профиля?
 3. Дать определение мощности генетических горизонтов и как она отражается в морфологии почв.
 4. Перечислить цвета почв и что их обуславливает.
 5. Определение и классификация гранулометрического состава почв.
 6. Охарактеризовать структуру почв, ее типы и виды.
 7. Что называется сложением почвы и ее критерии по плотности и пористости?
 8. Определение новообразования почв и что к ним относится.
 9. Перечислите группы включений, которые могут находиться в почве.
 10. Какие бывают характеры перехода одного горизонта в другой?
 11. Что называется влажностью почвы, и какие бывают градации?
- Написание конспекта «Морфологические признаки почвы»

Практическая работа № 2 Почва, ее происхождение, состав и свойства

Определение механического состава и спелости почвы толевым методом. Описание и определение основных типов почв по монолитам.
Заполните таблицу 1.

Рисунок почвенного профиля	Индекс и мощность горизонта, см	Механический состав	Структура	Сложение (плотность и пористость)	Новообразование	Включения	Переход от горизонта к горизонту

1. Характеристика _____ почв

Химический состав: гумуса %, № _____, Р _____
К _____ рН _____

Классификация почв _____

Использование и улучшение и улучшение почв _____

Тема 4. Удобрения.

Вопросы	Ответы
1. Какое азотное удобрение содержит 34% N?	1. Суперфосфат
2. Какое фосфорное удобрение вносят на дерново-подзолистых почвах?	2. Аммофос 3. Мочевина
3. Определите сложное удобрение, содержащее N, P_2O_5 и K_2O .	4. Куриный помет 5. Медный купорос
4. В каком из органических удобрений содержится 5 кг N, 2,5 кг P_2O_5 и 6 кг K_2O в 1 т?	6. Аммиачная селитра 7. Молибденовокислый аммоний
5. Какое из микроудобрений применяют под бобовые культуры?	8. Нитрофоска 9. Фосфоритная мука 10. Навоз 11. Хлористый калий 12. Сульфат аммония 13. Катимагnezия

Контрольные вопросы

1. На какие группы подразделяют комплексные удобрения по составу и способу производства? В чем их различия?
2. В чем преимущества и недостатки применения комплексных удобрений по сравнению с простыми?

3. Какие вы знаете сложные удобрения? Каковы их основные свойства и способы применения?
4. Ассортимент сложно-смешанных удобрений, их получение, свойства и применение
5. Что вы знаете о ЖКУ? На основе чего их получают и как применяют?
6. Что такое тукосмеси? Какие требования предъявляют к смешиванию простых удобрений?
7. Какие удобрения и почему нельзя смешивать? Где найти сведения о возможности смешивания различных удобрений?

Определение основных видов удобрений, доз их внесения на запланированный урожай.

Тема 5. Семена и их качества

Составление таблицы «Сортовые и посевные качества семян».

Тема 6. Урожайные свойства семян. Причины ухудшения сортовых качеств семян.

1. Какие показатели характеризуют посевные качества семян? Для чего их необходимо знать?
2. Какие семена считаются некондиционными? Каким образом их можно довести до кондиции?
3. Какие документы выдаются на семена после проведения семенного контроля?
4. Что такое чистота семян, всхожесть семян?
5. Для чего определяется масса 1000 семян?
6. Что характеризует энергия прорастания семян?
7. Что относят к примеси при определении чистоты

семян?

8. При каких условиях ведётся проращивание семян для определения всхожести?
9. Как рассчитать посевную годность семян?
10. Как рассчитать весовую норму высева семян?

Тема 7. Мелиорация почв.

Контрольные вопросы и задания

1. Понятие мелиорации почв
2. Формы почвенной влаги
3. Понятие осушительной мелиорации
4. Виды дренажа
5. Понятие оросительных мелиораций
6. Источники воды для орошения.

Тема 8. Принцип построения системы обработки почвы в севооборотах

Контрольные вопросы и задания

1. По какому принципу поля в хозяйстве разбивают на севообороты?
2. Как учитывают наличие уклонов, гранулометрический состав почвы и реакцию почвенного раствора при выборе культур для севооборота?
3. Какие еще факторы учитывают при выборе культур для конкретного сево оборота?
4. Чем определяется число полей и структура севооборота?
5. Что такое выводные поля? Назовите культуры, которые размещают на таких полях.

Тема 9. Севообороты

1. По какому принципу поля в хозяйстве разбивают на севообороты?
 2. Как учитывают наличие уклонов, гранулометрический состав почвы и реакцию почвенного раствора при выборе культур для севооборота?
 3. Какие еще факторы учитывают при выборе культур для конкретного севооборота?
 4. Чем определяется число полей и структура севооборота?
 5. Что такое выводные поля? Назовите культуры, которые размещают на таких полях.
- Подготовка доклада на тему «Определение вредителей и болезней сельскохозяйственных культур»

Практическая работа 4. Севообороты

Составление схем севооборотов и ротационных таблиц.

Вопросы и ответы для самоконтроля

Вопросы	Ответы
ых высказался за введение плодосменных мизацию полей?	Лен Докучаев В.В. Картофель ранний Подсолнечник
ура может высеваться длительное м месте, не снижая урожая?	Хлопчатник Кормовой Лугопастбищный
едшественикам размещают озимые?	Вильямс В.Р. Прянишников Д.Н. Почвозащитный
ультуру, для которой пласт многолетних енником.	Многолетние травы Овес Сахарная свекла
п севооборота, в котором применяют х и многолетних трав. Кулисы).	Яровая пшеница Советов А.В. Озимая рожь
ура может использоваться как	

Тема 10. Семена. Посев.

1. Какие показатели характеризуют посевные качества семян? Для чего их необходимо знать?
2. Какие семена считаются некондиционными? Каким образом их можно довести до кондиции?
3. Какие документы выдаются на семена после проведения семенного контроля?
4. Что такое чистота семян, всхожесть семян?
5. Для чего определяется масса 1000 семян?
6. Что характеризует энергия прорастания семян?
7. Что относят к примеси при определении чистоты семян?
8. При каких условиях ведётся проращивание семян для определения всхожести?
9. Как рассчитать посевную годность семян?
10. Как рассчитать весовую норму высева семян?

Тема 11. Уход за посевами.

1. Какие показатели характеризуют посевные качества семян? Для чего их необходимо знать?
2. Какие семена считаются некондиционными? Каким образом их можно довести до кондиции?
3. Какие документы выдаются на семена после проведения семенного контроля?
 4. Что такое чистота семян, всхожесть семян?
 5. Для чего определяется масса 1000 семян?
 6. Что характеризует энергия прорастания семян?
 7. Что относят к примеси при определении чистоты семян?
8. При каких условиях ведётся проращивание семян для определения всхожести?
 9. Как рассчитать посевную годность семян?
 10. Как рассчитать весовую норму высева семян?

Тема 12 Сорные растения и борьба с ними.

Практическая работа 5. Сорняки, вредители и болезни, меры борьбы с ними. Самостоятельная работа. Составление таблицы: «Химические и биологические способы борьбы с сорняками»

Тема 13. Масличные и эфирномасличные культуры.

Контрольные вопросы.

1. Биологические особенности и технология возделывания масличных и эфирномасличных культур
2. Масличные культуры
3. Эфирномасличные культуры.

Тема 14. Зерновые и зернобобовые культуры

Контрольные вопросы.

1. Биологические особенности и технология возделывания зерновых и зернобобовых культур.
2. Зерновые культуры
3. Зернобобовые культуры.

Тема 15. Сенокосы и пастбища

Самостоятельная работа. Составление конспекта: Морфологические, биологические особенности прядильных культур.

Тема 16. Корнеплоды, клубнеплоды.

Контрольные вопросы.

1. Анализ состава, структуры и интенсивности использования земельных угодий.
2. Оценка эффективности использования земельных угодий.
3. Методика оценки эффективности производства товарных сельскохозяйственных культур.
4. Методика оценки эффективности производства кормовых культур.
5. Методика комплексного анализа эффективности производства кормовых культур при помощи баллов (коэффициентов).
6. Экономическая оценка эффективности структуры посевных площадей.

1) Самостоятельная работа

Тематика докладов

1. Сельскохозяйственное производство как одна из основных отраслей народного хозяйства
2. Морфологические признаки почвы
3. Сортовые и посевные качества семян
4. Определение вредителей и болезней сельскохозяйственных культур
5. Химические и биологические способы борьбы с сорняками
6. Морфологические, биологические особенности прядильных культур

5. Контрольно-оценочные материалы для рубежного контроля освоения учебной дисциплины

5. 2. Задания для оценки освоения дисциплины

1. Что такое почва и каковы ее основные свойства?
2. Факторы жизни растений. Требования культурных растений к основным факторам жизни.
3. Перечислить законы земледелия и охарактеризовать их суть.
4. Пояснить разницу между простым и расширенным воспроизводством почвенного плодородия. Способы улучшения плодородия почвы.
5. Что такое сорняк? Классификация сорных растений по способу питания.
6. В чем разница между случайными и настоящими сорняками? Что такое засоритель? Привести примеры.
7. Классификация сорных растений по способу размножения и продолжительности жизни.
8. Перечислите основные вредные факторы и биологические свойства, которыми сорняки наносят вред сельскому хозяйству.
9. Перечислите основные методы борьбы с сорняками. Какие из перечисленных методов борьбы с сорняками относятся к предупредительным:
10. - предупреждение засорения полей через навоз;
11. - механическое уничтожение;
12. - провокация прорастания семян сорняков;
13. - использование птиц, истребляющих семена сорняков.
14. Перечислите основные приемы агротехнической борьбы с сорняками.
15. Перечислите основные приемы биологической борьбы с сорняками.
16. В чем различие между гербицидами сплошного и избирательного действия?
17. Обоснуйте необходимость чередования культур в севооборотах.
18. Классификация севооборотов и принцип их построения. Как составляется ротационная таблица севооборота?
19. Каковы задачи обработки почвы? Перечислите технологические операции при обработке почвы.
20. Перечислите приемы основной и поверхностной обработки почвы.
21. С какой целью и какими сельхозорудиями проводят культивацию почвы?
22. С какой целью и какими сельхозорудиями проводят боронование почвы?
23. С какой целью и какими сельхозорудиями проводят лущение почвы?
24. С какой целью и какими сельхозорудиями проводят прикатывание (уплотнение) почвы?
25. Что такое удобрения? Перечислите основные виды минеральных (неорганических) удобрений.
26. Перечислите и охарактеризуйте основные виды органических удобрений.
27. В чем разница между микро- и макроудобрениями? Приведите примеры микро- и макроудобрений.

28. Что такое бактериальные удобрения и чем они отличаются от минеральных и органических удобрений и подкормок?
29. Что такое система земледелия? Перечислите основные типы систем земледелия.
30. Что такое альтернативная система земледелия? Чем обусловлено появление этой системы земледелия в настоящее время?
31. Перечислите основные достоинства и недостатки интенсивной и альтернативной систем земледелия.
32. Что такое мелиорация земель? Перечислите задачи мелиорации земель.
33. Перечислите основные виды мелиорации земель.
34. Что такое эрозия почвы? Перечислите основные методы борьбы с эрозией почвы.
35. Какие культуры относятся к зерновым? Перечислите известные вам виды зерновых культур и назовите ценные свойства этих растений.
36. Какие культуры относятся к зернобобовым? Перечислите известные вам виды зернобобовых культур и назовите ценные свойства этих растений.
37. Какие культуры относятся к корнеплодам и в чем их отличие от клубнеплодов? Перечислите известные вам виды корнеплодов и назовите ценные свойства этих растений. Перечислите агротехнические требования к посадке и хранению картофеля (как следует сажать и хранить картофель?).
38. Перечислите известные вам прядильные и масличные культуры. Какие из них возделываются на территории России?
39. Что такое кормовые травы и для каких целей они возделываются? Перечислите приемы и способы заготовки натуральных растительных кормов для животных (какими способами сохраняют сено и корма?).
40. Какие мероприятия включаются в агротехническую часть технологической карты возделывания сельскохозяйственных культур?
41. К какому типу культурных растений относится сахарная свекла? Перечислите основные ценные свойства сахарной свеклы, благодаря которым она возделывается человеком.
42. К какому типу культурных растений относится гречиха? Перечислите ценные свойства этого растения.
43. К какому типу культурных растений относится соя? Перечислите основные ценные свойства этого растения.
44. К какому типу культурных растений относится рис? В чем особенности выращивания этой культуры? Перечислите основные ценные свойства риса.
45. К какому типу культурных растений относится картофель? Перечислите основные ценные свойства картофеля и условия его длительного хранения.

6. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации учебной дисциплины

6. 1. Задания для оценки освоения дисциплины

1) Другая форма контроля

1. Назначение

Другая форма контроля входит в состав комплекса оценочных средств и предназначается для *промежуточного контроля и оценки знаний, и умений* аттестуемых, по программе учебной дисциплины «*Основы агрономии*» образовательной программы СПО.

2. Контингент аттестуемых студенты ФДП ФГБОУ ВПО РГАТУ

3. Форма и условия аттестации: в письменном виде.

4. Время проведения:

подготовка 20 мин.;

выполнение 55 мин.; оформление и сдача

15 мин.; всего 1 часа 30 мин.

Вариант 1.

1. Сформулируйте понятие о севообороте

1. чередование культур и паров во времени
2. чередование культур и паров во времени и на территории или только во времени
3. чередование культур и паров на территории
4. чередование культур и паров во времени и на территории

2. Как называется сельскохозяйственная культура, которая выращивается на одном поле несколько лет?

1. промежуточная
2. поукосная
3. повторная
4. пожнивная

3. Какие основные причины необходимости чередования культур (по Д. Н. Прянишникову)?

1. химические, токсичные, Гумусовые
2. химические, физические, гумусовые
3. химические, физические, биологические, агротехнические
4. физические, химические, биологические, экономические

4. Кто из ученых первым разработал гумусовую теорию, которая поясняла причины снижения урожайности с.-х. культур при бесменном их выращивании?

1. П. А. Костычев, В. Р. Вильямс
2. И. Н. Комов, Л. Теер
3. Ю. Либих
4. Макер

5. Кто из ученых в основу севооборотов положил структурную теорию?

1. И. Н. Комов, Л. Теер
2. Ю. Либих
3. Декандоли
4. П. А. Костычев, В. Р. Вильямс

6. Назовите автора минеральной теории питания, поясняющей необходимость чередования культур

1. Ю. Либих
2. Макер
3. Декандоль
4. В. Р. Вильямс

7. Что такое схема севооборота?

1. перечень с.-х. культур и паров, которые размещены в севообороте
2. перечень с.-х. культур и паров, размещенных по предшественникам
3. перечень с.-х. культур и паров в порядке их чередования в севообороте

4. перечень всех с.-х. культур, которые выращиваются в севообороте

8. Что такое ротационная таблица?

1. план размещения с.-х. культур и паров по полям
2. план размещения с.-х. культур и паров по годам
3. план размещения с.-х. культур и паров по полям и годам
4. план размещения с.-х. культур и паров по полям и годам на период ротации

9. К какой разновидности пара относят ранний пар?

1. чистый
2. занятый
3. сидеральный
4. кулисный

10. В чем разница между черными и ранними парами?

1. в сроках проведения основной обработки
2. в уходе за парами
3. в глубине проведения основной обработки
4. в орудиях для проведения основной обработки

11. Наиболее чувствительная культура к повторным посевам

1. овес
2. кукуруза
3. сахарная свекла
4. озимая пшеница

12. Минимальный срок возврата капустных культур в севооборотах степной зоны (лет).

1. 2
2. 3
3. 4
4. 5

13. Минимальный срок возврата яровых зерновых культур в севооборотах степной зоны (лет).

1. 2
2. 3
3. 4-5
4. 6

14. Минимальный срок возврата сахарной свеклы и гороха в севооборотах степной зоны (лет)

1. 2
2. 3
3. 4-5
4. 6

15. Минимальный срок возврата льна и сои в севооборотах степной (лет).

5. 3-4
6. 4-5
7. 5-6

8. 6-7

16. В каком севообороте посевы зерновых культур занимают большую часть пашни и есть поле чистого пара?

1. травопольном
2. зернопропашном
3. зернопаровом
4. зернотравяном

17. Вид полевого севооборота, в котором кроме зерновых культур сплошного сева меньшую площадь занимают чистый пар и многолетние травы

1. почвозащитный
2. зернопаропропашной
3. плодосменный
4. зернопаротравяной

18. Вид полевого севооборота, в котором кроме пропашных культур и чистого пара, на большей части площади выращивают зерновые культур сплошного сева.

1. зернопаровой
2. плодосменный
3. зернопропашной
4. зернопаропропашной

19. К какой севооборотной группе относится в полевом севообороте кукуруза на зеленый корм?

1. многолетние травы
2. занятые пары
3. пропашные
4. сорговые

20. К какой севооборотной группе относятся в полевом севообороте смеси озимых или яровых злаков с бобовыми на зеленый корм или сено?

1. занятые пары
2. сборное поле
3. озимые зерновые
4. яровые зерновые

Вариант 2.

1. Механическое разрушение горных пород под влиянием температуры, воды и ветра:

1. Физическое выветривание
2. Химическое выветривание
3. Биологическое выветривание

2. В степной зоне наиболее неблагоприятные почвообразующие породы .

1. засоленные глины.
2. материнская
3. магматическая

3. Фракция крупной пыли имеет размеры

1,0,05 - 0,01 мм

2.0, 01- 0, 005
3.0, 005- 0, 001

4. Основные запасы питательных веществ сосредоточены в фракции

1. песок
2. Ил
3. пыль

5. Более высокой поглотительной способностью обладают почвы с гранулометрическим составом

1. Тяжелосуглинистым и глинистым.
2. легкие
3. песчаные

6. Основное название почвы по гранулометрическому составу (по классификации Н.А. Качинского) определяют по соотношению

1. Физического песка и пыли
2. Физической глины и физического песка.
3. Физической глины и ила

7. Макроэлементы – химические элементы, которые содержатся...

1. В почве в значительных количествах;
2. В почве в количествах менее 0,01%;
3. В почве в количествах более 0,01%;

8. Основной процесс определяющий аккумуляцию азота в почве

1. Биологическая аккумуляция.
2. Химическая аккумуляция
3. Физическая аккумуляция

9. В составе гуминовых кислот заметно преобладает элемент

1. Углерод.
2. Водород
3. Кислород

10. Наибольшие потери гумуса за счет его минерализации происходят в почвах при состоянии поля севооборота

1. При оставлении в состоянии пара.
2. В зернопропашном севообороте
3. В зернотравяном севообороте

11. Активнее идет процесс гумификации растительных остатков

1. При заделке их в почву на глубину 10-15 см
2. 2-5 см
3. 5-10 см

12. Накопление азота в почве связано с видом поглощения

1. Биологическим
2. Физическим
3. Химическим

13. Поглонительную способность, основанную на свойстве почвы закреплять ионы в форме труднорастворимых соединений, называют

1. Физической
2. Биологической
3. Химической.

14. Структурой почвы называют:

1. Мелковатые частички почвы, из которых она состоит.
2. Форма и размер структурных отдельностей, на которые естественно распадается почва.
3. Отдельные частицы почвы менее 1 см.

15. Плотность почвы – это масса...

1. Абсолютно сухой почвы в единице объема
2. Абсолютно сухой почвы ненарушенного сложения в единице объема.
3. Почвы нарушенного сложения в единице объема

16. Почвенная корка оказывает влияние на условия аэрации

1. Ухудшает аэрацию.
2. Улучшает аэрацию

17. Рыхление поверхности почвы пахотного слоя способствует

1. Улучшению воздушного режима почв
2. Способствует более медленному прогреванию днем и сохраняет тепло ночью.
3. Разрушению почвенной корки

18. Какие почвы характеризуются более высоким потенциальным плодородием?

1. Черноземы
2. Серые лесные почвы
3. Дерново-подзолистые

19. Влагоемкость почвы:

1. Наличие влаги в почве;
2. Содержание влаги в почве, %;
3. Способность почвы вмещать и удерживать определенное количество воды при определенных условиях;

20. Режим орошения сельскохозяйственных культур:

1. Суммарный расход влаги за период вегетации культуры;
2. Сочетание суммарного водопотребления, оросительных и поливных норм;
3. Количество воды, подаваемое за весь период вегетации культуры;

Вариант 3

1. Какие органические соединения содержатся преимущественно в семенах зерновых культур?

1. Белки и жиры.
2. Белки и углеводы.
3. Белки и кислоты.

2. Биологический вынос элементов питания – это вынос питательных веществ из почвы:

1. Основной продукцией.
2. Побочной продукцией.
3. Основной и побочной продукцией, убираемой с поля.

3. Понижение температуры почвы в меньшей степени оказывается на использовании растениями

1. Азота.
2. Фосфора.
3. Калия.

4. С повышением кислотности почвы повышается поглощение:

1. Катионов.
2. Анионов.
3. Катионов и анионов.

5. Физиологическая щелочность солей (удобрений) – это свойство удобрений подщелачивать реакцию среды, связанное с преимущественным использованием из состава соли:

1. Катиона.
2. Аниона.

6. Механическая поглощательная способность почвы – это:

1. Поглощение почвой целых молекул различных веществ поверхностью дисперсных частиц.
2. Задерживание твердых частиц из воздуха и фильтрующих вод в порах почвы
3. Поглощение ионов почвенного раствора путем эквивалентного обмена и адсорбция их на поверхности почвенных частиц.

7. Гипсование почв – проводят для

1. Снижения кислотности почв.
2. Снижения щелочности почв.
3. Нейтрализации почвенного раствора.

8. Какие растения устойчивы к повышенной кислотности, растущие в большом интервале кислотности (рН 5,0-7,5). Оптимум рН 5,5-6,0?

1. Лен, картофель, малина, земляника, крыжовник.
2. Сахарная, столовая, кормовая свекла, белокочанная капуста, соя, конопля, хлопчатник.
3. Гречиха, рожь, овес, просо, морковь, редис, томат.

9. Сколько азота содержится в аммонийной селитре?

1. 32%.
2. 34%.
3. 36%.

10. Сколько азота содержится в мочеvine?

1. 25%.
2. 35%.
3. 46%.

11. На каких почвах целесообразнее всего применять фосфоритную муку?

1. Черноземах.
2. Дерново-подзолистых.
3. Каштановых.

12. Какое содержание действующего вещества в калийной соли?

1. 10-20%
2. 30-40%
3. 57-60%.

13. Какие микроудобрения наиболее эффективны под сахарную свеклу?

1. Молибденовые.
2. Борные.
3. Медные.

14. Нитрофоска относится к удобрениям:

1. Сложным.
2. Комбинированным.
3. Смешанным.

15. Какой торф можно использовать для непосредственного внесения в почву в качестве удобрения?

1. Низинный.
2. Верховой.

16. В каком случае агротехнические приемы в т.ч. и известкование оказываются малоэффективными для снижения концентрации тяжелых металлов в зерновых культурах?

1. В экологически чистой зоне.
2. При интенсивном атмосферном загрязнении почвы и растений.

17. Большим накоплением нитратов характеризуется:

1. Овощные корнеплоды.
2. Плоды.
3. Листовые овощи.

18. Наука о насекомых:

1. энтомология
2. фитопатология
3. экология

19. Способность насекомых питаться одним растением

1. монофаг
2. полифаг
3. пантофаг

20. В какие сроки причиняет вред проволочник:

1. на протяжении всего вегетационного периода
2. в период цветения
3. в период образования плодов

Ответы на тесты по Основам агрономии

№ вопр.	№ варианта		
	1	2	3
1	2	1	2
2	3	1	4
3	4	1	3
4	2	2	1
5	4	1	1
6	1	2	2
7	3	1	2
8	4	1	3
9	1	1	2
10	1	1	3
11	3	1	2
12	3	1	2
13	3	3	2
14	3	2	1
15	4	2	1
16	3	1	2
17	4	2	1
18	4	1	2
19	2	4	3
20	1	1	3

Оценка решения тестовых задач, выполнения теста

За правильный ответ из блока 1 (вопросы с вариантом ответов) выставляется 1 балл.

За правильный ответ на вопрос из блока 2 (вопросы с кратким ответом) выставляется 2 балла.

За не правильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка - 0 баллов.

Результаты тестирования:

18–20 правильных ответов – отличный результат;

15–18 правильных ответов – хороший результат;

менее 14 правильных ответов – удовлетворительный результат.

Трудоемкость выполнения теста

Трудоемкость выполнения/решения, мин (час)	Количество задач/вопросов по типу тестовой формы			
	ВО	РО		
	2	2		
Одной (го) задачи/вопроса	20	20		
Всего задания	2	2		
55 минут				

Информационное обеспечение обучения
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,
дополнительной литературы.

Основная литература:

1. **Евтефеев, Ю. В.** Основы агрономии : учеб. пособие / Ю.В. Евтефеев, Г.М. Казанцев. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 367 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-588-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/967458> - ЭБС Znanium
2. **Н.Н. Третьяков [и др.].** Основы агрономии : учебник / Н. Н. Третьяков, Б. А. Ягодин, Е. Ю. Бабаева [и др.]. — Санкт-Петербург : Квадро, 2017. — 464 с. — ISBN 978-5-906371-77-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/65605.html> — ЭБС IPR-books

Дополнительная литература:

1. **Левитин, М. М.** Сельскохозяйственная фитопатология + допматериалы в ЭБС : учебное пособие для среднего профессионального образования / М. М. Левитин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 283 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13972-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/467405> — ЭБС «Юрайт»

Интернет - ресурсы:

1. Большой энциклопедический словарь «Сельское хозяйство» - Режим доступа: <http://www.edudic.ru/she>
2. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний - Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/akdil/>
3. Портал о сельском хозяйстве в России - Режим доступа: <http://agronomy.ru/>
4. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – Режим доступа: <http://window.edu.ru>

Учебно-методические издания.

Методические рекомендации по самостоятельной работе [Электронный ресурс] / С.В. Панина, В.Н. Асташкин. - Рязань: РГАТУ, 2020 - ЭБ РГАТУ. - URL: <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

Методические указания к практическим работам [Электронный ресурс] / С.В. Панина, В.Н. Асташкин. - Рязань: РГАТУ, 2020 - ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А.
КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:

Декан факультета ветеринарной
медицины и биотехнологии



И.Ю.Быстрова

« 09 » марта 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО



А. С.Емельянова

« 09 » марта 2022 г.

**Фонд
оценочных средств по учебной дисциплине**

«Основы зоотехнии»

Программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки

Специальность	35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Форма обучения	очная
Факультет	дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Рязань, 2022

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Основы зоотехнии» разработан в соответствии с требованиями:

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного Приказом Минобрнауки России от 07 мая 2014 г. № 455. по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, базовой подготовки программы подготовки специалистов среднего звена СПО

- рабочей программы дисциплины ОП.02 «Основы зоотехнии»

Разработчик (и):

Карелина Ольга Александровна, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры «Зоотехния и биология» для преподавания на ФДП и СПО;

Быстрова Ирина Юрьевна, доктор сельскохозяйственных наук, профессор, заведующий кафедрой «Зоотехния и биология».

Рецензент (ы):

Коровушкин А.А., доктор биологических наук, профессор кафедры «Зоотехния и биология»

Рассмотрен на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Протокол № 10 от «09» марта» 2022 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии

/ Морозова О.А.

Фонд оценочных средств одобрен на заседании методического совета факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Протокол № 10 от «09» марта 2022 г.

Председатель методического совета

/ Морозова О.А.

Согласовано:

Генеральный директор

ООО «Вакинское АГРО»



« 09» марта 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт фонда оценочных средств	4
1.1	Форма аттестации учебной дисциплины	5
2.	Результаты освоения учебной дисциплины	5
3.	Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам). Формы и методы контроля	7
4.	Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля освоения учебной дисциплины	10
4.1	Задания для оценки освоения дисциплины	10
5.	Контрольно-оценочные материалы для рубежного контроля освоения учебной дисциплины	11
5.1	Задания для оценки освоения дисциплины	11
6.	Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации учебной дисциплины	12
6.1	Задания для оценки освоения дисциплины	12
7	Приложения	14

1. Паспорт фонда оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины «Основы зоотехнии» студент должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности СПО 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональные компетенции ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5. и общие компетенции ОК 1–9.

Уметь:

- У₁ – определять методы содержания, кормления и разведения сельскохозяйственных животных разных видов и пород в различных климатических и иных условиях;
- У₂ – определять методы производства продукции животноводства.

Знать:

- З₁– основные виды и породы сельскохозяйственных животных;
- З₂– научные основы разведения и кормления животных;
- З₃– системы и способы содержания, кормления и ухода за сельскохозяйственными животными, их разведения;
- З₄– основные технологии производства продукции животноводства.

Общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции:

ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.

ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.

ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.

ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.

ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.

ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.

ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Форма аттестации по учебной дисциплине

Другая форма контроля: тестирование – 3 семестр

2. Результаты освоения учебной дисциплины

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций (см.табл.1):

Таблица 1.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля
Коды умений, знаний	Наименования умений, знаний		
Умения			
У ₁	Определять методы содержания, кормления и разведения сельскохозяйственных животных разных видов и пород в различных климатических и иных условиях	В результате выполнения практической работы должны быть освоены умения определять методы содержания кормления и разведения сельскохозяйственных животных разных видов и пород в различных климатических и иных условиях.	Практическая работа. Контрольная работа
У ₂	Определять методы производства продукции животноводства.	В результате выполнения практической работы должны быть освоены умения определять методы производства продукции животноводства.	Практическая работа. Контрольная работа
Знания			
З ₁	Основные виды и породы сельскохозяйственных животных.	В результате выполнения практической работы и индивидуальных заданий должны быть освоены знания по определению основных видов и пород сельскохозяйственных животных.	Практическая работа. Индивидуальные задания. Контрольная работа
З ₂	Научные основы разведения и кормления животных.	В результате выполнения практической работы должны быть освоены знания по разведению и кормлению сельскохозяйственных животных	Практическая работа. Контрольная работа
З ₃	Системы и способы содержания, кормления и ухода за сельскохозяйственными животными, их разведения.	В результате выполнения практической работы должны быть освоены знания о системах и способах содержания, кормления и ухода за сельскохозяйственными животными, их разведения.	Практическая работа. Контрольная работа

34	Основные технологии производства продукции животноводства.	В результате выполнения практической работы должны быть освоены знания об основных технологиях производства продукции животноводства.	Практическая работа. Контрольная работа
----	--	---	--

В результате освоения дисциплины обучающийся **приобретает практический опыт:**
- содержания, кормления и разведения сельскохозяйственных животных разных видов и пород в различных климатических и иных условиях; основных технологий производства продукции животноводства

3. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля					
	Текущий контроль		Рубежный контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК
Раздел 1 Основы разведения и племенной работы			<i>Устный опрос Оценка за выполнение практической работы.</i>			
Тема 1.1 Происхождение, одомашнивание и эволюция сельскохозяйственных животных	<i>Устный опрос Практическая работа Самостоятельная работа</i>	ОК 3 - 6		ОК 3 - 6		
Тема 1.2 Конституция, экстерьер и интерьер, их значение и методы оценки	<i>Устный опрос Практическая работа Самостоятельная работа</i>	ОК 3 - 6 ПК 4.3- 4.5.				
Тема 1.3 Селекционно-племенная работа в животноводстве	<i>Устный опрос Практическая работа Самостоятельная работа</i>	ОК1– 8				
Раздел 2 Основы кормления			<i>Устный опрос Оценка за выполнение</i>			

сельскохозяйственных животных			<i>практической работы.</i>			
Тема 2.1 Научные основы кормления сельскохозяйственных животных. Виды и характеристика кормов	<i>Устный опрос Практическая работа Самостоятельная работа</i>	ОК 1-9				
Раздел 3 Отрасли животноводства			<i>Устный опрос Оценка за выполнение практической работы и индивидуальных заданий</i>			
Тема 3.1 Значение скотоводства как основной отрасли животноводства	<i>Устный опрос Практическая работа Самостоятельная работа</i>	ОК1- 9. ПК 2.1. - 2.3., 3.1., 3.3., 4.1., 4.2,4.3		ОК1- 9. ПК 2.1. - 2.3., 3.1., 3.3., 4.1., 4.2,4.3		
Тема 3.2 Значение свиноводства как основной отрасли животноводства	<i>Устный опрос Практическая работа Самостоятельная работа</i>	ОК1- 9. ПК 2.1., 2.2, 4.1.				
Тема 3.3 Значение отрасли коневодства	<i>Устный опрос Практическая работа Самостоятельная работа</i>	ОК1- 9. ПК 2.1., 2.2., 3.1., 4.1.				

Тема 3.4 Значение овцеводства как основной отрасли животноводства	<i>Устный опрос</i> <i>Практическая работа</i> <i>Самостоятельная работа</i>	ОК1- 9. ПК 2.1., 3.4., 3.5., 4.1.				
Тема 3.5 Значение отрасли птицеводства	<i>Устный опрос</i> <i>Практическая работа</i> <i>Самостоятельная работа</i>	ОК1- 9. ПК 2.1., 4.1.				

4. Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля освоения учебной дисциплины

4. 1. Задания для оценки освоения дисциплины

1. Устный опрос: по теме 1.1.

- Когда происходило приручение и одомашнивание животных? Основные центры одомашнивания животных?
- Чем домашние животные отличаются от прирученных? Как проходит процесс одомашнивания в наши дни?
- Кто является диким предком крупного рогатого скота?
- Какие изменения произошли с животными в процессе их одомашнивания?

2. Устный опрос: по теме 1.2.

- Что понимают под конституцией животного? Классификация типов конституции по П. Н. Кулешову.
- Что понимают под экстерьером животного? Основные методы оценки экстерьера.
- Интерьер животного и связь его с продуктивностью.

3. Устный опрос: по теме 1.3.

- Что понимают под породой животного?
- В чем заключается племенная работа в животноводстве?
- Значение чистопородного разведения.
- Формы скрещивания.
- Что понимают под отбором и подбором?
- Значение гибридизации в животноводстве.

4. Устный опрос: по разделу 2.

- В чем заключается рациональное кормление сельскохозяйственных животных?
- Какие виды кормов вы знаете?
- Химический состав и питательность кормов.
- Основы нормированного кормления сельскохозяйственных животных.

5. Устный опрос: по теме 3.1.

- Биологические особенности крупного рогатого скота.
- Особенности экстерьера крупного рогатого скота молочного направления.
- Особенности экстерьера крупного рогатого скота мясного направления.
- Особенности экстерьера крупного рогатого скота двойного направления продуктивности.
- Способы содержания крупного рогатого скота.
- Перечислите методы идентификации в скотоводстве.
- Технология производства молока.

6. Устный опрос: по теме 3.2.

- Биологические особенности свиней.
- Хозяйственно-полезные признаки, характеризующие продуктивность.
- Особенности экстерьера свиней разного направления продуктивности.
- Способы содержания свиней.
- Технология производства свинины.

7. Устный опрос: по теме 3.3.

- Биологические особенности лошадей.
- Основные направления в коневодстве.
- Виды продуктивности в коневодстве.
- Особенности экстерьера лошадей. Его пороки и недостатки.

- Способы содержания лошадей.
- Технология производства кумыса.
- Технология производства конины.

8. Устный опрос: по теме 3.4.

- Биологические особенности овец.
- Мясная и молочная продуктивность овец.
- Шерстная и овчинная продуктивность овец.

Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«Отлично»	выставляется студенту, если он определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры;
«Хорошо»	выставляется студенту, если он допускает отдельные погрешности в ответе;
«Удовлетворительно»	выставляется студенту, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала.
«неудовлетворительно»	выставляется студенту, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

5. Контрольно-оценочные материалы для рубежного контроля освоения учебной дисциплины ..

5. 1. Задания для оценки освоения дисциплины

1) Устный опрос

Сентябрь

1. Происхождение и одомашнивание сельскохозяйственных животных.
2. Время и места одомашнивания животных.
3. Доместикационные изменения животных.
4. Основные виды продуктивности сельскохозяйственных животных.
5. Рост и развитие сельскохозяйственных животных.
6. Методы оценки экстерьера.
7. Методы разведения животных, их сущность и хозяйственное значение.
8. Понятие об отборе и подборе животных.

Октябрь

1. Понятие породы. Структура породы.
2. Зоотехнический учет и мечение животных.
3. Корма и их классификация.
4. Основы нормированного кормления.
5. Факторы, влияющие на питательность кормов.
6. Биологические особенности крупного рогатого скота.
7. Молочная продуктивность в скотоводстве.
8. Мясная продуктивность в скотоводстве.

Ноябрь

1. Биологические особенности свиней.

2. Породы свиней.
3. Показатели оценки продуктивности в свиноводстве.
4. Биологические особенности лошадей.
5. Технология производства свинины
6. Основные направления в коневодстве.
7. Классификация пород лошадей.
8. Технология производства продукции коневодства.

Декабрь

1. Биологические особенности овец.
2. Виды продуктивности в овцеводстве.
3. Шерстная продуктивность.
4. Биологические особенности птицы.
5. Основные породы, линии и кроссы сельскохозяйственной птицы.
6. Технология производства яиц и мяса птицы на птицефабриках.

Индивидуальное задание (Тема)

1. Породы крупного рогатого скота.

Критерии оценки выполнения заданий в форме реферата

Оценка	Критерии
«отлично»	Если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.
«хорошо»	Основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.
«удовлетворительно»	Имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.
«неудовлетворительно»	Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

6. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации учебной дисциплины

6.1. Задания для оценки освоения дисциплины

Тестирование

Тестовые задания

(Вариант 1)

Тема	Номер, Содержания задания	(расшифровка ОК и ПК)
1	2	3
Раздел 1. Основы разведения и племенной работы		
Тема 1.1. Происхождение, одомашнивание и эволюция сельскохозяйственных животных.	*Задание 1. Предком крупного рогатого скота является: а) дикий тур; б) зубр; в) як; г) тарпан.	ОК1- 9. ПК 2.1., 4.1.
Тема 1.2. Конституция, экстерьер и интерьер, их значение и методы оценки.	*Задание 2. К показателям мясной продуктивности относят: а) себестоимость продукции; б) убойная масса и убойный выход; в) жирность молока; г) молочный жир.	ОК 3 - 6 ПК 4.3- 4.5.
	*Задание 3. Породам крупного рогатого скота молочного направления соответствует: а) нежный тип конституции; б) рыхлый тип конституции; в) плотный тип конституции; г) грубый тип конституции.	ОК 3 - 6 ПК 4.3- 4.5..
	**Задание 4. (Задания на установление соответствия элементов двух списков). 1. порода; 2. семейство; 3. линия; 4. внутripородный тип. а) группа животных, происходящая от одного выдающегося производителя (родоначальника линии), сходных по основным показателям продуктивности и передающих свои качества по наследству; б) группа маток, происходящая от одной выдающейся родоначальницы; в) группа животных, являющаяся частью породы и отличающаяся от исходной определенными особенностями морфологических, продуктивных и иных хозяйственно-полезных свойств, отражающих специфичность генотипа; г) совокупность домашних животных одного вида, искусственно созданная человеком и	ОК 3 - 6 ПК 4.3- 4.5.

	характеризующаяся: определёнными наследственными особенностями; наследственно закреплённой продуктивностью; внешним видом.	
	<p>**Задание 5. (Задания на установление соответствия элементов двух списков). Установите соответствие между промерами животных и инструментами для их взятия</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. высота в холке; 2. обхват груди за лопатками; 3. угол наклона лопатки; 4. обхват пясти. <p>а) измерительная мягкая лента; б) измерительная жесткая лента; в) мерная палка; г) мерный циркуль.</p>	ОК 3 - 6 ПК 4.3- 4.5.
	<p>***Задание 6. Дополните..... Крупный рогатый скот с тонкой кожей, собирающейся на шее и вымени в мелкие складки, с коротким волосом, легким костяком и слабо развитыми мышцами характеризуется типом конституции.</p>	ОК 3 - 6 ПК 4.3- 4.5.
Тема 1.3. Селекционно-племенная работа в животноводстве.	<p>**Задание 7. (Задания на установление соответствия элементов двух списков).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. чистопородное разведение; 2. скрещивание; 3. гибридизация; 4. инбридинг <p>а) система спаривания животных, принадлежащих к одной породе; б) спаривание животных, имеющих общих предков до пятого поколения; в) скрещивание животных, принадлежащих к разным видам; г) система спаривания животных, принадлежащих к разным породам.</p>	ОК1– 8
Раздел 2. Основы кормления сельскохозяйственных животных		
Тема 2.1. Научные основы кормления сельскохозяйственных животных. Виды и характеристика кормов.	<p>*Задание 8. Источником протеина в рационах свиней является из перечисленных кормов:</p> <ol style="list-style-type: none"> а) горох; б) зеленая трава; в) тыква; г) картофель. 	ОК 1-9
	<p>** Задание 9. Задания на установление правильной последовательности. Установите порядок выполнения технологических операций по заготовке силоса:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) измельчение; 2) скашивание; 3) укрытие массы 4) укладка и трамбовка массы. 	ОК 1-9

Раздел 3. Отрасли животноводства		
Тема 3.1. Значение скотоводства как основной отрасли животноводства.	*Задание 10. Оптимальный возраст первой случки у телок составляет: а) 12 месяцев; б) 16-18 месяцев; в) 18-20 месяцев; г) 22-24 месяца.	ОК1- 9. ПК 2.1. - 2.3., 3.1., 3.3., 4.1., 4.2,4.3
	*Задание 11. Период летнего (пастбищного) содержания животных составляет: а) 100 дней; б) 132 дня; в) 155 дней; г) 210 дней.	ОК1- 9. ПК 2.1. - 2.3., 3.1., 3.3., 4.1., 4.2,4.3
	*Задание 12. Какой должна быть Кислотность свежесвыдоенного молока (в градусах Тернера - ° Т): а) 21-22 ° Т; б) 16-18 ° Т; в) 19-20 ° Т; г) 26 ° Т.	ОК1- 9. ПК 2.1. - 2.3., 3.1., 3.3., 4.1., 4.2,4.3
	*Задание 13. Для удаления механических примесей молока применяют: а) фильтрование; б) гомогенизацию; в) стерилизацию; г) вакуумную обработку.	ОК1- 9. ПК 2.1. - 2.3., 3.1., 3.3., 4.1., 4.2,4.3
	**Задание 14. Задания с выбором нескольких правильных ответов из предложенных. К породам мясного направления продуктивности относятся: а) голштинская, черно-пестрая, холмогорская; б) калмыцкая, герефордская, шароле; в) абердин-ангусская, казахская белоголовая, санта гертруда; г) костромская, бестужевская, швицкая.	ОК1- 9. ПК 2.1. - 2.3., 3.1., 3.3., 4.1., 4.2,4.3
	**Задание 15. (Задание с выбором нескольких правильных ответов из предложенных). Сухостойный период – это а) период от одного отела до другого; б) период, когда вымя коровы не продуцирует молоко; в) период от отела до плодотворного покрытия; г) период от запуска коровы до отела.	ОК1- 9. ПК 2.1. - 2.3., 3.1., 3.3., 4.1., 4.2,4.3

	<p>**Задание 16. (Задания на установление соответствия элементов двух списков). Установите соответствие между периодами и их сроками:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. стельность; 2. сухостойный период; 3. лактационный период; 4. межотельный период. <ol style="list-style-type: none"> а) 40-60 дней; б) 305 дней; в) 275-285 дней; г) 365 дней. 	<p>ОК6-9 ПК 4.1-4.3</p>
<p>Тема 3.2. Значение свиноводства как основной отрасли животноводства.</p>	<p>*Задание 17. Длина туши у свиней – это</p> <ol style="list-style-type: none"> а) расстояние от первого шейного позвонка до корня хвоста; б) расстояние от первого шейного позвонка до середины лонного сращения; в) расстояние от первого грудного позвонка до корня хвоста; г) расстояние от первого поясничного позвонка до корня хвоста. 	<p>ОК1- 9. ПК 2.1., 2.2., 4.1.</p>
	<p>*Задание 18. Площадь «мышечного глазка» определяют на уровне позвонков:</p> <ol style="list-style-type: none"> а) 1-2 грудного; б) 1-2 поясничного; в) 6-7 грудного; г) 3-4 поясничного. 	<p>ОК1- 9.</p>
	<p>*Задание 19. (Задание с выбором нескольких правильных ответов из предложенных). Свиней отбирают:</p> <ol style="list-style-type: none"> а) по плодовитости; б) по удою за лактацию; в) по скороспелости; г) по массовой доле жира в молоке. 	<p>ПК 2.1., 2.2., 4.1.</p>
	<p>***Задание 20. Дополните..... Отношение массы мытой к массе невытой шерсти, выраженной в процентах, называется</p>	<p>ОК1- 9.</p>
<p>Тема 3.3. Значение отрасли коневодства.</p>	<p>*Задание 21. Отбивку жеребят от кобыл проводят в возрасте:</p> <ol style="list-style-type: none"> а) 3-4 месяца; б) 6-7 месяцев; в) 10-12 месяцев; г) 12-15 месяцев. 	<p>ОК1- 9. ПК 2.1., 2.2., 3.1., 4.1.</p>
	<p>**Задание 22. (Задание с выбором нескольких правильных ответов из предложенных). Кумыс – это</p> <ol style="list-style-type: none"> а) кисломолочный напиток из кобыльего молока беловатого цвета, полученный в результате молочнокислого и спиртового брожения; б) прокисшее кобылье молоко; 	<p>ОК1- 9. ПК 2.1., 2.2., 3.1., 4.1.</p>

	<p>в) кобылье молоко; г) продукт, полученный путем сквашивания кобыльего молока специальными заквасками.</p>	
	<p>***Задание 23. Дополните..... По химическому составу молоко животных разных видов неодинаково. Если содержание общего белка в молоке составляет 2 %, в том числе казеина - 50,7 % и альбумина - 49,3 %, то это молоко.....</p>	<p>ОК1- 9. ПК 2.1., 2.2., 3.1., 4.1.</p>
<p>Тема 3.4.. Значение овцеводства как основной отрасли животноводства.</p>	<p>*Задание 24. Тонкорунных овец в год стригут: а) 4 раза; б) 3 раза; в) 2 раза; г) 1 раз.</p>	<p>ОК1- 9.</p>
	<p>** Задание 25. (Задания с выбором нескольких правильных ответов из предложенных). Овчина – это а) шкура, снятая со взрослых овец; б) мех с ягнят каракульской породы; в) шкура новорожденного ягненка; г) шкура, снятая с молодняка старше 6 месяцев.</p>	<p>ПК 2.1., 3.4., 3.5., 4.1.</p>
	<p>**Задание 26. (Задание на установление соответствия элементов двух списков). 1. ость; 2. пух; 3. песига; 4. переходный волос. а) самый тонкий, но крепкий волос, состоящий только из чешуйчатого и коркового слоев; б) самый толстый, прямой или слабоизвитый волос; в) по длине, толщине и внешнему виду занимает промежуточное положение между пухом и остью; г) остевые шерстные волокна в покрове тонкорунных ягнят, отличающиеся большой длиной, толщиной и меньшей извитостью. Сохраняются в руне до первой стрижки.</p>	<p>ОК1- 9.</p>
<p>Тема 3.5. Значение отрасли птицеводства.</p>	<p>*Задание 27. Как осуществляется раздача корма в клеточных батареях? а) вручную; б) мобильным транспортом; в) транспортером; г) трубчатым кормораздатчиком.</p>	<p>ОК1- 9. ПК 2.1., 4.1.</p>
	<p>*Задание 28. Инкубация куриных яиц составляет: а) 30-32 дня; б) 23-25 дней; в) 20-22 дня;</p>	<p>ОК1- 9. ПК 2.1., 4.1.</p>

	г) 10-12 дней.	
	*Задание 29. Рекомендованный срок хранения куриных яиц для инкубации не более: дней: а) 6; б) 10; в) 15; г) 21.	ОК1- 9. ПК 2.1., 4.1.
	**Задание 30. (Задание с выбором нескольких правильных ответов из предложенных). Инкубационные яйца курицы должны весить: а) 100-120 г; б) 55г; в) 30-35 г; г) 60 г.	ОК1- 9. ПК 2.1., 4.1.

Тестовые задания
(Вариант 2)

Тема	Номер, Содержания задания	(расшифровка ОК и ПК)
1	2	3
Раздел 1. Основы разведения и племенной работы		
Тема 1.1. Происхождение, одомашнивание и эволюция сельскохозяйственных животных.	*Задание 1. Ближайшими предками овец считаются: а) тарпаны, зебры, полуослы; б) козы, тарпаны, архары; в) муфлоны, архары, аргали; г) дикий тур, бизоны, буйволы.	ОК1- 6
Тема 1.2. Конституция, экстерьер и интерьер, их значение и методы оценки.	*Задание 2. Свиным сального направления продуктивности соответствует конституция: а) грубая; б) нежная; в) плотная; г) рыхлая.	ОК 3 - 6 ПК 4.3- 4.5.
	*Задание 3. Оптимальный возраст бычков для убоя составляет: а) 15-18 месяцев; б) 1 год; в) 18-20 месяцев; г) 22-24 месяца.	ОК 3 - 6 ПК 4.3- 4.5.
	**Задание 4. (Задания на установление соответствия элементов двух списков). 1. животные плотной конституции имеют; 2. животные грубой конституции имеют; 3. животные рыхлой конституции имеют; 4. животные нежной конституции имеют. а) толстую кожу, слабо развитую подкожную соединительную ткань, объемистую мускулатуру и массивное телосложение; б) тонкую и эластичную кожу, подкожная	ОК 3 - 6 ПК 4.3- 4.5.

	соединительная ткань и мускулатура не объемистые, костяк легкий; в) толстую тестообразную кожу, под которой расположена сильно развитая соединительная ткань. Мускулатура объемистая, костяк недостаточно прочный; г) имеют эластичную, плотную кожу, слаборазвитую соединительную ткань, хорошую мускулатуру, крепкий костяк и гармоничное телосложение.	
	***Задание 5. Дополните..... Крупный рогатый скот имеющий сильно выраженную подкожную клетчатку, соединительную и жировую ткани со слабыми мышцами и недостаточно развитым костяком характеризуется..... типом конституции.	ОК 3 - 6 ПК 4.3- 4.5.
Тема 1.3. Селекционно-племенная работа в животноводстве.	**Задание 6. (Задания на установление соответствия элементов двух списков). 1. промышленное скрещивание; 2. поглотительное скрещивание; 3. вводное скрещивание; 4. воспроизводительное скрещивание. а) когда одну породу преобразуют в другую породу, эти скрещивания продолжают до получения чистопородного животного в 4, 5 поколениях; б) разовое прилитие крови более совершенной породы; в) скрещивание, которое применяется в товарных хозяйствах с целью получения эффекта гетерозиса. г) скрещивание животных двух и более пород для выведения новой породы, совмещающей достоинства исходных пород и обладающей рядом новых ценных признаков.	ОК1– 8
Раздел 2. Основы кормления сельскохозяйственных животных		
Тема 2.1. Научные основы кормления сельскохозяйственных животных. Виды и характеристика кормов.	*Задание 7. Влажность сена хорошего качества не должна превышать: а) 8 %; б) 15-17 %; в) 19 %; г) 25 %.	ОК1– 8
	** Задание 8. Задания на установление правильной последовательности. Установите порядок выполнения технологических операций по заготовке сенажа: 1) измельчение; 2) скашивание; 3) укрытие массы; 4) укладка и трамбовка массы; 5) провяливание.	ОК1– 8

Раздел 3. Отрасли животноводства		
Тема 3.1. Значение скотоводства как основной отрасли животноводства.	*Задание 9. К показателям молочной продуктивности относят: а) среднесуточный удой, удой за лактацию, жирность молока; б) убойная масса и убойный выход; в) затраты корма на 1 ц молока; г) себестоимость продукции.	ОК1- 9. ПК 2.1. - 2.3., 3.1., 3.3., 4.1., 4.2,4.3
	*Задание 10. Нормальная продолжительность лактации у коров составляет: а) 210 дней; б) 305 дней; в) 365 дней; г) 520 дней.	ОК1- 9. ПК 2.1. - 2.3., 3.1., 3.3., 4.1., 4.2,4.3
	**Задание 11. (Задания на установление соответствия элементов двух списков). 1. убойный выход; 2. убойная масса; 3. среднесуточный прирост живой массы; 4. относительный прирост живой массы. а) вес туши без кожи, головы, внутренностей и нижних частей ног; б) отношение убойной массы туши к предубойной массе животного, выраженное в процентах; в) отношение абсолютного прироста живой массы к первоначальной, выраженное в процентах. г) отношение абсолютного прироста к количеству дней в периоде.	ОК1- 9. ПК 2.1. - 2.3., 3.1., 3.3., 4.1., 4.2,4.3
	*Задание 12. Кратковременная стерилизация молока происходит при температуре: а) 63-65 ° С с выдержкой 30 мин; б) 125-145 ° С с выдержкой 2-10 с; в) 72-76 ° С с выдержкой 15-20 с; г) 115-120 ° С с выдержкой 15-20 мин.	ОК1- 9. ПК 2.1. - 2.3., 3.1., 3.3., 4.1., 4.2,4.3
	*Задание 13. Для удаления посторонних запахов молока применяют: а) пастеризацию; б) гомогенизацию; в) стерилизацию; г) вакуумную обработку.	ОК1- 9. ПК 2.1. - 2.3., 3.1., 3.3., 4.1., 4.2,4.3
	**Задание 14. Задания с выбором нескольких правильных ответов из предложенных. К породам молочного направления продуктивности относятся: а) голштинская, черно-пестрая, холмогорская; б) калмыцкая, шароле, симментальская; в) голландская, черно-пестрая, джерсейская; г) коостромская, бестужевская, швицкая.	ОК1- 9. ПК 2.1. - 2.3., 3.1., 3.3., 4.1., 4.2,4.3
	**Задание 15. (Задание с выбором нескольких правильных ответов из предложенных).	ОК1- 9.

	Сервис-период – это а) период от одного отела до другого; б) период от отела до плодотворного покрытия; в) период, когда молоко коровы является основным кормом для теленка; г) период в 45-60-90 суток.	ПК 2.1. - 2.3., 3.1., 3.3., 4.1., 4.2,4.3
	**Задание 16. (Задания на установление соответствия элементов двух списков). Установите соответствие между периодами и их сроками: 1. стельность; 2. сухостойный период; 3. лактационный период; 4. межотельный период. а) 40-60 дней; б) 305 дней; в) 365 дней; г) 275-285 дней.	ОК1- 9. ПК 2.1. - 2.3., 3.1., 3.3., 4.1., 4.2,4.3
	***Задание 17. Дополните..... По химическому составу молоко животных разных видов неодинаково. Если содержание общего белка в молоке составляет 3,3 %, в том числе казеина - 85 % и альбумина - 15 %, то это молоко.....	ОК1- 9. ПК 2.1. - 2.3., 3.1., 3.3., 4.1., 4.2,4.3
	***Задание 18. Дополните..... Отношение убойной массы туши к предубойной массе животного, выраженное в процентах, называется	ОК1- 9. ПК 2.1. - 2.3., 3.1., 3.3., 4.1., 4.2,4.3
Тема 3.2. Значение свиноводства как основной отрасли животноводства.	*Задание 19. Рекомендуемая температура воздуха в логове поросят при локальном обогреве в первую неделю жизни составляет: а) 10-15°C; б) 15°C; в) 18-22°C; г) 28-30°C.	ОК1- 9. ПК 2.1., 2.2, 4.1.
	*Задание 20. Площадь «мышечного глазка» определяют на уровне позвонков: а) 1-2 грудного; б) 1-2 поясничного; в) 6-7 грудного; г) 3-4 поясничного.	ОК1- 9. ПК 2.1., 2.2, 4.1.
	*Задание 21. (Задание с выбором нескольких правильных ответов из предложенных). Многоплодие свиноматок – это а) количество яйцеклеток, образующихся при овуляции; б) количество оплодотворенных яйцеклеток; в) количество живых и мертвых поросят при опоросе; г) количество живых поросят при опоросе.	ОК1- 9. ПК 2.1., 2.2, 4.1.
Тема 3.3. Значение	*Задание 22. Средняя продолжительность	ОК1- 9.

отрасли коневодства.	жеребости у кобыл составляет: а) 150 дней; б) 285 дней в) 335 дней; г) 365 дней.	ПК 2.1., 2.2., 3.1., 4.1.
	**Задание 23. (Задание с выбором нескольких правильных ответов из предложенных). Лучшими кормами для лошадей в зимний период являются: а) силос и обрат; б) овес и морковь; в) сенаж и пшеничные отруби; г) хорошее луговое сено и овес.	ОК1- 9. ПК 2.1., 2.2., 3.1., 4.1.
Тема 3.4.. Значение овцеводства как основной отрасли животноводства.	*Задание 24. Грубошерстных овец в год стригут: а) 4 раз; б) 3 раза; в) 2 раза; г) 1 раза.	ОК1- 9. ПК 2.1., 3.4., 3.5., 4.1.
	** Задание 25. (Задания с выбором нескольких правильных ответов из предложенных). Смушка – это а) шкура, снятая со взрослых овец и молодняка старше 6 месяцев; б) шкура 3-х дневных ягнят каракульской породы; в) шкура новорожденного ягненка; г) слой подкожной клетчатки на невыделанной коже, шкуре.	ОК1- 9. ПК 2.1., 3.4., 3.5., 4.1.
	**Задание 26. (Задание на установление соответствия элементов двух списков). 1. ость; 2. пух; 3. песига; 4. переходный волос. а) самый тонкий, но крепкий волос, состоящий только из чешуйчатого и коркового слоев; б) самый толстый, прямой или слабоизвитый волос; в) по длине, толщине и внешнему виду занимает промежуточное положение между пухом и остью; г) остевые шерстные волокна в покрове тонкорунных ягнят, отличающиеся большой длиной, толщиной и меньшей извитостью. Сохраняются в руне до первой стрижки.	ОК1- 9. ПК 2.1., 3.4., 3.5., 4.1..
Тема 3.5. Значение отрасли птицеводства.	*Задание 27. Как осуществляется раздача корма в клеточных батареях? а) вручную; б) мобильным транспортом;	ОК1- 9. ПК 2.1., 4.1.

	<p>в) транспортером; г) трубчатым кормораздатчиком.</p>	
	<p>*Задание 28. Инкубация яиц – это: а) хранение яиц до реализации; б) процесс получения яиц; в) выращивание молодняка птицы. г) вывод молодняка из яиц сельскохозяйственной птицы в инкубаторах.</p>	<p>ОК1- 9. ПК 2.1., 4.1.</p>
	<p>*Задание 29. Рекомендованный срок хранения перепелиных яиц для инкубации не более, дней: а) 5; б) 10; в) 15; г) 21.</p>	<p>ОК1- 9. ПК 2.1., 4.1.</p>
	<p>**Задание 30. (Задание с выбором нескольких правильных ответов из предложенных). В возрасте 4,5 -5 месяцев начинают нестись: а) куры яичных пород; б) куры мясных пород; в) куры пород леггорн; г) куры декоративных пород.</p>	<p>ОК1- 9. ПК 2.1., 4.1.</p>

Контрольно-измерительная шкала:

Отлично (5) – Правильно отвечено на 27-30 вопросов.

Хорошо (4) – Правильно отвечено на 21-26 вопросов.

Удовлетворительно (3) – Правильно отвечено на 13-20 вопросов

Неудовлетворительно (2) – Сумма правильных ответов менее 12.

7. Приложение.

Перечень используемых нормативных документов:

1. ФГОС СПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
2. Устав ФГБОУ ВПО РГАТУ
3. Положение о ФДП и СПО ФГБОУ ВПО РГАТУ.
4. Образовательная программа по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
5. Положение о текущем контроле знаний, промежуточной и государственной (итоговой) аттестации студентов (обучающихся) СПО на ФДП и ФГБОУ ВПО РГАТУ.

Рекомендуемая литература:

Основная литература:

1. **Иванова Н.И.** Основы зоотехнии : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Иванова, О.А. Корчагина. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-4468-7242-8. — Текст : электронный // ЭБС Академия [сайт]. — URL: <https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=346155> - ЭБС Академия
2. **Родионов, Г. В.** Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства : учебник / Г. В. Родионов, Л. П. Табакова, В. И. Остроухова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-2050-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/99524> - ЭБС Лань

Дополнительная литература:

1. **Крючкова Н.Н.** Основы зоотехнии [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов учреждений СПО / Рязань 2020.- с.- ЭБ РГАТУ. - URL :<http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

Интернет-ресурсы:

1. Основные правила составления презентаций – Режим доступа: <http://truebio.ru/?p=283>
2. Правила написания рефератов – Режим доступа: <http://vsofronov.narod.ru/pravila.html>
3. Правила составления презентации – Режим доступа: http://www.garagebiz.ru/view/kak_sdelat_horoshuyu_prezentaciyu._pravila_sostavleniya_prezentacii/career
4. Фермер.ру -главный фермерский портал – Режим доступа: <http://www.fermer.ru/>
5. Группа компаний "Агриконсалт" – Режим доступа: <https://agricos.ru/ru/>
6. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – Режим доступа: <http://window.edu.ru>

Периодические издания:

Зоотехния : науч. журн. / учредитель и изд. : Акционерная некоммерческая организация Редакция журнала «Зоотехния». – 1828 - . – Москва , 2020 - . – Ежемес. - ISSN 0235-2478. – Текст : непосредственный.

Учебно-методические издания:

Методические рекомендации по самостоятельной работе [Электронный ресурс] / Н.Н. Крючкова. - Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ РГАТУ. - URL :<http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>
Методические указания к практическим работам [Электронный ресурс]/ Н.Н. Крючкова. - Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ РГАТУ. - URL :<http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

Лист регистрации изменений в комплекте ФОС
(дополнения и изменения к комплекту ФОС на учебный год)

Дополнения и изменения к комплекту ФОС на _____ учебный год по учебной дисциплине _____

В комплект ФОС внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в комплекте ФОС обсуждены на заседании предметно-цикловой комиссии факультета довузовской подготовки и среднего профессионального образования _____

« _____ » _____ 20 _____ г. (протокол № _____).

Председатель предметно-цикловой комиссии _____

(подпись) (Ф.И.О)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А.
КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:

Декан инженерного факультета



Бачурин А.Н.

« 09 » марта 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО



А. С.Емельянова

« 09 » марта 2022 г.

**Фонд
оценочных средств по учебной дисциплине**

**«Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного
производства»**

Программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки

Специальность	35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Форма обучения	очная
Факультет	дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Рязань, 2022

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства» разработан в соответствии с требованиями:

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного Приказом Минобрнауки России от 07 мая 2014 г. № 455. по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, базовой подготовки программы подготовки специалистов среднего звена СПО

- рабочей программы учебной дисциплины ОП.03 «Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства»

Разработчик (и):

Жирков Е.А., преподаватель кафедры «Эксплуатации машинно-тракторного парка», для преподавания на ФДП и СПО;

Бачурин А.Н., к.т.н., заведующий кафедрой «Эксплуатации машинно-тракторного парка»

Рассмотрен на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Протокол № 10 от «09» марта 2022 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии

/ Морозова О.А.

Фонд оценочных средств одобрен на заседании методического совета факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Протокол № 10 от «09» марта 20220 г.

Председатель методического совета

Л.Ю. Явисенко

Согласовано:

Генеральный директор

ООО «Вакинское АГРО»



СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта фонда оценочных средств	4
2. Результаты освоения учебной дисциплины	5
3. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)	.7
4. Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля освоения учебной дисциплины	9
5. Контрольно-оценочные материалы для рубежного контроля освоения учебной дисциплины	14
6. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации учебной дисциплины	17
7. Приложения	20

1. Паспорт комплекта фонда оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства студент должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности СПО 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» следующими умениями, знаниями:

Уметь:

У1- применять в профессиональной деятельности средства механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства

Знать:

31- общее устройство и принцип работы тракторов, сельскохозяйственных машин и автомобилей, их воздействие на почву и окружающую среду;

32- основные технологии и способы выполнения сельскохозяйственных работ в соответствии с агротехническими и зоотехническими требованиями;

33 - требования к выполнению механизированных операций в растениеводстве и животноводстве;

34- сведения о подготовке машин к работе и их регулировке;

35 - правила эксплуатации, обеспечивающие наиболее эффективное использование технических средств;

36- методы контроля качества выполняемых операций;

37- принципы автоматизации сельскохозяйственного производства;

38 -технологии использования электрической энергии

в сельском хозяйстве.

1.1. Форма аттестации по учебной дисциплине

Зачет- 4 семестр

2. Результаты освоения учебной дисциплины

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций (см.табл.1):

Таблица 1.

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Показатели оценки результата	Форма контроля и оценивания
Уметь:		
У1.Применять в профессиональной деятельности средства механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства	В результате опроса, защиты реферата, составления таблицы освоил умение применять в профессиональной деятельности средства механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства.	Устный опрос, практическая работа
Знать:		
31.Общее устройство и принцип работы тракторов, сельскохозяйственных машин и автомобилей, их воздействие на почву и окружающую среду.	В результате тестирования, защиты реферата и выполнения практических работ показал знания общего устройства и принципов работы тракторов, сельскохозяйственных машин и автомобилей.	Устный опрос, написание рефератов, тестирование, защита практических работ
32.Основные технологии и способы выполнения сельскохозяйственных работ в соответствии с агротехническими и зоотехническими требованиями.	В результате тестирования, защиты реферата и выполнения практических работ показал знания основных технологий и способов выполнения сельскохозяйственных работ.	Устный опрос, написание рефератов, тестирование, защита практических работ
33.Требования к выполнению механизированных операций в растениеводстве и животноводстве.	В результате тестирования, защиты реферата и выполнения практических работ показал знания требований к выполнению механизированных операций в растениеводстве и животноводстве.	Устный опрос, написание рефератов, тестирование, защита практических работ
34.Сведения о подготовке машин к работе и их регулировке.	В результате тестирования, защиты реферата и выполнения практических работ показал знания сведений о подготовке машин к работе и их	Устный опрос, написание рефератов, тестирование, защита

	регулировке.	практических работ
35.Правила эксплуатации, обеспечивающие наиболее эффективное использование технических средств.	В результате тестирования, защиты реферата и выполнения практических работ показал знания правил эксплуатации.	Устный опрос, написание рефератов, тестирование, защита практических работ
36.Методы контроля качества выполняемых операций.	В результате тестирования, защиты реферата и выполнения практических работ показал знания методов контроля качества выполняемых операций.	Устный опрос, написание рефератов, тестирование, защита практических работ
37.Принципы автоматизации сельскохозяйственного производства.	В результате тестирования, защиты реферата и выполнения практических работ показал знания принципов автоматизации сельскохозяйственного производства.	Устный опрос, написание рефератов, тестирование, защита практических работ
38.Технологии использования электрической энергии в сельском хозяйстве.	В результате тестирования, защиты реферата и выполнения практических работ показал знания технологий использования электрической энергии в сельском хозяйстве.	Устный опрос, написание рефератов, тестирование, защита практических работ

В результате освоения дисциплины обучающийся приобретает **практический опыт:**

- применения в профессиональной деятельности средств механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства.

Портфолио как форма контроля *включается по усмотрению преподавателя.*

Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля					
	Текущий контроль		Рубежный контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК, У, З
Раздел 1			<i>Тестирование</i>	<i>У1 З1 ОК 1–9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3</i>		
	<i>Устный опрос Практическая работа №1</i>	<i>У1 З1 ОК 1–9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3</i>				<i>У1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38 ОК 1–9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5</i>
Раздел 2			<i>Тестирование</i>	<i>У1 32, 34, 36, ОК 1–9 ПК 1.1-1.3 ПК 3.1-3.5</i>		
	<i>Устный опрос Практическая работа №2 Практическая работа №3 Практическая работа №4 Практическая работа №5 Практическая работа №6 Самостоятельная работа</i>	<i>У1 32, 34, 36, ОК 1–9 ПК 1.1-1.3 ПК 3.1-3.5</i>				<i>У1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38 ОК 1–9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5</i>
Раздел 3			<i>Тестирование</i>	<i>У1</i>		

				33, 34, 36 ОК 1–9 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.5		
	Устный опрос Практическая работа №7 Практическая работа №8 Практическая работа №9 Практическая работа №10 Самостоятельная работа	У1 33, 34, 36 ОК 1–9 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.5				У1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38 ОК 1–9 ПК 1.1-1.3ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5
Раздел 4			Тестирование	У1 35, 36 ОК 1–9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 4.1-4.5		
	Устный опрос Практическая работа №11 Практическая работа №12 Самостоятельная работа	У1 35, 36 ОК 1–9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 4.1-4.5				У1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38 ОК 1–9 ПК 1.1-1.3ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5
Раздел 5			Тестирование	У1 37, 38 ОК 1–9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3		
	Устный опрос Практическая работа №13 Практическая работа №14 Самостоятельная работа	У1 37, 38 ОК 1–9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3			Зачет	У1 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38 ОК 1–9 ПК 1.1-1.3ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5

4. Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля

освоения учебной дисциплины

Вопросы для устного контроля

Тема 1. Тракторы и автомобили

1. По каким признакам классифицируют тракторы и автомобили?
2. Назвать тяговые классы сельскохозяйственных тракторов.
3. Из каких основных частей состоит трактор?
4. Назвать узлы и механизмы, входящие в состав трансмиссии гусеничного трактора.
5. Перечислить узлы и механизмы, входящие в состав трансмиссий колесных тракторов.
6. Из каких основных частей состоит автомобиль?

Тема 2. Сельскохозяйственные машины

1. По каким признакам классифицируют плуги?
2. Как устроен корпус плуга? Назвать его рабочие и служебные части, их назначение.
3. Какие основные и вспомогательные органы входят в состав навесного плуга ПЛН-5-35?
4. На каких почвах применяют плуги глубокой обработки почвы и для какой цели?
5. Назначение, виды луцильников и их устройство.
6. Какие конструкции рабочих органов используют в луцильниках?
7. Назначение борон, по каким признакам их классифицируют?
8. Назначение культиваторов и их виды.
9. Из каких основных сборочных единиц состоит зерноуборочный комбайн «Дон-1500»?
10. Из каких частей и узлов состоит прицепной картофелеуборочный комбайн КПК-3?
11. Механизация возделывания лубяных и овощных культур.
12. Механизация работ в садах и виноградниках.
13. Механизация мелиоративных работ.

Тема 3. Механизация животноводства

1. Назначение кормораздатчиков КТУ-10А и РММ-Ф-6.
2. Назначение, устройство и принцип работы прицепного раздатчика РСР-10А.
3. Назначение и устройство кормораздатчиков ТВК-80А и ТВК-80Б.
4. Назначение автопоилки ПА-1А.
5. Назвать системы механизации удаления навоза из животноводческих помещений.
6. Какие существуют схемы гидравлических систем удаления навоза из животноводческих помещений?
7. Механизация теплоснабжения ферм и создание микроклимата.
8. Механизация работ в птицеводстве.
9. Механизация производства продукции овцеводства, козоводства и пушного звероводства.

Тема 4. Эксплуатация машинно-тракторного парка

1. Перечислить правила комплектования машинно-тракторных агрегатов.
2. Назвать показатели, относящиеся к числу прямых эксплуатационных затрат.
3. По каким критериям определяют рациональный состав МТА?
4. Основные виды технического обслуживания тракторов и их периодичность.
5. Эксплуатационные затраты при работе агрегатов.
6. Эксплуатация транспортных и погрузочно-разгрузочных средств в сельском хозяйстве.

Тема 5. Электрификация и автоматизация сельскохозяйственного производства

1. Какие функции выполняет аппаратура управления?
2. Что такое автоматический контроль?

3. Виды автоматики.
4. Применение источников оптического излучения в сельском хозяйстве.
5. Применение средств автоматизации.

Критерии оценки устного ответа:

Оценка «отлично»	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> -показывает глубокое и полное знание и понимание всего объёма программного материала; - умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; - самостоятельно и аргументировано делать анализ, выводы; - устанавливает межпредметные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутрипредметные связи; - последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает материал.
Оценка «хорошо»	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> - показывает знания всего изученного программного материала; - даёт полный и правильный ответ; допускает незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, определения понятий, небольшие неточности при использовании терминов или в выводах и обобщениях; - материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя; - в основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы; - умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутрипредметные связи.
Оценка «удовлетворительно»	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> - усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; - материал излагает несистематизированно, фрагментарно, не всегда последовательно; - выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки; - допускает ошибки и неточности в использовании терминологии, определения даёт недостаточно четкие; - отвечает неполно на вопросы (упуская основное), или воспроизводит содержание текста учебника, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в этом тексте.
Оценка	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> - не усвоил и не раскрыл основное содержание материала;

«неудовлетворительно»	<p>- не делает выводов и обобщений.</p> <p>- не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по;</p> <p>- при ответе допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи преподавателя.</p>
-----------------------	--

Практическая работа

Практическая работа №1. Эксплуатационные материалы.

Задание:

1. Изучить гидравлические жидкости.
2. Изучить тормозные жидкости.
3. Изучить охлаждающие жидкости.
4. Изучить гидравлические жидкости.
5. Изучить консервационные жидкости.

Практическая работа №2. Машины для обработки почвы.

Задание:

1. Изучить устройство и назначение машин для основной обработки почвы.
2. Изучить устройство и назначение культиваторов.
3. Изучить устройство и назначение борон.
4. Изучить устройство и назначение катков.

Практическая работа №3. Машины для внесения удобрений.

Задание:

1. Изучить машины для разбрасывания твердых минеральных удобрений.
2. Изучить машины для рассева пылевидных удобрений.
3. Изучить машины для разбрасывания твердых органических удобрений.
4. Изучить машины для внесения жидких органических удобрений.

Практическая работа № 4. Машины для посева и ухода за посевами.

Задание:

1. Изучить машины для посева.
2. Изучить машины для ухода за посевами.

Практическая работа № 5. Машины для защиты растения.

Задание:

1. Изучить конструкцию и принцип работы опрыскивателя.
2. Изучить конструкцию и принцип работы опыливателя.
3. Изучить конструкцию и принцип работы аэрозольного генератора.

4. Изучить конструкцию и принцип работы протравливателя семян.

Практическая работа № 6. Машины для заготовки кормов.

Задание:

1. Изучить конструкцию и принцип работы машин для заготовки сена.
2. Изучить силосоуборочные и кормоуборочные комбайны.

Практическая работа № 7. Механизация водоснабжения животноводческих ферм, комплексов и пастбищ.

Задание:

1. Изучить способы и схемы водоснабжения.
2. Изучить конструкцию и принцип работы центробежного насоса.

Практическая работа № 8. Машины для приготовления и раздачи кормов.

Задание:

1. Изучить машины для подготовки грубых кормов.
2. Изучить машины для подготовки концентрированных кормов.
3. Изучить устройство измельчителей кормов и кормораздатчиков.

Практическая работа № 9. Доильные аппараты.

Задание:

1. Изучить устройство и принцип работы доильных аппаратов.

Практическая работа № 10. Машины для уборки навоза.

Задание:

1. Изучить классификацию навозоуборочных средств
2. Изучить устройство и принцип работы стационарных средств для уборки и удаления навоза.

Практическая работа № 11. Комплектование машинно-тракторных агрегатов.

Задание:

1. Составить и подготовить машинно-тракторный агрегат.
2. Рассчитать машинно-тракторный агрегат.
3. Выбрать рабочую и резервную передачи и оценить составленный машинно-тракторный агрегат.
4. Определить действительную скорость и расход топлива.
5. Подготовить составленные машинно-тракторные агрегаты к работе.

Практическая работа № 12. Расчет производительности МТА.

Задание:

1. Рассчитать производительность машинно-тракторного агрегата.

Практическая работа № 13. Изучение электрических машин и аппаратов.

Задание:

1. Изучить устройство и принцип работы электрических машин.

Практическая работа № 14. Изучение электропривода в сельскохозяйственном производстве.

Задание:

1. Изучить электропривод и его основные части.
2. Изучить электропривод вентиляционных установок.
3. Изучить электропривод навозоуборочных установок.

Критерии оценивания выполнения практических заданий:

«отлично» (5) – заслуживает студент свободно владеющий умениями и навыками, обнаруживший глубокие знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания правильно и в полном объём;

«хорошо» (4) – заслуживает студент владеющий умениями и навыками, , при выполнении заданий допустивший небольшие ошибки, но обладающий необходимыми знаниями для их выполнения

«удовлетворительно» (3) – заслуживает студент, справляющийся с профессиональными умениями и навыками, обнаруживший знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания с ошибками, но устранивший их с помощью преподавателя,

«неудовлетворительно» (2) – выставляется студенту, не владеющему умениями и навыками в достаточном объёме, допустившему принципиальные ошибки и не обладающему достаточными знаниями для их устранения.

Самостоятельная работа

Изучение и проработка конспектов лекций, подготовка к практическим занятиям, проработка дополнительной литературы, учебников, книг и пр.

5. Контрольно-оценочные материалы для рубежного контроля освоения учебной

дисциплины

5. 1. Задания для оценки знаний освоения дисциплины

31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, умений У1

Тестирование

Укажите номер правильного ответа.

1. По способу соединения с трактором рабочие машины и агрегаты делят?
А) На прицепные
Б) На прицепные, навесные, полунавесные
В) На роторные

2. При вспашке объем обработанной почвы?
А) Увеличивается на 25 – 50%
Б) Уменьшается на 25 – 50%
В) Остается неизменной

3. Зазор между клапаном и нижним ребром муфты изменяют, учитывая?
А) Скорость движения сеялки
Б) Глубину заделки семян
В) Размеры семян

4. Минеральные удобрения бывают?
А) Кристаллические
Б) Пылевидные
В) Жидкие, твердые.

5. С какой целью при повторной междурядной обработке увеличивают защитную зону до 14 – 15см?
А) Для увеличения скорости движения
Б) Для увеличения скорости рыхления
В) Чтобы не повредить всходы

6. К какой технологии заготовки кормов относится указанный вариант: кошение с плющением, ворошение, сгребание валков, подбор валков и преобразование их в тюки?
А) Рассыпной вид
Б) Заготовка измельченного сена
В) Прессованный вид

7. Роторы на граблях ГВР- 6 вращаются?
А) Вследствие сцепления пальцев с почвой
Б) От привода ВОМ трактора
В) От копирующего механизма

8. Для сгребания сена в валок колесно-пальцевыми граблями ГВК- 6 секции устанавливают?
А) Под углом по направлению движения
Б) Используют одну секцию
В) Перпендикулярно по направлению движения

9. Какой механизм завершает работу при формировании тюка, рулона в пресс-подборщике?
- А) Мерительное колесо
 - Б) Вязальный аппарат
 - В) Прижимная решетка
10. При каком способе уборки урожая соблюдаются следующие агротехнические требования к машинам: чистота зерна в бункере не ниже 95%, потери не более 1,5%, дробление 2%, (для продовольственного зерна)?
- А) Прямом комбайнировании
 - Б) Раздельном комбайнировании
 - В) Прижимная решетка
11. Интенсивное перетряхивание соломы после обмолота выполняют?
- А) Решетка
 - Б) Шнеки
 - В) Клавиши
12. Зазоры между бичами барабана и планками подбарабанья регулируют, устанавливая размеры?
- А) Только на входе в пределах 18 – 60 мм.
 - Б) Только на входе в пределах 2 – 58 мм.
 - В) На входе и на выходе одновременно.
13. В зерноочистительной машине ОВС-25 передвижной заслонкой регулирую?
- А) Количество подаваемого зерна в воздушные каналы
 - Б) Колебательное движение решетного стана
 - В) Скорость воздушного потока в каналах
14. Какие агротехнические требования должны соответствовать машинам для уборки картофеля?
- А) Допускается потеря клубней не свыше 3%
 - Б) В массе допускается примесь ботвы и почвы до 5%
 - В) Все перечисленные требования
15. Какая часть сельскохозяйственных грузов перевозится тракторным транспортом?
- А) 10%
 - Б) 20%
 - В) 30%
16. От чего зависит предпосадочная обработка почвы?
- А) От типа технологии и схемы посадки.
 - Б) От климатических условий.
 - В) От вида почвы.
17. Если при пахоте задние корпуса плуга заглубляются глубже передних, то необходимо отрегулировать?
- А) Предплужники перед задними корпусами.
 - Б) Верхнюю продольную тягу навески трактора.
 - В) Вертикальные раскосы навески трактора.

18. Укажите технически правильно скомплектованный агрегат на посеве сахарной свеклы с трактором МТЗ- 80?

- А) МТЗ- 80 + СУПН- 8
- Б) МТЗ- 80 + ССТ- 12Б
- В) МТЗ- 80 + СЗ- 3,6

19. Показатели характеризуют свойства машин и агрегатов, обслуживающие санитарно-физиологические условия труда, удобство обслуживания, безопасность труда, эстетические показатели?

- А) Аутентические.
- Б) Психофизические.
- В) Эргономические.

20. Максимальное значение горизонтальной реакции почвы, обеспечивающая поступательное движение агрегата при допустимом буксовании называется?

- А) Сцепным весом.
- Б) Силой сцепления
- В) Движущей агрегат силой.

КЛЮЧ ОТВЕТОВ

№ вопроса	Ответ	№ вопроса	Ответ
1	Б	11	В
2	А	12	В
3	В	13	В
4	В	14	А
5	В	15	В
6	В	16	В
7	Б	17	Б
8	А	18	Б
9	Б	19	В
10	А	20	Б

Шкала оценивания теста

Оценка	Количество правильных ответов
«отлично»	85%-100%
«хорошо»	65%-85%
«удовлетворительно»	50%-65%
«неудовлетворительно»	менее 50%

6. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации учебной дисциплины

6. 1. Задания для оценки знаний освоения дисциплины
31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38

Билеты для оценки освоения учебной дисциплины

Билет №1

1. По каким признакам классифицируют тракторы и автомобили?
2. По каким признакам классифицируют плуги?
3. Перечислить правила комплектования машинно-тракторных агрегатов.

Билет №2

1. Назвать тяговые классы сельскохозяйственных тракторов.
2. Как устроен корпус плуга? Назвать его рабочие и служебные части, их назначение.
3. Назвать показатели, относящиеся к числу прямых эксплуатационных затрат.

Билет №3

1. Из каких основных частей состоит трактор?
2. Какие основные и вспомогательные органы входят в состав навесного плуга ПЛН-5-35?
3. По каким критериям определяют рациональный состав МТА?

Билет №4

1. Назвать узлы и механизмы, входящие в состав трансмиссии гусеничного трактора.
2. На каких почвах применяют плуги глубокой обработки почвы и для какой цели?
3. Основные виды технического обслуживания тракторов и их периодичность

Билет №5

1. Перечислить узлы и механизмы, входящие в состав трансмиссий колесных тракторов.
2. Назначение, виды луцильников и их устройство.
3. Механизация работ в птицеводстве.

Билет №6

1. Из каких основных частей состоит автомобиль?
2. Какие конструкции рабочих органов используют в луцильниках?
3. Механизация производства продукции овцеводства, козоводства и пушного звероводства.

Билет №7

1. Назначение борон, по каким признакам их классифицируют?
2. Назначение кормораздатчиков КТУ-10А и РММ-Ф-6.
3. Эксплуатационные затраты при работе агрегатов.

Билет №8

1. Назначение культиваторов и их виды.
2. Механизация теплоснабжения ферм и создание микроклимата.
3. Эксплуатация транспортных и погрузочно-разгрузочных средств в сельском хозяйстве.

Билет №9

1. Из каких основных сборочных единиц состоит зерноуборочный комбайн «Дон-1500»?
2. Какие существуют схемы гидравлических систем удаления навоза из животноводческих помещений?
3. Какие функции выполняет аппаратура управления?

Билет №10

1. Из каких частей и узлов состоит прицепной картофелеуборочный комбайн КПК-3?
2. Назначение, устройство и принцип работы прицепного раздатчика РСР-10А.
3. Что такое автоматический контроль?

Билет №11

1. Механизация возделывания лубяных и овощных культур.
2. Назначение и устройство кормораздатчиков ТВК-80А и ТВК-80Б.
3. Виды автоматики.

Билет №12

1. Механизация мелиоративных работ.
2. Назначение автопоилки ПА-1А.
3. Применение источников оптического излучения в сельском хозяйстве.

Билет №13

1. Механизация работ в садах и виноградниках.
2. Назвать системы механизации удаления навоза из животноводческих помещений.
3. Применение средств автоматизации.

Билет №14

1. Классификация борон.
2. Каково назначение технических жидкостей и какие требования к ним предъявляются?
3. Назначение кормоцефа КОРК-15.

Билет №15

1. Какие машины применяют для посева пылевидных удобрений?
2. В чем заключаются достоинства и недостатки воды как охлаждающей жидкости?
3. Принцип работы центробежного насоса.

Билет №16

1. Какие машины применяют для разбрасывания твердых минеральных удобрений?
2. Какие марки тормозных и амортизаторных жидкостей выпускаются в нашей стране? Дайте им краткую характеристику.
3. Какие требования предъявляются к приготовлению кормов?

Билет №17

1. Какие машины применяют для разбрасывания твердых органических удобрений?
2. Основные виды и марки промышленных консервационных смазочных материалов.
3. Что такое доильная установка?

Критерии оценки на зачете

Результат зачета	Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями)
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

7. Приложения.

Перечень используемых нормативных документов:

1. *ФГОС СПО по специальности 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»*
2. Устав ФГБОУ ВО РГАТУ
3. Положение о ФДП и СПО ФГБОУ ВО РГАТУ.
4. Образовательная программа по специальности *35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»*
5. Положение о текущем контроле знаний, промежуточной и государственной (итоговой) аттестации студентов (обучающихся) СПО на ФДП и ФГБОУ ВО РГАТУ.

Рекомендуемая литература:

Основная литература:

1. **Жирков Е.А.** Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства: уч. пособие для студентов СПО [Электронный ресурс] / Е.А. Жирков. - Рязань: РГАТУ, 2020 - ЭБ РГАТУ. - URL: <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

Дополнительная литература:

1. **Воробьев, В. А.** Электрификация и автоматизация сельскохозяйственного производства: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Воробьев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 278 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07180-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/451994>- ЭБС «Юрайт»
2. **Гуляев, В. П.** Сельскохозяйственные машины: учебное пособие / В. П. Гуляев, Т. Ф. Гаврильева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-4563-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/139297> - ЭБС Лань

Интернет-ресурсы:

1. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – Режим доступа: <http://window.edu.ru>

Учебно-методические издания:

- Методические рекомендации по самостоятельной работе [Электронный ресурс]/ Жирков Е.А. - Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ РГАТУ. - URL: <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>
- Методические указания к практическим работам [Электронный ресурс]/ Жирков Е.А. - Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ РГАТУ. - URL: <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А.
КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:

Декан автодорожного факультета



Г.К. Рембалович

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО



А. С.Емельянова

« 09 » марта 2022 г.

« 09 » марта 2022 г.

**Фонд
оценочных средств по учебной дисциплине**

«Инженерная графика»

Программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Курс ___ 2 _____

Семестр ___ 3 ___

Зачет _____ семестр

Диф. зачет ___ 3 ___ семестр

Экзамен _____ семестр

**Другая форма
контроля** _____ семестр

Рязань, 2022

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Инженерная графика» разработан в соответствии с требованиями:

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного Приказом Минобрнауки России от 07 мая 2014 г. № 455. по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, базовой подготовки программы подготовки специалистов среднего звена СПО

- рабочей программы учебной дисциплины ОП.04 «Инженерная графика»

Разработчик (и):

Соловьева С.П. к.т.н., старший преподаватель кафедры «Строительство инженерных сооружений и механика», для преподавания на ФДП и СПО

Рассмотрен на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Протокол № 10 от «09» марта 2022 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии



Морозова О.А.

Фонд оценочных средств одобрен на заседании методического совета факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Протокол № 10 от «09» марта 20220 г.

Председатель методического совета



Л.Ю. Явисенко

Согласовано:



« 09» марта 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Паспорт фонда оценочных средств	4
1.1 Форма аттестации учебной дисциплины	5
2. Результаты освоения учебной дисциплины	6
3. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам). Формы и методы контроля.	9
4. Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля освоения учебной дисциплины	13
4.1 Задания для оценки освоения дисциплины	13
5. Контрольно-оценочные материалы для рубежного контроля освоения учебной дисциплины	26
5.1. Задания для оценки освоения дисциплины	26
6. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации учебной дисциплины	27
6.1. Задания для оценки освоения дисциплины	27
7. Приложения	51

1. Паспорт фонда оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины Инженерная графика студент должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности СПО 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, базовой подготовки следующими умениями, знаниями.

Уметь:

У1 читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности;

У2 выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике;

У3 выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике;

У4 выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике;

У5 оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующими нормативными правовыми актами.

Знать:

31 правила чтения конструкторской и технологической документации;

32 способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем;

33 законы, методы и приемы проекционного черчения;

34 требования государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (далее - ЕСКД) и Единой системы технологической документации (далее - ЕСТД);

35 правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем; технику и принципы нанесения размеров;

36 классы точности и их обозначение на чертежах;

37 типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления.

В результате освоения дисциплины обучающийся **приобретает практический опыт:**

- выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике по профилю специальности;

- оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующими нормативными правовыми актами. применительно в будущей профессиональной деятельности.

Общие компетенции (ОК 1-9)

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами,

руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции (ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.5, 4.5)

ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.

ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.

ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.

ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.

ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.

ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.

ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.

ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.

ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.

ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Форма аттестации по учебной

дисциплине: Дифференцированный зачет

(тестирование) – 3 семестр

2. Результаты освоения учебной дисциплины

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		Основные показатели оценки результата	Формы, методы контроля
Коды умений, знаний	Наименования умений, знаний		
уметь:			
У1	читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности;	в результате выполнения заданий по ранее изученному материалу студент освоил умение читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности	форма контроля заключается в правильности оформления документации; дифференцированный зачет
У2	выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике;	в результате выполнения заданий по ранее изученному материалу студент освоил умение выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике	форма контроля заключается в правильности выполнения заданий дифференцированный зачет
У3	выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике;	в результате выполнения заданий по ранее изученному материалу студент освоил умение выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике	контроль производится в форме защиты чертежей, а также в правильном выполнении заданий дифференцированный зачет
У4	выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике;	в результате выполнения заданий студент освоил умение выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике	контроль производится в форме устного опроса и защиты чертежей дифференцированный зачет

У5	оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующими нормативными правовыми актами;	в результате выполнения заданий студент освоил умение оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующими нормативными правовыми актами	контроль усвоения знаний проводится в форме устного опроса и выполнения чертежей дифференцированный зачет
знать:			
31	правила чтения конструкторской и технологической документации;	в результате выполнения заданий студент изучил правила чтения конструкторской и технологической документации	контроль усвоения знаний проводится в форме устного опроса
32	способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем;	в результате выполнения заданий студент изучил способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем	контроль производится в форме защиты чертежей дифференцированный зачет
33	законы, методы и приемы проекционного черчения;	в результате выполнения заданий студент изучил законы, методы и приемы проекционного черчения	контроль усвоения знаний проводится в форме устного опроса и проверки задания выполненного на формате дифференцированный зачет
34	требования государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (далее - ЕСКД) и Единой системы технологической документации (далее - ЕСТД);	в результате изучения материала студент усвоил требования государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (далее - ЕСКД) и Единой системы технологической документации (далее - ЕСТД);	контроль усвоения знаний проводится в форме устного опроса, а также в форме защиты чертежей дифференцированный зачет
35	правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем; технику и принципы нанесения размеров;	в результате выполнения заданий студент знает правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем; технику и принципы нанесения размеров	контроль производится в форме защиты чертежей и устного опроса дифференцированный зачет
36	классы точности и их обозначение на чертежах;	в результате выполнения заданий студент должен знать классы точности и их обозначение на чертежах	контроль производится в форме защиты чертежей и устного опроса дифференцированный зачет

37	типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления;	в результате выполнения заданий студент знает типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления.	контроль производится в форме оформления спецификаций к чертежам и устного опроса дифференцированный зачет
----	--	--	---

В результате освоения дисциплины обучающийся **приобретает практический опыт:**

- выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике по профилю специальности;
- оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующими нормативными правовыми актами. применительно в будущей профессиональной деятельности.

3. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам). Формы и методы контроля.

Таблица 2 - Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам).

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля					
	Текущий контроль		Рубежный контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК
Раздел 1 Геометрическое черчение						
Тема 1.1 Основные правила выполнения и оформления чертежей.	Устный опрос Практическая работа №1 Практическая работа №2 Самостоятельная работа	ОК 1-9 ПК 4.5	Индивидуальное графическое задание	ОК 1-9 ПК 4.5	Диф. зачет	ОК 1-9 ПК 4.5
Тема 1.2 Шрифт чертежный	Устный опрос Практическая работа №3 Самостоятельная работа	ОК 1-9 ПК 4.5	Индивидуальное графическое задание	ОК 1-9 ПК 4.5	Диф. зачет	ОК 1-9 ПК 4.5
Тема 1.3 Нанесение размеров на чертежах	Устный опрос Практическая работа №4 Самостоятельная работа	ОК 1-9 ПК 3.1	Индивидуальное графическое задание	ОК 1-9 ПК 3.1	Диф. зачет	ОК 1-9 ПК 3.1
Тема 1.4 Плоские кривые. Сопряжения.	Устный опрос Практическая работа №5	ОК 1-9 ПК 3.4	Индивидуальное графическое задание	ОК 1-9 ПК 3.4	Диф. зачет	ОК 1-9 ПК 3.4
Раздел 2 Проекционное черчение.						
Тема 2.1 Основные виды.	Устный опрос Практическая работа №6 Самостоятельная работа	ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.2, 2.1 - 2.3	Индивидуальное графическое задание	ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.2, 2.1 - 2.3	Диф. зачет	ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.2, 2.1 - 2.3
Тема 2.2 Проекционный	Устный опрос Практическая работа №7	ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.2, 2.1	Индивидуальное графическое	ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.2,	Диф. зачет	ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.2,

чертеж.	Самостоятельная работа	- 2.3	задание	2.1 - 2.3		2.1 - 2.3
Тема 2.3. Аксонметрические проекции	Устный опрос Практическая работа №8	ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.2, 2.1 - 2.3	Индивидуальное графическое задание	ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.2, 2.1 - 2.3	Диф. зачет	ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.2, 2.1 - 2.3
Тема 2.4 Сечения детали: вынесенные и наложенные.	Устный опрос Практическая работа №9	ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.2, 2.1 - 2.3	Индивидуальное графическое задание	ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.2, 2.1 - 2.3	Диф. зачет	ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.2, 2.1 - 2.3
Тема 2.5 Разрезы: простые и сложные.	Устный опрос Практическая работа №10 Практическая работа №11 Самостоятельная работа	ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.2, 2.1 - 2.3	Индивидуальное графическое задание	ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.2, 2.1 - 2.3	Диф. зачет	ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.2, 2.1 - 2.3
Раздел 3 Машиностроительное черчение.						
Тема 3.1 Резьба. Изображение и обозначение резьбы	Устный опрос Практическая работа №12 Практическая работа № 13 Самостоятельная работа	ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.5	Индивидуальное графическое задание	ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.5	Диф. зачет	ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.5
Тема 3.2 Разъемные соединения.	Устный опрос Практическая работа №14	ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.5	Индивидуальное графическое задание	ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.5	Диф. зачет	ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.5
Тема 3.3 Соединения деталей при помощи стандартных изделий.	Устный опрос Практическая работа №15	ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.5	Индивидуальное графическое задание	ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.5	Диф. зачет	ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.5
Тема 3.4 Эскизы деталей.	Устный опрос Практическая работа №16 Практическая работа №17	ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4,	Индивидуальное графическое задание	ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1	Диф. зачет	ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 -

	Самостоятельная работа	4.5		- 3.4, 4.5		3.4, 4.5
Тема 3.5 Сборочный чертеж.	Устный опрос Практическая работа №18	ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.5	Индивидуальное графическое задание	ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.5	Диф. зачет	ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.5
Тема 3.6 Деталирование сборочного чертежа	Устный опрос Практическая работа №19 Самостоятельная работа	ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.5	Индивидуальное графическое задание	ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.5	Диф. зачет	ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.5
Тема 3.7 Схемы. Кинематические схемы.	Устный опрос Практическая работа №20 Практическая работа №21 Самостоятельная работа	ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.2, 2.1 - 2.3	Индивидуальное графическое задание	ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.2, 2.1 - 2.3	Диф. зачет	ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.2, 2.1 - 2.3
Раздел 4. Основы строительной графики						
Тема 4.1 Чертежи строительные	Устный опрос Практическая работа №22 Самостоятельная работа	ОК 1-9 ПК 4.5	Индивидуальное графическое задание	ОК 1-9 ПК 4.5	Диф. зачет	ОК 1-9 ПК 4.5
Тема 5.1 Понятия о прикладных программах компьютерной графики.	Устный опрос Практическая работа №23 Практическая работа №24 Практическая работа №25 Самостоятельная работа	ОК 1-9 ПК 3.5, ПК 4.5	Индивидуальное графическое задание	ОК 1-9 ПК 3.5, ПК 4.5	Диф. зачет	ОК 1-9 ПК 3.5, ПК 4.5

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЧЕРТЕЖЕЙ СТУДЕНТОВ

Оценка студента	Выполнение чертежей
5- «отлично»	Чертежи выполнены аккуратно, по ГОСТу.
4-«хорошо»	Чертежи выполнены аккуратно, по ГОСТу, но имеют небольшие неточности (ошибки)
3-«удовлетворительно»	Чертежи выполнены неаккуратно, с ошибками, по ГОСТу.
2-«неудовлетворительно»	Чертежи выполнены неаккуратно, с ошибками, не по ГОСТу.

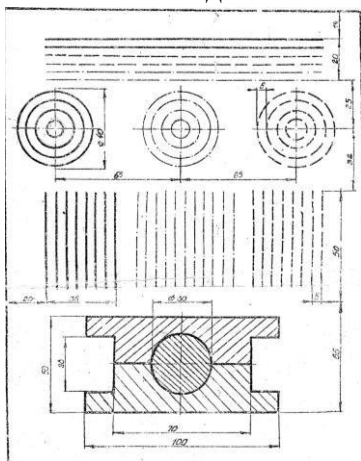
4. Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля освоения учебной дисциплины

4. 1. Задания для оценки знаний освоения дисциплины .

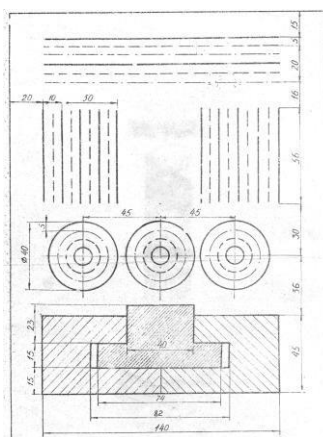
Все задания выдаются по вариантам.

Тема 1.1 Основные правила выполнения и оформления чертежей.

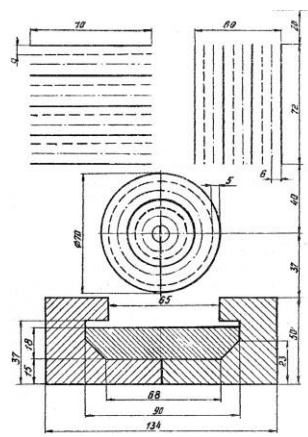
Задание 1



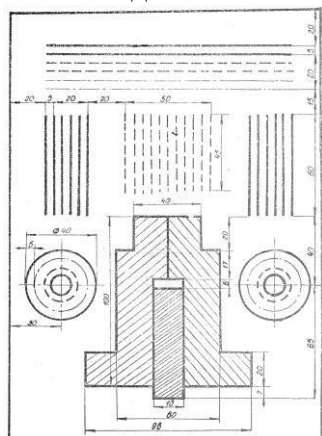
Задание 2



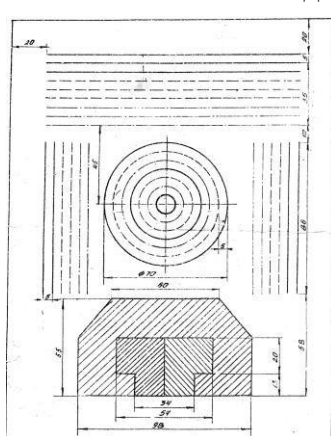
Задание 3



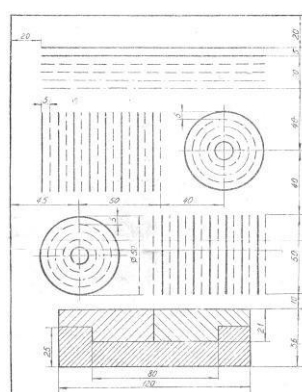
Задание 4



Задание 5



Задание 6



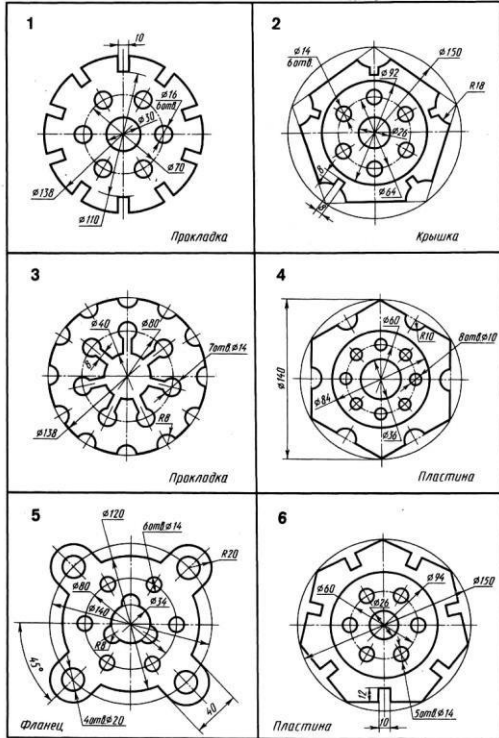
Пояснения к выполнению: Чертеж выполняется на листе формата А4

Тема 1.2 . Шрифт чертежный

Задание выполняется на формате А4. Шрифт чертежный №10 (тип шрифта Б), вычертить:

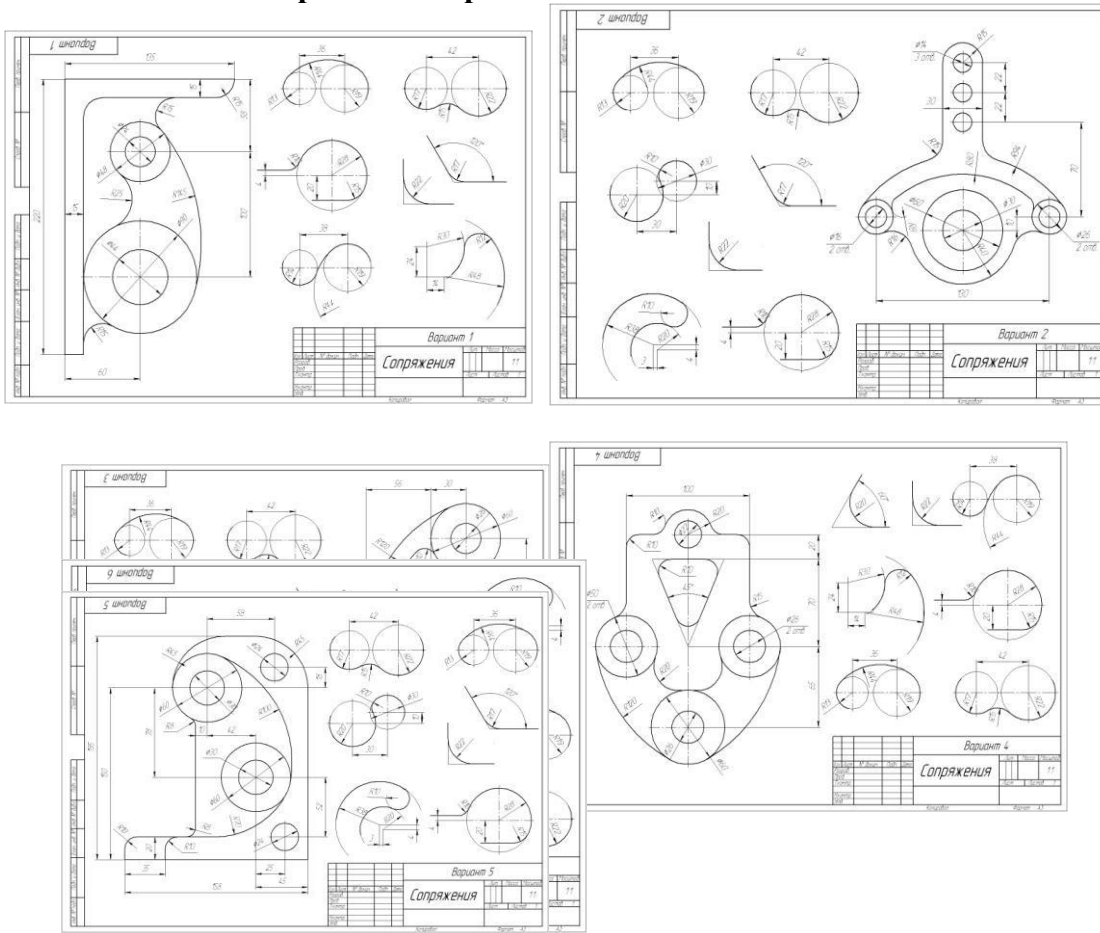
- 1) прописные буквы "А...Я" с углом наклона 75° ;
- 2) строчные буквы "а...я" с углом наклона 75° ;
- 5) цифры "0...9" с углом наклона 75° ;
- 6) Написать любую пословицу или поговорку.

Тема 1.3 . Нанесение размеров на чертежах.



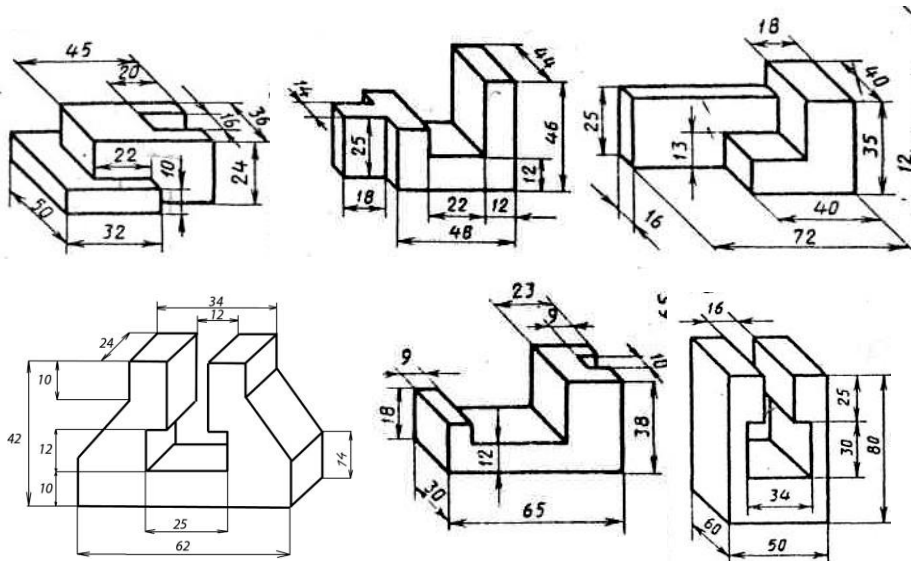
Пояснения к выполнению: Чертеж выполнить в рабочей тетради в соответствии с размерами, проставить существующие размеры, проставить недостающие угловые размеры.

Тема 1.4 . Плоские кривые. Сопряжения



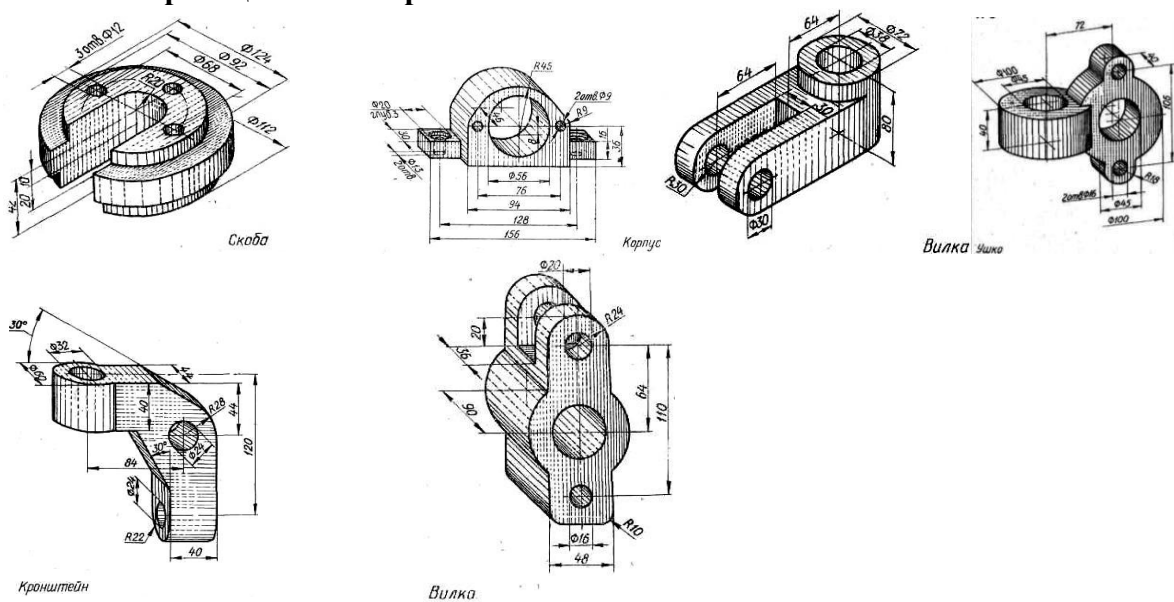
Пояснения к выполнению: Чертеж выполняется на формате А3, построить сопряжения для различных элементов, проставить размеры.

Тема 2.1. Основные виды.



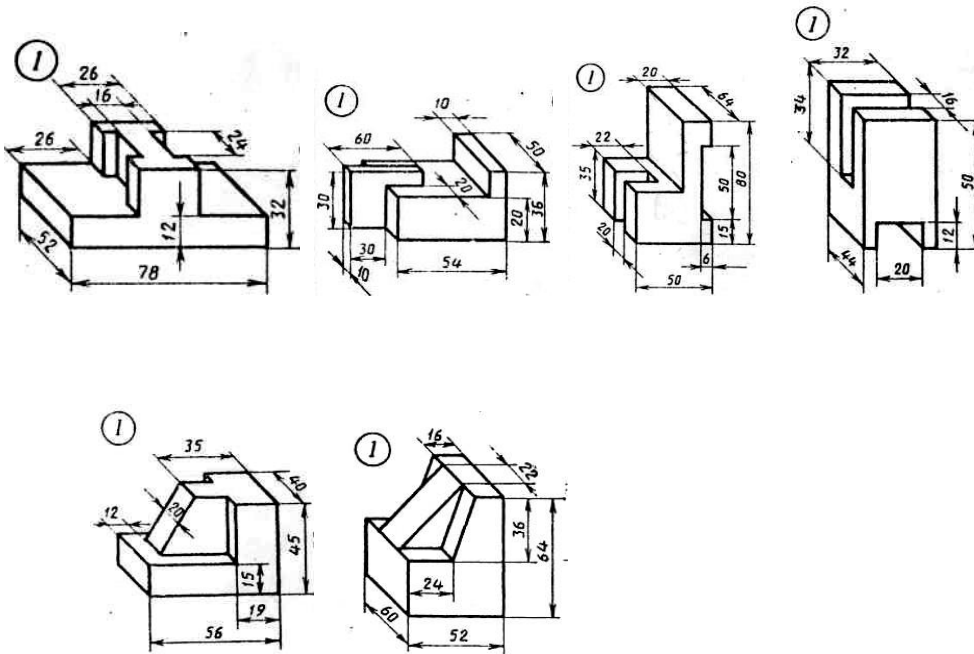
Пояснения к выполнению: построить три вида детали по наглядному изображению детали в рабочей тетради.

Тема 2.2. Проекционный чертеж



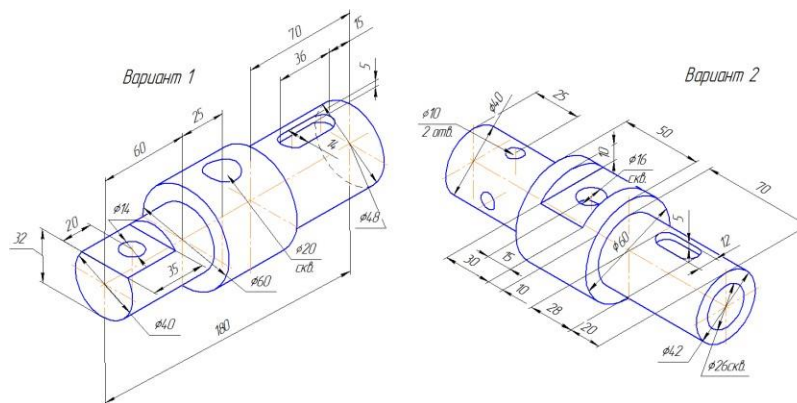
Пояснения к выполнению: построить три вида детали (лист формата А3), используя метод прямоугольного проецирования.

Тема 2.3 Аксонометрические проекции.



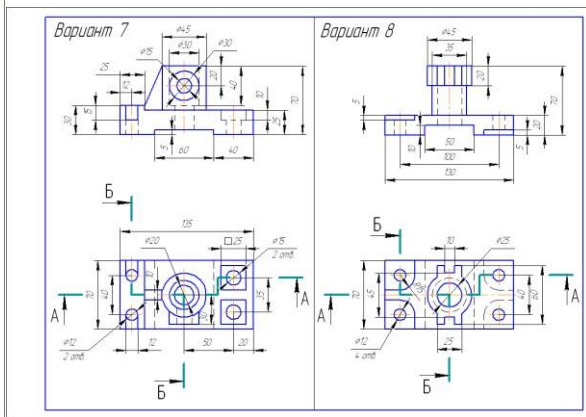
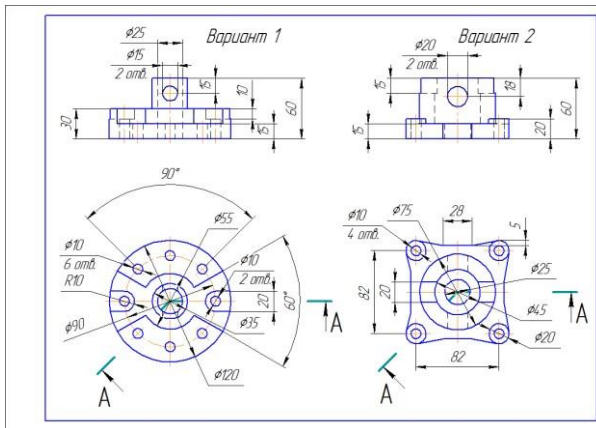
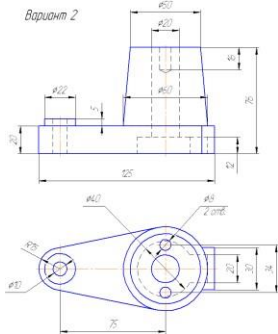
Пояснения к выполнению: построить аксонометрическую проекцию (прямоугольную изометрическую) детали в рабочей тетради.

Тема 2.4. Сечения детали: вынесенные и наложенные.



Пояснения к выполнению: Задание выполняется в рабочей тетради. Выполнить вынесенные и наложенные сечения по вариантам. Проставить размеры.

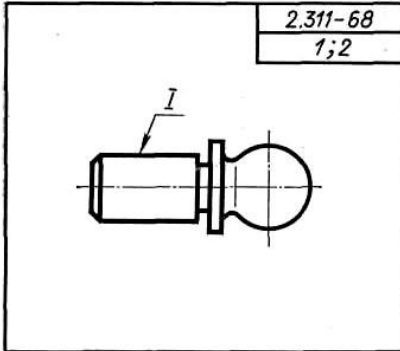
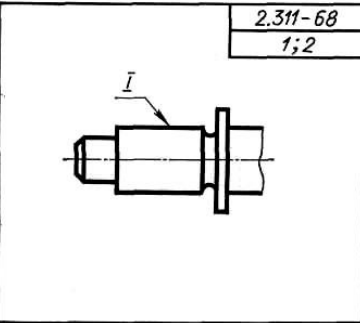
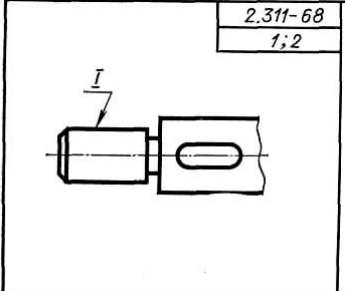
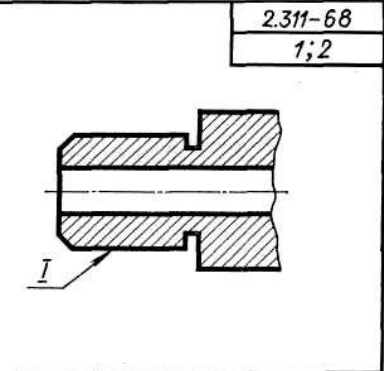
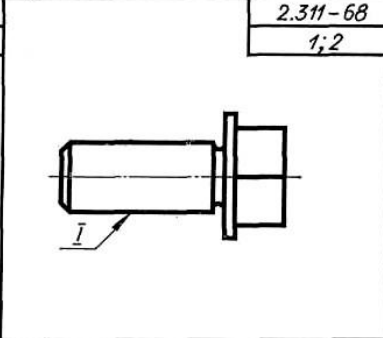
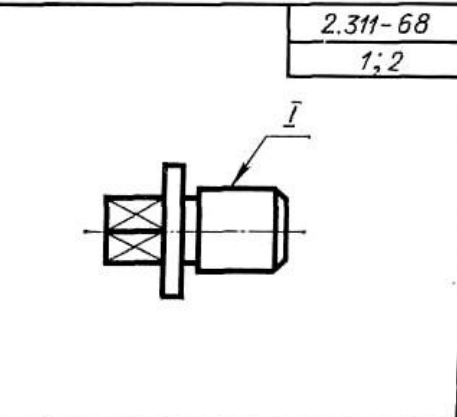
Тема 2.5. Разрезы: простые и сложные. Пояснения к выполнению: на формате А3 построить простые и сложные разрезы по вариантам. Проставить размеры.



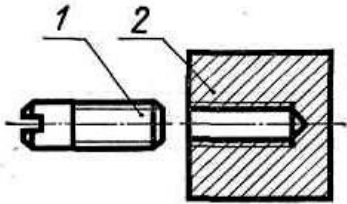
Тема 3.1 Резьба. Изображение и обозначение резьбы

Тема 3.2 Разъемные соединения.

Задание выполняется в тетради.

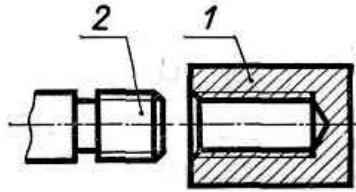
<div style="text-align: right; border: 1px solid black; padding: 2px;">2.311-68 1;2</div>  <p>342. Дополнить чертёж условным изображением резьбы на поверхности I</p>	<div style="text-align: right; border: 1px solid black; padding: 2px;">2.311-68 1;2</div>  <p>344. Дополнить чертёж условным изображением резьбы на поверхности I</p>	<div style="text-align: right; border: 1px solid black; padding: 2px;">2.311-68 1;2</div>  <p>346. Дополнить чертёж условным изображением резьбы на поверхности I</p>
<div style="text-align: right; border: 1px solid black; padding: 2px;">2.311-68 1;2</div>  <p>343. Дополнить чертёж условным изображением резьбы на поверхности I</p>	<div style="text-align: right; border: 1px solid black; padding: 2px;">2.311-68 1;2</div>  <p>345. Дополнить чертёж условным изображением резьбы на поверхности I</p>	<div style="text-align: right; border: 1px solid black; padding: 2px;">2.311-68 1;2</div>  <p>347. Дополнить чертёж условным изображением резьбы на поверхности I</p>

2.311-68
1;2;10-11



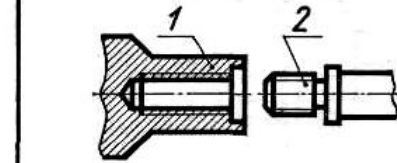
404. Изобразить детали 1, 2 с резьбой в собранном виде

2.311-68
1;2;10-11



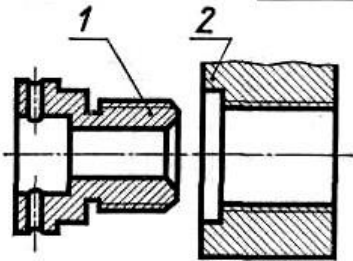
405. Изобразить детали 1, 2 с резьбой в собранном виде

2.311-68
1;2;10-11



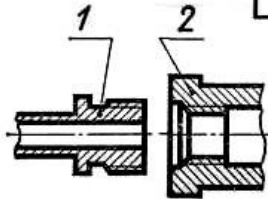
406. Изобразить детали 1, 2 с резьбой в собранном виде

2.311-68
1;2;10-11



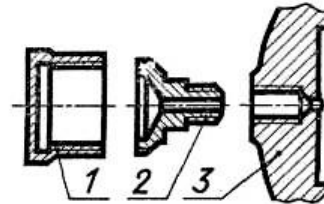
407. Изобразить детали 1, 2 с резьбой в собранном виде

2.311-68
1;2;10-11



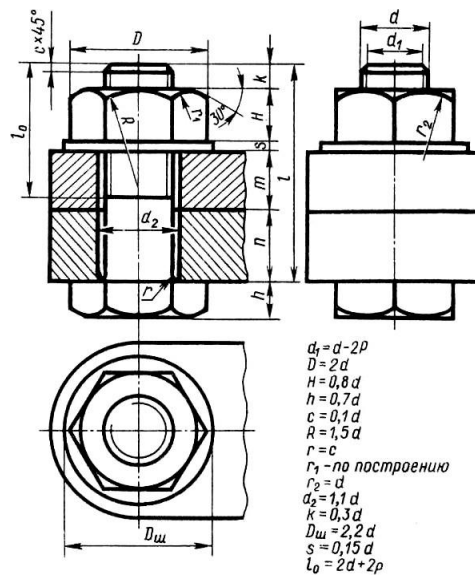
408. Изобразить детали 1, 2 с резьбой в собранном виде

2.311-68
1;2;10-11



409. Изобразить детали 1, 2 и 3 с резьбой в собранном виде

Тема 3.3 Соединения деталей при помощи стандартных изделий.



Задание 1: вычертить болтовое соединение (конструктивное изображение, т.е. без упрощений), приняв $d=16$ мм.

Задание 2: вычертить болтовое соединение (конструктивное изображение, т.е. без упрощений), приняв $d=18$ мм.

Задание 3: вычертить болтовое соединение (конструктивное изображение, т.е. без упрощений), приняв $d=20$ мм.

Задание 4: вычертить болтовое соединение (конструктивное изображение, т.е. без упрощений), приняв $d=22$ мм.

Задание 5: вычертить болтовое соединение (конструктивное изображение, т.е. без упрощений), приняв $d=24$ мм.

Задание 6: вычертить болтовое соединение (конструктивное изображение, т.е. без упрощений), приняв $d=27$ мм.

Пояснения к выполнению: Задание выполняется на листе формата А4

Тема 3.4 Эскизы деталей.

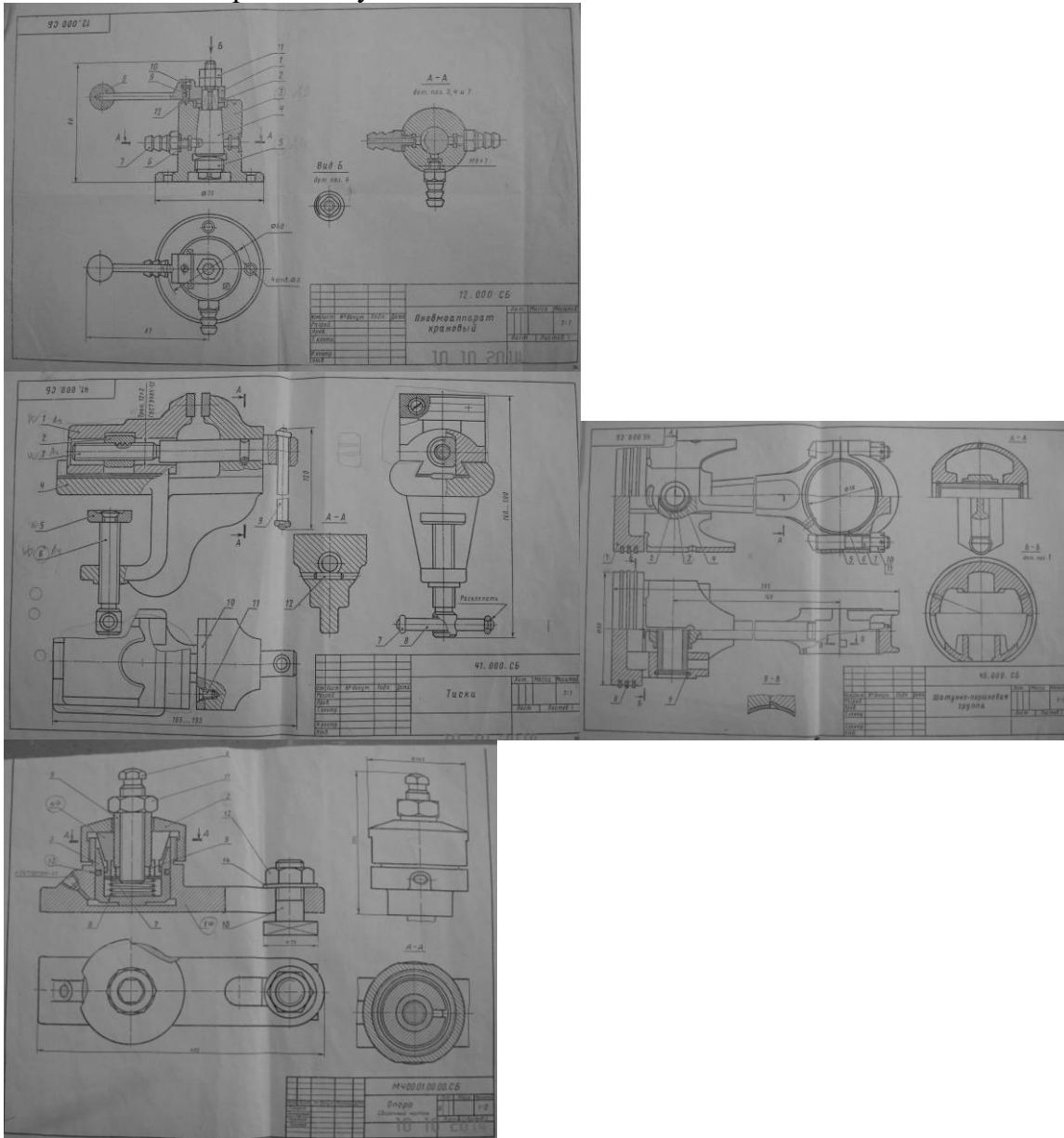
Фотокопии деталей, находящихся в учебной аудитории и предназначенных для самостоятельной работы студентов:



Пояснения к выполнению задания. Задание выполняется в рабочей тетради:
выполнить эскиз детали с натуры.

Тема 3.5 Сборочный чертеж.

Фотокопии заданий, находящихся в учебной аудитории и предназначенных для самостоятельной работы студентов:



Пояснения к выполнению: вычертить сборочный чертеж на листе формата А3,
спецификацию на листе формата А4.

Тема 3.6 Детализация сборочного чертежа

Задания для текущего контроля по данной теме выполняется на основе задания по теме 3.5.

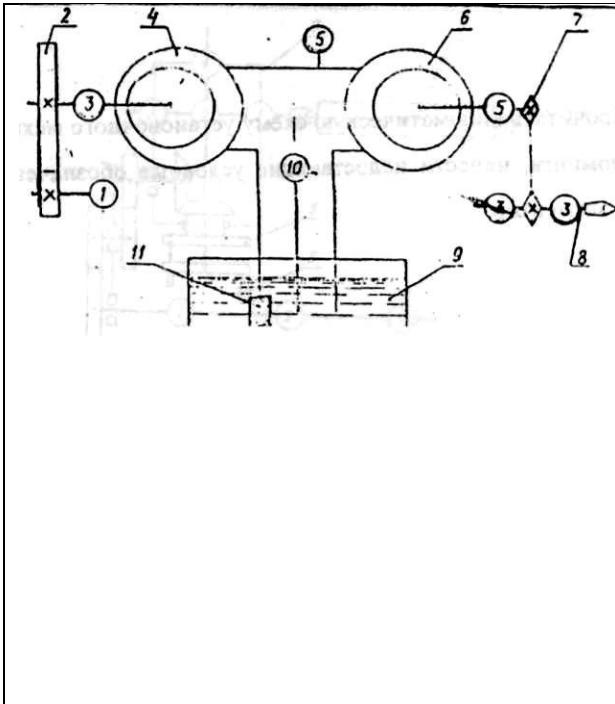
Задание выполняется на листах миллиметровой бумаги (эскиз) на форматах А4, А3 (формат листа студент выбирает самостоятельно в зависимости от размера и сложности детали)

Тема 3.7 Схемы. Кинематические схемы.

	<p>Прочитать кинематическую схему коробки передач вертикально-сверлильного станка, нанести недостающие условные обозначения и составить перечень элементов.</p> <p>На схеме: 1 - электродвигатель; 2-2 - клиноременная передача; 3- подшипники; 4 и 5 - тройные подвижные блоки шестерен; IV – продольный вал, связанный шлицевым соединением со шпинделем 6.</p>
--	---

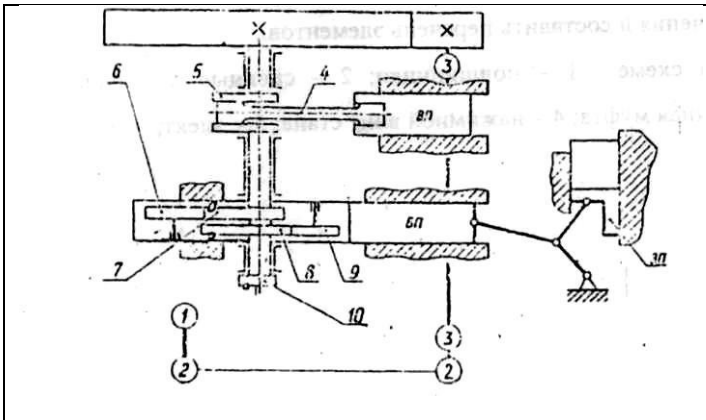
	<p>Ознакомиться со схемой привода нажимных винтов блюминга, начертить кинематическую схему привода, введя условные обозначения в соответствии с ГОСТ 2.770-68, и составить перечень элементов.</p> <p>На схеме: 1- тормоз; 2- электродвигатель; 3 и 4 - зубчатая передача цилиндрическая с шевронными зубьями; 5- фрикционная муфта сцепления; 6- червячная передача; 7 - кулачковая муфта сцепления; 8 - нажимной винт блюминга.</p>
--	---

	<p>Прочитать кинематическую схему установочного механизма верхнего валка блюминга, нанести недостающие условные обозначения и составить перечень элементов.</p> <p>На схеме: 1 - электродвигатель; 2 - фрикционная муфта сцепления; 3 подшипники; 4 - кулачковая муфта сцепления; 5 - нажимной винт блюминга.</p>
--	--



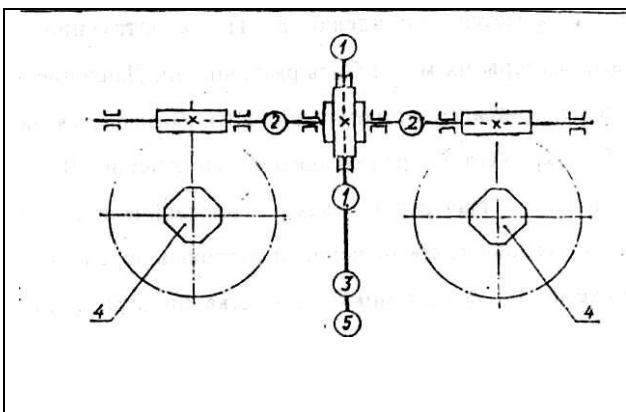
Агрегат состоит из регулируемых насоса, мотора и вспомогательных устройств. Насос 4, приводимый во вращение электродвигателем 1 через зубчатую пару 2, всасывает масло из бака 9 и подает его под давлением и мотор 6, приводящий во вращение вал станка. С помощью цепной передачи 7 вращение передается шпинделю 8. По конструкции насос и мотор одинаковы; размеры их могут быть различными. Давление в нагнетательном трубопроводе, зависящее от нагрузки станка, указывается манометром 5. При перегрузке открывается предохранительный клапан 10 и масло сливается обратно в бак. Начертить схему гидравлического агрегата, нанеся недостающие условные обозначения, и составить перечень элементов.

На схеме: 3 - подшипники; 11 - сетка фильтра; остальные устройства названы в описании агрегата.



Начертить кинематическую схему горизонтально - ковочной машины, нанеся недостающие условные обозначения и составить перечень элементов.

На схеме: 1 - электродвигатель; 2-2 - передача плоским ремнем (1:4); 3 - подшипники приводного вала; 4 - шатун; 5 - коленчатый вал; 6- задний ролик; 7 и 8 - эксцентрики; 9 - передний ролик; 10 - эксцентрик, ВП - высадочный ползун; БП - боковой ползун; ЗП - зажимной ползун.



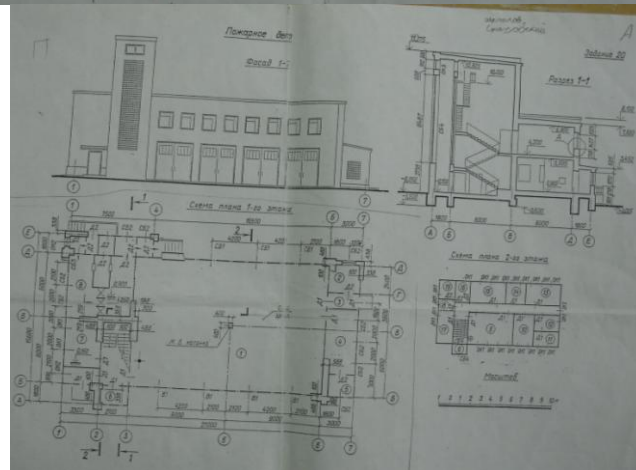
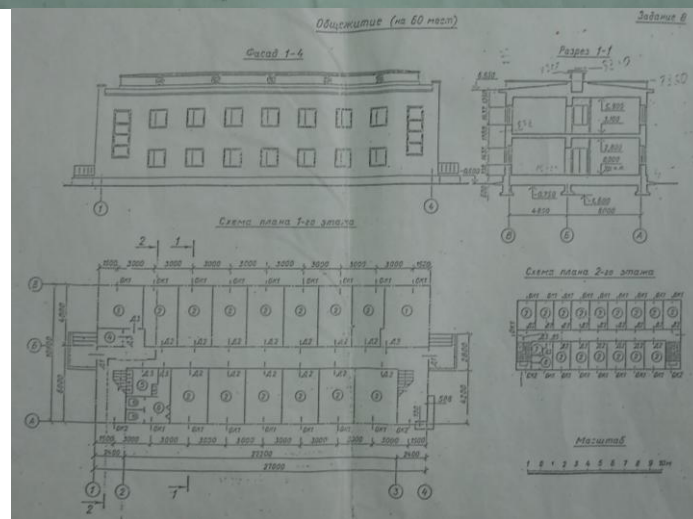
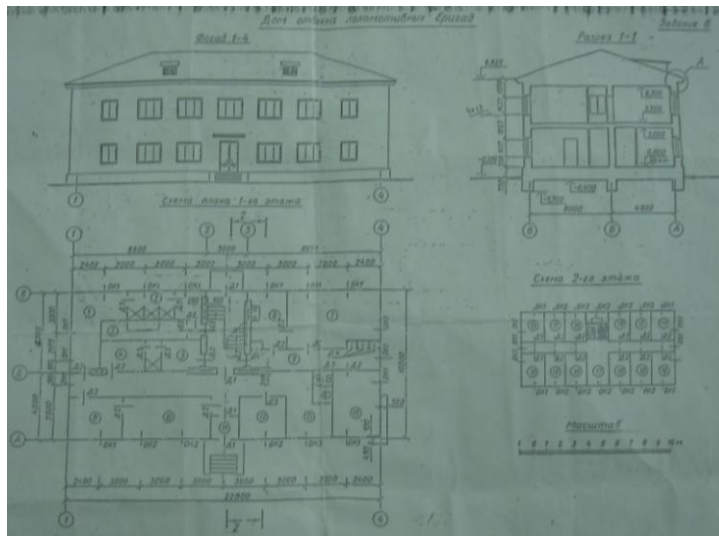
Начертить кинематическую схему установочного механизма стана кварто для холодной прокатки листов, нанеся недостающие условные обозначения и составить перечень элементов..

На схеме:
 1 - подшипники;
 2 - сцепные кулачковые муфты;
 3 -эластичная муфта;
 4 - нажимной винт стана;
 5 - электродвигатель.

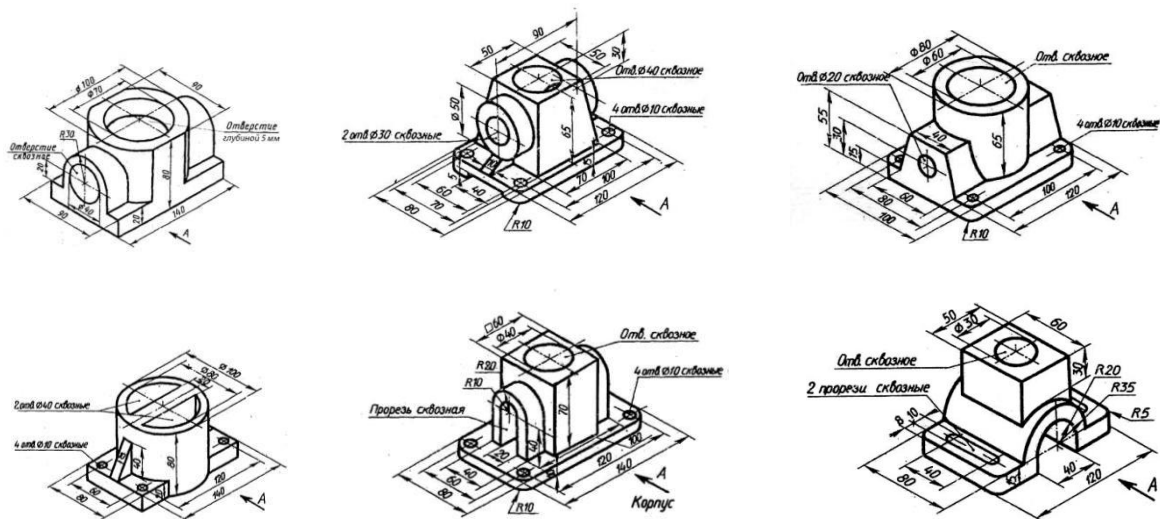
Пояснения к выполнению: вычертить кинематическую схему на листе формата А4.

Тема 4.1 Чертежи строительные
Тема 4.1 Виды строительных чертежей.

Задания по данной теме находятся в учебной аудитории. Ниже представлены фотокопии заданий:



Пояснения к выполнению: вычертить чертёж на листе формата А3, разрез 1-1, в масштабе 1:100, проставить размеры
Тема 5.1 Понятия о прикладных программах компьютерной графики.



Пояснения к выполнению: внимательно изучите деталь, выполните чертеж в прикладной программе КОМПАС-3D (3 вида), при необходимости дополните разрезом.

5. Контрольно-оценочные материалы для рубежного контроля освоения учебной дисциплины

5.1. Задания для оценки знаний освоения дисциплины (все задания представлены в контрольно-оценочные материалах для текущего контроля освоения учебной дисциплины).

3 семестр

№ п/п	Месяц	Материалы для рубежного контроля
1	сентябрь	Основная надпись (в тетради). Шрифт чертежный (формат А4). Нанесение размеров на чертеже детали (в тетради). Сопряжения (формат А3). Проекционный чертеж (формат А3). Построение изометрии детали (в тетради). Выполнение сечений детали (в тетради). Разрезы простые и сложные (формат А3)
2	октябрь	Изображение и обозначение резьбы (в тетради). Чертеж соединения резьбовых деталей (в тетради). Соединения деталей при помощи стандартных изделий (формат А4). Выполнение эскиза детали с натуры (в тетради). Обозначение шероховатость поверхности (в тетради). Устный опрос.
3	ноябрь	Сборочный чертеж (формат А3). Спецификация (формат А4). Рабочие чертежи (форматы А3, А4).
4	декабрь	Кинематическая схема (формат А4). Строительный чертеж (формат А3). Создание и оформление чертежа детали в программе КОМПАС -3D Тестирование.

Задания представлены в п.4.

6. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации учебной дисциплины

Задания для оценки освоения дисциплины

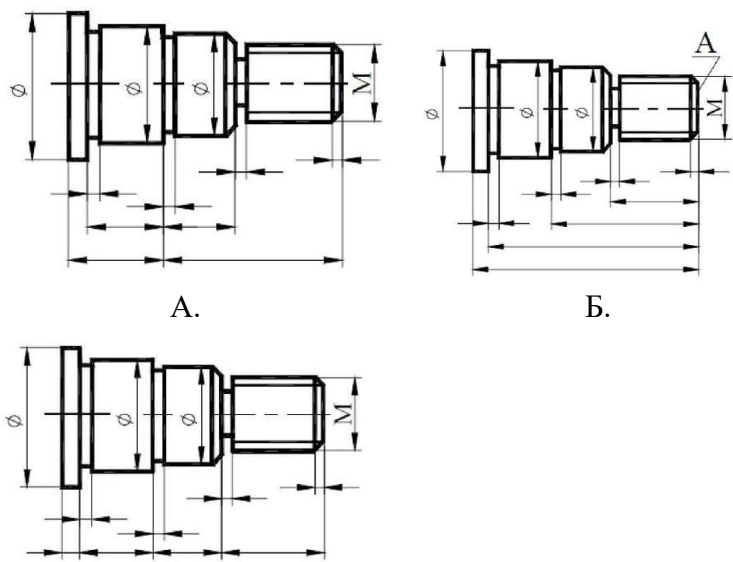
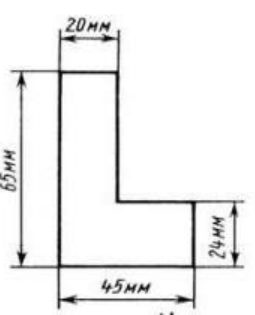
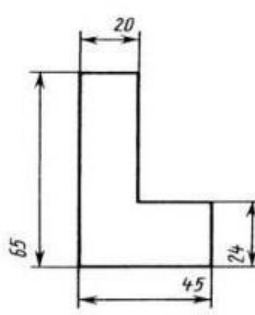
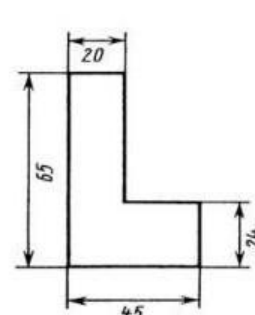
Вопросы для подготовки к дифференцированному зачету (тестирование).

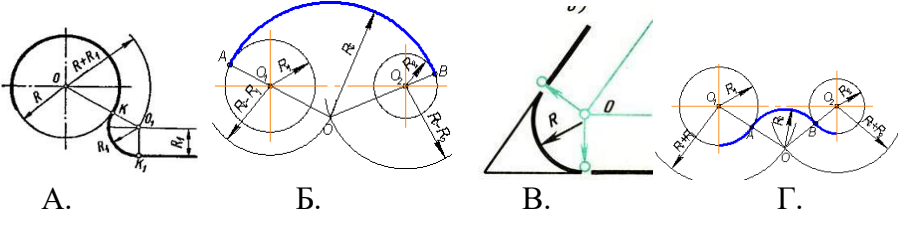
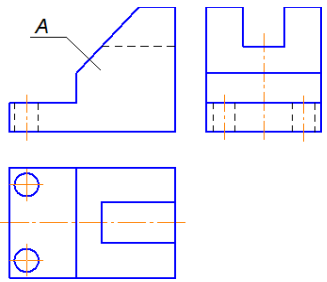
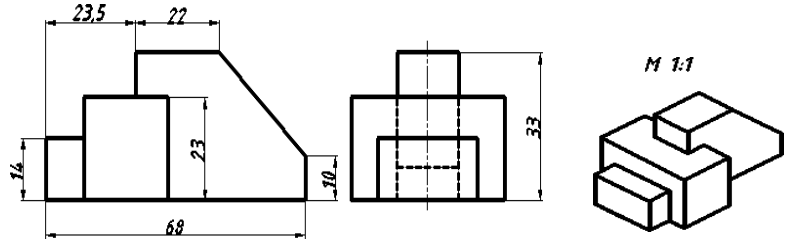
1. Единая система конструкторской документации (ЕСКД), Единая система технологической документации (ЕСТД).
2. Форматы. Масштабы. Основная надпись.
3. Линии чертежа.
4. Шрифт чертежный.
5. Правила и способы нанесения размеров.
6. Плоские кривые. Сопряжения.
7. Основные виды.
8. Дополнительные виды.
9. Местные виды.
10. Выносные элементы.
11. Главный вид, требования к нему.
12. Проекционный чертеж.
13. Требования к проекционному чертежу.
14. Виды аксонометрии.
15. Наложённые сечения.
16. Вынесенные сечения.
17. Простые разрезы
18. Сложные разрезы. Ступенчатый разрез.
19. Сложные разрезы. Ломаный разрез.
20. Резьба. Параметры резьбы.
21. Резьба. Классификация резьбы.
22. Резьба. Изображение и обозначение резьбы.
23. Резьбовые соединения
24. Соединения при помощи болта
25. Соединения при помощи шпильки.
26. Соединения при помощи винта.
27. Спецификация.
28. Последовательность операций при выполнении эскизов.
29. Шероховатость поверхности.
30. Определение, состав и назначение сборочного чертежа.
31. Порядок чтения чертежа. Рабочий чертеж детали.
32. Кинематические схемы. Классификация схем.
33. Общие понятия о строительных чертежах.
34. Интерфейс системы. Общие указания по созданию, сохранению и открытию документа графики.
35. Команды построения геометрических объектов.
36. Команды выделения и редактирования геометрических объектов.
37. Команды простановки размеров на чертеже.
38. Понятия о прикладных программах компьютерной графики.

Тестовые задания

(Вариант 1)

Тема	Номер, Содержания задания	<i>(расшифровка ОК и ПК)</i>								
1	2	3								
Раздел 1. Геометрическое черчение										
Тема 1.1. Основные правила выполнения и оформления чертежей.	<p>**Задание 1. Установить соответствие между обозначением формата и размерами его сторон (мм):</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">1. А 2;</td> <td style="width: 50%;">А. 210 x 297;</td> </tr> <tr> <td>2. А 3;</td> <td>Б. 420 x 594;</td> </tr> <tr> <td>3. А 4;</td> <td>В. 148 x 210;</td> </tr> <tr> <td>4. А 5.</td> <td>Г. 297 x 420.</td> </tr> </table> <p>*Задание 2. Сплошная толстая линия применяется для следующих целей:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. для изображения размерных и выносных линий, штриховки сечений, линии-выноски; 2. для изображения видимого контура предмета, контура вынесенного сечения и входящего в состав разреза; 3. для изображения невидимого контура; 4. для изображения осевых и центровых линий, линий сечения. <p>**Задание 3. К масштабам увеличения относятся (указать два правильных ответа):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 4:1 2. 1:4 3. 1:5 4. 5:1 	1. А 2;	А. 210 x 297;	2. А 3;	Б. 420 x 594;	3. А 4;	В. 148 x 210;	4. А 5.	Г. 297 x 420.	ОК 1-9 ПК 4.5
1. А 2;	А. 210 x 297;									
2. А 3;	Б. 420 x 594;									
3. А 4;	В. 148 x 210;									
4. А 5.	Г. 297 x 420.									
Тема 1.2. Шрифт чертежный	<p>*Задание 4. Буквы и цифры чертежного шрифта выполняют с наклоном _____ градусов к линии строки.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 70^0; 2. 45^0; 3. 75^0; 4. 60^0 <p>*Задание 5. Размер шрифта определяется...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. шириной буквы 2. высотой прописной буквы 3. высотой строчной буквы 4. толщиной обводки 	ОК 1-9 ПК 4.5								
Тема 1.3. Нанесение размеров на чертежах	<p>**Задание 6. Установите соответствие способов нанесения размеров (число-буква):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. комбинированный; 2. цепной; 3. координатный. 	ОК 1-9 ПК 3.1								

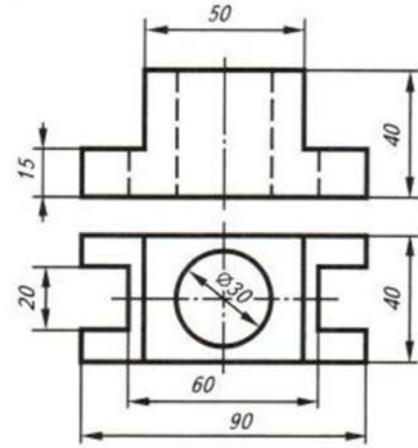
	 <p>A.</p> <p>Б.</p> <p>Б.</p> <p>*Задание 7. Определите, на каком чертеже правильно проставлены размерные числа.</p> <p>1.</p>  <p>2.</p>  <p>3.</p>  <p>4.</p> <p>1. 1; 2. 2; 3. 3; 4. 4.</p>	
<p>Тема 1.4. Плоские кривые. Сопряжения</p>	<p>**Задание 8. Сопряжение двух окружностей бывает (указать три правильных ответа):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. упрощенным; 2. внешним; 3. внутренним; 4. комбинированным. 	<p>ОК 1-9 ПК 3.4</p>

	<p>**Задание 9. Установите соответствие (число-буква):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сопряжение двух сторон угла дугой окружности; 2. Внешнее сопряжение; 3. Внутреннее сопряжение; 4. Сопряжение прямой с дугой окружности.  <p style="text-align: center;">A. Б. В. Г.</p>	
Раздел 2. Проекционное черчение		
<p>Тема 2.1. Основные виды.</p>	<p>*Задание 10. Буквой А на рисунке обозначено изображение, называемое видом:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.сверху 2.спереди 3.снизу 4.слева  <p>*Задание 11. Укажите плоскость проекций, на которой получаем дополнительный вид...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.горизонтальная плоскость проекций 2.профильная плоскость проекций 3.фронтальная плоскость проекций 4.наклонная дополнительная плоскость проекций 	<p>ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.2, 2.1 - 2.3</p>
<p>Тема 2.2. Проекцион ный чертеж</p>	<p>***Задание 12. По наглядному изображению фигуры и двум проекциям достроить вид сверху (эскиз)</p>  <p style="text-align: right;"><i>M 1:1</i></p>	<p>ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.2, 2.1 - 2.3</p>

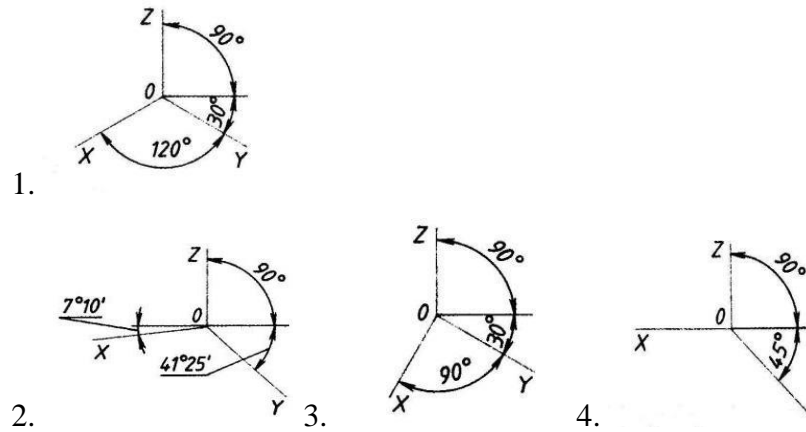
Тема 2.3.
Аксонметрические проекции

*Задание 13. На рисунке дан чертеж детали. При выполнении изометрической проекции детали по оси z необходимо отложить габаритный размер, равный "___" мм.

ОК 1-9
ПК 1.1
- 1.2,
2.1 -
2.3



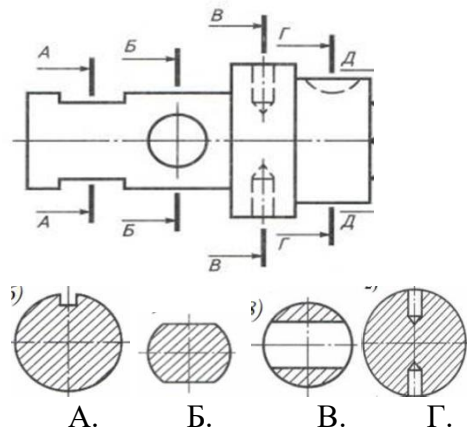
*Задание 14. К прямоугольной изометрической проекции относятся оси:



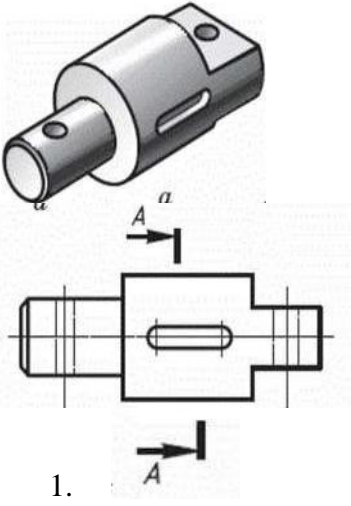
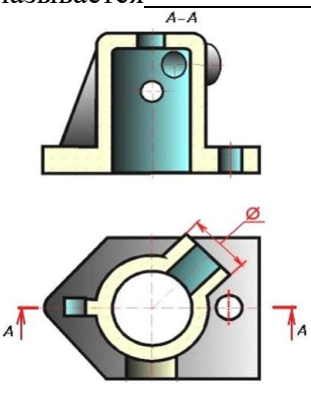
Тема 2.4.
Сечения
детали:
вынесенные
и
наложенные

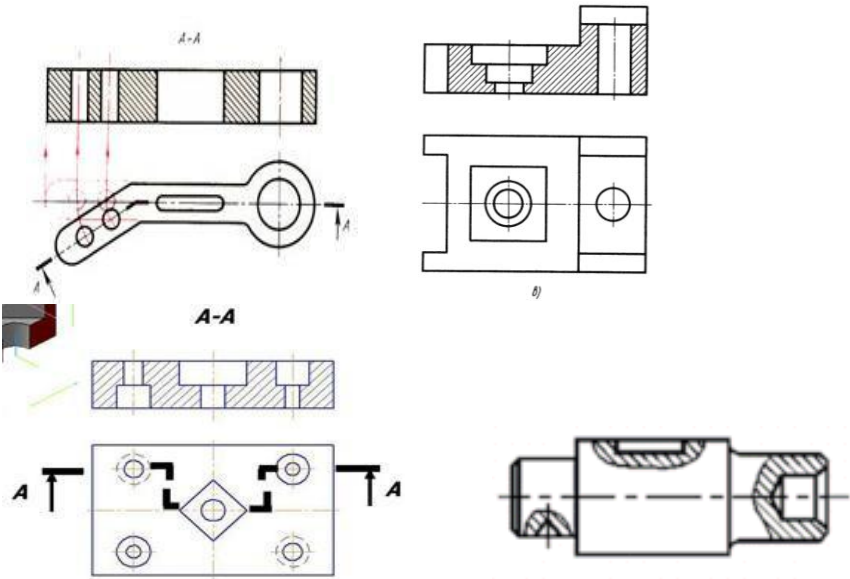
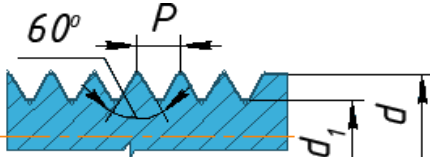
**Задание 15. Установите соответствие (число-буква):

ОК 1-9
ПК 1.1
- 1.2,
2.1 -
2.3




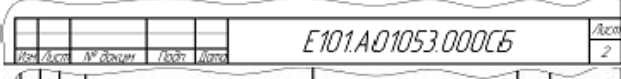

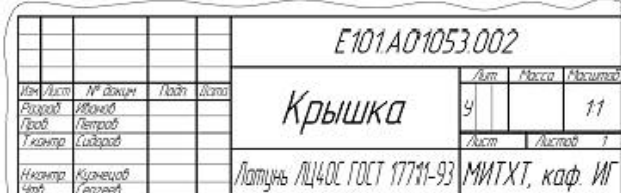
1. Сечение А-А;
2. Сечение Б-Б;
3. Сечение В-В;
4. Сечение Г-Г.

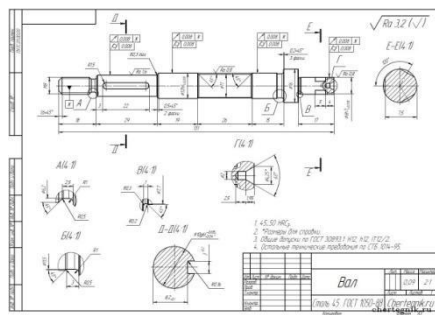
	<p>*Задание 16. Сечением называют изображение предмета, ...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. мысленно рассечённого плоскостью в отдельно ограниченном месте; 2. мысленно рассечённого одной или несколькими плоскостями; в сечении показывают то, что находится в секущей плоскости; 3. мысленно рассечённого одной или несколькими плоскостями; в сечении показывают то, что находится как в секущей плоскости, так и за ней; 4. рассечённого одной или несколькими плоскостями; в сечении показывают то, что находится вне контура изображенной детали <p>***Задание 17. Начертить по наглядному изображению фигуры вынесенные сечения А-А и по осевой 1 (эскиз)</p> 	
<p>Тема 2.5. Разрезы: простые и сложные.</p>	<p>*Задание 18. Изображение, обозначенное на рисунке А-А, называется _____ разрезом.</p>  <p>**Задание 19. Установите соответствие (число-буква): А. _____ Б. _____</p>	<p>ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.2, 2.1 - 2.3</p>

	 <p>В. Г.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. местный разрез; 2. ступенчатый разрез; 3. простой разрез; 4. ломанный разрез. 	
Раздел 3. Машиностроительное черчение		
<p>Тема 3.1. Резьба. Изображение и обозначение резьбы</p>	<p>*Задание 20. Обозначение резьбы М 12х1ЛН расшифровывается как...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. резьба метрическая с наружным диаметром 12 мм, крупным шагом, однозаходная, левая; 2. резьба метрическая с наружным диаметром 12 мм, крупным шагом, однозаходная, правая; 3. резьба метрическая с наружным диаметром 12 мм, мелким шагом 1 мм, однозаходная, левая; 4. резьба метрическая с наружным диаметром 12 мм, мелким шагом 1 мм, однозаходная, правая. <p>*Задание 21. На рисунке изображен профиль резьбы:</p>  <ol style="list-style-type: none"> 1. метрическая; 2. круглая; 3. трапецеидальная; 4. упорная. 	<p>ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.5, 4.5</p>
<p>Тема 3.2. Разъемные</p>	<p>**Задание 22. Установите соответствие (число-буква):</p>	<p>ОК 1-9 ПК 1.1</p>

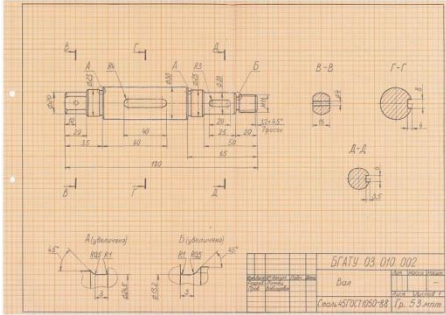
<p>соединения</p>	<p>1. болт; А. </p> <p>2. гайка; Б. </p> <p>3. винт; В. </p> <p>4. шпилька. Г. </p> <p>*Задание 23. **Задание 19. Из перечисленных соединений винтовыми являются (укажите 2 правильных ответа):</p>  <p>1. 1.1; 2. 2.2; 3. 3.3; 4. 4.4.</p>	<p>- 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.5, 4.5</p>
<p>Тема 3.3. Соединения деталей при помощи стандартных изделий.</p>	<p>*Задание 24. Соединение, представленное на чертеже 1, называется ...</p> <p>1. зубчатым 2. болтовым 3. шпильчным 4. винтовым</p>	<p>ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.5, 4.5</p>

		
	<p>*Задание 25. На рисунке изображено</p>  <p>1.шпоночное соединение; 2.шлицевое соединение; 3.болтовое соединение; 4.шпилечное соединение.</p>	
<p>Тема 3.4. Эскизы деталей.</p>	<p>*Задание 26. При выполнении эскиза масштаб в основной надписи</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. указывают лишь в случаях, если он не стандартный; 2. указывают лишь в случаях, если он стандартный; 3. не указывают; 4. указывают обязательно. <p>**Задание 27. Установите последовательность выполнения эскиза детали:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выбирается главный вид детали и устанавливается необходимое и достаточное количество изображений: видов, разрезов, сечений. 2. После обмера детали проставляются размеры. Наносятся штриховка, знаки обработки, поясняющие надписи, и заполняется основная надпись. 3. Определяется форма детали и ее основные элементы. 4. Производится обводка контура после уточнения изображений, наносятся выносные и размерные линии и знаки. 5. Наносятся линии контура детали. 6. Устанавливается формат листа для эскиза. 7. Наносятся линии внутренних очертаний детали и одновременно выполняются необходимые разрезы, сечения и дополнительные виды. 8. Производится компоновка изображений на поле эскиза, определяются границы изображений, проводятся осевые и 	<p>ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.5, 4.5</p>

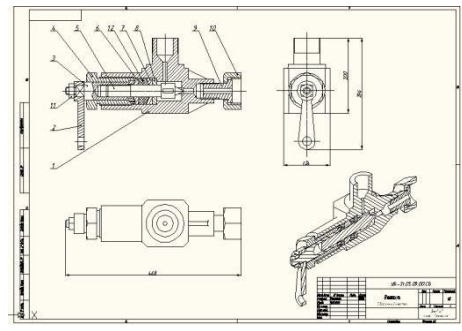
	центровые линии.	
Тема 3.5. Сборочный чертеж.	*Задание 28. Основная надпись первого листа спецификации представлена на рисунке ...	ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.5, 4.5
	<p>Варианты ответов:</p> <p>1. </p> <p>2. </p> <p>3. </p> <p>4. </p>	
	<p>*Задание 29. Документ, содержащий изображение сборочной единицы и другие данные, необходимые для ее сборки и контроля это</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. сборочный чертеж; 2. эскиз; 3. чертеж общего вида; 4. схема. 	
Тема 3.6. Детализация сборочного чертежа	*Задание 30. Рабочий чертеж детали - ...	ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.5, 4.5
	<ol style="list-style-type: none"> 1. документ, предназначенный для дополнения всеми данными, необходимыми для монтажа изделия на месте его эксплуатации; 2. документ, содержащий изображение детали и другие данные, необходимые для ее изготовления и контроля; 3. наглядное изображение, выполненное по правилам аксонометрических проекций от руки, на глаз; 4. чертеж, на котором показана последовательность передачи движения от двигателя через передаточный механизм к рабочим органам машины. <p>**Задание 31. Установите соответствие между названием и чертежом.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. эскиз; 2. сборочный чертеж; 3. рабочий чертеж. 	



А.



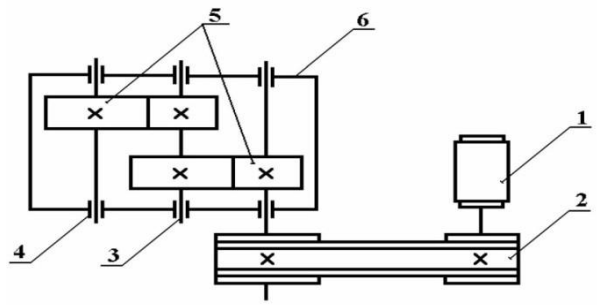
Б.



В.

. Тема 3.7.
Схемы.
Кинематические
схемы.

***Задание 32. Установить соответствие кинематическая схема привода с цилиндрическим зубчатым редуктором (число-буква):



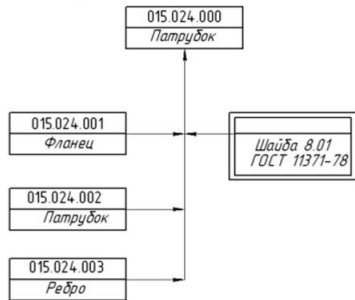
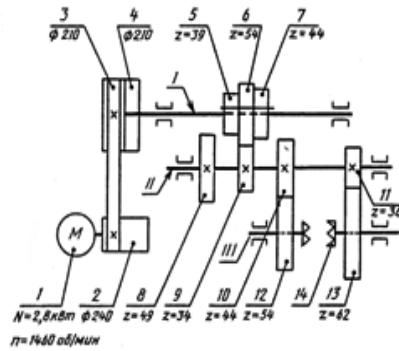
- поз. 1. А. вал;
- поз. 2. Б. зубчатая передача;
- поз. 3. В. корпус редуктора;
- поз. 4. Г. Электродвигатель;
- поз. 5. Д. клиноременная передача;
- поз. 6. Е. подшипник.

ОК 1-9
ПК 1.1
- 1.3,
2.1 -
2.3, 3.1
- 3.5,
4.5

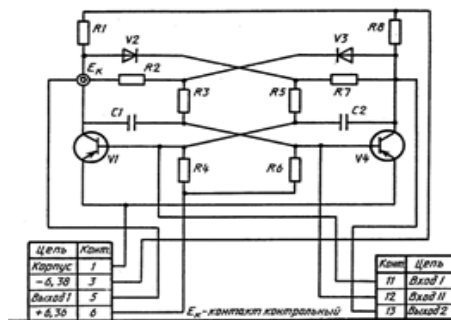
**Задание 33. Установите соответствие изображение схемы и название:

- 1. технологическая схема;
- 2. кинематическая схема;
- 3. электрическая схема;
- 4. схема деления.

А.



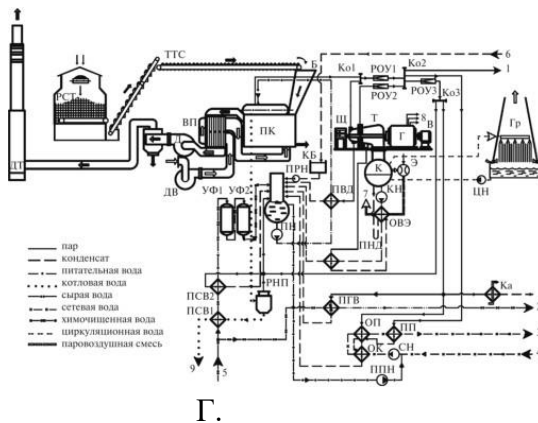
Б.



Цепь	Конт.	Конт.	Цепь
Корпус	1	II	Вход I
-Δ, 3Ф	3	IV	Вход II
Выход I	5	IV	Выход I
-Δ, 3Ф	6	IV	Выход II

E_к - контакт контрольный

В.



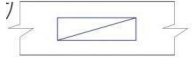



****Задание 34.** Последовательное описание или графическое изображение последовательности технологических операций (процессов) и соответствующих им аппаратов из превращения сырья в готовую продукцию это _____

Тема 4.1.
Чертежи
строительные

***Задание 35.** На строительных чертежах размеры в метрах с тремя десятичными знаками, после запятой наносят:


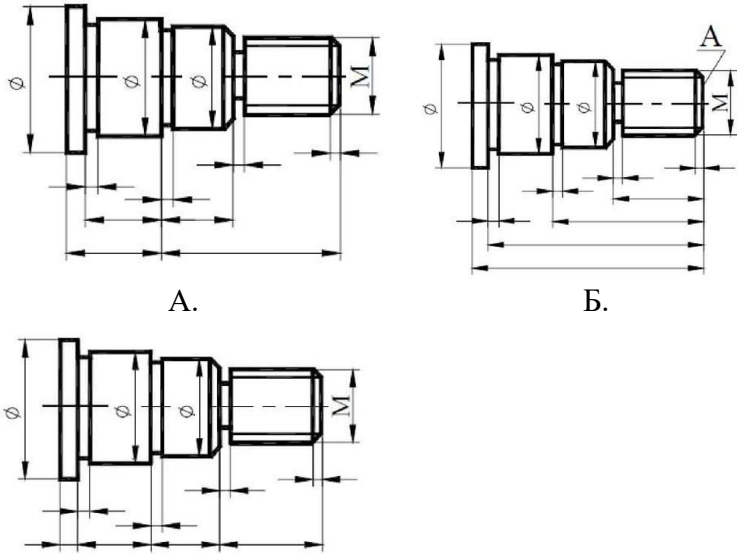
- вне зависимости от расположения на любом элементе чертежа;
- только на разрезах/видах здания в качестве высотных размеров;
- только на генеральных планах;
- данный способ простановки размеров не применяется в строительном черчении.

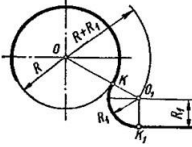
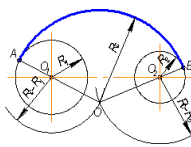
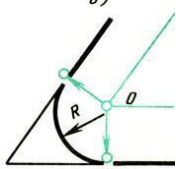
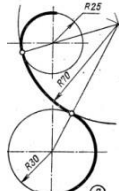
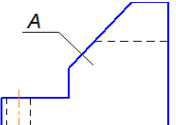
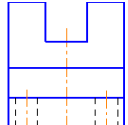
ОК 1-9
ПК 1.1
- 1.3,
2.1 -
2.3, 3.1
- 3.5,
4.5

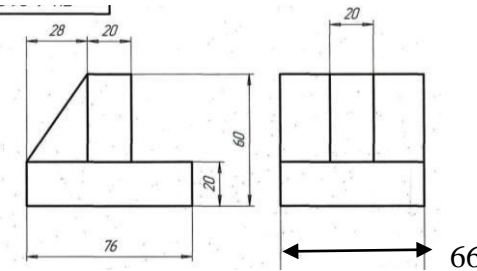
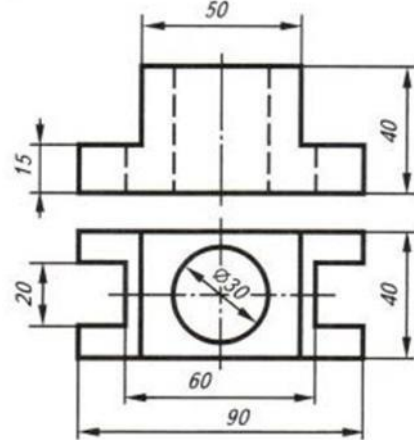
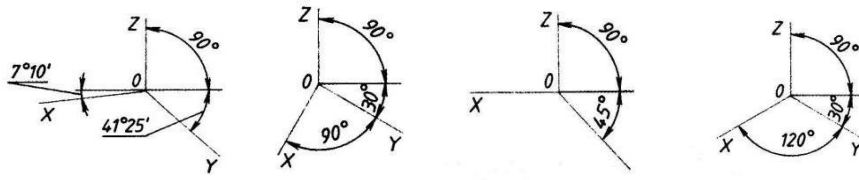
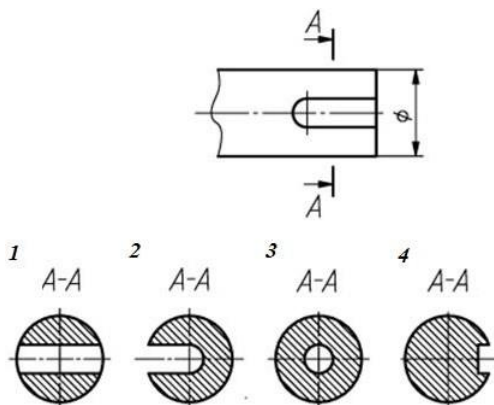
	<p>**Задание 36. Установите соответствие (число-буква):</p> <p>1. дверной проем</p> <p>2. умывальник</p> <p>3. вентиляционная шахта или канал</p> <p>4. оконный проем</p>	<p>А. </p> <p>Б. </p> <p>В. </p> <p>Г. </p>	
Раздел 5. Понятия о прикладных программах компьютерной графики.			
Тема 5.1 Понятия о прикладных программах компьютерной графики.	<p>*Задание 37. Минимальными элементами векторной модели изображений являются ...</p> <p>1. отдельные пиксели; 2. массивы пикселей с одинаковым цветовым тоном; 3. геометрические объекты, формируемые пользователем из пикселей; 4. геометрические примитивы, предусмотренные графическим редактором.</p> <p>***Задание 38. САПР это-...</p>		ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.5, 4.5

**Тестовые задания
(Вариант 2)**

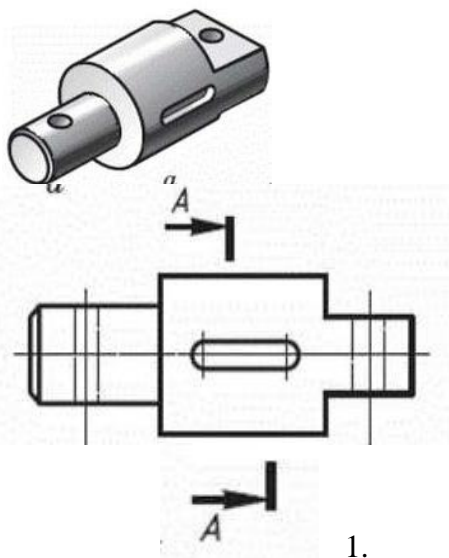
Тема	Номер, Содержания задания	(расшифровка ОК и ПК)
1	2	3
Раздел 1. Геометрическое черчение		
Тема 1.1. Основные правила выполнения и оформления	<p>*Задание 1. Сплошная тонкая линия в зависимости от величины S сплошной толстой основной линии выполняется толщиной...</p> <p>1. От $1/2 S$ до S; 2. От $1/2 S$ до $2/3 S$; 3. От S до $2 S$; 4. От $1/3 S$ до $1/2 S$.</p>	ОК 1-9 ПК 4.5

чертежей.	<p>*Задание 2. Формат А4 соответствует размерам (мм)...</p> <ol style="list-style-type: none"> 148× 210; 210×297; 420×594; 594×841. <p>**Задание 3.К масштабам уменьшения относятся (указать два правильных ответа):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.4:1 1:4 3.1:5 4.5:1 	
<p>Тема 1.2. Шрифт чертежный</p>	<p>*Задание 4. Буквы и цифры чертежного шрифта выполняют с наклоном _____ градусов к линии строки.</p> <ol style="list-style-type: none"> 75°; 45°; 70°; 60° <p>*Задание 5. Изображенная на рисунке надпись</p>  <p>выполнена шрифтом № ...</p> <ol style="list-style-type: none"> 5; 10; 7; 3,5. 	<p>ОК 1-9 ПК 4.5</p>
<p>Тема 1.3. Нанесение размеров на чертежах</p>	<p>**Задание 6. Установите соответствие способов нанесения размеров (число-буква):</p> <ol style="list-style-type: none"> комбинированный; цепной; координатный.  <p>A.</p> <p>Б.</p> <p>В.</p>	<p>ОК 1-9 ПК 3.1</p>

	<p>*Задание 7. На машиностроительном чертеже детали каждый размер проставляется ...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. один раз; 2. три раза; 3. на всех изображениях, где данный размер возможно нанести; 4. два раза. 	
<p>Тема 1.4. Плоские кривые. Сопряжения</p>	<p>**Задание 8. Сопряжение двух окружностей бывает (указать три правильных ответа):</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. упрощенным; 6. внешним; 7. внутренним; 8. комбинированным. <p>**Задание 9.. Установите соответствие (число-буква):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. сопряжение двух сторон угла дугой окружности; 2. комбинированное сопряжение; 3. внутреннее сопряжение; 4.сопряжение прямой с дугой окружности. <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-end;"> <div style="text-align: center;">  <p>А.</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Б.</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>В.</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Г.</p> </div> </div>	<p>ОК 1-9 ПК 3.4</p>
<p>Раздел 2. Проекционное черчение</p>		
<p>Тема 2.1. Основные виды.</p>	<p>*Задание 10. Буквой Б на рисунке обозначено изображение, называемое видом:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.сверху 2.спереди 3.снизу 4.слева <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>Б.</p> <p>*Задание 11.. Виды, полученные проецированием предмета на основные плоскости проекций, называются ...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. местными 2. горизонтальными 3. основными 4. дополнительными 	<p>ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.2, 2.1 - 2.3</p>

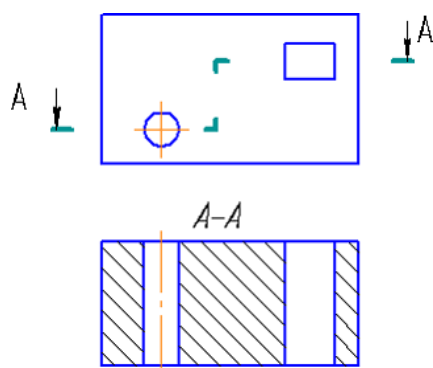
<p>Тема 2.2. Проеционный чертёж</p>	<p>***Задание 12. По наглядному изображению фигуры и двум проекциям достроить вид сверху (эскиз)</p> 	<p>ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.2, 2.1 - 2.3</p>
<p>Тема 2.3. АксонOMETрические проекции</p>	<p>*Задание 13. На рисунке дан чертёж детали. При выполнении изометрической проекции детали по оси x необходимо отложить габаритный размер, равный "___"мм.</p>  <p>*Задание 14. К прямоугольной изометрической проекции относятся оси находящиеся под углами:</p>  <p>1. 2. 3. 4.</p>	<p>ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.2, 2.1 - 2.3</p>
<p>Тема 2.4. Сечения детали: вынесенные и наложенные.</p>	<p>*Задание 15. Правильное сечение изображено ...</p>  <p>1 2 3 4</p> <p>A-A A-A A-A A-A</p>	<p>ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.2, 2.1 - 2.3</p>

***Задание 16. Начертить по наглядному изображению фигуры вынесенные сечения А-А и по осевой 1 (эскиз)



Тема 2.5.
Разрезы:
простые и
сложные.

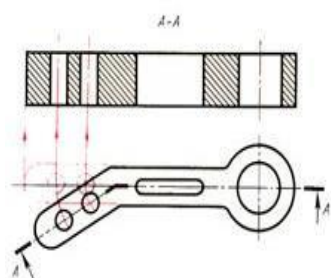
*Задание 17 Изображение, обозначенное на чертеже буквами А-А, называется ...



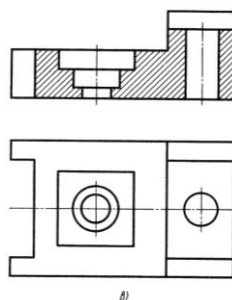
1. простым горизонтальным разрезом;
2. сложным ступенчатым разрезом;
3. сложным ломаным разрезом;
4. местным разрезом.

**Задание 18. Установите соответствие названия и изображения разрезом (число-буква):

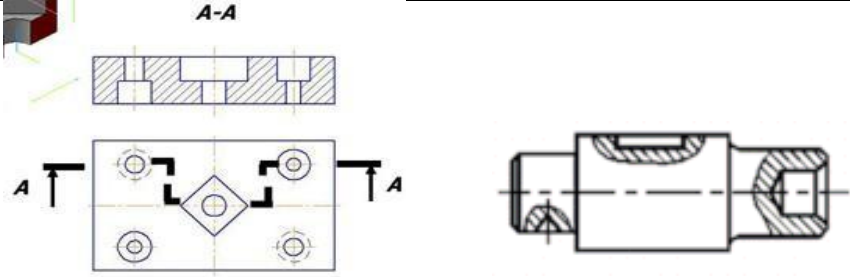
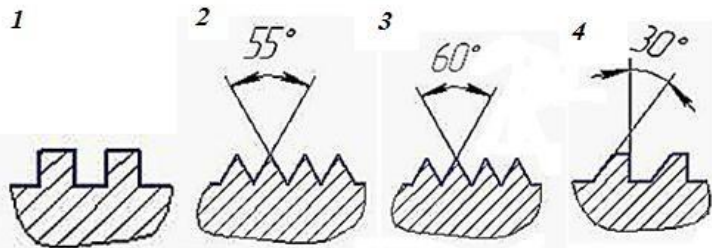
А.

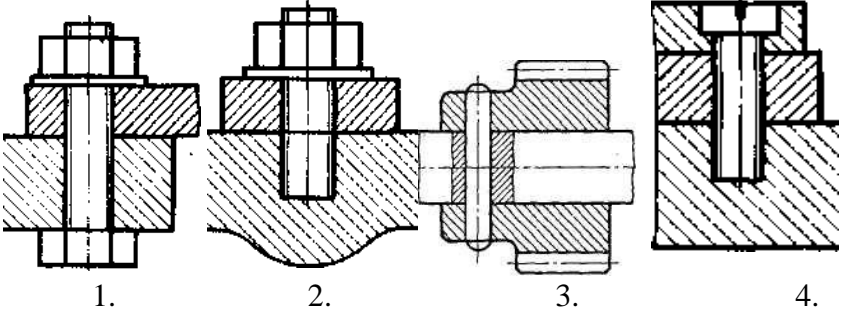
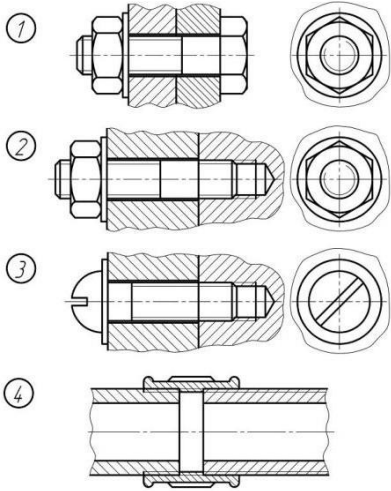
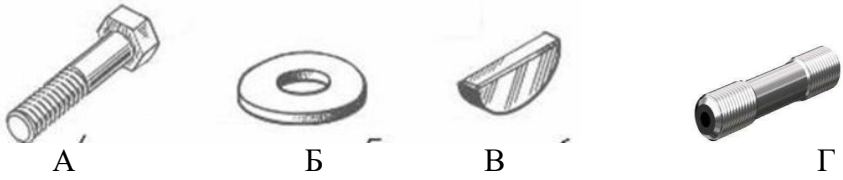


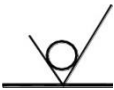
Б.



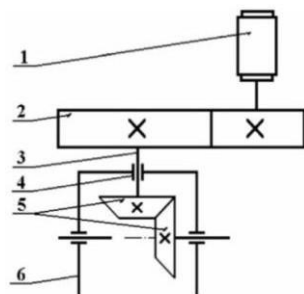
ОК 1-9
ПК 1.1
- 1.2,
2.1 -
2.3

	 <p>В.</p> <p>Г.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. местный разрез; 2. ступенчатый разрез; 3. простой разрез; 4. ломаный разрез. 	
Раздел 3. Машиностроительное черчение		
<p>Тема 3.1. Резьба. Изображение и обозначение резьбы</p>	<p>*Задание 19. Правильное обозначение болта исполнения 1 с наружным диаметром резьбы 6 мм, мелким шагом 0,75мм, длиной 25мм по ГОСТ 7798-70: ...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Болт М6х25 ГОСТ 7798-70; 2. Болт 2М6х25 ГОСТ 7798-70; 3. Болт 2М6х0,75х25 ГОСТ 7798-70; 4. Болт М6х0.75х25 ГОСТ 7798-70. <p>*Задание 20. Профиль метрической резьбы изображено на рисунке</p> 	<p>ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.5, 4.5</p>
<p>Тема 3.2. Разъемные соединения</p>	<p>**Задание 21. К разъемным соединениям относятся (выбрать два правильных ответа):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. сварное; 2. болтовое; 3. клеевое; 4. винтовое. <p>**Задание 22. Установите соответствие изображения разъемных соединений (число-буква):</p>	<p>ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.5, 4.5</p>

	 <p>1. 2. 3. 4.</p> <p>А. болтовое Б. винтовое В. штифтовое Г. шпилечное</p>	
<p>Тема 3.3. Соединения деталей при помощи стандартных изделий.</p>	<p>*Задание 23. Соединение, представленное на чертеже 3, называется ...</p> <p>1. зубчатым 2. болтовым 3. шпилечным 4. винтовым</p>  <p>① ② ③ ④</p> <p>**Задание 24. Установите соответствие названия стандартных изделий и изображения (число-буква): 1. Шайба; 2. Шпилька; 3. Болт; 4. Шпилька</p>  <p>А Б В Г</p>	<p>ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.5, 4.5</p>
<p>Тема 3.4. Эскизы деталей.</p>	<p>*Задание 25. При выполнении эскиза масштаб в основной надписи</p> <p>1. указывают лишь в случаях, если он не стандартный; 2. указывают лишь в случаях, если он стандартный; 3. не указывают; 4. указывают обязательно.</p>	<p>ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1</p>

	<p>*Задание 26. Обозначения знака шероховатости означает:</p>  <ol style="list-style-type: none"> 1. обозначение шероховатости поверхности без указания способа обработки; 2. обозначение шероховатости поверхности, при образовании которой осуществляется без удаление слоя материала (ковка, штамповка, прокат, литье...); 3. обозначение шероховатости при любом способе обработки; 4. обозначение шероховатости поверхности, при образовании которой обязательно удаление слоя материала. <p>**Задание 27. Установите последовательность выполнения эскиза детали:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выбирается главный вид детали и устанавливается необходимое и достаточное количество изображений: видов, разрезов, сечений. 2. После обмера детали проставляются размеры. Наносятся штриховка, знаки обработки, поясняющие надписи, и заполняется основная надпись. 3. Определяется форма детали и ее основные элементы. 4. Производится обводка контура после уточнения изображений, наносятся выносные и размерные линии и знаки. 5. Наносятся линии контура детали. 6. Устанавливается формат листа для эскиза. 7. Наносятся линии внутренних очертаний детали и одновременно выполняются необходимые разрезы, сечения и дополнительные виды. 8. Производится компоновка изображений на поле эскиза, определяются границы изображений, проводятся осевые и центровые линии. 	<p>- 3.5, 4.5</p>
<p>Тема 3.5. Сборочный чертеж.</p>	<p>*Задание 28. Сборочный чертеж это...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. документ, содержащий изображение сборочной единицы и другие данные, необходимые для ее сборки (изготовления) и контроля. 2. документ, определяющий конструкцию изделия, взаимодействие его основных составных частей и поясняющий принцип работы изделия. 3. документ, содержащий изображение и другие данные, необходимые для ее изготовления и контроля; 4. изделие, составные части которого подлежат соединению между собой на предприятии-изготовителе сборочными операциями (свинчиванием, сваркой, клепкой, развальцовкой, склеиванием и т.п.). <p>**Задание 29. Определите последовательность заполнения раздела "Стандартные изделия" графы "Наименование" спецификации</p>	<p>ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.5, 4.5</p>

	<p>изделия.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Болт М10х16 ГОСТ 7798-70. 2. Шайба 10.01 ГОСТ 11371-78. 3. Винт М12х 20ГОСТ 17475-72. 4. Гайка М10 ГОСТ 11371-78 	
<p>Тема 3.6. Деталирование сборочного чертежа</p>	<p>*Задание 30. Рабочий чертёж детали должен содержать количество видов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. всегда три вида; 2. шесть видов; 3. минимальное, но достаточное для представления форм детали; 4. только один вид. <p>**Задание 31. Установите соответствие между названием и чертежом.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.эскиз; 2. сборочный чертеж; 3.рабочий чертеж. <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="411 801 837 1108"> <p>А.</p> </div> <div data-bbox="853 801 1295 1108"> <p>Б.</p> </div> </div> <div data-bbox="411 1187 858 1496"> <p>В.</p> </div>	<p>ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.5, 4.5</p>
<p>. Тема 3.7. Схемы. Кинематические схемы.</p>	<p>***Задание 32. Установить соответствие кинематическая схема привода с цилиндрическим зубчатым редуктором (число-буква):</p>	<p>ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.5, 4.5</p>

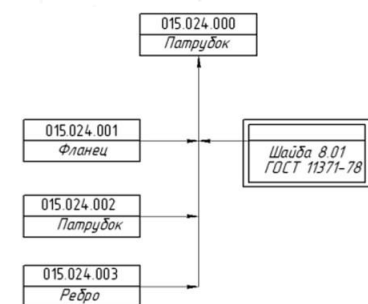
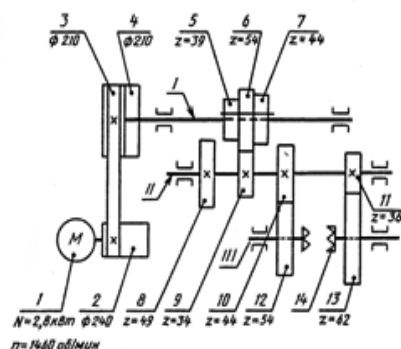


- поз. 1. А. зубчатая передача;
- поз. 2. Б. подшипник;
- поз. 3. В. электродвигатель;
- поз. 4. Г. корпус редуктора;
- поз. 5. Д. коническая зубчатая передач;
- поз. 6. Е. вал.

****Задание 33.** Установите соответствие название схемы и изображение:

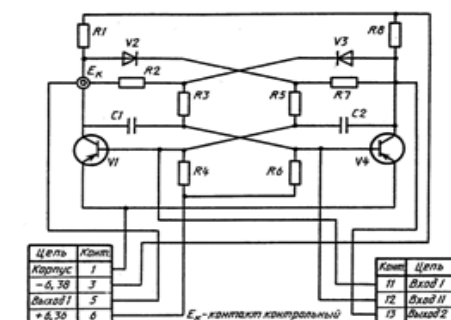
- 1. технологическая схема;
- 2. кинематическая схема;
- 3. электрическая схема;
- 4. схема деления.

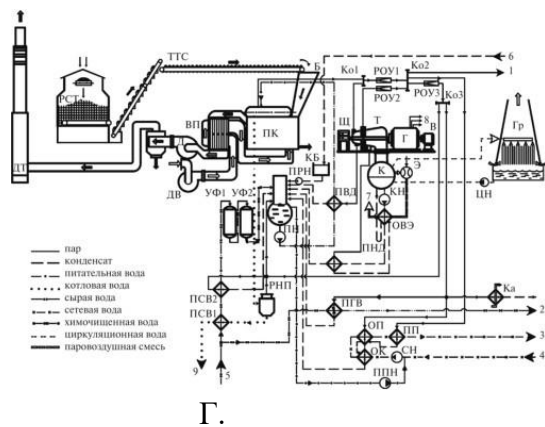
А.



В.

Б.





Г.

****Задание 34.** Последовательность передачи движения от двигателя через передаточный механизм к рабочим органам или инструментам, а также возможность судить о способах их регулирования, контроля, управления ими называются

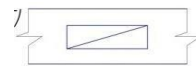
Тема 4.1.
Чертежи
строительн
ые

*****Задание 35.** К основным конструктивным элементам здания можно отнести следующие элементы:

****Задание 36.** Установите соответствие (число-буква):

1. дверной проем

А.



2. умывальник

Б.



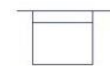
3. вентиляционная шахта
или канал

В.



4. оконный проем

Г.



ОК 1-9
ПК 1.1
- 1.3,
2.1 -
2.3, 3.1
- 3.5,
4.5

Раздел 5. Понятия о прикладных программах компьютерной графики.

Тема 5.1 Понятия о прикладны х программа х компьютер ной графики.	*Задание 37. Геометро - графические редакторы позволяют создавать чертежи в электронном виде на основе " _____ " модели изображений. 1. векторной; 2. пиксельной; 3. точечной; 4. растровой. **Задание 38. САПР это-...	ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.5, 4.5
---	--	--

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
70 - 89	4	хорошо
50 - 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

7. Приложения.

Перечень используемых нормативных документов:

1. ФГОС СПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
2. Устав ФГБОУ ВО РГАТУ
3. Положение о ФДП и СПО ФГБОУ ВО РГАТУ.
4. Образовательная программа по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
5. Положение о текущем контроле знаний, промежуточной и государственной (итоговой) аттестации студентов (обучающихся) СПО на ФДП и ФГБОУ ВО РГАТУ.

Рекомендуемая литература:

Основная литература:

1. **Чекмарев, А. А.** Инженерная графика : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Чекмарев. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 389 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07112-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450801> — ЭБС Юрайт
2. **Бродский, А.М.** Инженерная графика (металлообработка) : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.М. Бродский, Э.М. Фазлулин, В.А. Халдинов. — 14-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 400 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-4468-837-8. — Текст : электронный // ЭБС Академия [сайт]. — URL: <https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=293393#copy> — ЭБС Академия

Дополнительная литература:

1. **Инженерная и компьютерная графика:** учебник и практикум для среднего

профессионального образования / Р. Р. Анамова [и др.]; под общей редакцией Р. Р. Анамовой, С. А. Леоновой, Н. В. Пшеничной. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02971-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/437053> – ЭБС Юрайт

2. Чекмарев, А. А. Черчение. Справочник : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Чекмарев, В. К. Осипов. — 9-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 359 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04750-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/438940> - ЭБС Юрайт

Интернет-ресурсы:

1. Техническое черчение – <http://nacherchy.ru/>

2. Информационно-коммуникационные технологии в образовании // Система федеральных образовательных порталов – Режим доступа: <http://digital-edu.ru/fcior/139/1287>

3. Начертательная геометрия и инженерная графика – Режим доступа: <http://ing-grafika.ru/>

4. Начертательная геометрия и инженерная графика – Режим доступа: www.ngeom.ru

5. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – Режим доступа: <http://window.edu.ru>

Учебно-методические издания:

Методические указания по выполнению самостоятельной работы [Электронный ресурс]/ С. П. Соловьева. - Рязань: РГАТУ, 2020 - ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

Методические указания по выполнению практических работ [Электронный ресурс/ С. П. Соловьева. - Рязань: РГАТУ, 2020 - ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

Лист регистрации изменений в комплекте ФОС
(дополнения и изменения к комплекту ФОС на учебный год)

Дополнения и изменения к комплекту ФОС на _____ учебный год по
учебной дисциплине _____

В комплект ФОС внесены следующие изменения:

- _____
-
- _____
-
- _____
-
- _____
-
- _____
-

Дополнения и изменения в комплекте ФОС обсуждены на заседании предметно-цикловой комиссии факультета довузовской подготовки и среднего профессионального образования

«_____» _____ 20____ г. (протокол № _____).

Председатель предметно-цикловой комиссии _____

(подпись)

(Ф.И.О)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А.
КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:


Декан автодорожного факультета

 Г.К. Рембалович

« 09 » марта 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО

 А. С.Емельянова

« 09 » марта 2022 г.

**Фонд
оценочных средств по учебной дисциплине**

«Техническая механика»

Программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего
профессионального образования

Курс ___ 2 ___

Семестр ___ 4 ___

Зачет _____ семестр

Диф. зачет _____ семестр

Экзамен ___ 4 ___ семестр

**Другая форма
контроля** _____ семестр

Рязань, 2022

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Техническая механика» разработан в соответствии с требованиями:

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного Приказом Минобрнауки России от 07 мая 2014 г. № 455. по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, базовой подготовки программы подготовки специалистов среднего звена СПО

- рабочей программы учебной дисциплины ОП. 05 «Техническая механика»

Разработчик (и):

Соловьева С.П. к.т.н., старший преподаватель кафедры «Строительство инженерных сооружений и механика», для преподавания на ФДП и СПО

Рассмотрен на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Протокол № 10 от «09» марта 2020 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии

Морозова О.А.

Фонд оценочных средств одобрен на заседании методического совета факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Протокол № 10 от «30» июня 2020 г.

Председатель методического совета

Л.Ю. Явисенко

Согласовано:

Генеральный директор
ООО «Вакинское АГРО»



09 марта 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт фонда оценочных средств	4
1.1. Форма аттестации учебной дисциплины	5
2. Результаты освоения учебной дисциплины	6
3. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам). Формы и методы контроля	8
4. Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля освоения учебной дисциплины	11
4. 1. Задания для оценки освоения дисциплины	11
5. Контрольно-оценочные материалы для рубежного контроля освоения учебной дисциплины	19
5. 1. Задания для оценки освоения дисциплины	19
6. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации учебной дисциплины	24
6. 1. Задания для оценки освоения дисциплины	24
7. Приложения.	34

1. Паспорт фонда оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины Техническая механика студент должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности СПО35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции следующими умениями, знаниями, которые формируют общие компетенции (ОК 1-9) и профессиональные компетенции (ПК 1.1-1.3; ПК 2.1.-2.3; ПК 3.1-3.5; ПК 4.1- 4.5)

Уметь:

- У₁. Читать кинематические схемы;
- У₂. Проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения;
- У₃. Проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц;
- У₄. Определять напряжения в конструкционных элементах;
- У₅. Производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость;
- У₆. Определять передаточное отношение.

Знать:

- З₁. Виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики;
- З₂. Типы кинематических пар;
- З₃. Типы соединений деталей и машин;
- З₄. Основные сборочные единицы и детали;
- З₅. Характер соединения деталей и сборочных единиц;
- З₆. Принцип взаимозаменяемости;
- З₇. Виды движений и преобразующие движения механизмы;
- З₈. Виды передач, их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах;
- З₉. Передаточное отношение и число;
- З₁₀. Методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации.

В результате освоения дисциплины обучающийся приобретает практический опыт:

- Проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц;
- Производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации в будущей профессиональной деятельности.

Общие компетенции (ОК1-9)

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного

развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции (ПК 1.1-1.3; ПК 2.1.-2.3; ПК 3.1-3.5; ПК 4.1- 4.5)

ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.

ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.

ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.

ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.

ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.

ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.

ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.

ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.

ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.

ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Форма аттестации по учебной дисциплине

4 семестр – дифференцированный зачет

2. Результаты освоения учебной дисциплины

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		Основные показатели оценки результата	Формы, методы контроля
Коды умений, знаний	Наименования умений, знаний		
УМЕТЬ:			
У ₁	Читать кинематические схемы	в результате выполнения чертежа формируются умения в чтении кинематических схем.	Задание в тетради (чертеж) дифференцированный зачет
У ₂	Проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения;	в результате устного опроса формируются умения проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения	устный опрос, дифференцированный зачет
У ₃	Проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц	в результате устного опроса формируются умения проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц	устный опрос, дифференцированный зачет
У ₄	Определять напряжения в конструкционных элементах	умение анализировать и решать задачи по определению напряжения в конструкционных элементах	письменный опрос, решение задач, дифференцированный зачет
У ₅	Производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость;	умение анализировать и производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость	письменный опрос, решение задач, дифференцированный зачет
У ₆	Определять передаточное отношение	умение анализировать и определять передаточное отношение.	устный опрос, дифференцированный зачет
ЗНАТЬ:			
З ₁ .	Виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики	в результате устного опроса формируются знания видов машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики	устный опрос, дифференцированный зачет
З ₂	Типы кинематических пар	в результате устного опроса формируются знания типов кинематических пар	устный опрос, дифференцированный зачет
З ₃	Типы соединений деталей	в результате устного опроса	устный

	и машин	формируются знания о типах соединений деталей и машин	опрос, дифференцированный зачет
З4	Основные сборочные единицы и детали	в результате устного опроса формируются знания по теме: основные сборочные единицы и детали	устный опрос, дифференцированный зачет
З5	Характер соединения деталей и сборочных единиц	знание и умение анализировать различные соединения деталей	устный опрос, дифференцированный зачет
З6	Принцип взаимозаменяемости	в результате устного опроса формируются знания принципа взаимозаменяемости деталей	устный опрос, дифференцированный зачет
З7.	Виды движений и преобразующие движения механизмы	в результате письменного опроса формируются знания видов движений	письменный опрос, дифференцированный зачет
З8	Виды передач, их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах	в результате устного опроса формируются знания о видах передач, их устройстве, назначении, преимуществе и недостатках, их условное обозначение на схемах	устный опрос, дифференцированный зачет
З9	Передаточное отношение и число	знать формулу передаточного отношения для зубчатых передач	устный опрос, дифференцированный зачет
З10	Методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации.	в результате письменного опроса и решения задач формируются знания по методике расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации.	письменный опрос, решение задач, дифференцированный зачет

В результате освоения дисциплины обучающийся приобретает практический опыт:

- Проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц;
- Производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации в будущей профессиональной деятельности.

3. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля					
	Текущий контроль		Рубежный контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК
Раздел 1. Основы теоретической механики						
Тема 1.1. Статика. Основные понятия и аксиомы статики	Практические занятия Действия над векторами, сложение векторов, разность векторов, метод проекций, проекция вектора на ось. Самостоятельная работа обучающихся Выполнение реферата, решение задач. Проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий (по вопросам к разделам и главам учебных изданий).	ОК 1-9 ПК 3.1	Решение задач	ОК 1-9 ПК 3.1	дифференцированный зачет	ОК 1-9 ПК 3.1
Тема 1.2. Плоская система сходящихся сил	Практические занятия 1. Сложение и разложение сходящихся сил в плоскости 2. Равновесие плоской системы сходящихся сил 3. Главный вектор и главный момент плоской системы сил. Контрольная работа по теме «Равновесие плоской системы сходящихся сил. Главный вектор и главный момент плоской системы сил» Самостоятельная работа обучающихся	ОК 1-9, ПК 3.1	Решение задач Контрольная работа №1	ОК 1-9, ПК 3.1	дифференцированный зачет	ОК 1-9, ПК 3.1

	Подготовка к практическим занятиям, контрольной работе. Проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий (по вопросам к разделам и главам учебных изданий). Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала.					
Раздел 2. Основы сопротивления материалов ОК(ОК1-9)						
Тема 2.1. Основные понятия	Практические занятия Основные понятия сопротивления материалов Самостоятельная работа обучающихся Выполнение реферата Проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий (по вопросам к разделам и главам учебных изданий). Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала	ОК 1-9, ПК 3.1-3.2	Письменный опрос	ОК 1-9, ПК 3.1-3.2	дифференцированный зачет	ОК 1-9, ПК 3.1-3.2
Тема 2.2. Растяжение и сжатие	Практические занятия Расчеты на прочность при растяжении. Расчеты на прочность при сжатии. Контрольная работа по теме: «Расчеты на прочность при растяжении и сжатии» Самостоятельная работа обучающихся Подготовка к практическим занятиям и контрольной работе. Проработка конспектов занятий.	ОК 1-9, ПК 1.1-1.3; ПК 4.1-4.5	Решение задач Контрольная работа №2	ОК 1-9, ПК 1.1-1.3; ПК 4.1-4.5	дифференцированный зачет	ОК 1-9, ПК 1.1-1.3; ПК 4.1-4.5
Раздел 3. Детали и механизмы машин						

Тема 3.1. Машины и их основные элементы.	Практические занятия Типы кинематических пар Виды передач, их устройство, назначение, преимущества и недостатки Самостоятельная работа обучающихся Реферат Проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий (по вопросам к разделам и главам учебных изданий). Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала	ОК 1-9, ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5	Устный опрос	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5	дифференцированный зачет	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.5
Тема 3.2. Разъемные и неразъемные соединения деталей. Принцип взаимозаменяемости	Практические занятия Типы соединений деталей и машин. Принцип взаимозаменяемости. Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий (по вопросам к разделам и главам учебных изданий). Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала	ОК 1-9, ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5	Устный опрос	ОК 1-9, ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5	дифференцированный зачет	ОК 1-9, ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.5
Тема 3.3. Кинематические схемы	Практические занятия Кинематические схемы Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий (по вопросам к разделам и главам учебных изданий). Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала	ОК 1-9, ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.5	Чертеж в тетради	ОК 1-9, ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.5	дифференцированный зачет	ОК 1-9, ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.5

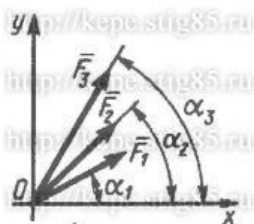
4. Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля освоения учебной дисциплины

4. 1. Задания для оценки освоения дисциплины

Практическая работа

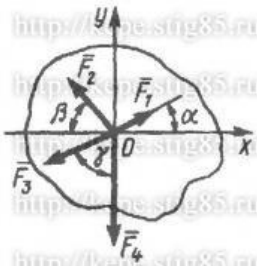
Задача 1

Определить модуль равнодействующей сходящихся сил $F_1 = 10$ Н, $F_2 = 15$ Н и $F_3 = 20$ Н, если известны углы, образованные векторами этих сил с осью Ox : $\alpha_1 = 30^\circ$, $\alpha_2 = 45^\circ$ и $\alpha_3 = 60^\circ$.



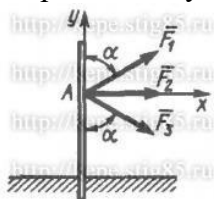
Задача 2

На твердое тело в точке O действует плоская система сходящихся сил $F_1 = 1$ Н, $F_2 = 2$ Н, $F_3 = 3$ Н, $F_4 = 4$ Н. Определить сумму проекций заданных сил на ось Oy , если заданы углы $\alpha = 30^\circ$, $\beta = 45^\circ$, $\gamma = 60^\circ$.



Задача 3

К столбу в точке A приложена плоская система сходящихся сил $F_1 = F_2 = F_3 = 10$ Н. Определить сумму проекций заданных сил на ось Ax , если угол $\alpha = 60^\circ$.



Задача 4

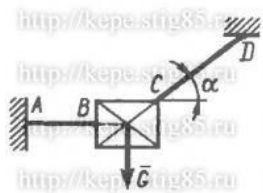
Найти числовое значение равнодействующей плоской системы сходящихся сил $F_1 = 30$ Н, $F_2 = 75$ Н, $F_3 = 35$ Н, $F_4 = 50$ Н, если углы, образуемые силами F_2 , F_3 , F_4 с силой F_1 , направленной вертикально вверх, соответственно равны 45° , 180° , 210° , откладывая их против хода часовой стрелки.

Задача 5

Найти числовое значение равнодействующей плоской системы сходящихся сил $F_1 = 20$ Н, $F_2 = 55$ Н, $F_3 = 25$ Н, $F_4 = 40$ Н, если углы, образуемые силами F_2 , F_3 , F_4 с силой F_1 , направленной вертикально вверх, соответственно равны 30° , 180° , 225° , откладывая по ходу часовой стрелки.

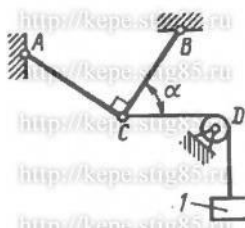
Задача 6

Пластина весом $G = 8 \text{ Н}$ удерживается в равновесии двумя канатами АВ и CD, расположенными в вертикальной плоскости. Определить натяжение каната CD, если угол $\alpha = 30^\circ$.



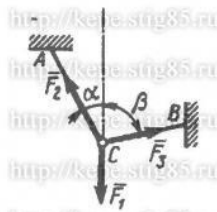
Задача 7

Два стержня AC и BC соединены шарнирно в точке C, к которой через блок D подвешен груз 1 весом 12 Н. Определить реакцию стержня BC, если угол $\alpha = 60^\circ$.



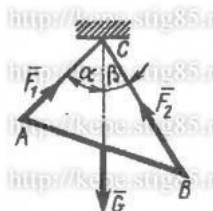
Задача 8

Определить модуль силы F_3 натяжения троса BC, если известно, что натяжение троса AC равно $F_2 = 15 \text{ Н}$. В положении равновесия углы $\alpha = 30^\circ$ и $\beta = 75^\circ$.



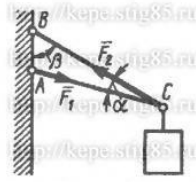
Задача 9

Определить вес балки АВ, если известны силы натяжения веревок $F_1 = 120 \text{ Н}$ и $F_2 = 80 \text{ Н}$. Заданы углы $\alpha = 45^\circ$ и $\beta = 30^\circ$ между вертикалью и веревками AC и BC соответственно.



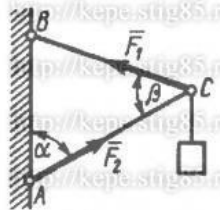
Задача 10

Груз удерживается в равновесии двумя стержнями AC и BC, шарнирно соединенными в точках A, B и C. Стержень BC растянут силой $F_2 = 45 \text{ Н}$, а стержень AC сжат силой $F_1 = 17 \text{ Н}$. Определить вес груза, если заданы углы $\alpha = 15^\circ$ и $\beta = 60^\circ$.



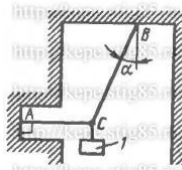
Задача 11

Шарнирный трехзвенник ABC удерживает в равновесии груз, подвешенный к шарнирному болту C. Под действием груза стержень AC сжат силой $F_2 = 25 \text{ Н}$. Заданы углы $\alpha = 60^\circ$ и $\beta = 45^\circ$. Считая стержни AC и BC невесомыми, определить усилие в стержне BC.



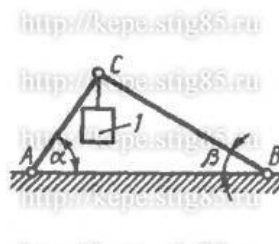
Задача 12

Груз 1 весом 2 Н удерживается в равновесии двумя веревками AC и BC, расположенными в вертикальной плоскости. Определить натяжение веревки BC, если угол $\alpha = 30^\circ$.



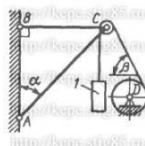
Задача 13

Два невесомых стержня AC и BC соединены в точке C и шарнирно прикреплены к полу. К шарниру C подвешен груз 1. Определить реакцию стержня BC, если усилие в стержне AC равно 43 Н, углы $\alpha = 60^\circ$, $\beta = 30^\circ$



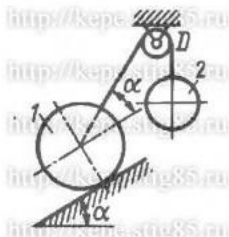
Задача 14

Груз 1 весом 10 Н подвешен с помощью каната, перекинутого через блок C и намотанного на барабан лебедки D. Определить усилие в стержне AC, если углы $\alpha = 45^\circ$, $\beta = 60^\circ$.



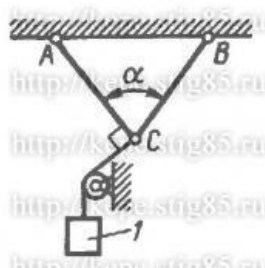
Задача 15

Шар 1 весом 16 Н и шар 2 связаны нитью, перекинутой через блок D и удерживаются в равновесии. Определить вес шара 2, если угол $\alpha = 30^\circ$.



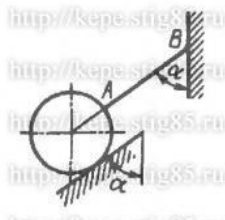
Задача 16

Груз 1 весом 6 Н удерживается в равновесии двумя стержнями AC и BC равной длины, соединенными шарнирно в точке C. Определить реакцию стержня AC, если угол $\alpha = 60^\circ$, усилие в стержне BC равно 6,94 Н.



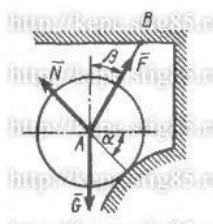
Задача 17

Однородный шар весом 12 Н удерживается в равновесии на гладкой наклонной плоскости с помощью веревки AB. Определить давление шара на плоскость, если угол $\alpha = 60^\circ$.



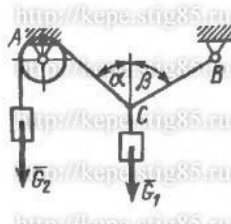
Задача 18

Цилиндр весом G удерживается в равновесии с помощью веревки AB. Нормальная реакция опорной поверхности $N = 40$ Н. Определить натяжение веревки F, если известны углы $\alpha = 45^\circ$ и $\beta = 30^\circ$.



Задача 19

Два груза весом G_1 и G_2 находятся в равновесии. Определить натяжение веревки BC , если известны вес груза $G_2 = 90$ Н и углы $\alpha = 45^\circ$, $\beta = 60^\circ$.

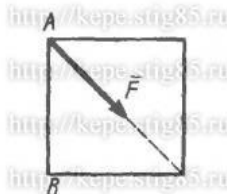


Вопросы для самоконтроля

- Что такое теоретическая механика?
- Что такое статика?
- Что такое материальная точка?
- Что такое абсолютно твердое тело?
- Приведите определение понятия «сила».
- Какими единицами измеряется сила в Международной системе (СИ)?
- Что называется системой сил?
- Что называется равнодействующей системы сил?
- Какая сила называется уравновешивающей?
- Что такое система сил?
- Какие системы сил называются эквивалентными?
- Что такое равнодействующая и уравновешивающая сила?
- Какие системы сил называются статически эквивалентными?
- Сформулируйте первую, вторую, третью, четвертую и пятую аксиомы статики.

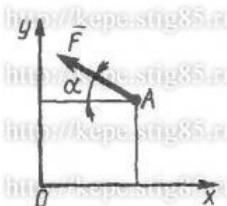
Задача 20

К вершине A квадратной пластины, длины сторон которой равны $0,2$ м, приложена сила $F = 150$ Н. Определить момент этой силы относительно точки B .



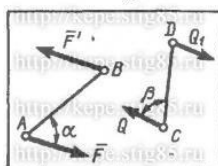
Задача 21

Сила $F = 420$ Н, приложенная к точке A , лежит в плоскости Oxy . Определить момент силы относительно точки O , если координаты $x_A = 0,2$ м, $y_A = 0,3$ м и угол $\alpha = 30^\circ$.



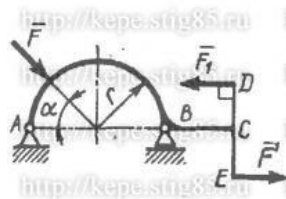
Задача 22

На плиту в ее плоскости действуют две пары сил. Определить сумму моментов этих пар, если сила $F = 8$ Н, $Q = 5$ Н, расстояния $AB = 0,25$ м, $CD = 0,20$ м, углы $\alpha = 60^\circ$, $\beta = 70^\circ$.



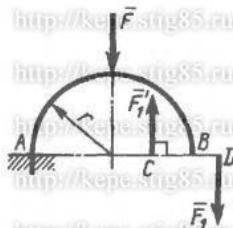
Задача 23

На арку ABC действуют пара сил (F_1, F'_1) и сила $F = 2$ Н. Определить сумму их моментов относительно точки B, если сила $F_1 = 3$ Н, радиус $r = 1$ м, плечо $DE = 1,2$ м, угол $\alpha = 45^\circ$.



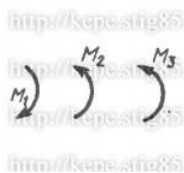
Задача 24

На арку AB действуют пара сил (F_1, F'_1) и сила F . Определить сумму их моментов относительно точки A, если силы $F = 4$ Н, $F_1 = 2$ Н, радиус $r = 2$ м, плечо $CD = 1,5$ м.



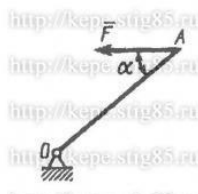
Задача 25

В одной плоскости расположены три пары сил. Определить момент пары сил M_3 , при котором эта система находится в равновесии, если моменты $M_1 = 510$ Н·м, $M_2 = 120$ Н·м.



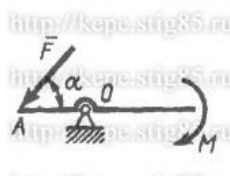
Задача 26

Однородный стержень OA, находящийся в вертикальной плоскости, шарнирно закреплен в точке O. Определить модуль горизонтальной силы F_1 при которой стержень находится в равновесии, если угол $\alpha = 45^\circ$, вес стержня 5 Н



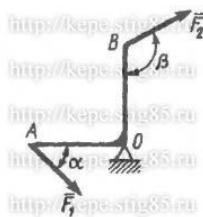
Задача 27

На рычаг с неподвижной осью O действуют пара сил с моментом $M = 3$ Н·м и сила F . Определить модуль силы F , при которой рычаг находится в равновесии, если угол $\alpha = 45^\circ$, длина $AO = 0,3$ м.



Задача 28

На рычаг с неподвижной осью O действуют силы $F_1 = 4 \text{ Н}$ и F_2 . Определить модуль силы F_2 , необходимой для того, чтобы удерживать рычаг в равновесии, если углы $\alpha = 45^\circ$, $\beta = 120^\circ$, длины $AO = 0,5 \text{ м}$, $BO = 0,6 \text{ м}$.



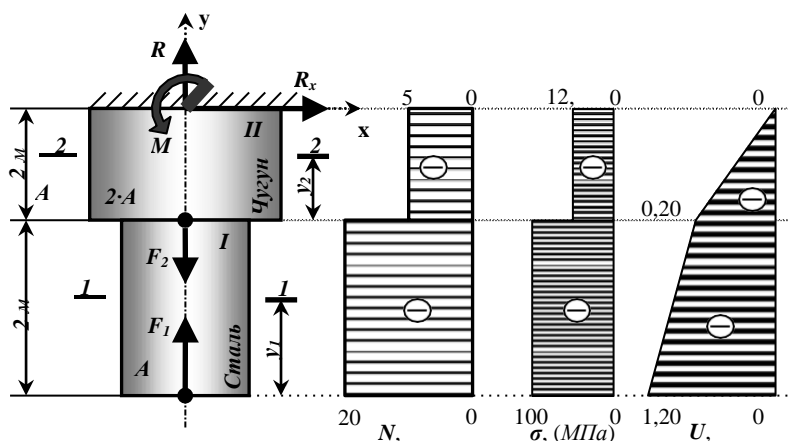
Вопросы для самоконтроля

1. Что называется моментом силы?
2. Когда момент силы имеет знак плюс, а когда минус?
3. Теорема Вариньона о моменте равнодействующей.
4. Что называется парой сил?
5. Что называется главным вектором?
6. Что называется главным моментом?
7. Три формы уравнений равновесия плоской системы сил: основная, вторая, третья.

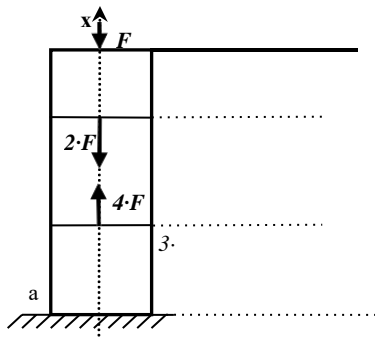
Задачи по сопротивлению материалов:

Пример 1: Стальная штанга длиной 40 м и диаметром 3 см растянута силой $F = 0,12 \text{ МН}$. Найти абсолютное удлинение штанги и уменьшение ее диаметра, если коэффициент Пуассона равен $\mu = 0,26$, а модуль упругости $E = 2 \cdot 10^5 \text{ МПа}$, размер после деформации $b = 30 \text{ мм}$.

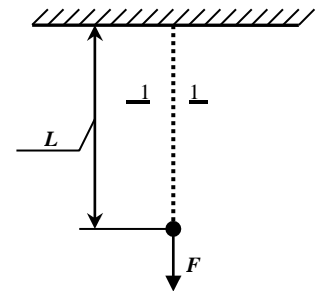
Пример 2. Стержень, состоящий из 2-х участков (стального – $E_{ст} = 2 \cdot 10^5 \text{ МПа}$ и чугунного – $E_{чуг} = 1,2 \cdot 10^5 \text{ МПа}$), нагружен силами $F_1 = 20 \text{ кН}$, $F_2 = 15 \text{ кН}$, площадь $A = 2 \text{ см}^2$. Построить эпюры N , σ , U .



Пример 3: Построить эпюру продольных сил N_x для стержня, изображенного на рисунке



Пример 4.: Трос (состоящий из проволок диаметром 2 мм) растянут усилием 7500 кг. Допускаемое напряжение для троса, учитывая наклон проволок в нем, равно $[\sigma]=300\text{МПа}$. Определить число проволок из которых сделан трос.



Самостоятельная работа

Темы рефератов по дисциплине «Техническая механика» для студентов 2 курса факультета довузовской подготовки по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

1. Место и специфика истории технических наук как направления в истории науки и техники.
2. Основные периоды в истории развития технических знаний.
3. Инженерные исследования и проекты Леонардо да Винчи.
4. Галилео Галилей и инженерная практика его времени.
5. Становление и развитие инженерного образования в XVIII—XIX вв.
6. Классическая теория сопротивления материалов — от Галилея до начала XX в.
7. Изобретения Леонардо да Винчи в области механики
8. Зубчатые передачи Леонардо да Винчи
9. Подшипники Леонардо да Винчи
10. Леонардо да Винчи – о вечном двигателе Автомобиль Леонардо да Винчи
11. История развития дисциплины « Сопротивление материалов»
12. История развития дисциплины « Детали и механизмы машин»
13. Великие ученые – механики.
Биографический обзор жизни и деятельности:
14. Великий ученый Галилео Галилей
15. Великий ученый Блез Паскаль
16. Великий ученый Роберт Гук
17. Великий ученый Исаак Ньютон
18. Великий ученый Яков (Якоб) Бернулли
19. Великий ученый Леонард Эйлер
20. Великий ученый Жозеф Луи Лагранж
21. Великий ученый Томас Юнг
22. Великий ученый Симеон Дени Пуассон

23. Великий ученый Адемар Жан-Клод Барре Сен-Венан
24. Великий ученый Август Велер
25. Великий ученый Пьер-Симон Лаплас
26. Великий ученый Огюстен Луи Коши
27. Великий ученый Анри Навье
28. Великий ученый Брайан Грин
29. Великий ученый Михаил Васильевич Остроградский
30. Великий ученый Стретт, Джон Уильям Рэлей
31. Великий ученый Николай Егорович Жуковский
32. Великий ученый Александр Михайлович Ляпунов

Темы рефератов по дисциплине «Детали машин»

1. История развития дисциплины «Детали и механизмы машин».
2. Машинные и их основные элементы. Основные понятия и определения строения механизмов.
3. Кинематические пары и их классификация. Кинематическая цепь. Структурная формула кинематической цепи. Структурная формула плоских механизмов. Основные виды плоских механизмов.
4. Разъемные соединения (общие сведения, достоинства и недостатки, область применения).
5. Соединение штифтами. Шпоночные соединения. Шлицевые соединения (общие сведения, достоинства и недостатки, область применения).
6. Неразъемные соединения (общие сведения, достоинства и недостатки, область применения).
7. Соединение штифтами. Шпоночные соединения.
8. Кинематические схемы.

5. Контрольно-оценочные материалы для рубежного контроля освоения учебной дисциплины

5. 1. Задания для оценки освоения дисциплины

№п/п	Задания для рубежного контроля	Месяц	Форма контроля
	4 семестр		
1.	Контрольные вопросы	январь	письменный опрос
2.	Задача	февраль	решение задачи
3.	Контрольные вопросы Задача	март	письменный опрос, решение задачи
4.	Контрольные вопросы Задача	апрель	письменный опрос, решение задачи
5	Чертеж в тетради Тестирование	май	задание в тетради

Январь

Контрольные вопросы:

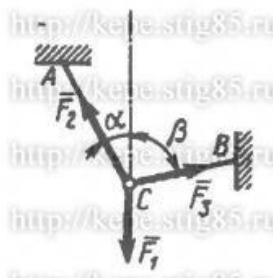
1. Что называется теоретической механикой?
2. Что называется статикой?
3. 1-я аксиома статики.
4. 2-я аксиома статики.
5. 3-я аксиома статики.
6. 4-я аксиома статики.

Февраль

Решение задач по вариантам:

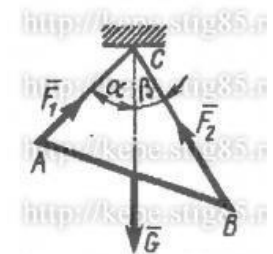
Задача 1

Определить модуль силы F_3 натяжения троса BC, если известно, что натяжение троса AC равно $F_2 = 15$ Н. В положении равновесия углы $\alpha = 30^\circ$ и $\beta = 75^\circ$.



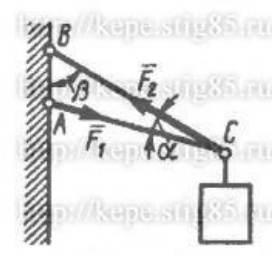
Задача 2

Определить вес балки AB, если известны силы натяжения веревок $F_1 = 120$ Н и $F_2 = 80$ Н. Заданы углы $\alpha = 45^\circ$ и $\beta = 30^\circ$ между вертикалью и веревками AC и BC соответственно.



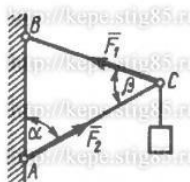
Задача 3

Груз удерживается в равновесии двумя стержнями AC и BC, шарнирно соединенными в точках A, B и C. Стержень BC растянут силой $F_2 = 45$ Н, а стержень AC сжат силой $F_1 = 17$ Н. Определить вес груза, если заданы углы $\alpha = 15^\circ$ и $\beta = 60^\circ$.



Задача 4

Шарнирный трехзвенник ABC удерживает в равновесии груз, подвешенный к шарнирному болту C. Под действием груза стержень AC сжат силой $F_2 = 25 \text{ Н}$. Заданы углы $\alpha = 60^\circ$ и $\beta = 45^\circ$. Считая стержни AC и BC невесомыми, определить усилие в стержне BC.



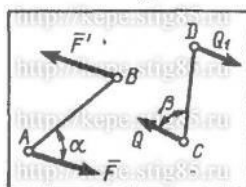
Март

1. Что называется моментом силы?
2. Когда момент силы имеет знак плюс, а когда минус?
3. Теорема Вариньона о моменте равнодействующей.
4. Что называется парой сил?
5. Что называется главным вектором?
6. Что называется главным моментом?
7. Три формы уравнений равновесия плоской системы сил: основная, вторая, третья.

Решение задач по вариантам:

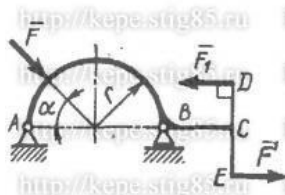
Задача 1.

На плиту в ее плоскости действуют две пары сил. Определить сумму моментов этих пар, если сила $F = 8 \text{ Н}$, $Q = 5 \text{ Н}$, расстояния $AB = 0,25 \text{ м}$, $CD = 0,20 \text{ м}$, углы $\alpha = 60^\circ$, $\beta = 70^\circ$.



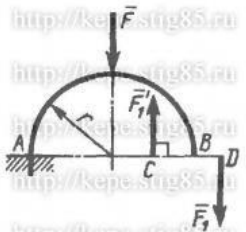
Задача 2

На арку ABC действуют пара сил (F_1, F'_1) и сила $F = 2 \text{ Н}$. Определить сумму их моментов относительно точки B, если сила $F_1 = 3 \text{ Н}$, радиус $r = 1 \text{ м}$, плечо $DE = 1,2 \text{ м}$, угол $\alpha = 45^\circ$.



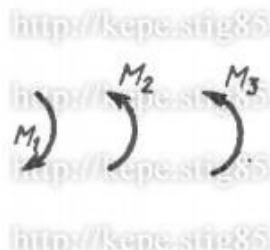
Задача 3

На арку AB действуют пара сил (F_1, F'_1) и сила F . Определить сумму их моментов относительно точки A, если силы $F = 4 \text{ Н}$, $F_1 = 2 \text{ Н}$, радиус $r = 2 \text{ м}$, плечо $CD = 1,5 \text{ м}$.



Задача 4

В одной плоскости расположены три пары сил. Определить момент пары сил M_3 , при котором эта система находится в равновесии, если моменты $M_1 = 510 \text{ Н}\cdot\text{м}$, $M_2 = 120 \text{ Н}\cdot\text{м}$.



Апрель

1. Что называется сопротивлением материалов?
2. .Что называется деформацией?
3. Что называется жесткостью?
4. .Что называется механизмом?
5. Что называется кинематической парой?
6. Что называется кинематической цепью?
7. Записать формулу для плоских механизмов.
8. Основные элементы зубчатого колеса.

Решение задач по вариантам:

Задача 1. Стальная штанга длиной 50 м и диаметром 4 см растянута силой $F = 18 \text{ Н}$. Найти абсолютное удлинение штанги, если модуль упругости $E = 2 \cdot 10^5 \text{ МПа}$.

Задача 2. Стальная штанга длиной 40 м и диаметром 3 см растянута силой $F = 12 \text{ Н}$. Найти абсолютное удлинение штанги, если модуль упругости $E = 2 \cdot 10^5 \text{ МПа}$.

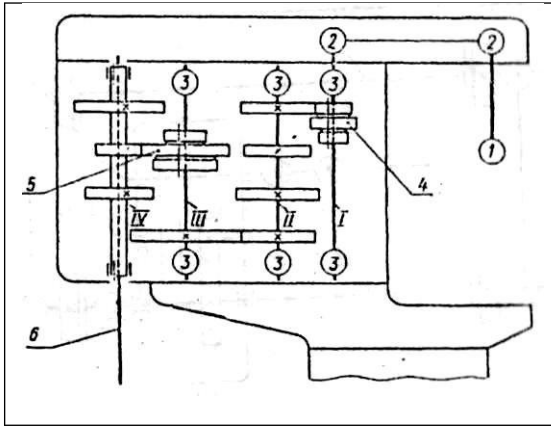
Задача 3. Чугунная штанга длиной 25 м и диаметром 5 см растянута силой $F = 17 \text{ Н}$. Найти абсолютное удлинение штанги, если модуль упругости $E = 1,1 \cdot 10^5 \text{ МПа}$.

Задача 4. Алюминиевая штанга длиной 15 м и диаметром 2,2 см растянута силой $F = 8 \text{ Н}$. Найти абсолютное удлинение штанги, если модуль упругости $E = 0,7 \cdot 10^5$

Май

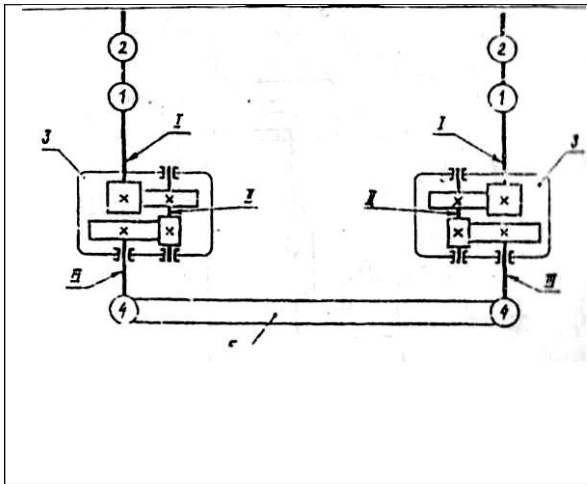
Задание в тетради

Кинематические схемы.



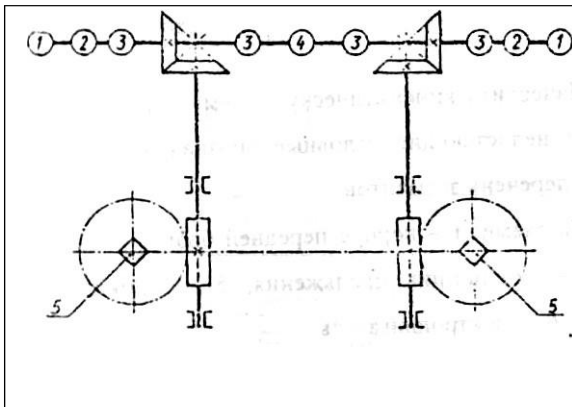
Прочитать кинематическую схему коробки передач вертикально-сверлильного станка, нанести недостающие условные обозначения и составить перечень элементов.

- На схеме: 1 - электродвигатель;
 2-2 - клиноременная передача;
 3- подшипники;
 4 и 5 - тройные подвижные блоки шестерен;
 IV – продольный вал, связанный шлицевым соединением со шпинделем 6.



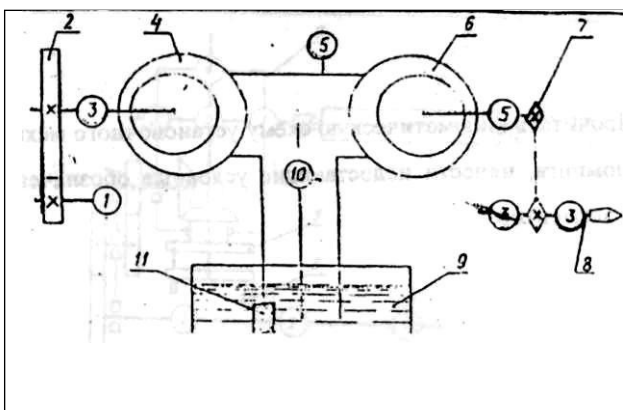
Ознакомьтесь со схемой привода нажимных винтов блюминга, начертите кинематическую схему привода, введя условные обозначения в соответствии с ГОСТ 2.770-68, и составьте перечень элементов.

- На схеме: 1- тормоз;
 2- электродвигатель;
 3 и 4 - зубчатая передача цилиндрическая с шевронными зубьями;
 5- фрикционная муфта сцепления;
 6- червячная передача;
 7 - кулачковая муфта сцепления;
 8 - нажимной винт блюминга.



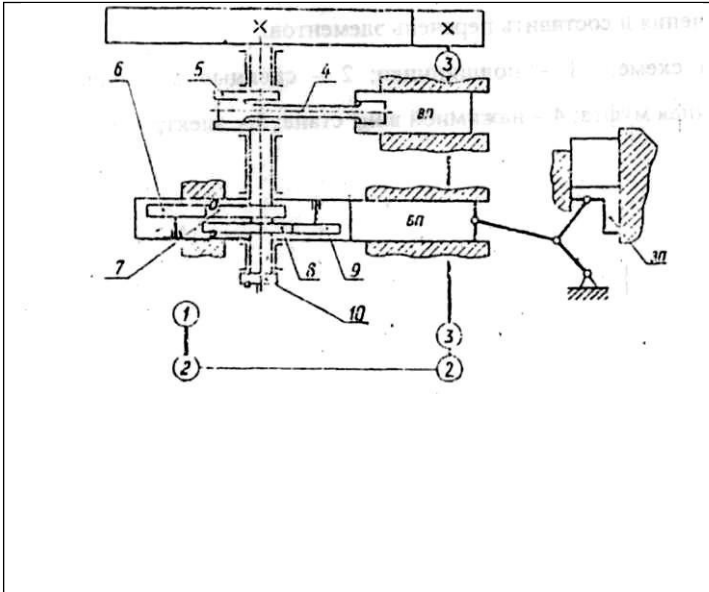
Прочитать кинематическую схему установочного механизма верхнего валка блюминга, нанести недостающие условные обозначения и составить перечень элементов.

- На схеме:
 1 - электродвигатель;
 2 - фрикционная муфта сцепления;
 3 подшипники;
 4 - кулачковая муфта сцепления;
 5 - нажимной винт блюминга.

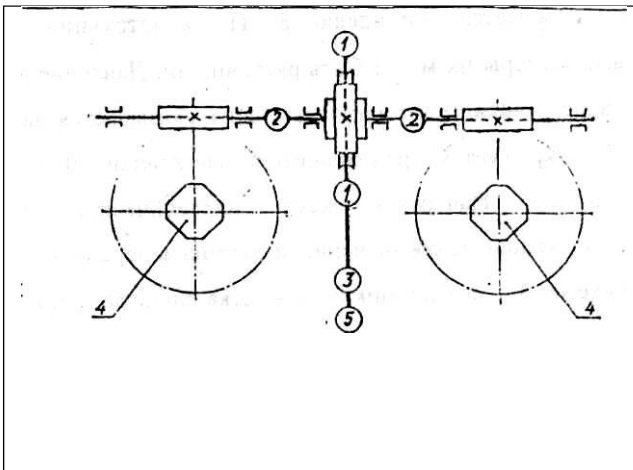


Агрегат состоит из регулируемых насоса, мотора и вспомогательных устройств. Насос 4, приводимый во вращение электродвигателем 1 через зубчатую пару 2, всасывает масло из бака 9 и подает его под давлением и мотор 6, приводящий во вращение вал станка. С помощью цепной передачи 7 вращение передается шпинделю 8. По конструкции насос и мотор одинаковы; размеры их могут быть различными. Давление в нагнетательном

трубопроводе, зависящее от нагрузки станка, указывается манометром 5. При перегрузке открывается предохранительный клапан 10 и масло сливается обратно в бак. Начертить схему гидравлического агрегата, нанеся недостающие условные обозначения, и составить перечень элементов.
 На схеме: 3 - подшипники; 11 - сетка фильтра; остальные устройства названы в описании агрегата.



Начертить кинематическую схему горизонтально - ковочной машины, нанести недостающие условные обозначения и составить перечень элементов.
 На схеме: 1 - электродвигатель; 2-2 - передача плоским ремнем(1:4); 3 - подшипники приводного вала; 4 - шатун; 5 - коленчатый вал; 6- задний ролик; 7 и 8 - эксцентрики; 9 - передний ролик; 10 - эксцентрик, ВП- высадочный ползун; БП - боковой ползун; ЗП - зажимной ползун.



Начертить кинематическую схему установочного механизма стана кварто для холодной прокатки листов, нанести недостающие условные обозначения и составить перечень элементов..
 На схеме:
 1 - подшипники;
 2 - сцепные кулачковые муфты;
 3 -эластичная муфта;
 4 - нажимной винт стана;
 5 - электродвигатель.

6. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации учебной дисциплины

6. 1. Задания для оценки освоения дисциплины

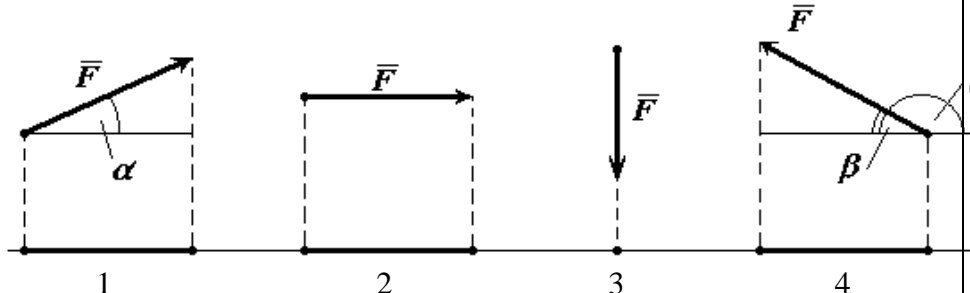

Вопросы к дифференцированному зачету(тестирование)

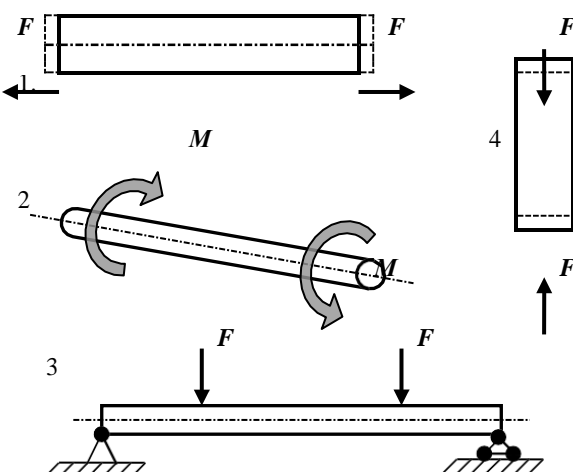
1. Определения и основные понятия в теоретической механике.
2. Аксиомы статики.

3. Связи их реакции.
4. Сходящаяся система сил. Геометрическое и аналитическое определение равнодействующей. Условие и уравнение равновесия.
5. Момент силы относительно точки. Свойства момента силы. Теорема Вариньона.
6. Пара сил. Момент пары.
7. Приведение плоской системы сил к заданному центру.
8. Частные случаи приведения. Условия равновесия произвольной плоской системы сил.
9. Основные понятия сопротивления материалов. Классификация внешних сил.
10. Основные гипотезы и допущения в сопротивлении материалов.
11. Метод сечений. Внутренние силовые факторы и их связь напряжением.
12. Основные конструктивные элементы. Простейшие виды деформаций.
13. Продольная сила, ее зависимость от внешней нагрузки. Эпюра продольной силы. Напряжение в поперечном сечении.
14. Принцип Сен-Венана. Эпюра нормальных напряжений.
15. Деформация при растяжении и сжатии. Закон Гука.
16. Диаграмма напряжений при растяжении.
17. Допускаемые напряжения. Коэффициент запаса прочности.
18. Расчет стержней на прочность при растяжении.
19. Машины и их основные элементы.
20. Виды машин и механизмов.
22. Типы кинематических пар.
23. Типы соединений деталей и машин.
24. Принцип взаимозаменяемости.
25. Классификация схем.
26. Кинематическая схема.

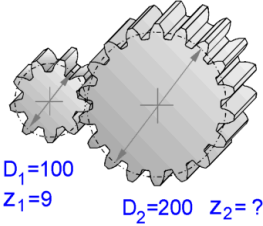
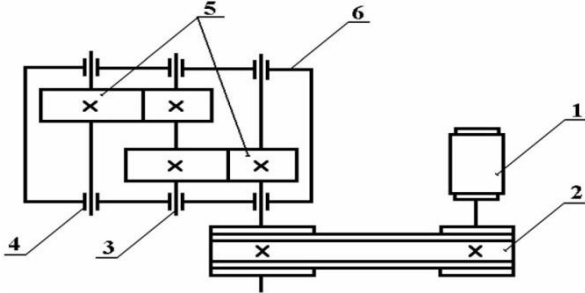
Тестовые задания (Вариант 1)

Тема	Номер, Содержания задания	<i>(расшифровка ОК и ПК)</i>
1	2	3
Раздел 1. Основы теоретической механики		
Тема 1.1. Статика а. Основные понятия и аксиомы статики	<p>*Задание 1. Статика – это раздел теоретической механики, который изучает:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. механическое движение материальных твердых тел и их взаимодействие; 2. условия равновесия тел под действием сил; 3. движение тел как перемещение в пространстве; характеристики тел и причины, вызывающие движение, не рассматриваются; 4. движение тел под действием сил. <p>* Задание 2. Аксиома параллелограмма сил ...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при всяком действии одного материального тела на другое имеет 	ОК1-9 ПК 3.1

	<p>место такое же по величине, но противоположное по направлению противодействие;</p> <p>2. равновесие изменяемого (деформируемого) тела, находящегося под действием данной системы сил, не нарушится, если тело считать отвердевшим (абсолютно твердым);</p> <p>3. две силы, приложенные к телу в одной точке, имеют равнодействующую, приложенную в той же точке и изображаемую диагональю параллелограмма, построенного на этих силах, как на сторонах;</p> <p>4. действие данной системы сил на абсолютно твердое тело не изменится, если к ней прибавить или от нее отнять уравновешенную систему сил.</p> <p>** Задание 3. Установите соответствие</p>  <p>А. $F_x = F$ Б. $F_x = -F \cos \beta$ В. $F_x = F \cos \alpha$ Г. $F_x = 0$</p>	
<p>Тема 1.2.Плоская система сходящихся сил</p>	<p>* Задание 4. Для равновесия системы сходящихся сил необходимо и достаточно,...</p> <ol style="list-style-type: none"> чтобы сумма проекций всех сил на каждую из осей координат была равна нулю; чтобы сумма проекций всех сил на каждую из осей координат не была равна нулю; чтобы произведение проекций всех сил на каждую из осей координат была равна нулю; чтобы разность проекций всех сил на каждую из осей координат была равна нулю. <p>*** Задание 5. В одной плоскости расположены три пары сил. Определить момент пары сил M_3, при котором эта система находится в равновесии, если $M_1=510 \text{ Н}\cdot\text{м}$, $M_2=120 \text{ Н}\cdot\text{м}$</p>  <p>1. 630; 2. 0; 3. 390; 4. 315.</p>	<p>ОК1-9 ПК 3.1</p>
<p>Раздел 2. Основы Сопротивления материалов</p>		

<p>Тема 2.1. Основные понятия</p>	<p>* Задание 6. Деформацией называется...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. изменение формы и размеров тела; 2. восстанавливать первоначальную форму предмета; 3. способность элемента конструкции воспринимать влияние нагрузки не разрушаясь; 4. элемент, у которого все три размера одного порядка величин. <p>* Задание 7. Буквой σ обозначают:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. полное напряжение; 2. нормальное напряжение; 3. касательное напряжение; 4. предельное напряжение. 	<p>ОК1-9 ПК 3.1-3.2</p>								
<p>Тема 2.2. Растяжение и сжатие</p>	<p>**Задание 8 Установите соответствие:</p>  <p>А. брус, работающий на сжатие; Б. брус, работающий на изгиб; В. брус, работающий на растяжение; Г. вал, работающий на кручение.</p> <p>** Задание 9. Установите соответствие:</p> <table border="0"> <tr> <td>1. E</td> <td>А. модуль упругости (модуль Юнга)</td> </tr> <tr> <td>2. σ</td> <td>Б. относительное поперечное уменьшение</td> </tr> <tr> <td>3. μ</td> <td>В. коэффициент Пуассона</td> </tr> <tr> <td>4. ε'</td> <td>Г. нормальное напряжение.</td> </tr> </table> <p>* * Задание 10. Наибольшее значение абсолютного удлинения стальных стержней, представленных на расчетных схемах, получат:</p> 	1. E	А. модуль упругости (модуль Юнга)	2. σ	Б. относительное поперечное уменьшение	3. μ	В. коэффициент Пуассона	4. ε'	Г. нормальное напряжение.	<p>ОК1-9 ПК 1.1-1.3; ПК 4.1-4.5</p>
1. E	А. модуль упругости (модуль Юнга)									
2. σ	Б. относительное поперечное уменьшение									
3. μ	В. коэффициент Пуассона									
4. ε'	Г. нормальное напряжение.									

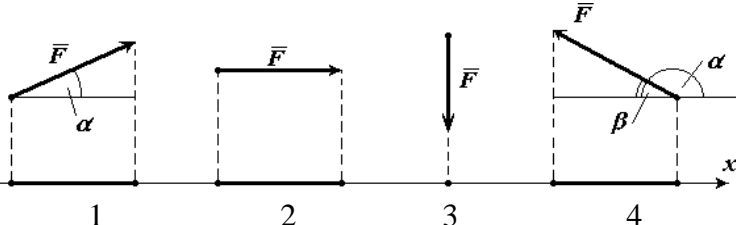
	<p>1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Стержень 1 и 4; 2. Стержень 2 и 3; 3. Стержень 4 и 2. 4. Абсолютное удлинение у всех стержней одинаковое. 	
Раздел 3. Детали и механизмы машин		
<p>Тема 3.1. Машины и их основные элементы.</p>	<p>*Задание 11. Машиной называется ...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. подвижное соединение двух соприкасающихся звеньев; 2. называется техническое устройство, состоящее из системы твердых тел; 3. отдельное техническое устройство, состоящее из энергетической, передаточной, исполнительной и управляющих составных частей и выполняющее механические движения для непосредственного преобразования состояния материала, энергии или информации; 4. техническое устройство функционирующее при участии людей и управляемыми ими. <p>*Задание 12. Число степеней свободы механизма</p>  <p style="text-align: center;">равно</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 0; 2. 1; 3. 2; 4. -1. 	<p>ОК1-9 ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.5</p> <p>ПК 4.1-4.5</p>
<p>Тема 3.2. Разъемные и неразъемные соединения деталей. Принцип взаимозаменяемости.</p>	<p>*Задание 13. Соединение, показанное на рисунке, называется...</p>  <ol style="list-style-type: none"> 1. Клеевое; 2. Сварное; 3. Разъемное; 4. Неразъемное. <p>**Задание 14. Установить соответствие:</p>  <p style="text-align: center;">1. 2. 3. 4.</p>	<p>ОК1-9 ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.5</p> <p>ПК 4.1-4.5</p>


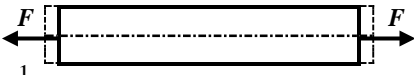
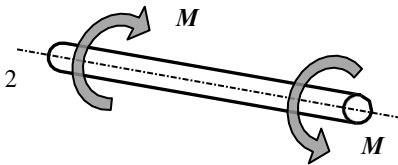
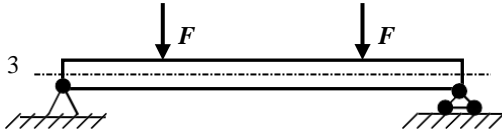
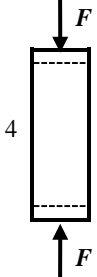
	<p>А. червячная передача; Б. двухступенчатая прямозубая передача; В. цилиндрическая прямозубая передача; Г. клиноремная передача.</p> <p>***Задание 15. Входное колесо имеет 9 зубьев. Какое возможное количество зубьев у выходного колеса.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 16 - 18 зубьев; 2. 18 - 20 зубьев; 3. 16 - 20 зубьев; 4. только 18 зубьев.  <p>$D_1=100$ $Z_1=9$ $D_2=200$ $Z_2=?$</p>	
<p>Тема 3.3. Кинематические схемы</p>	<p>***Задание 16. Установить соответствие (кинематическая схема привода с цилиндрическим зубчатым редуктором)</p>  <p> поз. 1. А. вал; поз. 2. Б. зубчатая передача; поз. 3. В. корпус редуктора; поз. 4. Г. Электродвигатель; поз. 5. Д. клиноремная передача; поз. 6. Е. подшипник. </p>	<p>ОК1- 9 ПК 2.1- 2.3 ПК 3.1- 3.4 ПК 4.5</p>

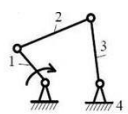
**Тестовые задания
(Вариант 2)**

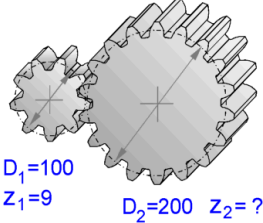
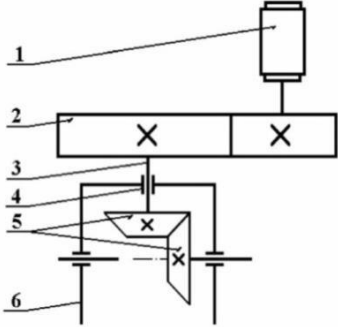
Тема	Номер, Содержания задания	(расшифровка ОК и ПК)
1	2	3

Раздел 1. Основы теоретической механики

<p>Тема 1.1. Статика. Основные понятия и аксиомы статики</p>	<p>*Задание 1. Теоретической механикой называется...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. наука, которая изучает механическое движение тел и устанавливает общие законы этого движения; 2. величина, являющаяся количественной мерой механического взаимодействия материальных тел; 3. условия равновесия тел под действием сил; 4. дисциплина, изучающая методы расчетов элементов конструкции на прочность, жесткость и устойчивость. <p>* Задание 2. Закон о равенстве действия и противодействия является одним из основных законов механики, он звучит:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. две силы, приложенные к телу в одной точке, имеют равнодействующую, приложенную в той же точке и изображаемую диагональю параллелограмма, построенного на этих силах, как на сторонах. 2. если на свободное абсолютно твердое тело действуют две силы, то тело может находиться в равновесии тогда и только тогда, когда эти силы равны по модулю ($F_1 = F_2$) и направлены вдоль одной прямой в противоположные стороны 3. При всяком действии одного материального тела на другое имеет место такое же по величине, но противоположное по направлению противодействие. 4. Действие данной системы сил на абсолютно твердое тело не изменится, если к ней прибавить или от нее отнять уравновешенную систему сил. <p>** Задание 3. Установите соответствие</p>  <p>А. $F_x = F$ Б. $F_x = -F \cos \beta$ В. $F_x = F \cos \alpha$ Г. $F_x = 0$</p>	<p>ОК1-9 ПК 3.1</p>
<p>Тема 1.2. Плоская система сходящихся сил</p>	<p>* Задание 4. * Парой сил (или просто парой) называются</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. три силы, равные по величине, параллельные и направленные в противоположные стороны; 2. две силы, равные по величине, не параллельные и направленные в одну сторону; 3. четыре силы, равные по величине, параллельные и направленные в противоположные стороны; 4. две силы, равные по величине, параллельные и направленные в противоположные стороны. 	<p>ОК1-9 ПК 3.1</p>

	<p>*** Задание 5. В одной плоскости расположены три пары сил. Определить момент пары сил M_3, при котором эта система находится в равновесии, если $M_1=640 \text{ Н}\cdot\text{м}$, $M_2=210 \text{ Н}\cdot\text{м}$</p>  <p>1. 430; 2. 0; 3. 850; 4. - 430.</p>	
<p>Раздел 2. Основы Сопротивления материалов</p>		
<p>Тема 2.1. Основные понятия</p>	<p>* Задание 6. Сопротивление материалов – это...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. изделие машиностроения или приборостроения для преобразования, добычи, перемещения, контроля объектов или управления ими; 2. дисциплина, изучающая методы расчетов элементов конструкции на прочность, жесткость и устойчивость; 3. способность элемента конструкции сохранять первоначальную форму равновесия при действии внешней нагрузки; 4. наука, которая изучает механическое движение тел и устанавливает общие законы этого движения. <p>** Задание 7 Установите соответствие:</p>     <p>А. брус, работающий на сжатие; Б. брус, работающий на изгиб; В. брус, работающий на растяжение; Г. вал, работающий на кручение.</p>	<p>ОК1-9 ПК 3.1-3.2</p>
<p>Тема 2.2. Растяжение и сжатие</p>	<p>** Задание 8. Установите соответствие:</p> <p>1. $\varepsilon = \frac{\Delta l}{l}$ А. относительное удлинение;</p> <p>2. $\sigma = E \cdot \varepsilon$ Б. Относительное поперечное уменьшение:</p>	<p>ОК1-9 ПК 1.1-1.3; ПК 4.1-4.5</p>

	$3 \varepsilon' = \frac{\Delta b}{b} \text{ В. закон Гука}$ $\Delta l = \frac{F \cdot l}{E \cdot A} \text{ Г. абсолютное удлинение}$ <p>4.</p> <p>*Задание 9. Брусом (стержнем) называют...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Элемент, ограниченный двумя параллельными плоскостями, у которого два размера больше по сравнению с третьим; 2. Элемент, у которого один из размеров (длина) больше по сравнению с другими (поперечными); 3. Элемент, ограниченный кривыми поверхностями, у которого два размера больше по сравнению с третьим; 4. Элемент, у которого все три размера одного порядка величин. <p>* *Задание 10. Простейшие виды деформаций (укажите правильные ответы)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. растяжение или сжатие; 2. коррозия; 3. кручение; 4. изгиб. 	
Раздел 3. Детали и механизмы машин		
<p>Тема 3.1. Машины и их основные элементы.</p>	<p>*Задание 11. Машиной называется ...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. подвижное соединение двух соприкасающихся звеньев; 2. называется техническое устройство, состоящее из системы твердых тел; 3. отдельное техническое устройство, состоящее из энергетической, передаточной, исполнительной и управляющих составных частей и выполняющее механические движения для непосредственного преобразования состояния материала, энергии или информации; 4. техническое устройство функционирующее при участии людей и управляемыми ими. <div style="text-align: right;">  </div> <p>*Задание 12. Число степеней свободы механизма равно</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 0; 2. 1; 3. 2; 4. -1. 	<p>ОК1-9 ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5</p>
<p>Тема 3.2. Разъемные и неразъемные соединения</p>	<p>*Задание 13. Разъемными называются соединения,</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. которые могут функционировать при участии людей; 2. которые могут быть разобраны лишь путем разрушения или недопустимых остаточных деформаций одного из элементов конструкции; 3. которые состоят из системы твердых тел; 	<p>ОК1-9 ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.3</p>

<p>я деталей. Принцип взаимозаменяемости.</p>	<p>4. которые позволяют производить многократную сборку и разборку сборочной единицы без повреждения деталей.</p> <p>***Задание 14. Входное колесо имеет 9 зубьев. Какое возможное количество зубьев у выходного колеса.</p> <p>5. 16 - 18 зубьев; 6. 18 - 20 зубьев; 7. 16 - 20 зубьев; 8. только 18 зубьев.</p>  <p>$D_1=100$ $Z_1=9$ $D_2=200$ $Z_2=?$</p> <p>**Задание 15. . Установить соответствие (геометрические параметры прямозубых колес)</p> <p>1. $d = mz$ А. диаметр окружности вершин зубьев; 2. $da = mz + 2m$ Б. шаг по делительной окружности; 3. $df = mz - 2.5m$ В. диаметр делительной окружности; 4. $p = \pi m$ Г. диаметр окружности впадин зубьев..</p>	<p>ПК 3.1-3.5</p> <p>ПК 4.1-4.5</p>
<p>Тема 3.3. Кинематические схемы</p>	<p>**Задание 16. Установить соответствие (кинематическая схема привода с цилиндрическим зубчатым редуктором)</p>  <p>поз. 1. А. зубчатая передача; поз. 2. Б. подшипник; поз. 3. В. электродвигатель; поз. 4. Г. корпус редуктора; поз. 5. Д. коническая зубчатая передач; поз. 6. Е. вал.</p>	<p>ОК1-9 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4</p> <p>ПК 4.5</p>

7. Приложения.

Перечень используемых нормативных документов:

1. ФГОССПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
2. Устав ФГБОУ ВО РГАТУ
3. Положение о ФДП и СПО ФГБОУ ВО РГАТУ.
4. Образовательная программа по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
5. Положение о текущем контроле знаний, промежуточной и государственной (итоговой) аттестации студентов (обучающихся) СПО на ФДП и ФГБОУ ВО РГАТУ.

Рекомендуемая литература:

Основная литература:

1. **Верейна Л.И.** Техническая механика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.И. Верейна, М.М. Краснов. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 352 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-4468-7172-8. — Текст: электронный // ЭБС Академия [сайт]. — URL: <https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=344890> - ЭБС Академия
2. **Верейна, Л.И.** Техническая механика [Текст]: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - 2-изд., стер. - Москва: Академия, 2018. - 352 с. - ISBN 978-54468-6588-8 : 1012-77.
3. **Хруничева, Т. В.** Детали машин: типовые расчеты на прочность : учеб. пособие / Т.В. Хруничева. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0846-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/988129>- ЭБС Znanium

Дополнительная литература:

1. **Ахметзянов, М. Х.** Техническая механика (сопротивление материалов) : учебник для среднего профессионального образования / М. Х. Ахметзянов, И. Б. Лазарев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 297 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09308-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/451277> - ЭБС Юрайт
2. **Чекмарев, А. А.** Справочник по машиностроительному черчению : справочник / А. А. Чекмарев, В. К. Осипов. — 11-е изд., стер. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 494 с. — (Справочники «ИНФРА-М»). - ISBN 978-5-16-010417-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/992043>- ЭБС Znanium

Интернет-ресурсы

1. Теоретическая механика. Электронный учебный курс для студентов очной и заочной форм обучения – Режим доступа: <http://www.teoretmech.ru>
2. Курс Лекций. Теоретическая механика – Режим доступа: <http://www.termeh.ru>
3. Электронная версия учебника В.П.Олофинская «Техническая механика» – Режим доступа: <https://teormex.net/knigi/olofinskaj-TM.pdf>
4. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – Режим доступа: <http://window.edu.ru>

Учебно-методические издания:

- Методические указания по выполнению самостоятельной работы [Электронный ресурс] / С. П. Соловьева. - Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>
- Методические указания по выполнению практических работ [Электронный ресурс] / С. П. Соловьева. - Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

Лист регистрации изменений в комплекте ФОС
(дополнения и изменения к комплекту ФОС на учебный год)

Дополнения и изменения к комплекту ФОС на _____ учебный год по
учебной
дисциплине _____

В комплект ФОС внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в комплекте ФОС обсуждены на заседании предметно-цикловой комиссии факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

« _____ » _____ 20 ____ г. (протокол № _____).

Председатель предметно-цикловой комиссии _____

(подпись)

(Ф.И.О)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А.
КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:

Декан инженерного факультета



Бачурин А.Н.

« 09 » марта 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО



А. С.Емельянова

« 09 » марта 2022 г.

**Фонд
оценочных средств по учебной дисциплине**

«Материаловедение»

Программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего
профессионального образования

Курс ___ 2 ___

Семестр ___ 3 ___

Зачет _____ семестр

Диф. зачет _____ семестр

Экзамен _____ семестр

**Другая форма
контроля** ___ 3 ___ семестр

Рязань, 2022

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Материаловедение» разработан в соответствии с требованиями:

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного Приказом Минобрнауки России от 07 мая 2014 г. № 455. по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, базовой подготовки программы подготовки специалистов среднего звена СПО

- рабочей программы учебной дисциплины ОП. 06 «Материаловедение»

Разработчик (и):

Старунский А.В., старший преподаватель кафедры «Технологии металлов и ремонта машин», для преподавания на ФДП и СПО;

Рассмотрен на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Протокол № 10 от «09» марта 2022 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии

Морозова О.А.

Фонд оценочных средств одобрен на заседании методического совета факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Протокол № 10 от «09» марта 20220 г.

Председатель методического совета

Л.Ю. Явисенко

Согласовано:



« 09» марта 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	стр
Форма аттестации учебной дисциплины	4
Результаты освоения учебной дисциплины	5
Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам). Формы и методы контроля	6
Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля освоения учебной дисциплины	10
Задания для оценки освоения дисциплины	15
Контрольно-оценочные материалы для рубежного контроля освоения учебной дисциплины	17
Задания для оценки освоения дисциплины	17
Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации учебной дисциплины	18
Задания для оценки освоения дисциплины	18

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины **Материаловедение** студент должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности СПО 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции следующими умениями, знаниями, которые формируют общие компетенций (ОК 1-10) и профессиональные компетенции(ПК 1.1 –ПК 1.3; ПК 2.1 – ПК 2.3; ПК 3.1 – 3.5; ПК 4.1. –ПК 4.5)

Уметь:

У1- распознавать и классифицировать конструкционные и сырьевые материалы по внешнему виду, происхождению, свойствам;

У2- подбирать материалы по их назначению и условиям эксплуатации для выполнения работ;

У3-выбирать и расшифровывать марки конструкционных материалов;

У4 - определять твердость металлов;

У5 - определять режимы отжига, закалки и отпуска стали;

У6 - подбирать способы и режимы обработки металлов (литьем, давлением, сваркой, резанием и др.) для изготовления различных деталей.

Знать:

31- основные виды конструкционных и сырьевых, металлических и неметаллических материалов;

32- классификацию, свойства, маркировку и область применения конструкционных материалов, принципы их выбора для применения в производстве;

33- основные сведения о назначении и свойствах металлов и сплавов, о технологии их производства;

34- особенности строения металлов и их сплавов, закономерности процессов кристаллизации и структурообразования;

35- виды обработки металлов и сплавов;

36- сущность технологических процессов литья, сварки, обработки металлов давлением и резанием;

37- основы термообработки металлов;

38- способы защиты металлов от коррозии;

39- требования к качеству обработки деталей;

310- виды износа деталей и узлов;

311 - особенности строения, назначения и свойства различных групп неметаллических материалов;

312- характеристики топливных, смазочных, абразивных материалов и специальных жидкостей;

313-классификацию и марки масел;

314- эксплуатационные свойства различных видов топлива;

315- правила хранения топлива, смазочных материалов и специальных жидкостей;

316- классификацию и способы получения композиционных материалов.

В результате освоения дисциплины обучающийся приобретает **практический опыт**:

- распознавания и классификации конструкционных и сырьевых материалов по внешнему виду, происхождению, свойствам;

- подбора материалов по их назначению и условиям эксплуатации для выполнения работ;

- выбора и расшифровки марки конструкционных материалов;

- определения твердости металлов, подбора способов и режимов обработки металлов (литьем, давлением, сваркой, резанием и др.) для изготовления различных деталей.

Форма аттестации учебной дисциплины

Тестирование (3 семестр)

2. Результаты освоения учебной дисциплины

Таблица 1.

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Показатели оценки результата	Форма контроля и оценивания
Уметь:		
У1. распознавать и классифицировать конструкционные и сырьевые материалы по внешнему виду, происхождению, свойствам; ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.3	В результате устного опроса формируются умения распознавать и классифицировать конструкционные и сырьевые материалы по внешнему виду, происхождению, свойствам	Устный опрос
У2. подбирать материалы по их назначению и условиям эксплуатации для выполнения работ; ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.3	В результате устного опроса формируются умения подбирать материалы по их назначению и условиям эксплуатации для выполнения работ;	Устный опрос
У3. выбирать и расшифровывать марки конструкционных материалов ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.3	В результате устного опроса формируются умения выбирать и расшифровывать марки конструкционных материалов	Устный опрос
У4 определять твердость металлов ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.3	В результате устного опроса формируются умения определять твердость металлов	Устный опрос
У5 - определять режимы отжига, закалки и отпуска стали; ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.3	В результате устного опроса формируются умения определять режимы отжига, закалки и отпуска стали;	Устный опрос
У6 подбирать способы и режимы обработки металлов (литьем, давлением, сваркой, резанием и др.) для изготовления различных деталей ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.3	В результате устного опроса формируются умения подбирать способы и режимы обработки металлов (литьем, давлением, сваркой, резанием и др.) для изготовления различных деталей	Устный опрос
Знать:		
З1. основные виды конструкционных и сырьевых, металлических и неметаллических материалов; ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.3	В результате устного опроса формируются знания основных видов конструкционных и сырьевых, металлических и неметаллических материалов;	Устный опрос
З2 классификацию, свойства, маркировку и область применения конструкционных материалов, принципы их выбора для применения в производстве; ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.3	В результате устного опроса формируются знания оклассификации, свойств, маркировки и области применения конструкционных материалов, принципов их выбора для применения в	Устный опрос

	производстве;	
33. основные сведения о назначении и свойствах металлов и сплавов, о технологии их производства; ОК 1-9,ПК1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.3	В результате устного опроса учащиеся должны усвоить основные сведения о назначении и свойствах металлов и сплавов, о технологии их производства;	Устный опрос
34. особенности строения металлов и их сплавов, закономерности процессов кристаллизации и структурообразования ОК 1-9,ПК1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.3	В результате устного опроса формируются знания особенностей строения металлов и их сплавов, закономерностей процессов кристаллизации и структурообразования	Устный опрос
35. виды обработки металлов и сплавов; ОК 1-9,ПК1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.3	В результате устного опроса формируются знания видов обработки металлов и сплавов;	Устный опрос
36 сущность технологических процессов литья, сварки, обработки металлов давлением и резанием; ОК 1-9,ПК1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.3	В результате устного опроса формируются знания сущности технологических процессов литья, сварки, обработки металлов давлением и резанием;	Устный опрос
37основы термообработки металлов; ОК 1-9 ,ПК1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.3	В результате устного опроса формируются знания основ термообработки металлов;	Устный опрос
38- способы защиты металлов от коррозии; ОК 1-9,ПК1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.3	В результате устного опроса формируются знания способов защиты металлов от коррозии	Устный опрос
39- требования к качеству обработки деталей; ОК 1-9,ПК1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.3	В результате устного опроса формируются знания требований к качеству обработки деталей;	Устный опрос
310- виды износа деталей и узлов; ОК 1-9,ПК1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.3	В результате устного опроса формируются знания видов износа деталей и узлов;	Устный опрос
311 - особенности строения, назначения и свойства различных групп неметаллических материалов; ОК 1-9,ПК1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.3	В результате устного опроса формируются знания особенностей строения, назначения и свойств различных групп неметаллических материалов;	Устный опрос

<p>312- характеристики топливных, смазочных, абразивных материалов и специальных жидкостей;; ОК 1-9,ПК1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.3</p>	<p>В результате устного опроса формируются знания характеристик топливных, смазочных, абразивных материалов и специальных жидкостей; классификации и марок масел</p>	<p>Устный опрос</p>
<p>313-классификацию и марки масел ОК 1-9,ПК1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.3</p>	<p>В результате устного опроса формируются знания классификации и марок масел</p>	<p>Устный опрос</p>
<p>314- эксплуатационные свойства различных видов топлива; ОК 1-9,ПК1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.3</p>	<p>В результате устного опроса формируются знания эксплуатационных свойств различных видов топлива;</p>	<p>Устный опрос</p>
<p>315- правила хранения топлива, смазочных материалов и специальных жидкостей;. ОК 1-9,ПК1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.3</p>	<p>В результате устного опроса формируются знания правил хранения топлива, смазочных материалов и специальных жидкостей;</p>	<p>Устный опрос</p>
<p>316- классификацию и способы получения композиционных материалов ОК 1-9, ПК1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.3</p>	<p>В результате устного опроса формируются знания классификации и способов получения композиционных материалов.</p>	<p>Устный опрос</p>

3. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля					
	Текущий контроль		Рубежный контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З
Раздел 1. Общая характеристика металлов						
Тема 1.1. Общие сведения о материалах. Строение твердых тел	<i>Устный опрос Практическая работа</i>	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5; У1, З3	<i>Устный опрос</i>	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5; У1, З3		
Тема 1.2. Строение кристаллических тел	<i>Устный опрос</i>	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5; У1, З3	<i>Устный опрос</i>	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5; У1, З3		
Раздел 1.3. Термическая и химико-термическая обработка	<i>Устный опрос Практическая работа</i>	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5 У5, З6	<i>Устный опрос</i>	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5 У5, З6		
Тема 1.4. Механические и технологические испытания и пробы	<i>Устный опрос Практическая работа</i>	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5; У4, З2	<i>Устный опрос</i>	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5; У4, З2		
Раздел 2 Виды материала						
Тема 2.1 Конструкционные материалы	<i>Устный опрос Практическая работа</i>	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5; У1, У2, З1	<i>Устный опрос</i>	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5; У1, У2, З1		
Тема 2.2. Износ и коррозия металлов	<i>Устный опрос</i>	ОК 1-9; ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5; З8, З9	<i>Устный опрос</i>	ОК 1-9; ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5; З8, З9		
Тема 2.3. Неметаллические Конструкционные материалы	<i>Устный опрос</i>	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5; У1, З10, З11, З12, З13	<i>Устный опрос</i>	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5; У1, З10, З11, З12, З13		
Тема 2.4.	<i>Устный опрос</i>	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3,	<i>Устный</i>	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3,		

Инструментальные материалы		ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, У1, 31	<i>опрос</i>	ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, У1, 31		
Тема 2.5. Порошковые и композиционные материалы	<i>Устный опрос</i>	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, 313	<i>Устный опрос</i>	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, 313		
Раздел 3. Основные способы обработки материалов						
Тема 3.1. Литейное производство	<i>Устный опрос Практическое занятие</i>	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5; У6, 34, 35, 36	<i>Устный опрос</i>	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5; У6, 34, 35, 36		
Тема 3.2. Резание металлов	<i>Устный опрос Практическое занятие</i>	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5; У6, 34, 35, 36, 39	<i>Устный опрос</i>	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5; У6, 34, 35, 36, 39		
Тема 3.3. Обработка металлов давлением	<i>Устный опрос</i>	ОК 1-9; ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5; У6, 35, 36, 39	<i>Устный опрос</i>	ОК 1-9; ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5; У6, 35, 36, 39		
Тема 3.4. Электрические методы обработки материалов	<i>Устный опрос</i>	ОК 1-9; ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5; У6, 35, 36, 39	<i>Устный опрос</i>	ОК 1-9; ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5; У6, 35, 36, 39		
Тема 3.5. Заготовительные операции	<i>Устный опрос</i>	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, У6, 33, 34, 35, 39	<i>Устный опрос</i>	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, У6, 33, 34, 35, 39		
Раздел 4. Сварочное производство						
Тема 4. 1. Общая характеристика сварочного производства	<i>Устный опрос Практическая работа</i>	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5; У2, У6, 32, 34, 35, 36, 39	<i>Устный опрос</i>	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5; У2, У6, 32, 34, 35, 36, 39		
Тема 4. 2. Виды сварки	<i>Устный опрос Практические работы</i>	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5; У2, У6, 32, 34, 35, 36, 39	<i>Устный опрос</i>	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5; У2, У6, 32, 34, 35, 36, 39		

					<i>Тестирование</i>	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5; У1-6 31-16,
--	--	--	--	--	---------------------	---

4. Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля освоения учебной дисциплины

4. 1. Задания для оценки освоения дисциплины *(Вопросы для самопроверки)*

1. Какими свойствами характеризуются технические материалы?
2. Типы основных кристаллических решеток.
3. Какие типы связей существуют в твердых телах?
4. Структуры сплавов.
5. Схема кристаллизации.
6. Дефекты кристаллов.
7. Способы получения монокристаллов.
8. Что называют монокристаллом?
9. Какие вещества называют жидкими кристаллами?
10. Общие свойства металлов.
11. Каково назначение нормализации?
12. Для чего применяют отпуск и отжиг металлов?
13. Зачем закаливают металлические сплавы?
14. Что такое цементация?
15. Что такое хромирование?
16. Как определить твердость с помощью тарированных напильников?
17. Как определить твердость с помощью метода Бринелля?
18. Как определить твердость с помощью прибора Шора?
19. Что такое искровая проба?
20. Рассказать о методе двойной нити
21. Какие материалы называют конструкционными?
22. Какие металлы называют сталями и чугунами?
23. На какие группы подразделяют стали и чугуны?
24. Что означает легированный металл?
25. Чем бронза отличается от латуни?
26. Как характеризуются алюминиевые и бериллиевые сплавы?
27. Какие свойства придают стали сера и фосфор?
28. Каково назначение пружин?
29. От чего изнашиваются металлические материалы?
30. Как можно защитить металл от коррозии?
31. Материалы, из которых изготовлены подшипники скольжения.
32. Материалы, из которых изготовлены подшипники качения.
33. Какие вещества называют пластмассами?
34. Какими свойствами обладает бромеллитовая керамика?
35. Какие вещества называют резинами?
36. Что такое шпон и способы его изготовления?
37. Что представляет собой фанера?
38. Из каких основных компонентов состоит клей?
39. Из каких компонентов состоит стекло?
40. Какие материалы относятся к инструментальным?
41. Что такое быстрорежущая сталь?
42. Какие материалы называются твердыми сплавам?
43. Какова твердость твердых сплавов?
44. Какими свойствами характеризуются алмазы?
45. Какие материалы называют сверхтвердыми?
46. Каковы основные способы нанесения керамических покрытий?
47. Каков состав композиционных материалов?
48. Каково важнейшее условие получения надежного слоистого композиционного материала?

49. Каковы свойства керметов?
50. Какие материалы называют композиционными?
51. Каков технологический процесс изготовления керметов?
52. Каковы основные способы литья металлов?
53. Какие существуют основные способы переработки керамики?
54. Какие существуют основные способы переработки пластмасс?
55. Что такое литьевое прессование?
56. В чем основные преимущества пластмасс по сравнению с металлами?
57. Каковы преимущества литья в кокиль по сравнению с литьем в землю?
58. В чем заключается принцип резания?
59. Какие металлорежущие инструменты вы знаете?
60. Зачем нужны центровочные сверла?
61. Из какого материала изготавливают режущий инструмент?
62. Каково назначение протяжек?
63. Для каких целей применяют развертки?
64. В чем заключается процесс прокатки металлов?
65. В чем различие между молотом и прессом?
66. Зачем нужны прошивки?
67. Когда лучше применять ковку?
68. Каково назначение волоки?
69. Какие виды обработки относятся к электрическим?
70. Что такое электроэрозионная обработка?
71. Каков принцип ультразвуковой обработки?
72. В чем заключается анодно-механическая обработка?
73. В чем заключается электроискровая обработка?
74. Каково назначения входного контроля материалов?
75. Что контролируют при получении материалов на склад предприятия?
76. Каковы основные способы разделения материалов на заготовки?
77. Укажите безотходные способы разделения материалов на заготовки?
78. Как устроен станок резки материала ленточной пилой?
79. От чего зависит зазор между подвижным и неподвижным ножами для получения чистого среза?
80. История развития электродуговой сварки.
81. Какие основные области сварочной дуги вы знаете?
82. Классификация электрической дуги в зависимости от среды в которой происходит дуговой разряд.
83. Какие сварочные соединения вы знаете?
84. Виды сварочных швов.
85. Какая защита от вредного излучения электрической дуги существует?
86. Какие существуют виды сварки?
87. Что представляет собой ручная дуговая сварка?
88. Что представляет собой сварка под слоем флюса?
89. Что представляет собой сварка в среде защитных газов?
90. Что представляет собой контактная сварка?

5. Контрольно-оценочные материалы для рубежного контроля освоения учебной дисциплины

5. 1. Задания для оценки освоения дисциплины
 1. Каким способом выявляют волокнистость структуры и о чем она свидетельствует?
 2. Какой метод применяется при определении в образце ликвации серы?
 3. Какова структура эвтектоидной стали?

- 4.Какая структура обеспечивает наибольшую твердость стали и почему?
- 5.Какую структуру и свойства имеют перлит, феррит и цементит?
- 6.Какие сплавы относятся к сталям, а какие к чугунам?
7. Какая сталь называется эвтектоидной?
8. Из каких структурных составляющих состоят белые чугуны, высокопрочные и ковкие?
- 9.Сколько фаз в системе железо- цементит? Перечислите и охарактеризуйте их.
10. Что такое критическая точка?
11. Объясните, что называется степенью переохлаждения и перегрева?
12. Укажите на графике линию ликвидуса
- 13.Укажите на графике линию солидуса.
- 14.Приведите структуру доэвтектоидной, эвтектоидной и заэвтектоидной сталей.
- 15.Приведите структуру доэвтектического, эвтектического и заэвтектического чугунов.
- 16.Какие существуют способы определения твердости?
17. По какой формуле определяются числа твердости при испытании металла методами Бринелля и Роквелла?
18. Какова размерность твердости, определяемой равными способами?
- 19.Как проводится испытание на приборах Бринелля и Роквелла?
20. Приблизительно определить прочность стали, твердость которой HRC41.
21. По данным числам твердости найдите самый твердый металл HB444, HRC52, HRA 71.
22. Определите диаметр шарика для испытания латунной пластинки толщиной 3 мм методом Бринелля.
23. Назовите железные руды, имеющие промышленное значение.
- 24.Какие зоны доменной печи вы знаете?
- 25.Приведите состав шихты.
26. Какое назначение имеют литейный, передельные чугуны и доменные ферросплавы?
- 27.Какое применение имеют побочные материалы доменного производства?
28. Назовите состав шихты при конверторном производстве.
29. Процесс получения стали в кислородном конверторе.
- 30.Объясните устройство мартеновской печи.
- 31.Приведите схему устройства электрической дуговой печи.
- 32.Приведите схему устройства электрической индукционной печи
33. Что входит в модельный комплект?
- 34.В чем различие между стержневой и формовочной смесью?
- 35.Из чего состоит литниковая система?
36. Зачем проводится расчет элементов литниковой системы?
- 37.Чем модель отличается от отливки?
38. Зачем требуются прибыли?
39. В чем заключается принцип резания?
40. Какие металлорежущие инструменты вы знаете?
41. Зачем нужны центровочные сверла?
42. Из какого материала изготавливают режущий инструмент?
- 43.Расчет режима резания при точении.
- 44.Расчет режима резания при сверлении, зенкерование и развертывании.
- 45.Расчет режима резания при фрезеровании.
46. Какие бывают пространственные положения сварного шва?
47. Какие типы сварного соединения вы знаете?
- 48.Какие бывают швы по внешнему очертанию?

49. При обозначении на чертежах, что значит цифра в буквенно-цифровом обозначении шва?

50. Каким образом осуществляется переключение диапазонов сварочного тока в сварочных трансформаторах?

51. Каким образом осуществляется переключение диапазонов сварочного тока в сварочных выпрямителях?

52. Каким образом осуществляется переключение диапазонов сварочного тока в сварочных преобразователях?

53. Каким образом осуществляется регулирования величины сварочного тока в сварочных трансформаторах?

54. Каким образом осуществляется регулирования величины сварочного тока в сварочных выпрямителях?

55. Каким образом осуществляется регулирования величины сварочного тока в сварочных преобразователях?

56. Какие виды покрытий электродов существуют?

57. Приведите классификацию электродов по назначению.

58. Объясните сущность способа газовой сварки, ее технологические особенности и возможности, а также область рационального использования.

59. Что общего и в чем разница газовой сварки и дуговой сварки?

60. В чем основные достоинства газовой сварки и недостатки в сравнении с ручной дуговой сваркой?

61. Назовите основные дефекты сварного шва (соединения) при газовой сварке?

62. Почему из всех горючих газов (назовите их) наибольшим спросом пользуется ацетилен?

63. Изложите вопросы-техники безопасности работы с ацетиленом и с ацетиленовыми генераторами.

64. Назовите оборудование, инструмент и материалы, нужные для создания газосварочного поста.

65. Чем определяется мощность инжекторной газовой горелки?

66. Расскажите об устройстве и работе инжекторной горелки.

67. Расскажите об устройстве и работе газового редуктора.

68. Расскажите об устройстве и работе ацетиленового и кислородного баллонов.

69. Расскажите об устройстве и работе ацетиленового генератора.

70. Из чего исходит при выборе режимов газовой сварки?

71. Как подбирается состав кислородно-ацетиленовой смеси при сварке различных металлов и сплавов?

Расшифровать марки металлов:

СЧ 18, КЧ 30-6, ВЧ 38-17, АЧС -1, Ст3кп, Ст4пс, сталь 45, сталь 60, 15Х, 15Г, 18ХГ, 27ХГР, 33ХС, 40ХМФА, 25Х2Н4МА, У7, У13А, ВК6, Т6К12, ТТ7К15; А20, А40Г, АЛ7, Д16, АВ, МЛ4, ЛЦ 40С, ЛЦ38Мц2С2, ЛО62-1, БрА9Мц2Л, БрС30,

- Расшифровать марки электродов :

$\frac{\text{Э} - 46\text{А} - \text{УОНИ}13 / 46 - 4,0 - \text{УД}2}{\text{Е}43 - 2(5) - \text{Б}10}$;

$\frac{\text{Э}55 - \text{ОЗС} - 25 - 3,0 - \text{УД}1}{\text{Е} - 515 - \text{Б}20}$

Э42 – ВСЦ – 4 – 5УС
Е410(3) – Ц – 14

Э46 – МР – 3 – 4УД1
Е43!(3) – РБ23

6. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации учебной дисциплины

6.1. Задания для оценки освоения дисциплины

Спецификация теста

1. Назначение

Тест входит в состав комплекса оценочных средств и предназначается для *промежуточного контроля и оценки знаний, и умений* аттестуемых, по программе учебной дисциплины *Материаловедение*

2. Контингент аттестуемых студенты ФДП и СПО

3. Форма и условия аттестации: в письменном виде

4. Инструкция для экзаменуемого

На выполнение работы отводится 60 мин. Тест включает 25 заданий.

Из них:

- 13 заданий 1-го уровня сложности *(с выбором 1-го правильного ответа)
- 10 заданий 2-го уровня сложности **
- Задания с выбором нескольких правильных ответов из предложенных.
- Задания на установление соответствия.
- Задания на выбор ответа, требующего проведения расчетов.
- Задание - продолжить определение (фразу).
- 2 задания 3-го уровня сложности *** (задание, требующее анализа и проведения расчетов с выбором правильного ответа) Эти ответы должны быть сформулированы самостоятельно и записаны словом (цифрой) или выбрать из предложенных вариантов ответов.

Баллы, полученные за правильно выполненные задания, суммируются.

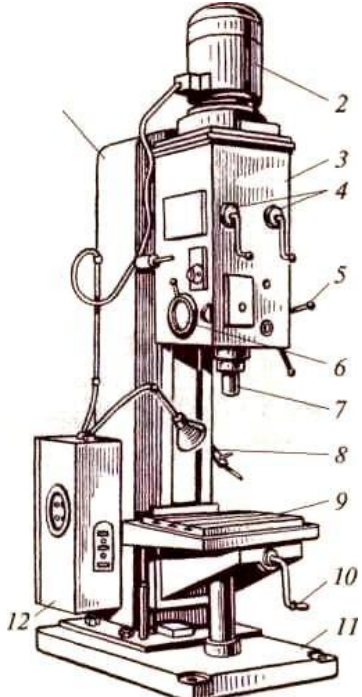
Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать как можно больше баллов.

Тестовое задание. Вариант № 1

Тема	Номер, Содержания задания	(расшифровка ОК и ПК)
1	2	3
Тема 1.1. Общие сведения о материалах. Строение твердых тел	*1. Каково расположение атомов в металлах? 1) атомы в металлах расположены строго упорядоченно; 2) расположение атомов хаотичное; 3) в расположении атомов металлов присутствует ближний порядок; 4) беспорядочно.	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5
	*2. Что называют фазой в структуре металлов? 1) однородные составные части системы, имеющие одинаковый состав, кристаллическое строение и свойства, одно и тоже агрегатное состояние; 2) неметаллические включения в структуре металла; 3) химическую неоднородность сплава;	

	4) структуру металла.	
	<p>*3. Что такое твердый раствор замещения?</p> <p>1) атомы растворимого компонента замещают в узлах решетки атомы компонента-растворителя;</p> <p>2) смесь зерен обоих компонентов, сохраняющих присущие им типы кристаллических решеток;</p> <p>3) атомы растворимого компонента размещаются в междоузлии ячейки решетки растворителя;</p> <p>4) смесь атомов веществ, составляющих сплав.</p>	
Тема 1.2. Строение кристаллических тел	<p>*4. Что такое период кристаллической решетки?</p> <p>1) расстояние между центрами ближайших атомов в элементарной ячейке решетки;</p> <p>2) амплитуда колебаний атомов;</p> <p>3) расстояние между одинаковыми атомами в решетке;</p> <p>4) расстояние между ячейками решетки.</p>	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5
	<p>**5. Продолжить определение Вакансии это</p> <p>_____</p>	
Тема 1.3. Термическая и химико-термическая обработка.	<p>*6. Что такое отжиг стали?</p> <p>1) предварительная термическая обработка, заключающаяся в нагреве стали до оптимальных температур и дальнейшем медленном охлаждении;</p> <p>2) окончательная термическая обработка, заключающаяся в нагреве стали до оптимальных температур и дальнейшем быстром охлаждении;</p> <p>3) насыщение поверхности стали углеродом;</p> <p>4) нагрев до температуры полной аустенизации стали и охлаждение на воздухе.</p>	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5
	<p>*7. Что такое степень переохлаждения при кристаллизации?</p> <p>1) разность между равновесной температурой плавления T_p и температурой кристаллизации T_k;</p> <p>2) температура охлаждения отливки;</p> <p>3) температура затвердевания;</p> <p>4) разность температуры по сечению отливки.</p>	
Тема 1.4. Механические и технологические испытания и пробы	<p>*8. Как определяют предел прочности материалов?</p> <p>1) определяют по формуле $\sigma = P_{max}/f_0$ при испытании на растяжение стандартного образца;</p> <p>2) определяют, исходя из величины усилия, необходимого для разрушения стандартного образца;</p> <p>3) предел прочности определяют теоретически;</p> <p>4) определяют как отношение усилия и диаметра образца.</p>	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5
	<p>**9. Установите правильную последовательность Установите абразивные материалы в порядке увеличения твердости</p> <p>1) карбид кремния зеленый</p> <p>2) электрокорунд</p> <p>3) алмаз</p> <p>4) карбид бора</p>	

Тема 2.1. Конструкционные материалы.	**10. Продолжить определение К силуминам относятся сплавы _____ с кремнием	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5
	*11. Эвтектические композиционные материалы получают: 1) методом направленной кристаллизацией; 2) литьем под давлением; 3) распылением из расплава; 4) прессованием.	
Тема 2.2. Износ и коррозия металлов.	**12. Укажите обозначение твердости металла, определенной методом Роквелла вдавливанием алмазного наконечника. 1) HB 187; 2) HRC 56; 3) HV 800; 4) HRB 77.	ОК 1-9 ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5
	**13. Укажите обозначение твердости металла, определенной методом Роквелла вдавливанием стального шарика. 1) HB 187; 2) HRC 56; 3) HV 800; 4) HRB 77.	
Тема 2.3. Неметаллические конструкционные материалы	*14. Что такое вулканизация? 1) горячее прессование изделий из резины; 2) холодное прессование изделий из резины; 3) обработка сырой резиновой смеси серой; 4) литье под давлением резиновых изделий.	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5
	**15. Выберите правильные ответы Лакокрасочные материалы (ЛКМ) на основе полимеризационных смол делятся на группы: 1) Полиакрилатные 2) алкидно-акриловые краски 3) Нефтеполимерные 4) Фторопластовые 5) Битумные 6) Шеллачные	
Тема 2.4. Инструментальные материалы	**16. Продолжить определение Для получения металлокерамических изделий с большим отношением длины к диаметру используют _____	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5
2.5. Порошковые и композиционные	*17. Что такое термоэлектронная эмиссия? 1) движение электронов в металле при нагреве; 2) способность испускать электроны при нагреве; 3) диффузия атомов в металле; 4) скопление электронов.	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3

материалы	<p>*18. К твердофазным методам получения композиционных материалов относятся:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) пропитка арматуры полимером или жидким металлом, направленная кристаллизация; 2) прессование, прокатка, экструзия; 3) осаждение из растворов; 4) спекание. 	
Тема 3.1. Литейное производство	<p>**Заполните пробелы в предложении</p> <p>19. Литье резины под давлением это процесс впрыска разогретой _____ смеси в подготовленную заранее _____ форму, после чего происходит _____ смеси</p>	<p>ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5</p>
Тема 3.2. Резание материалов.	<p>*** 20. Устройство вертикально-сверлильного станка:</p>  <ol style="list-style-type: none"> 1- 2- 3- 4- 5- 6- 7- 8- 9- 10- 11- 12 - 	<p>ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5</p>
Тема 3.3 Обработка металлов давлением	<p>*21. Слоистые композиционные материалы можно получить:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) прокаткой, прессованием, сваркой взрывом; 2) направленной кристаллизацией; 3) распылением из расплава; 4) литьем. 	<p>ОК 1-9 ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5</p>
Тема 3.4. Электрические методы обработки материалов	<p>*22. Что такое металлическая связь?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) электростатическая связь в кристалле металла между положительно заряженными ионами, находящимися в узлах кристаллической решетки, и «электронным газом»; 2) связь между различными металлами в биметаллических пластинах; 3) сварка металлов; 4) связь между атомами металла. 	<p>ОК 1-9 ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5</p>
Тема 3.5. Заготовительные операции.	<p>**23. Продолжить определение</p> <p>Для получения заготовок из порошков простой формы и неточных размеров используют</p>	<p>ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5</p>

Тема 4.1 общая характеристика сварочного производства	**24. Сварка –это процесс получения соединения	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5
Тема 4.2. Виды сварки.	** 25.К сварке давлением относится 1) газовая сварка 2) дуговая сварка 3)плазменная 4) контактная сварка	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5

Тестовое задание. Вариант № 2

Тема	Номер, Содержания задания	(расшифровка ОК и ПК)
1	2	3
Тема 1.1. Общие сведения о материалах. Строение твердых тел	*1. Какие виды кристаллических решеток наиболее часто встречаются в металлах? 1) объемноцентрированная кубическая (ОЦК), граноцентрированная кубическая (ГЦК), гексагональная плотноупакованная (ГПУ); 2) гексагональная, тетрагональная; 3) октаэдрическая, ромбическая; 4) кубическая.	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5
Тема 1.2. Строение кристаллических тел	*2. Что такое анизотропия свойств кристалла? 1) неодинаковость свойств монокристалла в разных кристаллографических направлениях; 2) одинаковость свойств кристалла в разных направлениях; 3) изменение свойств кристалла в зависимости от температуры; 4) изменение свойств кристалла в зависимости от давления.	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5
Тема 1.3. Термическая и химико-термическая обработка.	*3. Что такое закалка стали? 1) предварительная термическая обработка, заключающаяся в нагреве стали до оптимальных температур и дальнейшем медленном охлаждении; 2) окончательная термическая обработка, заключающаяся в нагреве стали до оптимальных температур и дальнейшем быстром охлаждении; 3) насыщение поверхности стали углеродом; 4) нагрев до температуры полной аустенизации стали и охлаждение на воздухе. *4. Укажите температуру закалки углеродистой стали 30. 1) 870 ⁰ С; 2) 830 ⁰ С; 3) 810 ⁰ С 4) 780 ⁰ С.	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5
Тема 1.4.	*5. Укажите обозначение твердости, по Бринеллю	ОК 1-9

Механические и технологические испытания и пробы	1) HB 187; 2) HRC 56; 3) HV 800; 4) HRB 77. *6. Какова величина предварительной нагрузки P_0 при испытании твердости методом Роквелла? 1) 50 Н; 2) 98 Н; 3) 10 Н; 4) 150 Н.	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5												
Тема 2.1. Конструкционные материалы	**Дополните ***7. Сплав меди и цинка процентное содержание цинка в котором составляет от 5 до 45%, называется **8. Установите соответствие Сталь: <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">1) низкоуглеродистая</td> <td style="width: 50%;">а) 10</td> </tr> <tr> <td>2) инструментальная</td> <td>б) У 7</td> </tr> <tr> <td></td> <td>в) 45</td> </tr> <tr> <td></td> <td>г) P12</td> </tr> </table>	1) низкоуглеродистая	а) 10	2) инструментальная	б) У 7		в) 45		г) P12	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5				
1) низкоуглеродистая	а) 10													
2) инструментальная	б) У 7													
	в) 45													
	г) P12													
Тема 2.2. Износ и коррозия металлов.	**9. Какой толщиной должна быть плёнка грунтовочного состава перед нанесением лакокрасочного слоя для защиты от коррозии? 1) 10-100 мкм 2) 10-100 мм 3) 50-100 мкм 4) 50-150 нкм **10. Изменение размеров, формы, массы или состояния поверхности изделия вследствие разрушения (изнашивания) микрообъёмов поверхностного слоя изделия при трении, называется	ОК 1-9 ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5												
Тема 2.3. Неметаллические конструкционные материалы	*11. Пластмассы, способные многократно плавиться при нагревании называются <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">1) терморезистивные</td> <td style="width: 50%;">3) фрикционные</td> </tr> <tr> <td>2) термопластичные</td> <td>4) компаунды</td> </tr> </table> *12. К слоистым пластикам относятся <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">1) плексиглас</td> <td style="width: 50%;">3)</td> </tr> <tr> <td>полистирол</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2) текстолит</td> <td>4)</td> </tr> <tr> <td>полиэтилен</td> <td></td> </tr> </table>	1) терморезистивные	3) фрикционные	2) термопластичные	4) компаунды	1) плексиглас	3)	полистирол		2) текстолит	4)	полиэтилен		ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5
1) терморезистивные	3) фрикционные													
2) термопластичные	4) компаунды													
1) плексиглас	3)													
полистирол														
2) текстолит	4)													
полиэтилен														
Тема 2.4. Инструментальные материалы	**13. Структурой инструментального сплава является <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">1) механическая смесь;</td> <td style="width: 50%;">3) химическое соединение</td> </tr> <tr> <td>2) твердый раствор;</td> <td>4) физическое соединение</td> </tr> </table>	1) механическая смесь;	3) химическое соединение	2) твердый раствор;	4) физическое соединение	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5								
1) механическая смесь;	3) химическое соединение													
2) твердый раствор;	4) физическое соединение													
Тема 2.6. Порошковые и композиционные материалы	**14. Магнитные стали и сплавы обладают способностью сильно намагничиваться во внешнем магнитном поле, называемой _____ *15. Материалы, состоящие из двух компонентов и более, объединенных различными способами в монолит и сохраняющие при этом индивидуальные особенности это:	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3												

	<p>1) полимеры; 2) пластмассы; 3) композиционные материалы; 4) порошковые материалы</p> <p>*16. Материалы, изготавливаемые путем прессования металлических порошков и связующего в изделия и их последующего спекания при температуре 0,75 – 0,8 T_{пл.это}:</p> <p>1) полимеры; 2) пластмассы; 3) композиционные материалы; 4) порошковые материалы</p>	
Тема 3.1. Литейное производство	<p>*17. Литые под давлением применяют:</p> <p>1) для получения деталей из терморезистивных пластмасс; 2) для получения деталей из термопластичных пластмасс; 3) для пластмасс в высокоэластичном состоянии; 4) для стеклопластиков.</p> <p>*18. Какова температура плавления чистого железа?</p> <p>1) 1539°C; 2) 1147°C; 3) 727°C; 4) 911°C.</p>	<p>ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5</p>
Тема 3.2. Резание материалов.	<p>**19. Скорость резания, подача инструмента, глубина резания являются:</p> <p>1) основными параметрами режима резания; 2) технологическими параметрами резания; 3) параметры инструмента; 4) характеристики оборудования.</p> <p>***20. Конструкция спирального сверла</p>  <p>I – II – III – IV – V – VI –</p>	<p>ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5</p>
Тема 3.3. Обработка металлов давлением	<p>*21. Процесс обработки давлением, при котором пластическая деформация заготовки в холодном состоянии осуществляется за счет ее протягивания через постепенно сужающееся отверстие в инструменте называется:</p> <p>1) волочением; 2) прессованием; 3) прокаткой; 4) ковкой.</p>	<p>ОК 1-9 ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5</p>
Тема 3.4. Электрические методы обработки материалов	<p>**22. Как влияет наличие дислокаций на сопротивление пластическому деформированию?</p> <p>1) наличие дислокаций уменьшает сопротивление пластическому деформированию; 2) наличие дислокаций увеличивает сопротивление пластическому деформированию;</p>	<p>ОК 1-9 ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5</p>

	3) наличие дислокаций не влияет на пластическое деформирование; 4) наличие дислокаций изменяет сопротивление пластическому деформированию.	
Тема 3.5. Заготовительные операции.	**23. Схема деформирования заготовки ротационным обжатием вращающимися валками лежит в основе _____	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5
Тема 4.1. Общая характеристика сварочного производства.	*24. Кислое покрытие электрода обозначают буквами 1) А 2) Б 3) Ц 4) Р	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5
Тема 4.2. Виды сварки.	**25. Выберите все правильные ответы. При газовой сварке используют баллоны 1) ацетилена 2) углекислого газа 3) кислорода б) пропана 4) азота 5) гелия	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5

Ответы (Вариант 1)	
1	1
2	1
3	1
4	1
5	точечный дефект, т.е. узлы решетки, в которых атомы отсутствуют;
6	1
7	1
8	1
9	2,4,1,3
10	алюминия
11	1
12	2
13	4
14	3
15	1,2,3,4
16	мундштучное прессование
17	2
18	2
19	каучуковой, сомкнутую, вулканизация
20	1) станина, 2) двигатель, 3) сверлильная головка 4) коробка переключения скоростей и подач, 5) штурвал ручной подачи, 6) лимб контроля глубины обработки, 7) шпиндель, 8) сопло охлаждения, 9) стол, 10) рукоятка подъема стола, 11) фундаментная плита, 12) электрошкаф.
21	1
22	1
23	гидростатическое прессование;
24	неразъемного

25	4
----	---

Ответы (Вариант 2)	
1	1
2	1
3	2
4	1
5	1
6	2
7	латунь
8	1- а; 2- б, г
9	1
10	износ
11	2
12	2
13	1,2,3
14	ферромагнетизмом
15	3
16	4
17	2
18	1
19	1
20	I – угол режущей части; II – режущая часть; III – рабочая часть; IV – шейка; V – хвостовик; VI – торец сверла
21	1
22	1
23	прокатки
24	1
25	1,3,6

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
70 - 89	4	хорошо
50 - 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Перечень используемых нормативных документов:

1. ФГОССПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
2. Устав ФГБОУ ВПО РГАТУ
3. Положение о ФДП и СПО ФГБОУ ВПО РГАТУ.
4. Программа подготовки специалиста среднего звена по специальности 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» базовой подготовки.
5. Положение о текущем контроле знаний, промежуточной и государственной (итоговой) аттестации студентов(обучающихся) СПО на ФДП и ФГБОУ ВПО РГАТУ.

Рекомендуемая литература для разработки теста и подготовке обучающихся к тестированию:

Основная литература:

1. Бондаренко, Г. Г. Материаловедение [Электронный ресурс: учебник для СПО / Г. Г. Бондаренко, Т. А. Кабанова, В. В. Рыбалко; под ред. Г. Г. Бондаренко. – 2-е изд. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 329 с. – ЭБС «Юрайт».

2. Стуканов, В.А. Материаловедение: учеб. пособие [Электронный ресурс / – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2018. – 368 с. – (Среднее профессиональное образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/92959>.

Дополнительная литература:

1. Плошкин, В. В. Материаловедение: [Электронный ресурс]/ учебник для СПО / В. В. Плошкин. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 463 с. – ЭБС Юрайт.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.twirpx.com>
2. <http://gomelauto.com>
3. <http://avtoliteratura.ru>
4. <http://metalhandling.ru>
5. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>
6. Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://window.edu.ru>

Периодические издания:

Журналы

1. Технология металлов [Текст]: производственный, науч.- техн. и учебно-методический журнал. – М.: ООО «Наука и технологии». – 12 раз в год. – ISSN 1684-2499. – 2016-2020. - Режим доступа: http://www.nait.ru/journals/index.php?p_journal_id=8.

Учебно-методические издания:

1. Методические рекомендации по самостоятельной работе [Электронный ресурс]/ Старунский А.В. Рязань: РГАТУ, 2020. – ЭБ «РГАТУ».

2. Методические указания к практическим работам [Электронный ресурс] /Старунский А.В. - Рязань: РГАТУ, 2020. – ЭБ «РГАТУ».

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:

Декан технологического факультета



О.В. Черкасов

« 09 » марта 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО



А. С.Емельянова

« 09 » марта 2022 г.

**Фонд
оценочных средств по учебной дисциплине**

«Основы аналитической химии»

Программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего
профессионального образования

Курс ___ 2 ___

Семестр ___ 3 ___

Зачет _____ семестр

Диф. зачет ___ семестр

Экзамен ___ 3 ___ семестр

**Другая форма
контроля** _____ семестр

Рязань, 2022

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Основы аналитической химии» разработан в соответствии с требованиями:

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного Приказом Минобрнауки России от 07 мая 2014 г. № 455. по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, базовой подготовки программы подготовки специалистов среднего звена СПО

- рабочей программы учебной дисциплины ОП. 07 «Основы аналитической химии»

Разработчик (и):

Шапкин В.Ю., старший преподаватель кафедры «Химии», для преподавания на ФДП и СПО;

Рецензент (ы):

Назарова А.А. к.б.н., доцент кафедры химии ФГБОУ ВО РГАТУ

Рассмотрен на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Протокол № 10 от «09» марта 2022 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии

Морозова О.А.

Фонд оценочных средств одобрен на заседании методического совета факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Протокол № 10 от «09» марта 20220 г.

Председатель методического совета

Л.Ю. Явисенко

Согласовано:

М.П. Подпись



« 09» марта 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	4
1.1. Форма аттестации учебной дисциплины	5
2. Результаты освоения учебной дисциплины.	5
3. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам).	
4. Формы и методы контроля.	9
5. Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля освоения учебной дисциплины	12
4. 1. Задания для оценки освоения дисциплины	
5. Контрольно-оценочные материалы для рубежного контроля освоения учебной дисциплины	12
5. 1. Задания для оценки освоения дисциплины	
6. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации учебной дисциплины	13
6. 1. Задания для оценки освоения дисциплины	16
7. Приложения.	

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины «*Основы аналитической химии*», студент должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности СПО **35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональные и общие компетенции:

- У1 - обоснованно выбирать методы анализа;
- У2 - пользоваться аппаратурой и приборами;
- У3 - проводить необходимые расчеты;
- У4 - выполнять качественные реакции на катионы и анионы различных аналитических групп;
- У5 - определять состав бинарных соединений;
- У6 - проводить качественный анализ веществ неизвестного состава;
- У7 - проводить количественный анализ веществ;
- З1 - теоретические основы аналитической химии;
- З2 - о функциональной зависимости между свойствами и составом веществ и их систем; о возможностях ее использования в химическом анализе;
- З3 - специфические особенности, возможности и ограничения, взаимосвязь различных методов анализа;
- З4 - практическое применение наиболее распространенных методов анализа;
- З5 - аналитическую классификацию катионов и анионов;
- З6 - правила проведения химического анализа;
- З7 - методы обнаружения и разделения элементов, условия их применения;
- З8 - гравиметрические, титриметрические, оптические, электрохимические методы анализа.

Студент должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Студент должен обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.

ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.

ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.

ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.

ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.

ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.

ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.

ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.

ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.

ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

В результате освоения дисциплины студенты получили **практический опыт:**

- применения различных видов качественного и количественного анализа для выполнения оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства;
- оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства;
- реализации технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья;
- контроля состояния сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения;
- оценки и контроля количества и качества сырья, материалов сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.

1.1 Форма аттестации по учебной дисциплине :

Формой аттестации по учебной дисциплине является экзамен.

2. Результаты освоения учебной дисциплины

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций (см.табл.1):

Таблица 1.

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции (желательно сгруппировать и проверять комплексно, сгруппировать умения и общие компетенции)	Показатели оценки результата <i>Следует сформулировать показатели</i> <i>Раскрывается содержание работы</i>	Форма контроля и оценивания <i>Заполняется в соответствии с разделом 4 УД</i>
Уметь:		
У 1. обоснованно выбирать методы анализа;	В результате устного опроса, практической работы, самостоятельной работы, обучающийся умеет обоснованно выбирать	Устный опрос, практическая работа, самостоятельная работа

	методы анализа;	
У 2. пользоваться аппаратурой и приборами;	В результате устного опроса, практической работы, самостоятельной работы, лабораторной работы, обучающийся умеет пользоваться аппаратурой и приборами;	Устный опрос, практическая работа, самостоятельная работа, лабораторная работа
У 3. проводить необходимые расчеты	В результате устного опроса, практической работы, самостоятельной работы, лабораторной работы, обучающийся умеет проводить необходимые расчеты	Устный опрос, практическая работа, самостоятельная работа, лабораторная работа
У 4. выполнять качественные реакции на катионы и анионы различных аналитических групп;	В результате устного опроса, практической работы, самостоятельной работы, лабораторной работы, обучающийся умеет выполнять качественные реакции на катионы и анионы различных аналитических групп;	Устный опрос, практическая работа, самостоятельная работа, лабораторная работа
У 5. определять состав бинарных соединений	В результате устного опроса, практической работы, самостоятельной работы, лабораторной работы, обучающийся умеет определять состав бинарных соединений	Устный опрос, практическая работа, самостоятельная работа, лабораторная работа
У 6. проводить качественный анализ веществ неизвестного состава;	В результате устного опроса, практической работы, самостоятельной работы, лабораторной работы, обучающийся умеет проводить качественный анализ веществ неизвестного состава;	Устный опрос, практическая работа, самостоятельная работа, лабораторная работа
У 7. проводить количественный анализ веществ;	В результате устного опроса, практической работы, самостоятельной работы, лабораторной работы, обучающийся умеет проводить количественный анализ веществ;	Устный опрос, практическая работа, самостоятельная работа, лабораторная работа
Знать:		
31. теоретические основы аналитической химии;	В результате устного опроса, практической работы, самостоятельной работы,	Устный опрос, практическая работа,

	обучающийся знает теоретические основы аналитической химии	самостоятельная работа
32. о функциональной зависимости между свойствами и составом веществ и их систем; о возможностях ее использования в химическом анализе;	В результате устного опроса, практической работы, самостоятельной работы, лабораторной работы, обучающийся знает о функциональной зависимости между свойствами и составом веществ и их систем; о возможностях ее использования в химическом анализе;	Устный опрос, практическая работа, самостоятельная работа, лабораторная работа
33 специфические особенности, возможности и ограничения, взаимосвязь различных методов анализа;	В результате устного опроса, практической работы, самостоятельной работы, лабораторной работы, обучающийся знает специфические особенности, возможности и ограничения, взаимосвязь различных методов анализа	Устный опрос, практическая работа, самостоятельная работа, лабораторная работа
34 практическое применение наиболее распространенных методов анализа;	В результате устного опроса, практической работы, самостоятельной работы, лабораторной работы, обучающийся знает практическое применение наиболее распространенных методов анализа;	Устный опрос, практическая работа, самостоятельная работа, лабораторная работа
35 аналитическую классификацию катионов и анионов;	В результате устного опроса, практической работы, самостоятельной работы, лабораторной работы, обучающийся знает аналитическую классификацию катионов и анионов;	Устный опрос, практическая работа, самостоятельная работа, лабораторная работа
36 правила проведения химического анализа;	В результате устного опроса, практической работы, самостоятельной работы, лабораторной работы, обучающийся знает правила проведения химического анализа;	Устный опрос, практическая работа, самостоятельная работа, лабораторная работа
37 -методы обнаружения и разделения элементов, условия их применения;	В результате устного опроса, практической работы, самостоятельной работы, лабораторной работы, обучающийся знает методы	Устный опрос, практическая работа, самостоятельная работа,

	обнаружения и разделения элементов, условия их применения;	лабораторная работа
38. Гравиметрические, титриметрические, электрохимические, оптические методы анализа	В результате устного опроса, практической работы, самостоятельной лабораторной работы, обучающийся знает Гравиметрические, титриметрические, электрохимические, оптические методы анализа	Устный опрос, практическая работа, самостоятельная работа, лабораторная работа

3. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам).

Формы и методы контроля

Таблица 2.

Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля					
	Текущий контроль		Рубежный контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З, ПК	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З, ПК	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З
Раздел 1 <i>Задачи и методы аналитической химии.</i>			<i>Устный опрос Практическая работа Самостоятельная работа</i>	У1-3, 31-3, ОК 1-5 ПК 1.1-1.3., ПК 2.2		
Тема 1.1 Введение.	<i>Устный опрос Самостоятельная работа</i>	У1-3, 31-3, ОК 1-5, ПК 1.2, 2.2.				
Тема 1.2 Качественные реакции.	<i>Устный опрос Практическая работа Самостоятельная работа Тестирование</i>	У1-3, 31-3, ОК 1-5, ПК 1.1-1.3.				
Раздел 2 Качественный анализ.			<i>Устный опрос Лабораторная работа Самостоятельная работа</i>	У4-6, 35-6, ОК 1-6, ПК 1.3		

Тема 2.1 Качественный анализ катионов.	<i>Устный опрос Лабораторная работа Самостоятельная работа Тестирование</i>	У4-6, 35-6, ОК 1-6, ПК 1.3.				
Тема 2.2. Качественный анализ анионов.	<i>Устный опрос Лабораторная работа Самостоятельная работа Тестирование</i>	У4-6, 35-6, ОК 1-6, ПК 1.3.				
Раздел 3 Количественный анализ.			<i>Устный опрос Практическая работа Лабораторная работа Самостоятельная работа</i>	У1-3,7;3 3-4,6-8; ОК2-9, ПК1.1-1.3,2.1-2.3,3.1-3.5., 4.4.		
Тема 3.1 Приемы и методы количественного анализа.	<i>Устный опрос Практическая работа Лабораторная работа Самостоятельная работа</i>	У1-3,7;3 3-4,6-7; ОК 2-9, ПК 1.1-1.3,2.1-2.3,3.1-3.5.				
Тема 3.2. Гравиметрический анализ.	<i>Устный опрос Практическая работа Лабораторная работа Самостоятельная работа</i>	У1-3,7;3 2-4,6-8; ОК 2-9, ПК1.1-1.3,2.1-2.3,3.1-3.5.,4.4.				
Тема 3.3. Титриметрический анализ.	<i>Устный опрос Практическая работа Лабораторная работа Самостоятельная работа</i>	У1-3,7;32-4,6-8; ОК2-9, ПК1.1-1.3,2.1-2.3,3.1-3.5., 4.4.				
					Экзамен 3 семестр	У 1-7, 3 1-8, ОК 1-9, ПК1.1-

						1.3,2.1-2.3,3.1-3.5., 4.4.
--	--	--	--	--	--	----------------------------

4. Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля освоения учебной дисциплины

4. 1. Задания для оценки освоения дисциплины

- №1. назвать катионы и анионы, которые можно определить с помощью качественного анализа; назвать методы количественного анализа, с помощью которых можно определить содержание анализируемого вещества в образце.
- №2 Аналитические реакции, требования к ним: чувствительность реакций, окраска растворов, окрашивание пламени, выпадение осадка, изменение реакции среды и т. д.
- №3 написание уравнений реакций между различными веществами с помощью таблицы растворимости у доски и в рабочих тетрадях.
- №4 написание уравнений реакций для веществ, содержащих катионы 1 группы с различными соединениями на доске и в рабочих тетрадях.
- №5 написание уравнений реакций для веществ, содержащих катионы 2 группы с различными соединениями на доске и в рабочих тетрадях.
- №6 написание уравнений реакций для веществ, содержащих катионы 3 группы с различными соединениями на доске и в рабочих тетрадях.
- №7 написание уравнений реакций для веществ, содержащих анионы 1 группы с различными соединениями на доске и в рабочих тетрадях.
- №8 написание уравнений реакций для веществ, содержащих анионы 2 группы с различными соединениями на доске и в рабочих тетрадях.
- №9 написание уравнений реакций для веществ, содержащих анионы 3 группы с различными соединениями на доске и в рабочих тетрадях.
- №10 написание уравнений реакций для веществ, содержащих анионы 1,2, 3 групп с различными соединениями на доске и в рабочих тетрадях.
- №11 написание уравнений реакций, лежащих в основе различных методов количественного анализа.
- №12 решение расчетных задач на различные типы концентрации.
- №13 решение расчетных задач на нахождение массы исследуемого вещества.
- №14 решение расчетных задач на нахождение нормальной концентрации заданных растворов.
- №15 проведение расчетов на нахождение концентрации кислоты или щелочи.
- №16 сообщения по различным методам титриметрического анализа.

5. Контрольно-оценочные материалы для рубежного контроля освоения учебной дисциплины

5. 1. Задания для оценки освоения дисциплины

- №1. назвать катионы и анионы, которые можно определить с помощью качественного анализа; назвать методы количественного анализа, с помощью которых можно определить содержание анализируемого вещества в образце.
- №2 Аналитические реакции, требования к ним: чувствительность реакций, окраска растворов, окрашивание пламени, выпадение осадка, изменение реакции среды и т. д.
- №3 написание уравнений реакций между различными веществами с помощью таблицы растворимости у доски и в рабочих тетрадях.
- №4 написание уравнений реакций для веществ, содержащих катионы 1 группы с различными соединениями на доске и в рабочих тетрадях.
- №5 написание уравнений реакций для веществ, содержащих катионы 2 группы с различными соединениями на доске и в рабочих тетрадях.
- №6 написание уравнений реакций для веществ, содержащих катионы 3 группы с различными соединениями на доске и в рабочих тетрадях.
- 7 написание уравнений реакций для веществ, содержащих анионы 1 группы с различными соединениями на доске и в рабочих тетрадях.

- №8 написание уравнений реакций для веществ, содержащих анионы 2 группы с различными соединениями на доске и в рабочих тетрадах.
- №9 написание уравнений реакций для веществ, содержащих анионы 3 группы с различными соединениями на доске и в рабочих тетрадах.
- №10 написание уравнений реакций для веществ, содержащих анионы 1,2, 3 групп с различными соединениями на доске и в рабочих тетрадах.
- №11 написание уравнений реакций, лежащих в основе различных методов количественного анализа.
- №12 решение расчетных задач на различные типы концентрации.
- №13 решение расчетных задач на нахождение массы исследуемого вещества.
- №14 решение расчетных задач на нахождение нормальной концентрации заданных растворов.
- №15 проведение расчетов на нахождение концентрации кислоты или щелочи.
- №16 сообщения по различным методам титриметрического анализа.

6. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации учебной дисциплины

6. 1. Задания для оценки освоения дисциплины

(Вопросы к экзамену)

1. Предмет и задачи аналитической химии. История развития аналитической химии как науки.
2. Общая характеристика методов анализа.
3. Особенности аналитических реакций и требования к ним.
4. Методы качественного анализа.
5. Аналитическая классификация катионов.
6. Первая аналитическая группа катионов.
7. Вторая аналитическая группа катионов.
8. Третья аналитическая группа катионов.
9. Анализ смеси катионов первой группы.
10. Анализ смеси катионов второй группы.
11. Анализ смеси катионов третьей группы.
12. Анализ смеси катионов первой, второй, третьей групп.
13. Аналитическая классификация анионов.
14. Первая аналитическая группа анионов.
15. Вторая аналитическая группа анионов.
16. Третья аналитическая группа анионов.
17. Анализ смеси анионов первой группы.
18. Анализ смеси анионов второй группы.
19. Анализ смеси анионов третьей группы.
20. Анализ смеси анионов первой, второй, третьей групп.
21. Общая характеристика методов количественного анализа.
22. Способы выражения концентрации растворов.
23. Гравиметрический метод анализа. Общая характеристика.
24. Условия образования осадка.
25. Основные требования к осадкам в гравиметрическом методе анализа.
26. Основные операции гравиметрического анализа.
27. Вычисления в гравиметрическом анализе.
28. Титриметрический метод анализа. Общая характеристика.
29. Титриметрические реакции, требования к ним.
30. Основные методы титрования. Общая характеристика.
31. Общая характеристика растворов, используемых в титриметрическом анализе.
32. Общая характеристика индикаторов титриметрического анализа.
33. Кислотно-основное титрование. Общая характеристика метода.

34. Ионное произведение воды. Понятие о кислотности среды.
35. Точка эквивалентности, ее фиксирование. Определение конечной точки титрования.
36. Вычисления в методе кислотно – основного титрования.
37. Другие методы титриметрического анализа.
38. Перманганатометрическое титрование, общая характеристика.
39. Иодометрическое титрование, общая характеристика.
40. Общая характеристика методов осадительного титрования.
41. Аргентометрическое титрование, общая характеристика.
42. Сульфатометрическое титрование, общая характеристика.

Критерии оценивания

Отлично (5) – Полностью раскрыто содержание вопроса.

Хорошо (4) – Отражена основная суть вопроса, в ответах содержатся незначительные ошибки и неточности в ответе.

Удовлетворительно (3) – Есть общее понимание вопроса, однако ответ содержит ряд ошибок.

Неудовлетворительно (2) – Вопрос полностью не раскрыт.

(Задачи к экзамену)

1. Рассчитать массовую долю соли в растворе массой 500 грамм, если масса соли равна 25 грамм.
2. Соль, массой 40 грамм растворили в воде, массой 200 грамм. Рассчитать массовую долю соли.
3. Массовая доля соли равна 30%. Масса раствора равна 600 грамм. Рассчитать массу соли в растворе.
4. Масса раствора равна 300 грамм. Массовая доля соли равна 20%. Рассчитать массу воды, необходимую для приготовления раствора.
5. Раствор, массой 400 грамм, имеет массовую долю соли 40%. Рассчитать массы соли и воды, необходимые для приготовления этого раствора.
6. Раствор серной кислоты, объемом 500 мл, содержит 4,9 грамм кислоты. Рассчитать молярную концентрацию раствора.
7. Молярная концентрация раствора гидроксида натрия равна 0,4 моль/л. Объем раствора равен 800 мл. рассчитать массу гидроксида натрия.
8. Масса карбоната натрия равна 5,3 грамма. Молярная концентрация раствора равна 0,1 моль/л. Найти объем раствора.
9. Масса гидроксида калия равна 1,12 грамма, объем раствора равен 600 мл. Рассчитать молярную концентрацию эквивалента раствора.
10. Молярная концентрация эквивалента раствора фосфорной кислоты равна 0,3 моль/л. Объем раствора равен 300 мл. Найти массу кислоты в растворе.
11. Масса хлорида алюминия равна 5,4 грамма. Молярная концентрация эквивалента раствора равна 0,12 моль/л. Рассчитать объем раствора.
12. На титрование 20 мл раствора соляной кислоты потребовалось 17,8 мл раствора гидроксида калия с молярной концентрацией эквивалента 0,12 моль/л. Рассчитать молярную концентрацию эквивалента кислоты.
13. Молярная концентрация эквивалента азотной кислоты равна 0,13 моль/л. На титрование этого раствора пошло 21,4 мл раствора гидроксида натрия с молярной концентрацией эквивалента 0,11 моль/л. Рассчитать объем кислоты, взятый для титрования.

Критерии оценивания

Отлично (5) – Задача полностью решена.

Хорошо (4) – Отражена основная суть задачи, в ответе содержатся незначительные ошибки в

расчетах.

Удовлетворительно (3) – Есть общее понимание задачи, однако ответ содержит ряд ошибок.

Неудовлетворительно (2) – Задача полностью не решена.

(Упражнения к экзамену)

1. Осуществить превращения : Гидроксид калия – карбонат калия – хлорид калия – сульфат калия – сульфат бария.
2. Осуществить превращения : хлорид алюминия – гидроксид алюминия – сульфат алюминия – сульфат кальция.
3. Осуществить превращения : нитрат цинка – гидроксид цинка – фосфат цинка – сульфат цинка.
4. Осуществить превращения в несколько стадий : гидроксид бария – хлорид серебра.
5. Осуществить превращения в несколько стадий : карбонат калия – сульфат серебра.
6. Осуществить превращения в несколько стадий : гидроксид натрия – фосфат магния.
7. Осуществить превращения в несколько стадий : азотная кислота – силикат кальция.
8. Осуществить превращения в несколько стадий : хлорид цинка – сероводород.

Критерии оценивания

Отлично (5) – Упражнение выполнено полностью,

Хорошо (4) – Отражена основная суть упражнения, в ответах содержатся незначительные ошибки и неточности.

Удовлетворительно (3) – Есть общее понимание упражнения, однако ответ содержит ряд ошибок.

Неудовлетворительно (2) – Упражнение полностью не выполнено.

Контрольно-измерительная шкала:

Отлично (5) – Все задания выполнены верно.

Хорошо (4) – Отражена основная суть вопросов, содержатся незначительные ошибки и неточности в ответах.

Удовлетворительно (3) – Нет ответа на 1 или 2 вопроса.

Неудовлетворительно (2) – Нет ответов более чем на 2 вопроса.

Тест

Дисциплина :___ Основы аналитической химии _____

Форма контроля :___ текущий контроль _____

Сформированные компетенции:

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Инструкция для экзаменуемого :

На выполнение работы отводится 45 мин. Тест включает 26 заданий. Из них:

- 13 заданий 1-го уровня трудности *(с выбором 1-го правильного ответа)
- 10 заданий 2-го уровня трудности **
- 6 Задания с выбором нескольких правильных ответов из предложенных.
- 3 Задания на установление соответствия.
- 1 Задания на установление правильной последовательности.
- - Задания на выбор ответа, требующего проведения расчетов

- 3 задания 3-го уровня трудности *** (с кратким ответом на вопрос) Эти ответы должны быть сформулированы самостоятельно и записаны словом или цифрой. Баллы, полученные за правильно выполненные задания, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать как можно больше баллов.

Тестовые задания

(Вариант 1)

*задание 1 При взаимодействии хлорида калия и нитрата серебра произойдет :

- 1) выпадение осадка
- 2) выделение газа
- 3) образование воды
- 4) замерзание раствора

*задание 2 При взаимодействии сульфата натрия и хлорида бария произойдет :

- 1) выпадение осадка
- 2) выделение газа
- 3) образование воды
- 4) замерзание раствора

*задание 3 При взаимодействии соляной кислоты и гидроксида кальция произойдет :

- 1) выпадение осадка
- 2) выделение газа
- 3) образование воды
- 4) замерзание раствора

*задание 4 При взаимодействии соляной кислоты и карбоната кальция произойдет :

- 1) выпадение осадка
- 2) выделение газа
- 3) образование воды
- 4) замерзание раствора

*задание 5 При взаимодействии соляной кислоты и карбоната натрия произойдет :

- 1) выпадение осадка
- 2) выделение газа
- 3) образование воды
- 4) замерзание раствора

*задание 6 При взаимодействии серной кислоты и гидроксида лития произойдет :

- 1) выпадение осадка
- 2) выделение газа
- 3) образование воды
- 4) замерзание раствора

*задание 7 При взаимодействии хлорида цинка и гидроксида лития произойдет :

- 1) выпадение осадка
- 2) выделение газа
- 3) образование воды
- 4) замерзание раствора

*задание 8 При взаимодействии хлорида цинка и сульфита калия произойдет :

- 1) выпадение осадка
- 2) выделение газа
- 3) образование воды
- 4) замерзание раствора

*задание 9 При взаимодействии азотной кислоты и сульфида калия произойдет :

- 1) выпадение осадка
- 2) выделение газа
- 3) образование воды
- 4) замерзание раствора

*задание 10 При взаимодействии азотной кислоты и гидроксида калия произойдет :

- 1) выпадение осадка
- 2) выделение газа
- 3) образование воды
- 4) замерзание раствора

*задание 11 При взаимодействии нитрата магния и гидроксида калия произойдет :

- 1) выпадение осадка
- 2) выделение газа
- 3) образование воды
- 4) замерзание раствора

*задание 12 При взаимодействии нитрата магния и карбоната калия произойдет :

- 1) выпадение осадка
- 2) выделение газа
- 3) образование воды
- 4) замерзание раствора

*задание 13 При взаимодействии нитрата серебра и иодида калия произойдет :

- 1) выпадение осадка
- 2) выделение газа
- 3) образование воды
- 4) замерзание раствора

**задание 14 С помощью катиона бария можно определить наличие в растворе :

- 1) Сульфат – аниона
- 2) Бромид – аниона
- 3) Карбонат – аниона
- 4) Фосфат - аниона

**задание 15 С помощью катиона серебра можно определить наличие в растворе :

- 1) Хлорид – аниона
- 2) Иодид – аниона
- 3) Бромид – аниона
- 4) Нитрат - аниона

**задание 16 С помощью сульфат – аниона можно определить наличие в растворе :

- 1) Катиона кальция
- 2) Катиона калия
- 3) Катиона натрия
- 4) Катиона бария

**задание 17 С помощью фосфат – аниона можно определить наличие в растворе :

- 1) Катиона цинка
- 2) Катиона кальция
- 3) Катиона магния

4) Катиона натрия

****задание 18** С помощью карбонат – аниона можно определить наличие в растворе :

- 1) Катиона цинка
- 2) Катиона кальция
- 3) Катиона магния
- 4) Катиона натрия

****задание 19** С помощью сульфит – аниона можно определить наличие в растворе :

- 1) Катиона цинка
- 2) Катиона кальция
- 3) Катиона магния
- 4) Катиона натрия

****задание 20** Выпадение осадка при добавлении к исследуемому раствору избытка серной кислоты говорит о наличии в растворе :

- 1) Катиона бария
- 2) Катиона калия
- 3) Катиона цинка
- 4) Катиона натрия

****задание 21** Выпадение осадка при добавлении к исследуемому раствору избытка гидроксида калия говорит о наличии в растворе :

- 1) Катиона бария
- 2) Катиона калия
- 3) Катиона цинка
- 4) Катиона натрия

****задание 22** Выделение газа при добавлении к исследуемому раствору избытка азотной кислоты говорит о наличии в растворе :

- 1) Сульфид – аниона
- 2) Хлорид – аниона
- 3) Бромид – аниона
- 4) Силикат - аниона

****задание 23** В случае последовательного добавления к раствору карбоната натрия растворов хлорида кальция и азотной кислоты наблюдается :

- 1) Выделение газа
- 2) Образование воды
- 3) Выпадение осадка

*****задание 24** Чтобы доказать наличие в растворе карбонат – аниона , необходимо добавить :

*****задание 25** Чтобы доказать наличие в растворе сульфид – аниона , необходимо добавить :

*****задание 26** Чтобы растворить осадок гидроксид цинка, необходимо добавить :

Инструкция для экзаменатора.

Ключ:

Вопрос №	Ответ
1	1
2	1
3	3
4	2
5	2
6	3
7	1
8	1
9	2
10	3
11	1
12	1
13	1
14	1,3,4
15	1,2,3
16	1,4
17	1,2,3
18	1,2,3
19	1,2,3
20	1
21	3
22	1
23	3,1
24	Любую кислоту
25	Любую кислоту
26	Любую кислоту или щелочь

Шкала перевода правильных ответов в баллы:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3

14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4

24	25	26
7	7	7

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица):

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
70 - 89	4	хорошо
50 - 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Тестовые задания

(Вариант 2)

*задание 1 При взаимодействии соляной кислоты и карбоната натрия произойдет :

- 1) выпадение осадка
- 2) выделение газа
- 3) образование воды
- 4) замерзание раствора

*задание 2 При взаимодействии азотной кислоты и сульфида калия произойдет :

- 1) выпадение осадка
- 2) выделение газа
- 3) образование воды
- 4) замерзание раствора

*задание 3 При взаимодействии нитрата серебра и иодида калия произойдет :

- 1) выпадение осадка
- 2) выделение газа
- 3) образование воды
- 4) замерзание раствора

*задание 4 При взаимодействии сульфата натрия и хлорида бария произойдет :

- 1) выпадение осадка
- 2) выделение газа
- 3) образование воды
- 4) замерзание раствора

*задание 5 При взаимодействии соляной кислоты и карбоната кальция произойдет :

- 1) выпадение осадка
- 2) выделение газа
- 3) образование воды
- 4) замерзание раствора

*задание 6 При взаимодействии хлорида цинка и сульфита калия произойдет :

- 1) выпадение осадка
- 2) выделение газа
- 3) образование воды
- 4) замерзание раствора

*задание 7 При взаимодействии хлорида калия и нитрата серебра произойдет :

- 1) выпадение осадка
- 2) выделение газа
- 3) образование воды
- 4) замерзание раствора

*задание 8 При взаимодействии соляной кислоты и гидроксида кальция произойдет :

- 1) выпадение осадка
- 2) выделение газа
- 3) образование воды
- 4) замерзание раствора

*задание 9 При взаимодействии серной кислоты и гидроксида лития произойдет :

- 1) выпадение осадка
- 2) выделение газа
- 3) образование воды
- 4) замерзание раствора

*задание 10 При взаимодействии нитрата магния и карбоната калия произойдет :

- 1) выпадение осадка
- 2) выделение газа
- 3) образование воды
- 4) замерзание раствора

*задание 11 При взаимодействии хлорида цинка и гидроксида лития произойдет :

- 1) выпадение осадка
- 2) выделение газа
- 3) образование воды
- 4) замерзание раствора

*задание 12 При взаимодействии нитрата магния и гидроксида калия произойдет :

- 1) выпадение осадка
- 2) выделение газа
- 3) образование воды
- 4) замерзание раствора

*задание 13 При взаимодействии азотной кислоты и гидроксида калия произойдет :

- 1) выпадение осадка
- 2) выделение газа
- 3) образование воды
- 4) замерзание раствора

**задание 14 С помощью карбонат – аниона можно определить наличие в растворе :

- 1) Катиона цинка
- 2) Катиона кальция
- 3) Катиона магния
- 4) Катиона натрия

**задание 15 Выделение газа при добавлении к исследуемому раствору избытка азотной кислоты говорит о наличии в растворе :

- 1) Сульфид – аниона
- 2) Хлорид – аниона
- 3) Бромид – аниона
- 4) Силикат - аниона

**задание 16 Выпадение осадка при добавлении к исследуемому раствору избытка серной кислоты говорит о наличии в растворе :

- 1) Катиона бария
- 2) Катиона калия
- 3) Катиона цинка
- 4) Катиона натрия

**задание 17 С помощью катиона бария можно определить наличие в растворе :

- 1) Сульфат – аниона

- 2) Бромид – аниона
- 3) Карбонат – аниона
- 4) Фосфат - аниона

**задание 18 С помощью катиона серебра можно определить наличие в растворе :

- 1) Хлорид – аниона
- 2) Иодид – аниона
- 3) Бромид – аниона
- 4) Нитрат - аниона

**задание 19 В случае последовательного добавления к раствору карбоната натрия растворов хлорида кальция и азотной кислоты наблюдается :

- 1) Выделение газа
- 2) Образование воды
- 3) Выпадение осадка

**задание 20 С помощью сульфат – аниона можно определить наличие в растворе :

- 1) Катиона кальция
- 2) Катиона калия
- 3) Катиона натрия
- 4) Катиона бария

**задание 21 С помощью сульфит – аниона можно определить наличие в растворе :

- 1) Катиона цинка
- 2) Катиона кальция
- 3) Катиона магния
- 4) Катиона натрия

**задание 22 С помощью фосфат – аниона можно определить наличие в растворе :

- 1) Катиона цинка
- 2) Катиона кальция
- 3) Катиона магния
- 4) Катиона натрия

**задание 23 Выпадение осадка при добавлении к исследуемому раствору избытка гидроксида калия говорит о наличии в растворе :

- 1) Катиона бария
- 2) Катиона калия
- 3) Катиона цинка
- 4) Катиона натрия

***задание 24 Чтобы растворить осадок гидроксид цинка, необходимо добавить :

***задание 25 Чтобы доказать наличие в растворе карбонат – аниона , необходимо добавить :

***задание 26 Чтобы доказать наличие в растворе сульфид – аниона , необходимо добавить :

Инструкция для экзаменатора.

Ключ:

Вопрос №	Ответ
1	2
2	2
3	1
4	1
5	2
6	1
7	1
8	3
9	3
10	1
11	1
12	1
13	3
14	1,2,3
15	1
16	1
17	1,3,4
18	1,2,3
19	3,1
20	1,4
21	1,2,3
22	1,2,3
23	3
24	Любую кислоту или щелочь
25	Любую кислоту
26	Любую кислоту

Шкала перевода правильных ответов в баллы:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3

14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4

24	25	26
7	7	7

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица):

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
70 - 89	4	хорошо
50 - 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Таблица соответствия Тестов типам заданий и уровням сложности

Специальность : 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Дисциплина: Основы аналитической химии

Преподаватель: Шапкин В.Ю.

Наименование раздела/темы	Общее количество тестовых заданий	Типы заданий					1-ун*
		С выбором 1-го правильного ответа*	С выбором нескольких правильных ответов**	На установление соответствия**	На установление правильной последовательности**	С кратким ответом***	
Раздел 1. Задачи и методы аналитической химии.	30	26	1	1	1	1	2
Тема 1.2. Качественные реакции.	30	26	1	1	1	1	2
<i>Раздел 2. Качественный анализ.</i>	22	10	6	2	2	2	1
<i>Тема 2.1. Качественный анализ катионов.</i>	10	4	2	1	1	1	4

Тест

Дисциплина : Основы аналитической химии

Форма контроля : текущий контроль

Инструкция для экзаменуемого :

На выполнение работы отводится 45 мин. Тест включает 26 заданий. Из них:

- 13 заданий 1-го уровня трудности *(с выбором 1-го правильного ответа)
- 10 заданий 2-го уровня трудности **
- 6 Задания с выбором нескольких правильных ответов из предложенных.
- 3 Задания на установление соответствия.
- 1 Задания на установление правильной последовательности.
- - Задания на выбор ответа, требующего проведения расчетов

- 3 задания 3-го уровня трудности *** (с кратким ответом на вопрос) Эти ответы должны быть сформулированы самостоятельно и записаны словом или цифрой. Баллы, полученные за правильно выполненные задания, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать как можно больше баллов.

Тестовые задания

(Вариант 1)

Тема задания	Задание	Сформированные У, З, ОК, ПК
Тема 1.2. Качественные реакции.	*задание 1 При взаимодействии хлорида калия и нитрата серебра произойдет : 1) выпадение осадка 2) выделение газа 3) образование воды 4) замерзание раствора	У1-3, 31-3, ОК 1-5, ПК 1.1-1.3.
Тема 1.2. Качественные реакции.	*задание 2 При взаимодействии сульфата натрия и хлорида бария произойдет : 1) выпадение осадка 2) выделение газа 3) образование воды 4) замерзание раствора	У1-3, 31-3, ОК 1-5, ПК 1.1-1.3.
Тема 1.2. Качественные реакции.	*задание 3 При взаимодействии соляной кислоты и гидроксида кальция произойдет : 1) выпадение осадка 2) выделение газа 3) образование воды 4) замерзание раствора	У1-3, 31-3, ОК 1-5, ПК 1.1-1.3.

<p>Тема 1.2. Качественные реакции.</p>	<p>*задание 4 При взаимодействии соляной кислоты и карбоната кальция произойдет :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) выпадение осадка 2) выделение газа 3) образование воды 4) замерзание раствора 	<p>У1-3, 31-3,ОК 1-5,ПК 1.1-1.3.</p>
<p>Тема 1.2. Качественные реакции.</p>	<p>*задание 5 При взаимодействии соляной кислоты и карбоната натрия произойдет :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) выпадение осадка 2) выделение газа 3) образование воды 4) замерзание раствора 	<p>У1-3, 31-3,ОК 1-5,ПК 1.1-1.3.</p>
<p>Тема 1.2. Качественные реакции.</p>	<p>*задание 6 При взаимодействии серной кислоты и гидроксида лития произойдет :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) выпадение осадка 2) выделение газа 3) образование воды 4) замерзание раствора 	<p>У1-3, 31-3,ОК 1-5,ПК 1.1-1.3.</p>
<p>Тема 1.2. Качественные реакции.</p>	<p>*задание 7 При взаимодействии хлорида цинка и гидроксида лития произойдет :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) выпадение осадка 2) выделение газа 3) образование воды 4) замерзание раствора 	<p>У1-3, 31-3,ОК 1-5,ПК 1.1-1.3.</p>
<p>Тема 1.2. Качественные реакции.</p>	<p>*задание 8 При взаимодействии хлорида цинка и сульфита калия произойдет :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) выпадение осадка 2) выделение газа 3) образование воды 4) замерзание раствора 	<p>У1-3, 31-3,ОК 1-5,ПК 1.1-1.3.</p>
<p>Тема 1.2. Качественные реакции.</p>	<p>*задание 9 При взаимодействии азотной кислоты и сульфида калия произойдет :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) выпадение осадка 2) выделение газа 3) образование воды 4) замерзание раствора 	<p>У1-3, 31-3,ОК 1-5,ПК 1.1-1.3.</p>

<p>Тема 1.2. Качественные реакции.</p>	<p>*задание 10 При взаимодействии азотной кислоты и гидроксида калия произойдет :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) выпадение осадка 2) выделение газа 3) образование воды 4) замерзание раствора 	<p>У1-3, 31-3, ОК 1-5, ПК 1.1-1.3.</p>
<p>Тема 1.2. Качественные реакции.</p>	<p>*задание 11 При взаимодействии нитрата магния и гидроксида калия произойдет :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) выпадение осадка 2) выделение газа 3) образование воды 4) замерзание раствора 	<p>У1-3, 31-3, ОК 1-5, ПК 1.1-1.3.</p>
<p>Тема 1.2. Качественные реакции.</p>	<p>*задание 12 При взаимодействии нитрата магния и карбоната калия произойдет :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) выпадение осадка 2) выделение газа 3) образование воды 4) замерзание раствора 	<p>У1-3, 31-3, ОК 1-5, ПК 1.1-1.3.</p>
<p>Тема 1.2. Качественные реакции.</p>	<p>*задание 13 При взаимодействии нитрата серебра и иодида калия произойдет :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) выпадение осадка 2) выделение газа 3) образование воды 4) замерзание раствора 	<p>У1-3, 31-3, ОК 1-5, ПК 1.1-1.3.</p>
<p>Тема 2.1. Качественный анализ катионов. Тема 2.2. Качественный анализ анионов.</p>	<p>**задание 14 С помощью катиона бария можно определить наличие в растворе :</p> <ol style="list-style-type: none"> 5) Сульфат – аниона 6) Бромид – аниона 7) Карбонат – аниона 8) Фосфат - аниона 	<p>У4-6, 35-6, ОК 1-6, ПК 1.3.</p>
<p>Тема 2.1. Качественный анализ катионов. Тема 2.2. Качественный анализ анионов.</p>	<p>**задание 15 С помощью катиона серебра можно определить наличие в растворе :</p> <ol style="list-style-type: none"> 5) Хлорид – аниона 6) Иодид – аниона 7) Бромид – аниона 	<p>У4-6, 35-6, ОК 1-6, ПК 1.3.</p>

	8) Нитрат - аниона	
Тема 2.1.Качественный анализ катионов. Тема 2.2.Качественный анализ анионов.	**задание 16 С помощью сульфат – аниона можно определить наличие в растворе : 5) Катиона кальция 6) Катиона калия 7) Катиона натрия 8) Катиона бария	У4-6, 35-6, ОК 1-6, ПК 1.3.
Тема 2.1.Качественный анализ катионов. Тема 2.2.Качественный анализ анионов.	**задание 17 С помощью фосфат – аниона можно определить наличие в растворе : 5) Катиона цинка 6) Катиона кальция 7) Катиона магния 8) Катиона натрия	У4-6, 35-6, ОК 1-6, ПК 1.3.
Тема 2.1.Качественный анализ катионов. Тема 2.2.Качественный анализ анионов.	**задание 18 С помощью карбонат – аниона можно определить наличие в растворе : 5) Катиона цинка 6) Катиона кальция 7) Катиона магния 8) Катиона натрия	У4-6, 35-6, ОК 1-6, ПК 1.3.
Тема 2.1.Качественный анализ катионов. Тема 2.2.Качественный анализ анионов.	**задание 19 С помощью сульфит – аниона можно определить наличие в растворе : 5) Катиона цинка 6) Катиона кальция 7) Катиона магния 8) Катиона натрия	У4-6, 35-6, ОК 1-6, ПК 1.3.
Тема 2.1.Качественный анализ катионов. Тема 2.2.Качественный анализ анионов.	**задание 20 Выпадение осадка при добавлении к исследуемому раствору избытка серной кислоты говорит о наличии в растворе : 5) Катиона бария 6) Катиона калия 7) Катиона цинка 8) Катиона натрия	У4-6, 35-6, ОК 1-6, ПК 1.3.
Тема 2.1.Качественный анализ катионов. Тема 2.2.Качественный анализ анионов.	**задание 21 Выпадение осадка при добавлении к исследуемому раствору избытка гидроксида калия говорит о наличии в растворе :	У4-6, 35-6, ОК 1-6, ПК 1.3.

	<ul style="list-style-type: none"> 5) Катиона бария 6) Катиона калия 7) Катиона цинка 8) Катиона натрия 	
<p>Тема 2.1.Качественный анализ катионов. Тема 2.2.Качественный анализ анионов.</p>	<p>**задание 22 Выделение газа при добавлении к исследуемому раствору избытка азотной кислоты говорит о наличии в растворе :</p> <ul style="list-style-type: none"> 5) Сульфид – аниона 6) Хлорид – аниона 7) Бромид – аниона 8) Силикат - аниона 	У4-6, 35-6, ОК 1-6, ПК 1.3.
<p>Тема 2.1.Качественный анализ катионов. Тема 2.2.Качественный анализ анионов.</p>	<p>**задание 23 В случае последовательного добавления к раствору карбоната натрия растворов хлорида кальция и азотной кислоты наблюдается :</p> <ul style="list-style-type: none"> 4) Выделение газа 5) Образование воды 6) Выпадение осадка 	У4-6, 35-6, ОК 1-6, ПК 1.3.
<p>Тема 2.1.Качественный анализ катионов. Тема 2.2.Качественный анализ анионов.</p>	<p>***задание 24 Чтобы доказать наличие в растворе карбонат – аниона , необходимо добавить :</p>	У4-6, 35-6, ОК 1-6, ПК 1.3.
<p>Тема 2.1.Качественный анализ катионов. Тема 2.2.Качественный анализ анионов.</p>	<p>***задание 25 Чтобы доказать наличие в растворе сульфид – аниона , необходимо добавить :</p>	У4-6, 35-6, ОК 1-6, ПК 1.3.
<p>Тема 2.1.Качественный анализ катионов. Тема 2.2.Качественный анализ анионов.</p>	<p>***задание 26 Чтобы растворить осадок гидроксид цинка, необходимо добавить :</p>	У4-6, 35-6, ОК 1-6, ПК 1.3.

Инструкция для экзаменатора.

Ключ:

Вопрос №	Ответ
1	1
2	1
3	3
4	2
5	2
6	3
7	1
8	1
9	2
10	3
11	1
12	1
13	1
14	1,3,4
15	1,2,3
16	1,4
17	1,2,3
18	1,2,3
19	1,2,3
20	1
21	3
22	1
23	3,1

24	Любую кислоту
25	Любую кислоту
26	Любую кислоту или щелочь

Шкала перевода правильных ответов в баллы:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3

14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4

24	25	26
7	7	7

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица):

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
70 - 89	4	хорошо
50 - 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Тест

Дисциплина :___Основы аналитической химии_____

Форма контроля :___текущий контроль_____

Тема задания	Задание	Сформированные У, З, ОК, ПК

Тест

Дисциплина :___Основы аналитической химии_____

Форма контроля :___текущий контроль_____

Инструкция для экзаменуемого :

На выполнение работы отводится 45 мин. Тест включает 26 заданий. Из них:

- 13 заданий 1-го уровня трудности *(с выбором 1-го правильного ответа)
 - 10 заданий 2-го уровня трудности **
 - 6 Задания с выбором нескольких правильных ответов из предложенных.
 - 3 Задания на установление соответствия.
 - 1 Задания на установление правильной последовательности.
 - - Задания на выбор ответа, требующего проведения расчетов
- 3 задания 3-го уровня трудности *** (с кратким ответом на вопрос) Эти ответы должны быть сформулированы самостоятельно и записаны словом или цифрой. Баллы, полученные за правильно выполненные задания, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать как можно больше баллов.

Тестовые задания

(Вариант 2)

Тема задания	Задание	Сформированные У, З, ОК, ПК
Тема 1.2. Качественные реакции.	*задание 1 При взаимодействии соляной кислоты и карбоната натрия произойдет : 1) выпадение осадка 2) выделение газа 3) образование воды 4) замерзание раствора	У1-3, 31-3, ОК 1-5, ПК 1.1-1.3.
Тема 1.2. Качественные реакции.	*задание 2 При взаимодействии азотной кислоты и сульфида калия произойдет : 1) выпадение осадка	У1-3, 31-3, ОК 1-5, ПК 1.1-1.3.

	2) выделение газа 3) образование воды 4) замерзание раствора	
Тема 1.2. Качественные реакции.	*задание 3 При взаимодействии нитрата серебра и иодида калия произойдет : 1) выпадение осадка 2) выделение газа 3) образование воды 4) замерзание раствора	У1-3, 31-3, ОК 1-5, ПК 1.1-1.3.
Тема 1.2. Качественные реакции.	*задание 4 При взаимодействии сульфата натрия и хлорида бария произойдет : 1) выпадение осадка 2) выделение газа 3) образование воды 4) замерзание раствора	У1-3, 31-3, ОК 1-5, ПК 1.1-1.3.
Тема 1.2. Качественные реакции.	*задание 5 При взаимодействии соляной кислоты и карбоната кальция произойдет : 1) выпадение осадка 2) выделение газа 3) образование воды 4) замерзание раствора	У1-3, 31-3, ОК 1-5, ПК 1.1-1.3.
Тема 1.2. Качественные реакции.	*задание 6 При взаимодействии хлорида цинка и сульфита калия произойдет : 1) выпадение осадка 2) выделение газа 3) образование воды 4) замерзание раствора	У1-3, 31-3, ОК 1-5, ПК 1.1-1.3.
Тема 1.2. Качественные реакции.	*задание 7 При взаимодействии хлорида калия и нитрата серебра произойдет : 1) выпадение осадка 2) выделение газа 3) образование воды 4) замерзание раствора	У1-3, 31-3, ОК 1-5, ПК 1.1-1.3.
Тема 1.2. Качественные реакции.	*задание 8 При взаимодействии соляной кислоты и гидроксида кальция произойдет : 1) выпадение осадка 2) выделение газа 3) образование воды 4) замерзание раствора	У1-3, 31-3, ОК 1-5, ПК 1.1-1.3.
Тема 1.2. Качественные реакции.	*задание 9 При взаимодействии серной	У1-3, 31-3, ОК 1-5, ПК 1.1-1.3.

	кислоты и гидрооксида лития произойдет : 1) выпадение осадка 2) выделение газа 3) образование воды 4) замерзание раствора	
Тема 1.2. Качественные реакции.	*задание 10 При взаимодействии нитрата магния и карбоната калия произойдет : 1) выпадение осадка 2) выделение газа 3) образование воды 4) замерзание раствора	У1-3, 31-3, ОК 1-5, ПК 1.1-1.3.
Тема 1.2. Качественные реакции.	*задание 11 При взаимодействии хлорида цинка и гидрооксида лития произойдет : 1) выпадение осадка 2) выделение газа 3) образование воды 4) замерзание раствора	У1-3, 31-3, ОК 1-5, ПК 1.1-1.3.
Тема 1.2. Качественные реакции.	*задание 12 При взаимодействии нитрата магния и гидрооксида калия произойдет : 1) выпадение осадка 2) выделение газа 3) образование воды 4) замерзание раствора	У1-3, 31-3, ОК 1-5, ПК 1.1-1.3.
Тема 1.2. Качественные реакции.	*задание 13 При взаимодействии азотной кислоты и гидрооксида калия произойдет : 1) выпадение осадка 2) выделение газа 3) образование воды 4) замерзание раствора	У1-3, 31-3, ОК 1-5, ПК 1.1-1.3.
Тема 2.1. Качественный анализ катионов. Тема 2.2. Качественный анализ анионов.	**задание 14 С помощью карбонат – аниона можно определить наличие в растворе : 5) Катиона цинка 6) Катиона кальция 7) Катиона магния 8) Катиона натрия	У4-6, 35-6, ОК 1-6, ПК 1.3.
Тема 2.1. Качественный анализ катионов. Тема 2.2. Качественный анализ анионов.	**задание 15 Выделение газа при добавлении к исследуемому раствору избытка азотной кислоты говорит о наличии в растворе : 5) Сульфид – аниона	У4-6, 35-6, ОК 1-6, ПК 1.3.

	6) Хлорид – аниона 7) Бромид – аниона 8) Силикат - аниона	
Тема 2.1.Качественный анализ катионов. Тема 2.2.Качественный анализ анионов.	**задание 16 Выпадение осадка при добавлении к исследуемому раствору избытка серной кислоты говорит о наличии в растворе : 5) Катиона бария 6) Катиона калия 7) Катиона цинка 8) Катиона натрия	У4-6, 35-6, ОК 1-6, ПК 1.3.
Тема 2.1.Качественный анализ катионов. Тема 2.2.Качественный анализ анионов.	**задание 17 С помощью катиона бария можно определить наличие в растворе : 5) Сульфат – аниона 6) Бромид – аниона 7) Карбонат – аниона 8) Фосфат - аниона	У4-6, 35-6, ОК 1-6, ПК 1.3.
Тема 2.1.Качественный анализ катионов. Тема 2.2.Качественный анализ анионов.	**задание 18 С помощью катиона серебра можно определить наличие в растворе : 5) Хлорид – аниона 6) Иодид – аниона 7) Бромид – аниона 8) Нитрат - аниона	У4-6, 35-6, ОК 1-6, ПК 1.3.
Тема 2.1.Качественный анализ катионов. Тема 2.2.Качественный анализ анионов.	**задание 19 В случае последовательного добавления к раствору карбоната натрия растворов хлорида кальция и азотной кислоты наблюдается : 4) Выделение газа 5) Образование воды 6) Выпадение осадка	У4-6, 35-6, ОК 1-6, ПК 1.3.
Тема 2.1.Качественный анализ катионов. Тема 2.2.Качественный анализ анионов.	**задание 20 С помощью сульфат – аниона можно определить наличие в растворе : 5) Катиона кальция 6) Катиона калия 7) Катиона натрия 8) Катиона бария	У4-6, 35-6, ОК 1-6, ПК 1.3.
Тема 2.1.Качественный анализ катионов. Тема 2.2.Качественный анализ анионов.	**задание 21 С помощью сульфит – аниона можно определить наличие в растворе : 5) Катиона цинка 6) Катиона кальция 7) Катиона магния	У4-6, 35-6, ОК 1-6, ПК 1.3.

	8) Катиона натрия	
Тема 2.1.Качественный анализ катионов. Тема 2.2.Качественный анализ анионов.	**задание 22 С помощью фосфат – аниона можно определить наличие в растворе : 5) Катиона цинка 6) Катиона кальция 7) Катиона магния 8) Катиона натрия	У4-6, 35-6, ОК 1-6, ПК 1.3.
Тема 2.1.Качественный анализ катионов. Тема 2.2.Качественный анализ анионов.	**задание 23 Выпадение осадка при добавлении к исследуемому раствору избытка гидроксида калия говорит о наличии в растворе : 5) Катиона бария 6) Катиона калия 7) Катиона цинка 8) Катиона натрия	У4-6, 35-6, ОК 1-6, ПК 1.3.
Тема 2.1.Качественный анализ катионов. Тема 2.2.Качественный анализ анионов.	***задание 24 Чтобы растворить осадок гидроксидов цинка, необходимо добавить :	У4-6, 35-6, ОК 1-6, ПК 1.3.
Тема 2.1.Качественный анализ катионов. Тема 2.2.Качественный анализ анионов.	***задание 25 Чтобы доказать наличие в растворе карбонат – аниона , необходимо добавить :	У4-6, 35-6, ОК 1-6, ПК 1.3.
Тема 2.1.Качественный анализ катионов. Тема 2.2.Качественный анализ анионов.	***задание 26 Чтобы доказать наличие в растворе сульфид – аниона , необходимо добавить :	У4-6, 35-6, ОК 1-6, ПК 1.3.

Инструкция для экзаменатора.

Ключ:

Вопрос №	Ответ
1	2
2	2
3	1
4	1
5	2
6	1
7	1
8	3
9	3

10	1
11	1
12	1
13	3
14	1,2,3
15	1
16	1
17	1,3,4
18	1,2,3
19	3,1
20	1,4
21	1,2,3
22	1,2,3
23	3
24	Любую кислоту или щелочь
25	Любую кислоту
26	Любую кислоту

Шкала перевода правильных ответов в баллы:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3

14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4

24	25	26
7	7	7

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица):

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
70 - 89	4	хорошо
50 - 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Таблица соответствия Тестов типам заданий и уровням сложности

Специальность : 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Дисциплина: Основы аналитической химии

Преподаватель: Шапкин В.Ю.

Наименование раздела/темы	Общее количество тестовых заданий	Типы заданий					Уровни сложности					
		С выбором 1-го правильного ответа *	С выбором нескольких правильных ответов **	На установление соответствия **	На установление правильной последовательности **	С кратким ответом***	1-й уровень *	50%	2-й уровень **	На уровне 40 %	3-й уровень ***	Не менее 10 %
Раздел 1. Задачи и методы аналитической химии.	30	26	1	1	1	1	26	50%	3	12%	1	4%
Тема 1.2. Качественные реакции.	30	26	1	1	1	1	26	50%	3	12%	1	4%
<i>Раздел 2. Качественный анализ.</i>	22	10	6	2	2	2	10	19%	10	36%	2	8%
<i>Тема 2.1. Качественный анализ катионов.</i>	10	4	2	1	1	1	4	6%	4	14%	1	4%
Тема 2.2. Качественный анализ анионов.	12	6	4	1	1	1	6	9%	6	17%	1	4%

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. **Никитина, Н. Г.** Аналитическая химия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Г. Никитина, А. Г. Борисов, Т. И. Хаханина ; под редакцией Н. Г. Никитиной. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 394 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01463-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450685> – ЭБС «Юрайт»
2. **Александрова, Э. А.** Аналитическая химия в 2 книгах. Книга 1. Химические методы анализа : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Александрова, Н. Г. Гайдукова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 537 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10489-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450743> - ЭБС Юрайт
3. **Александрова, Э. А.** Аналитическая химия в 2 книгах. Книга 2. Физико-химические методы анализа : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Александрова, Н. Г. Гайдукова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 344 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10946-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450742> - ЭБС Юрайт

Дополнительная литература:

1. **Стась, Н. Ф.** Общая и неорганическая химия. Справочник : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Ф. Стась. — 4-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 92 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09179-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452142> - ЭБС «Юрайт»

Интернет-ресурсы:

1. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – Режим доступа: <http://window.edu.ru>

Учебно-методические издания:

- Методические рекомендации по самостоятельной работе [Электронный ресурс] В.Ю. Шапкин. - Рязань: РГАТУ, 2020 - ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>
- Методические указания к практическим работам [Электронный ресурс] В.Ю. Шапкин. - Рязань: РГАТУ, 2020 - ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

Перечень используемых нормативных документов:

1. **ФГОС СПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**
2. Устав ФГБОУ ВО РГАТУ
3. Положение о ФДП и СПО ФГБОУ ВО РГАТУ.
4. Образовательная программа по специальности **35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции** Положение о текущем контроле знаний, промежуточной и государственной (итоговой) аттестации студентов (обучающихся) СПО на ФДП и ФГБОУ ВО РГАТУ.

Лист регистрации изменений в комплекте КОС
(дополнения и изменения к комплекту КОС на учебный год)

Дополнения и изменения к комплекту КОС на _____ учебный год по
учебной дисциплине _____

В комплект КОС внесены следующие изменения:

—

—

—

—

Дополнения и изменения в комплекте КОС обсуждены на заседании
предметно-цикловой комиссии факультета довузовской подготовки и среднего
профессионального образования

«_____» _____ 20____ г. (протокол № _____).

Председатель предметно-цикловой комиссии _____
(подпись)

(Ф.И.О)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:

Декан факультета ветеринарной
медицины и биотехнологии



И.Ю.Быстрова

« 09» марта 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО



А. С.Емельянова

« 09» марта 2022 г.

**Фонд
оценочных средств по учебной дисциплине
«Микробиология, санитария и гигиена»**

Программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего
профессионального образования

Курс ___2___

Семестр ___4___

Зачет _____ семестр

Диф. зачет ___ семестр

Экзамен ___4___ семестр

**Другая форма
контроля** _____ семестр

Рязань, 2022

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Микробиология, санитария и гигиена» разработан в соответствии с требованиями:

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного Приказом Минобрнауки России от 07 мая 2014 г. № 455. по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, базовой подготовки программы подготовки специалистов среднего звена СПО

- рабочей программы учебной дисциплины ОП.08 «Микробиология, санитария и гигиена»

Разработчик (и):

Васюкова М.С., преподаватель кафедры «Эпизоотологии, микробиологии и паразитологии», для преподавания на ФДП и СПО.

Кондакова И.А., к.в.н., доцент Быстрова Ирина Юрьевна, доктор сельскохозяйственных наук, профессор, заведующий кафедрой «Зоотехния и биология».

Рассмотрен на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Протокол № 10 от «09» марта 2022 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии



Морозова О.А.

Фонд оценочных средств одобрен на заседании методического совета факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Протокол № 10 от «09» марта 20220 г.

Председатель методического совета



Л.Ю. Явисенко

Согласовано:



« 09» марта 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт фонда оценочных средств	4
1.1. Форма аттестации учебной дисциплины	5
2. Результаты освоения учебной дисциплины	5
3. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам). Формы и методы контроля	7
4. Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля освоения учебной дисциплины	8
4.1. Задания для оценки освоения дисциплины	8
5. Контрольно-оценочные материалы для рубежного контроля освоения учебной дисциплины	9
5.1. Задания для оценки освоения дисциплины	9
6. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации учебной дисциплины	10
6.1. Задания для оценки освоения дисциплины	10
7. Тест на проверку освоения профессиональных компетенций	17

1. Паспорт фонда оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена» студент должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности СПО 35.02.06 *Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции базовой подготовки* следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональные (ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.5; ПК 4.1-4.5) и общие компетенции ОК 1-9:

Уметь:

- У₁ - обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами;
- У₂ - проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- У₃ - пользоваться микроскопической оптической техникой;
- У₄ – соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты;
- У₅ – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- У₆ – дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.

Знать:

- З1 – основные группы микроорганизмов, их классификацию;
 - З2 – значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных;
 - З3 – методы стерилизации и дезинфекции;
 - З4 – санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.;
 - З5 – правила личной гигиены работников;
 - З6 – нормы гигиены труда;
 - З7 – классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
 - З8 – правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта;
 - З9 – дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;
 - З10 – основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;
 - З11 – санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции;
- В результате освоения дисциплины обучающийся **приобретает практический опыт:**
- классифицировать основные группы микроорганизмов;
 - осуществлять микроскопические, культуральные и биохимические методы исследования;
 - отбирать биоматериал согласно правилам;
 - осуществлять различные методы стерилизации и дезинфекции.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства

ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства

ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.

ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.

ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.

ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.

ПК 3.1. Выбирать и реализовать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.

ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.

ПК 3.3. Выбирать и реализовать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.

ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать уход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.1. Форма аттестации по учебной дисциплине

Итоговая аттестация в форме экзамена – 4 семестр

2. Результаты освоения учебной дисциплины

2.1. В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций (см.табл.1):

Таблица 1.

Результаты обучения: У, З и ОК	Показатели оценки результата	Форма контроля и оценивания
Уметь:		
У ₁ ОК 1-9	В ходе выполнения лабораторной работы показал умение обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами	лабораторные работы
У ₂ ОК 1-9	В ходе выполнения лабораторной работы показал умение проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам	лабораторные работы
У ₃ ОК 1-9	В ходе выполнения лабораторной работы показал умение пользоваться микроскопической оптической техникой	лабораторные работы
У ₄ ОК 1-9	В ходе выполнения лабораторной работы показал знание правил личной гигиены и промышленной санитарии, и умение применять необходимые методы и средства защиты	лабораторные работы

У ₅ ОК 1-9	В ходе выполнения лабораторной работы научился готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств	лабораторные работы
У ₆ ОК 1-9	В ходе выполнения лабораторной работы научился дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.	лабораторные работы
Знать:		
З ₁	В ходе выполнения самостоятельной работы показал знание основных групп микроорганизмов, их классификацию	внеаудиторная самостоятельная работа
З ₂	В ходе выполнения самостоятельной работы показал знание значения микроорганизмов в природе, жизни человека и животных	внеаудиторная самостоятельная работа
З ₃	В ходе выполнения самостоятельной работы показал знание методов стерилизации и дезинфекции	внеаудиторная самостоятельная работа
З ₄	В ходе выполнения лабораторной работы показал знание санитарно-технических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту	лабораторная работа
З ₅	В ходе выполнения самостоятельной работы показал знания правил личной гигиены работников	внеаудиторная самостоятельная работа
З ₆	В ходе выполнения самостоятельной работы освоил нормы гигиены труда	внеаудиторная самостоятельная работа
З ₇	В ходе выполнения самостоятельной работы освоил классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения	внеаудиторная самостоятельная работа
З ₈	В ходе выполнения лабораторной работы освоил правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта;	лабораторные работы
З ₉	В ходе выполнения лабораторной работы освоил правила проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации:	лабораторные работы
З ₁₀	В ходе выполнения лабораторной работы освоил основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;	лабораторные работы
З ₁₁	санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции;	лабораторные работы

3. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам). Формы и методы контроля

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля					
	Текущий контроль		Рубежный контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК, У, З
Раздел 1. Основы микробиологии						
Тема 1.1. Морфология и систематика микроорганизмов	<i>Устный опрос</i>	ОК 1-9; ПК 3.1; 3.3 У ₁ ; У ₃ ;З ₁ ; З ₂ .	<i>Устный опрос</i>	ОК 1-9; ПК 3.1; 3.3 У ₁ ; У ₃ ;З ₁ ; З ₂ .	<i>Экзамен</i>	ОК 1-9; ПК 3.1; 3.3 У ₁ ; У ₃ ;З ₁ ; З ₂ .
Тема 1.2. Физиология микроорганизмов	<i>Устный опрос</i> Подготовка докладов, сообщений	ОК 1-9; ПК 3.1-3.5; У ₁ -У ₃ ;З ₁ -З ₃ .	<i>Устный опрос</i>	ОК 1-9; ПК 3.1-3.5; У ₁ -У ₃ ;З ₁ -З ₃ .	<i>Экзамен</i>	ОК 1-9; ПК 3.1-3.5; У ₁ -У ₃ ;З ₁ -З ₃ .
Тема 1.3. Экология микроорганизмов	<i>Устный опрос</i> Подготовка докладов, сообщений	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3; У ₂ -У ₄ ;З ₃ -З ₅ .	<i>Устный опрос</i>	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3; У ₂ -У ₄ ;З ₃ -З ₅ .	<i>Экзамен</i>	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3; У ₂ -У ₄ ;З ₃ -З ₅ .
Тема 1.4. Патогенные микроорганизмы и алиментарные (пищевые) заболевания, вызываемые ими	<i>Устный опрос</i>	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3; ПК 3.1; 3.3-3.5; У ₁ ; У ₄ -У ₆ ; З ₃ -З ₈ .	<i>Устный опрос</i>	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3; ПК 3.1; 3.3-3.5; У ₁ ; У ₄ -У ₆ ; З ₃ -З ₈ .	<i>Экзамен</i>	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3; ПК 3.1; 3.3-3.5; У ₁ ; У ₄ -У ₆ ; З ₃ -З ₈ .
Раздел 2. Основы санитарии						
Тема 2.1. Гигиена и санитария сырья и пищевых продуктов	<i>Устный опрос</i> Подготовка докладов, сообщений Графическое изображение микроскопируемых препаратов.	ОК 1-9; ПК 1.3; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.5; У ₁ - У ₃ ;З ₂ ;З ₅ ; З ₆ .	<i>Устный опрос</i>	ОК 1-9; ПК 1.3; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.5; У ₁ - У ₃ ;З ₂ ;З ₅ ; З ₆ .	<i>Экзамен</i>	ОК 1-9; ПК 1.3; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.5; У ₁ - У ₃ ;З ₂ ;З ₅ ; З ₆ .

<i>Раздел 3. Основы гигиены</i>						
Тема 3.1. Основы гигиены	<i>Устный опрос</i> Подготовка докладов, сообщений Составление схем	ОК 1-9; ПК 3.1-3.5; ПК 4.1-4.5; У ₁ ; У ₂ ; У ₄ -У ₆ ; З ₃ - З ₈ .	<i>Устный опрос</i>	ОК 1-9; ПК 3.1-3.5; ПК 4.1-4.5; У ₁ ; У ₂ ; У ₄ -У ₆ ; З ₃ - З ₈ ..	<i>Экзамен</i>	ОК 1-9; ПК 3.1-3.5; ПК 4.1-4.5; У ₁ ; У ₂ ; У ₄ -У ₆ ; З ₃ - З ₈ ..

4. Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля освоения учебной дисциплины

4. 1. Задания для оценки освоения дисциплины

Вопросы для самопроверки

1. Строение бактериальной клетки (клеточная стенка, цитоплазматическая мембрана, цитоплазма, рибосомы, мезосомы, нуклеоид, пили);
2. Отличия прокариот от эукариот;
3. Устройство бактериологической лаборатории;
4. Техника безопасности;
5. Устройство микроскопа (оптическая и механическая части);
6. Отличие иммерсионного объектива от сухого;.
7. Правила работы с микроскопом;
8. Основные формы бактерий;
9. Бактериологические краски;
10. Техника приготовления бактериологического мазка (фиксация мазков);
11. Простые методы окраски бактериологического препарата;
12. Окраска по Граму (этапы, сущность);
13. Споры и методы их окраски.
14. Капсулы и методы их окраски.
15. Изучение подвижности микроорганизмов, жгутики.
16. Требования, предъявляемые к питательным средам;
17. Классификация питательных сред по назначению;
18. Классификация питательных сред по происхождению;
19. Классификация питательных сред по консистенции;
20. Техника посева на поверхность плотной питательной среды;
21. Техника посева на скошенный агар;
22. Техника посева на жидкую среду;
23. Техника пересевов культур микробов;
24. Рост микроорганизмов на плотных средах;
25. Методы выделения чистых культур;
26. Определение сероводорода;
27. Определение индола;
28. Определение аммиака;
29. Определение сахаролитических свойств микроорганизмов;
30. Определение оксидазы;
31. Определение каталазы;
32. Определение редуцирующих свойств микробов;
33. Определение гемолитических свойств микробов.

5. Контрольно-оценочные материалы для рубежного контроля освоения учебной дисциплины

5. 1. Задания для оценки освоения дисциплины

1. Требования, предъявляемые к питательным средам;
2. Классификация питательных сред;
3. Простые питательные среды (перечислить, указать состав сред);
4. Специальные питательные среды (перечислить, указать состав сред);
5. Методы создания анаэробных условий;
6. Дифференциально-диагностические среды (перечислить, указать состав сред);
7. Техника посева на поверхность плотной питательной среды;
8. Техника посева на скошенный агар;
9. Техника посева на жидкую среду;
10. Техника пересевов культур микробов;
11. Рост микроорганизмов на жидких средах;
12. Рост микроорганизмов на плотных средах;
13. Методы выделения чистых культур;
14. Определение сероводорода;
15. Определение индола;
16. Определение аммиака;
17. МПЖ;
18. Определение сахаролитических свойств микроорганизмов;
19. Определение оксидазы;
20. Определение каталазы;
21. Определение редуцирующих свойств микробов;
22. Определение гемолитических свойств микробов.

6. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации учебной дисциплины

6. 1. Задания для оценки освоения дисциплины

Вопросы к экзамену:

1. История развития микробиологии.
2. Питательные среды для культивирования микроорганизмов. Классификация и требования, предъявляемые к ним.
3. Техника безопасности и правила работы в микробиологической лаборатории.
4. Антибиотические вещества растительного происхождения.
5. Химический состав прокариотной клетки.
6. Основные формы бактерий.
7. Микробиология воды.
8. Микробиология яиц.
9. Дыхание микроорганизмов.
10. Приготовление биопрепарата.
11. Микробиология воздуха.
12. Влияние химических факторов на микроорганизмы.
13. Споры и капсулы микроорганизмов. Методы их окраски .
14. Микробиологические исследования воды.
15. Естественная резистентность макроорганизма.
16. Методы получения чистой микробной культуры.
17. Микробиологические исследования воздуха.
18. Взаимоотношения микроорганизмов.
19. Микробиология мяса.
20. Рост и размножение микроорганизмов.
21. Воздействие температуры на микробную клетку.
22. Этапы размножения микробной клетки.
23. Понятие о Дезинфекции.
24. Методы изучения микрофлоры воздуха.
25. Физические методы стерилизации.
26. Свойства патогенных микроорганизмов.
27. Методы стерилизации.
28. Микрофлора тары и упаковочных материалов
29. Спиртовое брожение.
30. Влияние физических факторов на микробные клетки.
31. Антисептики.
32. Строение бактериальной клетки.
33. Микроскоп, его устройство и работа с ним.
34. Антибиотические вещества животного происхождения.
35. Брожение клетчатки.
36. Источники инфекции и их роль.
37. Санитарные требования к оборудованию и инвентарю на предприятиях пищевой промышленности.
38. Микробиология рыбы и рыбопродуктов.
39. Понятие о дезинсекции и дератизации.
40. Свойства плесневых грибов.
41. Влияние высушивания на микробную клетку.
42. Молочно-кислое брожение.
43. Простой метод окраски и окраска по Граму.
44. Виды порчи молока.
45. Санитарные требования к хранению и транспортировке.

46. Протеолитические свойства микроорганизмов пищевой продукции.
47. Микрофлора воды.
48. Микробиология плодов и овощей.
49. Влияние излучения на микробную клетку.
50. Понятие об инфекции, источнике и пути передачи.
51. Влияние биологических факторов на микроорганизмы .
52. Ферменты микроорганизмов и их классификация.
53. Культуральные свойства микроорганизмов.
54. Жгутики и пили. Методы определения подвижности микроорганизмов.
55. Санитарные требования к оборудованию и инвентарю.
56. Понятие о дезинфекции и стерилизации.
57. Микробиология воздуха.
58. Питание микроорганизмов.
59. Протеолитические свойства микроорганизмов.
60. Микробиология почвы.

Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации
учебной дисциплины (тесты остаточных знаний)

б. 1. Задания для оценки освоения дисциплины
Спецификация теста

1. Назначение

Тест входит в состав комплекса оценочных средств и предназначается для *промежуточного контроля и оценки знаний, и умений* аттестуемых, по программе учебной дисциплины *Микробиология, санитария и гигиена*.

2. Контингент аттестуемых студенты ФДП и СПО

3. Форма и условия аттестации: в письменном виде

4. Время тестирования:

подготовка 25 мин.;

выполнение 45 мин.; оформление и сдача 15

мин.; всего 1 час 30 мин.

Тестовое задание № 1

1. Микробы, жизнедеятельность которых, протекает за счет окисления веществ кислородом воздуха:
 - а) анаэробы б) факультативные анаэробы в) аэробы г) гетеротрофы
2. Грибы, у которых отсутствует половой способ размножения относятся к:
 - а) совершенным б) высшим в) низшим г) несовершенным
3. Вакцина – это препарат:
 - а) содержащий убитые или ослабленные микроорганизмы б) применяемый для уничтожения микроорганизмов в) содержащие антибиотические вещества г) применяемый для лечения инфекционных болезней
4. Возбудители уксуснокислого брожения:
 - а) клостридиум пастерианум б) ацетобактер ацети в) бациллюс субтилис г) азотобактер
5. Антибиотики растительного происхождения:
 - а) фитонциды б) плазмиды в) фунгициды г) лизоцимы
6. У прокариотов споры служат для:
 - а) размножения б) защиты от неблагоприятных факторов в) токсинообразования г) дыхания в анаэробных условиях
7. Плесневые грибки по типу питания относятся к:
 - а) автотрофам б) гетеротрофам в) фотосинтезирующим г) аминотрофам
8. Токсины микробной клетки – это:
 - а) ядовитые продукты обмена б) ферменты в) продукты жизнедеятельности г) продукты окисления

9. Патогенные стафилококки вызывают:
- а) микотоксикозы б) токсикозы в) сальмонеллёзы г) дизентерию
10. В мышечной ткани свежевывловленной рыбы:
- а) содержится возбудитель ботулизма б) отсутствуют микроорганизмы в) преобладают плесневые грибки г) обнаруживаются сальмонеллы
11. В соленой рыбе сохраняются:
- а) галофилы б) актиномицеты в) молочнокислые бактерии г) дрожжи
12. Какие микроорганизмы наиболее устойчивы к факторам внешней среды:
- а) капсулообразующие б) спорообразующие в) пигментообразующие г) психрофилы
13. Процесс высушивания из замороженного состояния под вакуумом называется
- а) сублимация б) консервация в) тиндализация г) пастеризация
14. Эффективность действия УЗИ на микробную клетку снижается при содержании в субстрате:
- а) липидов б) протеина в) углеводов г) воды
15. Антибиотическим веществом животного происхождения является:
- а) низин б) пенициллин в) лизоцим г) фитонцид

Тестовое задание № 2

1. Основным показателем оценки качества сырого молока является:
- а) коли-титр б) общая бактериальная обсемененность в) наличие патогенных микроорганизмов г) кислотность
2. Продолжительность бактерицидной фазы молока зависит от:
- а) относительной влажности воздуха б) температуры хранения в) начальной обсеменённости г) кислотности молока
3. Не производятся бактериологические исследования молока:
- а) при выпуске из производства б) по эпидемическим показаниям в) при контроле за правильностью реализации и хранения в торговой сети г) на молочной ферме
4. В охлажденном мясе при хранении могут развиваться:
- а) дрожжи б) стафилококки в) психрофилы г) термофилы
5. Время с момента обескровливания туши и её разделкой не должно превышать:
- а) 6 часов б) 2 часа в) 8 часов г) 1 час
6. Зооантропонозы – группа болезней, свойственная только для:
- а) животных б) человека в) человека и животных г) насекомых
7. Болезни (гнили) плодов и овощей чаще вызываются:

- а) молочнокислыми бактериями б) плесневыми грибами в) уксуснокислыми бактериями г) дрожжами
- 8. Фактор, не влияющий на степень обсемененности микроорганизмами при разделке туш:
 - а) температура внешней среды б) дезинфекция инструментов в) осмотическое давление г) степень и скорость обескровливания мяса
- 9. К специфическим кишечным инфекциям не относится:
 - а) дизентерия б) холера в) брюшной тиф г) эшерихиоз
- 10. Физиолог растений, впервые открывший возбудителя мозаичной болезни табака:
 - а) Ивановский Д.И. б) Ценковский Л.С. в) Мечников Д.Д. г) Виноградский С.Н.
- 11. Культура одного и того же вида, выделенная из разных сред называется:
 - а) вид б) штамм в) клон г) культура
- 12. Микроорганизмы округлой формы, соединенные в виде цепочки, это:
 - а) стрептококки б) стафилококки в) с арцины г) тетракокки
- 13. Тонкие длинные извитые формы микроорганизмов со множеством завитков это:
 - а) спириллы б) спирохеты в) нитчатые г) вибрионы
- 14. Энергетическим центром микробной клетки являются:
 - а) рибосомы б) мезосомы в) лизосомы г) митохондрии
- 15. Органическое вещество, полученное из морских водорослей:
 - а) агар-агар б) пептон в) сусло-агар г) желатин

Тестовое задание № 3

1. Основная роль липидов в микробной клетке:
 - а) источник энергии в клетке б) защитная функция в) используются для синтеза белков г) коферменты в молекулах сложных ферментов
2. Какие вещества называются ферментами:
 - а) катализаторы, состоящие из аминокислот б) вещества, регулирующие обмен веществ в) биологические катализаторы небелковой природы г) биологические катализаторы белковой природы
3. Что такое катаболизм:
 - а) процесс распада сложных веществ б) процесс синтеза сложных веществ в) процесс, идущий с образованием АТФ г) процесс, идущий с использованием АТФ
4. Роль углеводов в микробной клетке:
 - а) выполняют структурную функцию б) основной источник энергии в) источник аминокислот г) являются биологическими катализаторами
5. Что такое метаболизм:
 - а) совокупность обменных процессов, происходящих в микробной клетке б) процесс распада ложных веществ в) процесс синтеза сложных веществ г) процесс распада простых веществ
6. Что такое анаболизм или ассимиляция:
 - а) совокупность обменных процессов, происходящих в организме б) процесс синтеза сложных веществ в) процесс распада сложных веществ г) процесс, идущий с использованием АТФ
7. В период логарифмической фазы размножение микробов происходит:
 - а) приспособление клеток к питательной среде б) с наибольшей скоростью в) число образующихся бактерий равно числу отмерших г) отмирание клеток преобладает
8. Микроорганизмы, развивающиеся только при доступе молекулярного кислорода, называются:
 - а) аэробы б) анаэробы в) факультативные анаэробы г) антигены
9. Стерилизация – это:
 - а) полное уничтожение всех микроорганизмов б) уничтожение патогенных микроорганизмов в) уничтожение термофилов г) уничтожение психрофилов

10. Наименьшее количество воды, в котором обнаруживается одна кишечная палочка – это:
 а) коли-индекс б) коли-титр в) общее микробное число г) перфрингенс-титр
11. Какой из перечисленных углеводов входит в состав клеточной стенки прокариот:
 а) хитин б) липопроотеиды в) муреин г) гликоген (гликопротеиды)
12. Роль фосфора в микробной клетке:
 а) входит в состав аминокислот б) является составной частью АТФ в) является составной частью липидов г) входит в состав нуклеиновых кислот
13. В состав коферментов дегидрогеназ входит:
 а) аминокислоты б) витамины в) углеводы г) липиды
14. Брожением называется процесс:
 а) при котором акцепторами водорода являются неорганические соединения б) при котором роль акцептора водорода выполняют органические вещества в) при котором электроны переносятся на молекулярный кислород г) при котором конечными продуктами являются углекислый газ и вода
15. Передачу генетической информации от ДНК на рибосомы осуществляет:
 а) тРНК б) иРНК в) рРНК г) ферменты

ОТВЕТЫ на тестовые задания

Номер вопроса	Тестовое задание №1	Тестовое задание №2	Тестовое задание №3
1	В	В	В
2	Г	Б	Г
3	А	А	А
4	Б	В	Б
5	А	Б	А
6	Б	В	Б
7	Б	Б	Б
8	А	В	А
9	Б	Г	А
10	Б	А	Б
11	А	Б	А
12	В	А	А
13	А	Б	Б
14	А	Г	Б
15	В	А	А

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ СТУДЕНТОВ

к тестовому заданию по дисциплине

Микробиология, санитария и гигиена

Оценка студента	Количество правильных ответов (из 15 вопросов тестового задания)
5- «отлично»	14 и более
4-«хорошо»	от 10 до 13
3-« удовлетворительно»	от 7 до 9
2-« неудовлетворительно»	6 и менее

7. Тестовые задания для оценки освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ .

	Вариант 1	Вариант 2
ПК 1.1.	Антибиотическим веществом животного происхождения является: а) низин б) пенициллин в) лизоцим г) фитонцид	Антибиотики растительного происхождения: а) фитонциды б) плазмиды в) фунгициды г) лизоцимы
ПК 1.2	Возбудители уксуснокислого брожения: а) клостридиумпастерианум б) ацетобактерацети в) бациллюсубтилис г) азотобактер	Брожением называется процесс: а) при котором акцепторами водорода являются неорганические соединения б) при котором роль акцептора водорода выполняют органические вещества в) при котором электроны переносятся на молекулярный кислород г) при котором конечными продуктами являются углекислый газ и вода

ПК 1.3	Процесс высушивания из замороженного состояния под вакуумом называется а) сублимация б) консервация в) тиндализация г) пастеризация	Какие микроорганизмы наиболее устойчивы к факторам внешней среды: а) капсулообразующие б) спорообразующие в) пигментообразующие г) психрофилы
ПК 2.1	Основным показателем оценки качества сырого молока является: а) коли-титр б) общая бактериальная обсемененность в) наличие патогенных микроорганизмов г) кислотность	Продолжительность бактерицидной фазы молока зависит от: а) относительной влажности воздуха б) температуры хранения в) начальной обсемененности г) кислотности молока
ПК 2.2	Не производятся бактериологические исследования молока: а) при выпуске из производства б) по эпидемическим показаниям в) при контроле за правильностью реализации и хранения в торговой сети г) на молочной ферме	В охлажденном мясе при хранении могут развиваться: а) дрожжи б) стафилококки в) психрофилы г) термофилы
ПК 2.3	Время с момента обескровливания туши и её разделкой не должно превышать: а) 6 часов б) 2 часа в) 8 часов г) 1 час	Фактор, не влияющий на степень обсеменности микроорганизмами при разделке туш: а) температура внешней среды б) дезинфекция инструментов в) осмотическое давление г) степень и скорость обескровливания мяса
ПК 3.1	Микробы, жизнедеятельность которых, протекает за счет окисления веществ кислородом воздуха: а) анаэробы б) факультативные анаэробы в) аэробы г) гетеротрофы	Грибы, у которых отсутствует половой способ размножения относятся к: а) совершенным б) высшим в) низшим г) несовершенным
ПК 3.2	У прокариотов споры служат для: а) размножения б) защиты от	Плесневые грибки по типу питания относятся к: а) автотрофам б) гетеротрофам

	неблагоприятных факторов в) токсинообразования г) дыхания в анаэробных условиях	в) фотосинтезирующим г) аминотрофам
ПК 3.3	Токсины микробной клетки – это: а) ядовитые продукты обмена б) ферменты в) продукты жизнедеятельности г) продукты окисления	Тонкие длинные извитые формы микроорганизмов со множеством завитков это: а) спириллы б) спирохеты в) нитчатые г) вибрионы
ПК 3.4	Энергетическим центром микробной клетки являются: а) рибосомы б) мезосомы в) лизосомы г) митохондрии	Основная роль липидов в микробной клетке: а) источник энергии в клетке б) защитная функция в) используются для синтеза белков г) коферменты в молекулах сложных ферментов
ПК 3.5	Какие вещества называются ферментами: а) катализаторы, состоящие из аминокислот б) вещества, регулирующие обмен веществ в) биологические катализаторы небелковой природы г) биологические катализаторы белковой природы	Что такое катаболизм: а) процесс распада сложных веществ б) процесс синтеза сложных веществ в) процесс, идущий с образованием АТФ г) процесс, идущий с использованием АТФ
ПК 4.1	Комплекс мер по уничтожению грызунов называется: а) дезинфекция б) дезинсекция в) дератизация г) стерилизация	Комплекс мер по уничтожению насекомых называется: а) дезинфекция б) дезинсекция в) дератизация г) пастеризация
ПК 4.2	К пищевым интоксикациям бактериальной природы относятся: а) ботулизм б) холера в) гельминты г) стафилококк	К пищевым заболеваниям микробной природы относятся: а) сальмонеллез б) отравления растениями в) отравления нитратами г) гельминтозы
ПК 4.3	После обескровливания животных на мясокомбинате удаление внутренностей должно проводиться не позднее: а) 10-15 мин	Для обработки оборудования применяют хлорную известь концентрацией: а) 0,5% б) 0,2%

	б) 15-20мин в) 25-30 мин г) 30-40 мин	в)1% г) 5%
ПК 4.4	Мероприятие, направленное на предупреждение попадания микроорганизмов в продукты из окружающей среды называется: а) асептика; б) дезодорация; в) дезинсекция; г) дератизация.	В процессе стерилизации происходит уничтожение: а) вегетативных форм микроорганизмов; б) всех микроорганизмов (вегетативных форм и спор), находящихся как на поверхности, так и внутри объекта стерилизации; в) патогенных микроорганизмов; г) сапрофитных микроорганизмов.
ПК 4.5	Наука, изучающая средства и методы борьбы с грызунами называется	Наука, изучающая способы и средства уничтожения патогенных микроорганизмов называется

Ключ:

	Вариант 1	Вариант 2
ПК 1.1.	в	а
ПК 1.2	б	б
ПК 1.3	а	в
ПК 2.1	в	б
ПК 2.2	а	в
ПК 2.3	б	в
ПК 3.1	в	г
ПК 3.2	б	б
ПК 3.3	а	б
ПК 3.4	а	в
ПК 3.5	г	а
ПК 4.1	в	б
ПК 4.2	а	а
ПК 4.3	г	а
ПК 4.4	а	б
ПК 4.5	дератизация	дезинфекция

Перечень используемых нормативных документов:

1. *ФГОС СПО* по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
2. Устав ФГБОУ ВПО РГАТУ
3. Положение о ФДП и СПО ФГБОУ ВПО РГАТУ.
4. Образовательная программа по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
5. Положение о текущем контроле знаний, промежуточной и государственной (итоговой) аттестации студентов (обучающихся) СПО на ФДП и ФГБОУ ВПО РГАТУ.

Основная литература:

1. **Еремина, И. А.** Пищевая микробиология : учебное пособие / И. А. Еремина, И. В. Долголю. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 210 с. — ISBN 979-5-89289-139-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/102691> - ЭБС Лань

Дополнительная литература:

1. **Емцев, В. Т.** Микробиология : учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 428 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09738-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452964> - ЭБС «Юрайт»

Интернет-ресурсы:

1. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – Режим доступа: <http://window.edu.ru>

Учебно-методические издания:

Методические рекомендации по самостоятельной работе [Электронный ресурс] / В.Ю. Гречникова. - Рязань: РГАТУ, 2020 - ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

Методические указания к практическим работам [Электронный ресурс] / В.Ю. Гречникова. - Рязань: РГАТУ, 2020 - ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

Лист регистрации изменений в комплекте ФОС
(дополнения и изменения к ФОС на учебный год)

Дополнения и изменения к ФОС на _____ учебный год по учебной дисциплине _____

В ФОС внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в ФОС обсуждены на заседании предметно-цикловой комиссии факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования ветеринарных дисциплин «_____» _____ 20_____ г. (протокол № _____).

Председатель
предметно-цикловой комиссии

Морозова Л.В.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:

Декан технологического факультета



О.В. Черкасов

« 09 » марта 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО



А. С.Емельянова

« 09 » марта 2022 г.

**Фонд
оценочных средств по учебной дисциплине**

«Метрология, стандартизация и подтверждение качества»

Программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего
профессионального образования

Курс ___ 3 ___

Семестр ___ 5 ___

Зачет _____ семестр

Диф. зачет ___ семестр

Экзамен _____ семестр

**Другая форма
контроля** ___ 5 ___ семестр

Рязань, 2022

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Метрология, стандартизация и подтверждение качества» разработан в соответствии с требованиями:

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного Приказом Минобрнауки России от 07 мая 2014 г. № 455. по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, базовой подготовки программы подготовки специалистов среднего звена СПО

- рабочей программы учебной дисциплины ОП.09 «Метрология, стандартизация и подтверждение качества»

Разработчик (и):

Морозова О.А. к.с.-х.н., преподаватель кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», для преподавания на ФДП и СПО;

Грибановская Е.В., к.с.-х.н., доцент кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Рецензент (ы):

Евсенина М.В., к.с.-х.н., доцент кафедры «Технологии общественного питания», ФГБОУ ВО РГАТУ

Рассмотрен на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Протокол № 10 от «09» марта 2022 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии



Морозова О.А.

Фонд оценочных средств одобрен на заседании методического совета факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Протокол № 10 от «09» марта 20220 г.

Председатель методического совета



Л.Ю. Явисенко

Согласовано:



« 09» марта 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	4
Форма аттестации учебной дисциплины	5
2. Результаты освоения учебной дисциплины	5
3. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам). Формы и методы контроля	9
4. Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля освоения учебной дисциплины	10
4. 1. Задания для оценки освоения дисциплины	10
5. Контрольно-оценочные материалы для рубежного контроля освоения учебной дисциплины	13
5. 1. Задания для оценки освоения дисциплины	13
6. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации учебной дисциплины	17
6. 1. Задания для оценки освоения дисциплины	17
7. Приложения.	42

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины Метрология, стандартизация и подтверждение качества студент должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности СПО35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции следующими умениями, знаниями.

Уметь:

У1 – применять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции (услуг) и процессов;

У2 – оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующими правовыми актами;

У3 – использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;

У4 – приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

Знать:

31 – основные понятия метрологии;

32 – задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;

33 – формы подтверждения качества;

34 – основные положения Государственной системы стандартизации Российской Федерации;

35 – терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

В результате освоения дисциплина учащийся приобретает практический опыт:

- применения требований нормативных правовых актов к основным видам продукции (услуг) и процессов;

- оформления технологической и технической документации в соответствии с действующими правовыми актами;

- использования в профессиональной деятельности документации систем качества;

- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.

ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.

ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.

ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.

ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.

ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.

Форма аттестации по учебной дисциплине

Другая форма контроля 5 семестр

2. Результаты освоения учебной дисциплины

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций (см.табл.1):

Таблица 1.

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции (желательно сгруппировать и проверять комплексно, сгруппировать умения и общие компетенции)	Показатели оценки результата Следует сформулировать показатели Раскрывается содержание работы	Форма контроля и оценивания Заполняется в соответствии с разделом 4 УД
Уметь:		
У1 – применять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции (услуг) и процессов; ОК 1-9	в результате выполнения заданий студент освоил умение применять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции (услуг) и процессов; ОК 1-9	
У2 – оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующими правовыми актами; ОК 2-9	в результате выполнения заданий студент освоил умение оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующими правовыми актами; ОК 2-9	
У3 – использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; ОК 1-9	в результате выполнения заданий студент освоил умение использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;	

	ОК 1-9	
У4 – приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. ОК 2-9	в результате выполнения заданий студент освоил умение приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. ОК 2-9	
Знать:		
31 – основные понятия метрологии;	в результате выполнения заданий по ранее изученному материалу студент изучил основные понятия метрологии;	
32 – задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;	в результате выполнения заданий по ранее изученному материалу студент изучил задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;	
33 – формы подтверждения качества;	в результате выполнения заданий по ранее изученному материалу студент изучил формы подтверждения качества;	
34 – основные положения Государственной системы стандартизации Российской Федерации;	в результате выполнения заданий по ранее изученному материалу студент изучил основные положения Государственной системы стандартизации Российской Федерации;	
35 – терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	в результате выполнения заданий по ранее изученному материалу студент изучил терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	

Портфолио как форма контроля включается по усмотрению преподавателя

Таблица 2. (Пример)

Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля					
	Текущий контроль		Рубежный контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ПК, ОК	Форма контроля	Проверяемые ПК, ОК	Форма контроля	Проверяемые ПК, ОК
Раздел 1			Контрольная работа №1	ОК3, ОК4, ОК5, ОК8,ПК 3.4,ПК 3.5		
Тема 1.1	Устный опрос Практическая работа №1 Тестирование Самостоятельная работа	ОК3, ОК4, ОК5, ОК8,ПК 3.4,ПК 3.5				
Тема 1.2	Устный опрос Практическая работа №2 Тестирование Самостоятельная работа	ОК3, ОК4, ОК5, ОК8,ПК 3.4,ПК 3.5				
Раздел 2			Контрольная работа №2	ОК1, ОК2, ОК9, ПК 1.1, ПК1.2, ПК 1.3,ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 4.5		
Тема 2.1	Устный опрос Практическая работа №3 Практическая работа №4 Тестирование Самостоятельная работа	ОК1, ОК2, ОК9, ПК 1.1, ПК1.2, ПК 1.3,ПК 2.1,				

		ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 4.5				
Раздел 3			Контрольная работа №3	ОК 3, ОК 6, ОК 7 ПК 3.2, ПК 3.3, ПК4.2, ПК4.3, ПК 4.4		
Тема 3.1	Устный опрос Практическая работа №5 Практическая работа №6 Тестирование Самостоятельная работа	ОК 3, ОК 6, ОК 7 ПК 3.2, ПК 3.3, ПК4.2, ПК4.3, ПК 4.4			Экзамен	ОК 3, ОК 6, ОК 7 ПК 3.2, ПК 3.3, ПК4.2, ПК4.3, ПК 4.4

4. Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля освоения учебной дисциплины

4. 1. Задания для оценки знаний освоения дисциплины 31, 32,33, 34, 35, умений У1, У2, У3, У4

5. Структура контрольного задания

Тестовые задания по учебной дисциплине «Метрология, стандартизация и подтверждение качества» предназначены для специальности 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» для контроля степени усвоения студентами учебного материала при проведении итоговой аттестации.

Предлагаемые тестовые задания состоят из четырех вариантов по сорок одному вопросу в каждом, различного уровня сложности, и шести вариантов ответов по четырем ответам в каждом (вопрос с 1-го по 41-й, где верным может быть лишь один вариант ответа).

Вопросы к тестам составлены по всем темам курса:

С 1-го по 5-й вопросы – Система стандартизации. Стандартизация в различных сферах. Международная стандартизация.

6-й и 8-й вопросы – Организация работ по стандартизации в РФ.

7-й, 9-й и 10-й вопросы – Стандартизация промышленной продукции.

С 11-го по 14-й вопросы - Стандартизация и качество продукции.

15-й и 16-й вопросы - Национальная система стандартизации и научно-технический прогресс. Методы стандартизации как процесс управления.

С 17-й по 21-й вопросы - Общие понятия основных норм взаимозаменяемости.

Модель стандартизации основных норм взаимозаменяемости.

С 22-го по 26-й вопросы - Стандартизация точности гладких цилиндрических соединений.

С 27-го по 31-й вопросы - Общие сведения о метрологии. Стандартизация в системе технического контроля и измерения.

С 32-го по 35-й вопросы - Средства, методы и погрешность измерения.

36-й вопрос – Методологические основы управления качеством. Сущность управления качеством продукции.

37-й и 38-й вопросы - Сущность и проведение сертификации.

С 39-го по 41-й вопросы - Международная сертификация. Сертификация в различных сферах.

В зависимости от задач и этапа изучения материала учебного курса (проверка знаний по нескольким темам, итоговая проверка, изучение остаточных знаний), преподаватель формирует различные варианты тестовых заданий.

5.1. Тест задания

Вариант 1

Задание 1 (выберите один вариант ответа)

Вопрос: Стандартизация- это:

Ответ: 1. Документ, принятый органами власти.

2. Совокупность взаимосвязанных стандартов.

3. Деятельность по установлению норм, требований, характеристик.
4. Документ, в котором устанавливаются характеристики продукции.

Задание 2 (выберите один вариант ответа)

Вопрос: Объектами стандартизации могут быть:

- Ответ: 1. Производственная услуга.
2. Нормативные документы.
3. Природные явления.
4. Изготовитель.

Задание 3 (выберите один вариант ответа)

Вопрос: Регламент- это:

Ответ: 1. Совокупность взаимосвязанных стандартов.

2. Документ, принятый органами власти.
3. Деятельность по установлению норм, требований, характеристик.
4. Документ, в котором устанавливаются характеристики продукции.

Задание 4 (выберите один вариант ответа)

Вопрос: Нормативный документ, который утверждается региональной организацией по стандартизации

- Ответ: 1. Международный стандарт
2. Национальный стандарт
 3. Межгосударственный стандарт
 4. Региональный стандарт

Задание 5 (выберите один вариант ответа)

Вопрос: Нормативный документ, разрабатываемый на продукцию, и подлежащий согласованию с заказчиком (потребителем).

- Ответ: 1. Национальный стандарт
2. Технический регламент
 3. Стандарт организаций
 4. Технические условия

Задание 6 (выберите один вариант ответа)

Вопрос: Организация по стандартизации, в которую входят все страны бывшего Советского Союза кроме Прибалтики

Ответ: 1. Международная стандартизация

2. Региональная стандартизация
3. Межгосударственная стандартизация
4. Национальная стандартизация

Задание 7 (выберите один вариант ответа)

Вопрос: Укажите в условном обозначении ТУ номер группы цифр, указывающий регистрационный номер

Ответ: ТУ 1115 017 38576343 93

- 1
- 2
- 3
- 4

Задание 8 (выберите один вариант ответа)

Вопрос: Обозначение стандартов общества:

Ответ: 1. СТО

2. ТУ

3. ТР

4. ОСТ

Задание 9 (выберите один вариант ответа)

Вопрос: Продукция, получаемая в результате материализованного процесса трудовой деятельности, обладающая полезными свойствами и предназначенная для реализации потребителю или для собственных нужд предприятия

Ответ: 1. Изделие основного производства

2. Изделие вспомогательного производства

3. Промышленная продукция

4. Деталь

Задание 10 (выберите один вариант ответа)

Вопрос: Выбор оптимального числа разновидностей продукции, процессов и услуг, значений их параметров и размеров.

Ответ: 1. Безопасность

2. Совместимость

3. Взаимозаменяемость

4. Унификация

Задание 11 (выберите один вариант ответа)

Вопрос: Наука об измерениях, методах и средствах обеспечения их единства и способах достижения требуемой точности

Ответ: 1. Законодательная метрология

2. Теоретическая метрология
3. Метрология
4. Прикладная метрология

Задание 12(выберите один вариант ответа)

Вопрос:Физическая величина – это

Ответ:1. значение, идеально отражающее свойство объекта

2. свойство, присущее физическим объектам или явлениям (масса, длина, температура)
3. значение, найденное с помощью математических вычислений
4. значение, найденное экспериментально, достаточно близкое к истинному значению

Задание 13(выберите один вариант ответа)

Вопрос:Ньютон, Джоуль, Ваттявляются

Ответ:1. Внесистемными единицами

2. Производными единицами СИ
3. Основными единицами СИ
4. Дополнительными единицами СИ

Задание 14(выберите один вариант ответа)

Вопрос:Поверке подвергаются

Ответ:1. средства измерений государственных предприятий

2. средства измерений химических предприятий и других вредных производств
3. средства измерений, на которые не распространяется государственный метрологический контроль и надзор.
4. средства измерений, на которые распространяется государственный метрологический контроль и надзор

Задание 15(выберите один вариант ответа)

Вопрос: ... получает размер единицы непосредственно от первичного эталона

Ответ:1. Первичный эталон

2. Вторичный эталон
3. Эталон сравнения
4. Рабочий эталон

Задание 16(выберите один вариант ответа)

Вопрос:Эталонные измерения, измерения физических констант, специальные измерения

Ответ:1. Технические измерения

2. Контрольно-поверочные измерения
3. Измерения максимально возможной точности
4. Прямое измерение

Задание 17(выберите один вариант ответа)

Вопрос:Методики выполнения измерений перед их вводом в действие должны быть ...

Ответ:1. Аттестованы

2. Аккредитованы
3. Рецензированы
4. Утверждены разработчиком

Задание 18(выберите один вариант ответа)

Вопрос:Процесс получения и обработки информации об объекте с целью определения его годности

Ответ:1. Измерение

- 2.Методика измерения
3. Контроль
4. Погрешность измерения

Задание 19(выберите один вариант ответа)

Вопрос:Средства измерений величин, которые используются для вычисления поправок к результатам измерений

- Ответ:1. Измерительные установки
- 2.Измерительные преобразователи
 3. Измерительные приборы
 - 4.Вспомогательные средства измерений

Задание 20(выберите один вариант ответа)

Вопрос:Отклонение значений величины, найденной путем ее измерения, от истинного (действительного) значения измеряемой величины

Ответ:1. Контроль

- 2.Методика измерения
3. Измерение

4. Погрешность измерения

Задание 21 (выберите один вариант ответа)

Вопрос: На стадии обращения решается задача ...

Ответ: 1. зависимости качества продукции от грамотного использования ее потребителем

2. сохранения качества продукции при транспортировании, хранении, подготовке к продаже, реализации

3. необходимости о предупреждении вредного воздействия использованной продукции на окружающую среду

4. обеспечения уровня качества, заложенного в проекте

Задание 22 (выберите один вариант ответа)

Вопрос: Знак соответствия продукции требованиям технических регламентов, применяемый для информации потребителя

Ответ: 1. Знак обращения на рынке

2. Декларирование соответствия

3. Добровольная сертификация

4. Обязательная сертификация

Задание 23 (выберите один вариант ответа)

Вопрос: Юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, аккредитованные в установленном порядке для выполнения работ по сертификации

Ответ: 1. Сертификация

2. Система сертификации

3. Подтверждение соответствия

4. Орган по сертификации

Задание 24 (выберите один вариант ответа)

Вопрос: В функции органа по сертификации не входит:

Ответ: 1. прекращение действия выданного им сертификата соответствия

2. информирование соответствующих органов государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов о продукции, поступившей на сертификацию, но не прошедшей ее

3. составление списка продукции подлежащей обязательной сертификации

4. ведение реестра выданных им сертификатов соответствия

Задание 25(выберите один вариант ответа)

Вопрос:В соответствии с законом РФ «О техническом регулировании» в цели сертификации не входит

Ответ:1. удостоверение соответствия продукции, процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, работ, услуг или иных объектов техническим регламентам, стандартам, условиям договоров

2. обеспечение безопасности продукции, работ и услуг

3. содействие приобретателям в компетентном выборе продукции, работ, услуг на российском и международном рынках

4. создание условий для обеспечения свободного перемещения товаров по территории Российской Федерации, а также для осуществления международного экономического, научно-технического сотрудничества и международной торговли

Задание 26 (выберите один вариант ответа)

Вопрос:Форма подтверждения соответствия продукции, включенной правительством в специальный список, требованиям технических регламентов

Ответ:1. Обязательная сертификация

2. Информация потребителя

3. Добровольная сертификация

4. Знак обращения на рынке

Задание 27 (выберите один вариант ответа)

Вопрос:Форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов

Ответ:1. Система сертификации

2. Сертификация

3. Подтверждение соответствия

4. Декларирование соответствия

Задание 28 (выберите один вариант ответа)

Вопрос:В функции органа по сертификации не входит:

Ответ:1. прекращение действия выданного им сертификата соответствия

2. составление списка продукции подлежащей обязательной сертификации

3. установливание стоимости работ по сертификации

4. предоставление заявителям информации о порядке проведения

обязательной сертификации

Задание 29 (выберите один вариант ответа)

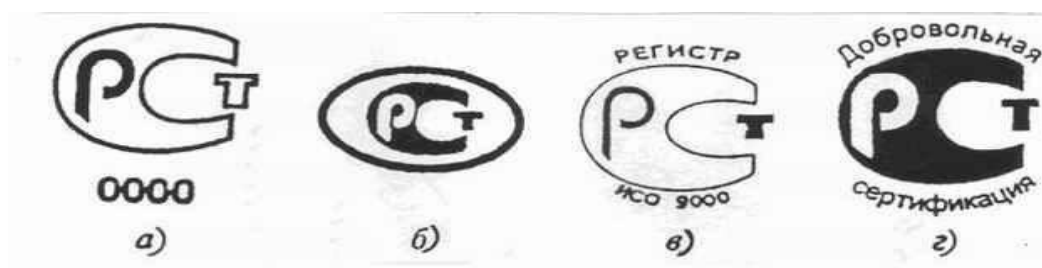
Вопрос:Документальное удостоверение соответствия продукции или иных объектов, процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказание услуг требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.

- Ответ: 1. Система сертификации
2. Сертификация
3. Подтверждение соответствия
4. Декларирование соответствия

Задание 30 (выберите один вариант ответа)

Вопрос:Знаки соответствия в системе ГОСТ Р при сертификации производств и систем качества.

- Ответ: 1 2 3 4



Вариант 2

Задание 1 (выберите один вариант ответа)

Вопрос:Комплекс стандартов - это:

- Ответ: 1.Документ, принятый органами власти.
2.Совокупность взаимосвязанных стандартов.
3.Деятельность по установлению норм, требований, характеристик.
4.Документ, в котором устанавливаются характеристики продукции.

Задание 2 (выберите один вариант ответа)

Вопрос:Объектами стандартизации могут быть:

- Ответ: 1.Технический регламент.
2.Научно технический прогресс.
3.Отдельная страна.
4.Технологический процесс

Задание 3 (выберите один вариант ответа)

Вопрос:Стандарт- это:

- Ответ: 1.Документ, принятый органами власти.
2.Совокупность взаимосвязанных стандартов.
3.Деятельность по установлению норм, требований, характеристик.
4.Документ, в котором устанавливаются характеристики продукции.

Задание 4 (выберите один вариант ответа)

Вопрос:Нормативный документ, который утверждается национальной организацией по стандартизации

- Ответ: 1. Национальный стандарт

2. Региональный стандарт
3. Межгосударственный стандарт
4. Международный стандарт

Задание 5 (выберите один вариант ответа)

Вопрос: Организация по стандартизации, в одной отдельно взятой стране

Ответ: 1. Международная стандартизация

2. Национальная стандартизация
3. Межгосударственная стандартизация
4. Региональная стандартизация

Задание 6 (выберите один вариант ответа)

Вопрос: Стандарт, разрабатываемый на видоизмененную продукцию и утверждаемый организацией и соответствующими органами

Ответ: 1. Национальный стандарт

2. Технический регламент
3. Стандарт организаций
4. Технические условия

Задание 7 (выберите один вариант ответа)

Вопрос: Укажите в условном обозначении ТУ номер группы цифр, указывающий год утверждения нормативного документа

Ответ: ТУ 1115 017 38576343 93

1 2 3 4

Задание 8 (выберите один вариант ответа)

Вопрос: Обозначение технических условий:

Ответ: 1. СТО

2. ТУ
3. ТР
4. ОСТ

Задание 9 (выберите один вариант ответа)

Вопрос: Контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов к продукции, процессам проводится на стадии

Ответ: 1. Проектирования

2. Производства
3. Эксплуатации
4. Обращения

Задание 10 (выберите один вариант ответа)

Вопрос: Общероссийский классификатор предприятий и организаций

Ответ: 1. ОКПО

2. ОКСО
3. ОКУД
4. ЕСКД

Задание 11 (выберите один вариант ответа)

Вопрос: Отрасль, устанавливающая обязательные требования по применению единиц физических величин, эталонов, методов и средств измерений

Ответ: 1. Метрология

2. Теоретическая метрология
3. Законодательная метрология
4. Прикладная метрология

Задание 12 (выберите один вариант ответа)

Вопрос: Действительное значение физической величины – это

Ответ: 1. значение, идеально отражающее свойство объекта

2. свойство, присущее физическим объектам или явлениям (масса, длина, температура)

3. значение, найденное с помощью математических вычислений

4. значение, найденное экспериментально, достаточно близкое к истинному значению

Задание 13 (выберите один вариант ответа)

Вопрос: Метр, килограмм, секунда являются

Ответ: 1. Внесистемными единицами

2. Производными единицами СИ

3. Основными единицами СИ

4. Дополнительными единицами СИ

Задание 14 (выберите один вариант ответа)

Вопрос: Калибровке подвергаются

Ответ: 1. средства измерений, на которые не распространяется государственный метрологический контроль и надзор

2. средства измерений химических предприятий и других вредных производств

3. средства измерений, на которые распространяется государственный метрологический контроль и надзор.

4. средства измерений государственных предприятий

Задание 15 (выберите один вариант ответа)

Вопрос: ... передает размер единицы рабочим средствам измерений

Ответ: 1. Первичный эталон

2. Вторичный эталон

3. Эталон сравнения

4. Рабочий эталон

Задание 16(выберите один вариант ответа)

Вопрос:Измерения, выполняемые в процессе производства на предприятиях

Ответ:1. Технические измерения

2. Контрольно-поверочные измерения
3. Измерения максимально возможной точности
4. Прямое измерение

Задание17(выберите один вариант ответа)

Вопрос:Методики выполнения измерений перед их вводом в действие должны быть ...

Ответ:1. Аккредитованы

2. Утверждены разработчиком
3. Рецензированы
4. Стандартизованы

Задание 18(выберите один вариант ответа)

Вопрос:Совокупность методов, условий подготовки, проведения измерений и обработки экспериментальных данных

Ответ:1. Контроль

- 2.Методика измерения
3. Измерение
4. Погрешность измерения

Задание19(выберите один вариант ответа)

Вопрос:Средства измерений, предназначенные для получения измерительной информации о величине, подлежащей измерению, в форме, удобной для восприятия наблюдателем

- Ответ:1. Измерительные установки
- 2.Измерительные преобразователи
 3. Измерительные приборы
 - 4.Вспомогательные средства измерений

Задание 20(выберите один вариант ответа)

Вопрос:Средства измерений, перерабатывающие измерительную информацию в форму, удобную для дальнейшего преобразования, передачи, хранения и обработки, но, не доступную для непосредственного восприятия наблюдателем

- Ответ:1. Средство измерения
- 2.Измерительные преобразователи
 3. Измерительные приборы
 - 4.Вспомогательные средства измерений

Задание 21(выберите один вариант ответа)

Вопрос: На стадии эксплуатации решается задача ...

Ответ: 1. зависимости качества продукции от грамотного использования ее потребителем

2. сохранения качества продукции при транспортировании, хранении, подготовке к продаже, реализации

3. необходимости о предупреждении вредного воздействия использованной продукции на окружающую среду

4. обеспечения уровня качества, заложенного в проекте

Задание 22 (выберите один вариант ответа)

Вопрос: В соответствии с законом РФ «О техническом регулировании» в цели сертификации не входит

Ответ: 1. удостоверение соответствия продукции, процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, работ, услуг или иных объектов техническим регламентам, стандартам, условиям договоров

2. содействие приобретателям в компетентном выборе продукции, работ, услуг на российском и международном рынках

3. обеспечение безопасности продукции, работ и услуг

4. создание условий для обеспечения свободного перемещения товаров по территории Российской Федерации, а также для осуществления международного экономического, научно-технического сотрудничества и международной торговли

Задание 23 (выберите один вариант ответа)

Вопрос: Форма подтверждения соответствия продукции, включенной правительством в специальный список, требованиям технических регламентов

Ответ: 1. Знак обращения на рынке

2. Декларирование соответствия

3. Добровольная сертификация

4. Обязательная сертификация

Задание 24 (выберите один вариант ответа)

Вопрос: Документальное удостоверение соответствия продукции или иных объектов, процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнение работ или оказание услуг требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условия договоров.

Ответ: 1. Сертификация

2. Система сертификации

3. Подтверждение соответствия

4. Орган по сертификации

Задание 25 (выберите один вариант ответа)

Вопрос: В функции органа по сертификации не входит:

Ответ: 1. прекращение действия выданного им сертификата соответствия

2. составление списка продукции подлежащей обязательной сертификации

3. информирование соответствующих органов государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов о продукции, поступившей на сертификацию, но не прошедшей ее

4. ведение реестра выданных им сертификатов соответствия

Задание 26 (выберите один вариант ответа)

Вопрос: В соответствии с законом РФ «О техническом регулировании» в цели сертификации не входит

Ответ: 1. обеспечение безопасности продукции, работ и услуг

2. удостоверение соответствия продукции, процессов производства,

эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, работ, услуг или иных объектов техническим регламентам, стандартам, условиям договоров

3. содействие приобретателям в компетентном выборе продукции, работ, услуг на российском и международном рынках

4. создание условий для обеспечения свободного перемещения товаров по территории Российской Федерации, а также для осуществления международного экономического, научно-технического сотрудничества и международной торговли

Задание 27(выберите один вариант ответа)

Вопрос:Знак соответствия продукции требованиям технических регламентов, применяемый для информации потребителя

Ответ:1. Знак обращения на рынке

2. Декларирование соответствия
3. Добровольная сертификация
4. Обязательная сертификация

Задание 28(выберите один вариант ответа)

Вопрос:По каким показателям проводят идентификацию пищевой продукции:

Ответ:1. Внешний вид и показатели маркировки;

2. Вкус, запах и технология производства;

3. Органолептические и физико-химические показатели;

4. Показатели безопасности продукции.

Задание 29(выберите один вариант ответа)

Вопрос: Какая продукция подлежит обязательной сертификации:

Ответ:1. Вся пищевая продукция;

2. Сырье для производства пищевых продуктов;

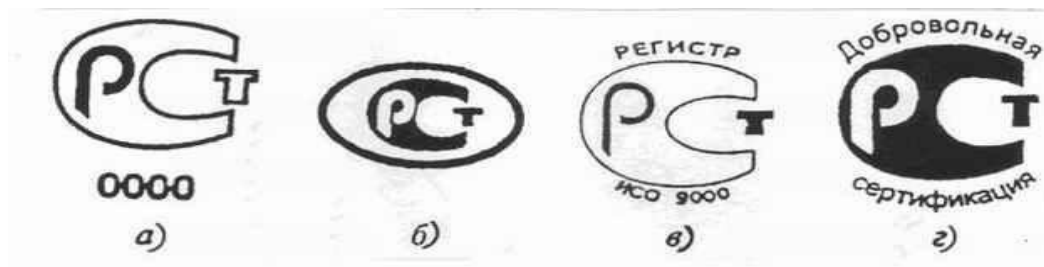
3. Та продукция, на которую в нормативно-технических документах предусмотрены требования по безопасности для жизни и здоровья человека;

4. Однородная продукция.

Задание 30 (выберите один вариант ответа)

Вопрос:Знаки соответствия в системе ГОСТ Р при добровольной сертификации

Ответ:



1

2

3

4

Вариант 3

Задание 1 (выберите один вариант ответа)

Вопрос:Комплекс стандартов - это:

Ответ: 1.Документ, принятый органами власти.

2. Документ, в котором устанавливаются характеристики продукции.

3.Деятельность по установлению норм, требований, характеристик.

4.Совокупность взаимосвязанных стандартов.

Задание 2 (выберите один вариант ответа)

Вопрос:Объектами стандартизации могут быть:

Ответ: 1.Требование

2.Заказчик

3.Предприятие

4.Регламент

Задание 3 (выберите один вариант ответа)

Вопрос:Стандарт- это:

Ответ:1.Документ, в котором устанавливаются характеристики продукции.

2.Совокупность взаимосвязанных стандартов.

3.Деятельность по установлению норм, требований, характеристик.

4.Документ, принятый органами власти.

Задание 4 (выберите один вариант ответа)

Вопрос:Нормативный документ, который утверждается международной организацией по стандартизации

Ответ: 1. Региональный стандарт

2. Международный стандарт

3. Межгосударственный стандарт

4. Национальный стандарт

Задание 5 (выберите один вариант ответа)

Вопрос:Организация по стандартизации, в которую входят страны одного географического или экономического региона

Ответ: 1. Международная стандартизация

2. Межгосударственная стандартизация

3. Региональная стандартизация

4. Национальная стандартизация

Задание 6(выберите один вариант ответа)

Вопрос: Стандарт, разрабатываемый на серийно выпускаемую продукцию, которая не оказывает влияние на состояние здоровья человека и окружающей среды, и утверждаемый РОСТЕХРЕГУЛИРОВАНИЕМ

Ответ: 1. Национальный стандарт

2. Технический регламент

3. Стандарт организаций

4. Технические условия

Задание 7 (выберите один вариант ответа)

Вопрос: Укажите в условном обозначении ТУ номер группы цифр, указывающий код группы продукции по классификатору продукции

Ответ: ТУ 1115 017 38576343 93

1 2 3 4

Задание 8 (выберите один вариант ответа)

Вопрос: Обозначение стандартов Международной электротехнической комиссии

- Ответ:
1. СТО
 2. ИСО
 3. МЭК
 4. ОСТ

Задание 9 (выберите один вариант ответа)

Вопрос: Метод стандартизации, который заключается в расположении предметов и понятий по классам и размерам в зависимости от их общих признаков

- Ответ:
1. Симплификация
 2. Систематизация
 3. Классификация
 4. Параметрическая стандартизация

Задание 10 (выберите один вариант ответа)

Вопрос: Пригодность продукции, процессов и услуг к совместному, не вызывающему нежелательных взаимодействий, использованию при заданных условиях для выполнения установленных требований.

- Ответ:
1. Совместимость
 2. Безопасность
 3. Взаимозаменяемость
 4. Унификация

Задание 11 (выберите один вариант ответа)

Вопрос: Отрасль, занимающаяся фундаментальными вопросами теории измерений

- Ответ:
1. Теоретическая метрология
 2. Метрология
 3. Законодательная метрология
 4. Прикладная метрология

Задание 12 (выберите один вариант ответа)

Вопрос: Радиан, стерadian являются

- Ответ:
1. Внесистемными единицами
 2. Производными единицами СИ

3. Дополнительными единицами СИ

4. Основными единицами СИ

Задание 13(выберите один вариант ответа)

Вопрос:Значение, найденное с помощью математических вычислений

Ответ:1. Физическая величина

2. Единица физической величины

3. Истинное значение физической величины

4. Действительное значение физической величины

Задание 14 (выберите один вариант ответа)

Вопрос:Свойство, присущее физическим объектам или явлениям (масса, длина, температура)

Ответ:1. Действительное значение физической величины

2. Единица физической величины

3. Истинное значение физической величины

4. Физическая величина

Задание 15(выберите один вариант ответа)

Вопрос:Миллиметр, сантиметр, километр являются

Ответ:1. Внесистемными единицами

2. Производными единицами СИ

3. Основными единицами СИ

4. Дополнительными единицами СИ

Задание 16(выберите один вариант ответа)

Вопрос:Средства измерений, которые, обеспечивают высокую точность измерений, подвергаются

Ответ:1. Поверке

2. Стандартизации

3. Сертификации

4. Калибровке

Задание17(выберите один вариант ответа)

Вопрос: ... воспроизводит размер единицы с наивысшей точностью

Ответ:1. Первичный эталон

2. Вторичный эталон

3. Эталон сравнения

4. Рабочий эталон

Задание 18(выберите один вариант ответа)

Вопрос:Измерения, выполняемые лабораториями государственного надзора за внедрением и соблюдением стандартов и состоянием измерительной техники

Ответ:1. Технические измерения

2. Контрольно-поверочные измерения
3. Измерения максимально возможной точности
4. Прямое измерение

Задание 19(выберите один вариант ответа)

Вопрос:В НТД на методики выполнения измерений не предусматриваются

Ответ:1. нормы точности измерений

2. специфика измеряемой величины (диапазон, наименование продукции)
3. квалификация оператора
4. максимальная автоматизация измерений и обработки данных

Задание 20(выберите один вариант ответа)

Вопрос:Отклонение значений величины, найденной путем ее измерения, от истинного (действительного) значения измеряемой величины

Ответ:1. Контроль

- 2.Методика измерения
3. Измерение
4. Погрешность измерения

Задание 21(выберите один вариант ответа)

Вопрос:На стадии маркетинга решается задача ...

Ответ:1. зависимости качества продукции от грамотного использования ее потребителем

2. разработки продукции, отвечающей всем требованиям потребителя
3. изучения требований заказчика продукции
4. обеспечения уровня качества, заложенного в проекте

Задание 22(выберите один вариант ответа)

Вопрос:Форма подтверждения соответствия продукции, не включенной в список обязательной сертификации, требованиям технических регламентов

Ответ:1. Знак обращения на рынке

2. Декларирование соответствия
3. Добровольная сертификация
4. Обязательная сертификация

Задание 23(выберите один вариант ответа)

Вопрос:Форма осуществляемого органом по сертификации подтверждения соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.

- Ответ:1. Сертификация
2. Система сертификации
 3. Подтверждение соответствия
 4. Орган по сертификации

Задание 24(выберите один вариант ответа)

Вопрос:В функции органа по сертификации не входит:

Ответ:1. привлечение на договорной основе для проведения исследований и измерений аккредитованные испытательные лаборатории

2. осуществление контроля за объектами сертификации, если такой контроль предусмотрен соответствующей схемой обязательной сертификации и договором
3. составление списка продукции подлежащей обязательной сертификации
4. ведение реестра выданных им сертификатов соответствия

Задание 25(выберите один вариант ответа)

Вопрос:В соответствии с законом РФ «О техническом регулировании» в цели сертификации не входит

Ответ:1. удостоверение соответствия продукции, процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, работ, услуг или иных объектов техническим регламентам, стандартам, условиям договоров

2. обеспечение безопасности продукции, работ и услуг
3. содействие приобретателям в компетентном выборе продукции, работ, услуг на российском и международном рынках
4. создание условий для обеспечения свободного перемещения товаров по территории Российской Федерации, а также для осуществления международного экономического, научно-технического сотрудничества и международной торговли

Задание 26(выберите один вариант ответа)

Вопрос:Когда проводятся внеплановые проверки сертифицированной продукции:

Ответ:1. по желанию изготовителя продукции;

2. в случае поступлении претензий к качеству продукции;

3. при изменении технологии производства продукции;

4. при изменении нормативного документа на продукцию.

Задание 27 (выберите один вариант ответа)

Вопрос:Аккредитацию органа по сертификации строительной продукции организует:

Ответ:1.Госстандарт России;

2. Госгортехнадзор;

3. Госстрой России;

4. строительная выставка.

Задание 28 (выберите один вариант ответа)

Вопрос:Что относят к значительным несоответствиям при анализе состояния производства:

Ответ:1.отсутствие нормативной документации на сертифицируемую продукцию;

2. несоответствие продукции требованиям стандарта;

3. отсутствие нормативной документации или несоответствие технологического оборудования требования технологической документации;

4. отсутствие сертификатов соответствия на продукцию.

Задание 29 (выберите один вариант ответа)

Вопрос:Периодичность проведения инспекционного контроля за сертифицированной продукцией:

Ответ:1. 1 раз в месяц;

2. 1 раз в год;

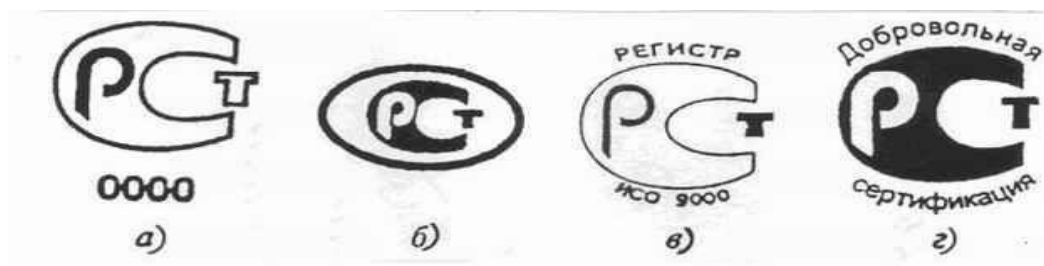
3. 1 раз в квартал;

4. устанавливается при составлении договора

Задание 30 (выберите один вариант ответа)

Вопрос:Знаки соответствия в системе ГОСТ Рпри обязательной сертификации

Ответ:



1

2

3

4

Вариант 4

Задание 1 (выберите один вариант ответа)

Вопрос:Объектами стандартизации могут быть:

Ответ:1.Технологический процесс

2.Отдельная страна.

3.Научно технический прогресс

4.Технический регламент.

Задание 2 (выберите один вариант ответа)

Вопрос:Комплекс стандартов - это:

Ответ: 1.Документ, принятый органами власти.

2.Документ, в котором устанавливаются характеристики продукции.

3.Деятельность по установлению норм, требований, характеристик.

4.Совокупность взаимосвязанных стандартов.

Задание 3 (выберите один вариант ответа)

Вопрос:Стандарт- это:

Ответ: 1.Документ, принятый органами власти.

2.Совокупность взаимосвязанных стандартов.

3.Деятельность по установлению норм, требований, характеристик.

4.Документ, в котором устанавливаются характеристики продукции.

Задание 4 (выберите один вариант ответа)

Вопрос:Нормативный документ, который утверждается межгосударственной организацией по стандартизации

Ответ:1. Международный стандарт

2. Региональный стандарт

3. Межгосударственный стандарт

4. Национальный стандарт

Задание 5 (выберите один вариант ответа)

Вопрос:Организация по стандартизации, в которую входят все желающие страны

Ответ: 1. Международная стандартизация

2. Региональная стандартизация

3. Межгосударственная стандартизация

4. Национальная стандартизация

Задание 6(выберите один вариант ответа)

Вопрос: Нормативный документ, разрабатываемый на продукцию, которая может оказывать влияние на состояние здоровья человека и окружающей среды, и утверждаемый правительством или президентом

Ответ: 1. Национальный стандарт

2. Технический регламент

3. Стандарт организаций

4. Технические условия

Задание7(выберите один вариант ответа)

Вопрос:Укажите в условном обозначении ТУ номер группы цифр, указывающий код предприятия по классификатору предприятий

Ответ: ТУ 1115 017 38576343 93

1 2 3 4

Задание 8 (выберите один вариант ответа)

Вопрос:Обозначение требований

Ответ:1.СТО

2.ТУ

3. ПР

4.ТР

Задание 9 (выберите один вариант ответа)

Вопрос:Продукция, выпускаемая на предприятии и предназначенная для собственных нужд

Ответ:1. Изделие основного производства

2. Изделие вспомогательного производства

3. Промышленная продукция

4. Деталь

Задание 10 (выберите один вариант ответа)

Вопрос:Пригодность одного изделия, процесса, услуги для использования вместо другого изделия, процесса, услуги в целях выполнения одних и тех же требований.

Ответ:1. Безопасность

2. Совместимость

3. Взаимозаменяемость

4. Унификация

Задание 11(выберите один вариант ответа)

Вопрос:Отрасль, изучающая вопросы практического применения разработок метрологии

Ответ:1. Метрология

2. Теоретическая метрология

3. Законодательная метрология

4. Прикладная метрология

Задание 12(выберите один вариант ответа)

Вопрос:Значение, найденное экспериментально, достаточно близкое к истинному значению

Ответ:1. Действительное значение физической величины

2. Единица физической величины

3. Истинное значение физической величины

4. Физическая величина

Задание 13(выберите один вариант ответа)

Вопрос:Тонна, час, гектар, литр являются

Ответ:1. Внесистемными единицами

2. Производными единицами СИ

3. Основными единицами СИ

4. Дополнительными единицами СИ

Задание 14(выберите один вариант ответа)

Вопрос:Средства измерений, которые выпускаются в промышленности, подвергаются

Ответ:1. Поверке

2. Стандартизации

3. Сертификации

4. Калибровке

Задание 15(выберите один вариант ответа)

Вопрос:Наивысшими метрологическими свойствами в данной лаборатории, организации, предприятии обладает

Ответ:1. Первичный эталон

2. Вторичный эталон

3. Эталон сравнения

4. Рабочий эталон

Задание 16(выберите один вариант ответа)

Вопрос: Искомое значение величины определяют на основании известной зависимости между этой величиной и величинами, подвергаемыми прямым измерениям

Ответ:1. Косвенное измерение

2. Совместное измерение

3. Совокупное измерение

4. Прямое измерение

Задание 17(выберите один вариант ответа)

Вопрос:Методика измерения не включает

Ответ:1. совокупность методов, средств, процедур

2. квалификацию оператора

3. условия подготовки и проведения измерений

4. правила обработки экспериментальных данных при выполнении конкретных измерений

Задание 18(выберите один вариант ответа)

Вопрос:Получение информации о размере физической или нефизической величины

Ответ:1. Контроль

2.Методика измерения

3. Измерение

4. Погрешность измерения

Задание 19(выберите один вариант ответа)

Вопрос: Комплексы расположенных в одном месте и функционально объединенных друг с другом средств измерений, предназначенных для выработки сигнала измерительной информации в форме, удобной для непосредственного восприятия наблюдателем

- Ответ: 1. Измерительные установки
2. Измерительные преобразователи
3. Измерительные приборы
4. Измерительные системы

Задание 20 (выберите один вариант ответа)

Вопрос: Средства и устройства, территориально разобщенные и соединенные каналами связи

- Ответ: 1. Измерительные установки
2. Измерительные преобразователи
3. Измерительные приборы
4. Измерительные системы

Задание 21 (выберите один вариант ответа)

Вопрос: На стадии производства решается задача ...

Ответ: 1. зависимости качества продукции от грамотного использования ее потребителем

2. сохранения качества продукции при транспортировании, хранении, подготовке к продаже, реализации

3. необходимости о предупреждении вредного воздействия использованной продукции на окружающую среду

4. обеспечения уровня качества, заложенного в проекте

Задание 22 (выберите один вариант ответа)

Вопрос: Форма подтверждения соответствия продукции, не включенной в список обязательной сертификации, требованиям технических регламентов

- Ответ: 1. Обязательная сертификация
2. Декларирование соответствия
3. Добровольная сертификация
4. Знак обращения на рынке

Задание 23 (выберите один вариант ответа)

Вопрос: Совокупность правил выполнения работ по сертификации, ее участников и правил функционирования системы сертификации в целом

- Ответ: 1. Система сертификации
2. Сертификация
3. Подтверждение соответствия
4. Декларирование соответствия

Задание 24 (выберите один вариант ответа)

Вопрос: В функции органа по сертификации не входит:

Ответ:1. прекращение действия выданного им сертификата соответствия

2. составление списка продукции подлежащей обязательной сертификации

3. устанавливание стоимости работ по сертификации

4. предоставление заявителям информации о порядке проведения обязательной сертификации

Задание 25(выберите один вариант ответа)

Вопрос:В соответствии с законом РФ «О техническом регулировании» в цели сертификации не входит

Ответ:1. удостоверение соответствия продукции, процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, работ, услуг или иных объектов техническим регламентам, стандартам, условиям договоров

2. обеспечение безопасности продукции, работ и услуг

3. содействие приобретателям в компетентном выборе продукции, работ, услуг на российском и международном рынках

4. создание условий для обеспечения свободного перемещения товаров по территории Российской Федерации, а также для осуществления международного экономического, научно-технического сотрудничества и международной торговли

Задание 26(выберите один вариант ответа)

Вопрос:Методы подтверждения соответствия продукции — это:

Ответ:1. контроль качества;

2. сертификация третьей стороной;

3. премия за качество;

4.заявление изготовителя.

Задание 27(выберите один вариант ответа)

Вопрос:Экспортируемая продукция должна быть сертифицирована в соответствии с:

Ответ:1. Законом РФ «О сертификации...»;

2. условиями контракта;

3. законом принимающей страны;

4. заявкой предприятия-экспортера

Задание 28 (выберите один вариант ответа)

Вопрос:Сертификация подтверждает соответствие установленным требованиям:

Ответ:1. однородности партии товара;

2. технического уровня товара;

3. параметров безопасности;

4. показателей экологичности;

Задание 29 (выберите один вариант ответа)

Вопрос:Декларация поставщика о соответствии под его полную ответственность удостоверяет, что продукция (услуга) соответствует:

Ответ:1. конкретному стандарту;

2. сертификату качества;

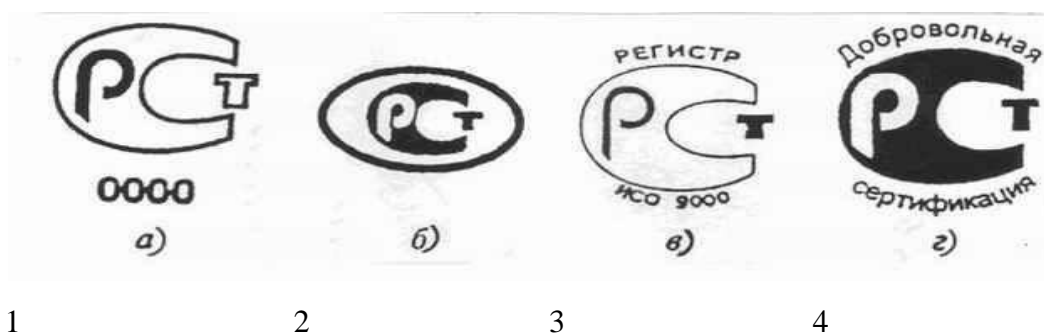
3. сертификату соответствия;

4.директиве (в ЕС).

Задание 30 (выберите один вариант ответа)

Вопрос:Знаки соответствия в системе ГОСТ Рпри обязательной сертификации

Ответ:



Ключ к тестовым заданиям по дисциплине «Метрология, стандартизация и сертификация»

Номер задания	Варианты заданий					
	1	2	3	4	5	6
1	3	2	4	1	2	4
2	1	4	3	4	1	3
3	2	3	1	3	4	2
4	4	1	2	3	4	1
5	4	3	2	1	2	3
6	3	4	1	2	3	2
7	2	4	1	3	4	1
8	1	2	3	4	1	4
9	3	1	2	1	3	3
10	1	3	4	2	4	2
11	4	2	1	3	1	3

12	2	1	3	4	2	1
13	3	4	2	1	4	4
14	4	3	4	2	3	2
15	1	2	3	4	3	1
16	2	4	2	1	4	3
17	1	1	1	3	1	2
18	3	3	4	2	2	1
19	4	2	3	1	3	4
20	2	4	2	4	4	3
21	1	2	3	3	1	2
22	3	1	1	2	3	4
23	1	3	4	1	2	1
24	2	2	2	3	4	3
25	4	1	3	2	3	1
26	1	2	3	4	1	2
27	3	3	1	4	2	4
28	2	4	4	1	3	2
29	1	3	2	3	2	3
30	4	1	3	2	4	1
31	2	2	1	4	1	3
32	3	1	2	1	2	4
33	1	4	3	2	3	1
34	3	2	4	3	1	4
35	4	3	1	1	4	2
36	2	1	3	4	2	3
37	1	4	2	2	3	1
38	4	3	1	1	2	4
39	3	2	3	2	1	2
40	2	1	2	2	3	3
41	2	4	1	1	3	1

Время на подготовку и выполнение:

подготовка 1 мин.;
 выполнение 40 мин.;
 оформление и сдача 4 мин.;
 всего 45 мин.

Оценка образовательных достижений

За правильный ответ на вопросы или верное решение задания выставляется положительная оценка – 1 балл.

За неправильный ответ на вопросы или неверное решение задания выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
86 - 100	5	отлично
71 - 85	4	хорошо
56 - 70	3	удовлетворительно
менее 55	2	неудовлетворительно

Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых при подготовке к аттестации

- лекции;
- интернет;
- справочная литература;
- учебник;

- Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ "О техническом регулировании" (с изменениями от 9 мая 2005 г., 1 мая, 1 декабря 2007 г., 23 июля 2008 г., 18 июля, [23 ноября](#), 30 декабря 2009 г., 28 сентября 2010 г., [21 июля](#), 30 ноября, 6 декабря 2011 г., 28 июля, 3 декабря 2012 г.)

- Федеральный закон от 26 июня 2008 г. № 102-ФЗ "Об обеспечении единства измерений"

(с изменениями от 18 июля, 30 ноября 2011 г., 28 июля 2012 г.)

1) Задания в тестовой форме (пример)

2) Анализ кейс-стадии

Задание.

Внимательно прочитайте текст предложенного кейса и дайте ответы на следующие вопросы:

- 1.
- 2.
- 3.

3) Практическая работа

1. Задание.

4) Самостоятельная работа

Задание.

5. Контрольно-оценочные материалы для рубежного контроля освоения учебной

ДИСЦИПЛИНЫ

5. 1. Задания для оценки знаний освоения дисциплины
36

34, 35,

1) Задания в тестовой форме (пример)

2) Анализ кейс-стади

Задание.

Внимательно прочитайте предложенный кейс и дайте ответы на следующие вопросы:

- 1.
- 2.
- 3.

3) Практическая работа

1. Задание.

4) Самостоятельная работа

Задание.

6. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации учебной дисциплины

6. 1. Задания для оценки знаний освоения дисциплины
34, 35, 36

1) Задания в тестовой форме (пример)

2) Анализ кейс-стади

Задание.

Внимательно прочитайте предложенный кейс и дайте ответы на следующие вопросы:

- 1.
- 2.
- 3.

3) Практическая работа

1. Задание.

4) Самостоятельная работа

Задание.

7. Приложения.

Перечень используемых нормативных документов:

1. ФГОС СПО по специальности _____
2. Устав ФГБОУ ВПО РГАТУ _____
3. Положение о ФДП и СПО ФГБОУ ВО РГАТУ.
4. Образовательная программа по специальности _____
5. Положение о текущем контроле знаний, промежуточной и государственной (итоговой) аттестации студентов (обучающихся) СПО на ФДП и ФГБОУ ВО РГАТУ.

Рекомендуемая литература:

Основная литература:

1. **Лифиц, И. М.** Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц. — 13-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 362 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08670-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/451286> - ЭБС Юрайт
2. **Райкова, Е. Ю.** Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия : учебник для среднего профессионального образования / Е. Ю. Райкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11367-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450939> - ЭБС Юрайт

Дополнительная литература:

1. **Сергеев, А. Г.** Стандартизация и сертификация : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Г. Сергеев, В. В. Терегеря. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 323 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04315-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/451055> - ЭБС Юрайт
2. **Сергеев, А. Г.** Метрология : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Г. Сергеев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 322 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04313-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/451049> - ЭБС Юрайт

Интернет-ресурсы :

1. Библиотека Гумер – гуманитарные науки – Режим доступа: www.gumer.info
2. Метрология. Стандартизация. Сертификация – Режим доступа: http://window.edu.ru/app.php/catalog/resources?p_rubr=2.2.75.13&p_nr=50
3. «Учтех-Профи» - учебная техника и наглядные пособия от производителя – Режим доступа: www.labstend.ru
4. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – Режим доступа: <http://window.edu.ru>

Периодические издания:

Стандарты и качество : науч.-техн. журн. / учредитель : РИА «Стандарты и качество». – 1927 - . – Москва : ООО РИА «Стандарты и качество», 2019. – Ежемес. – ISSN 0038-9692. - Текст : непосредственный.

Учебно-методические издания:

Методические рекомендации по самостоятельной работе [Электронный ресурс] – Старунский А.В. Рязань: РГАТУ, 2020 - ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

Методические указания к практическим работам [Электронный ресурс], - Старунский А.В.Рязань: РГАТУ, 2020 - ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

Бланк ответов

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

_____ (курс) _____ (дата и время выполнения)
_____ (группа, подгруппа)

_____ (наименование дисциплины)

Специальность _____ (полное наименование)

_____ (Ф.И.О. студента)

Вариант _____

№ вопроса	ответ			
	а	б	в	...
1				
2				
..				
..				

Количество баллов
Оценка

Подпись студента
Подпись преподавателя

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО



А. С.Емельянова

« 09 » марта 2022 г.

**Фонд
оценочных средств по учебной дисциплине**

«Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

Программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего
профессионального образования

Курс ___ 2 ___

Семестр ___ 4 ___

Зачет _____ семестр

Диф. зачет _____ семестр

Экзамен _____ семестр

**Другая форма
контроля** ___ 4 ___ семестр

Рязань, 2022

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» разработан в соответствии с требованиями:

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного Приказом Минобрнауки России от 07 мая 2014 г. № 455. по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, базовой подготовки программы подготовки специалистов среднего звена СПО

- рабочей программы учебной дисциплины ОП.10 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

Разработчик (и):

Астахова Е.П. преподаватель ФДП и СПО;

Рецензент (ы):

Комкова С.В., преподаватель кафедры «Бухгалтерского учета, анализа и аудита» ФГБОУ ВО РГАТУ

Рассмотрен на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Протокол № 10 от «09» марта 2022 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии



Морозова О.А.

Фонд оценочных средств одобрен на заседании методического совета факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Протокол № 10 от «09» марта 20220 г.

Председатель методического совета



Л.Ю. Явисенко

Согласовано:

М.П. Подпись 



« 09» марта 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ	стр
1.Паспорт фонда оценочных средств	4
2.Форма аттестации учебной дисциплины	5
3.Результаты освоения учебной дисциплины	6
4.Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам). Формы и методы контроля.	8
5. Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля освоения учебной дисциплины	8
6.Задания для оценки освоения дисциплины	13
7.Контрольно-оценочные материалы для рубежного контроля освоения учебной дисциплины	27
8.Задания для оценки освоения дисциплины	65

1. Паспорт фонда оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»(ОЭММ)студент должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности СПО35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции следующими умениями, знаниями:

Уметь:

- У1 - рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- У2 - применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- У3 - анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;
знать:
 - 31 - основные положения экономической теории;
 - 32 - принципы рыночной экономики;
 - 33- современное состояние и перспективы развития отрасли;
 - 34- роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
 - 35- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
 - 36- формы оплаты труда;
 - 37 - стили управления, виды коммуникации;
 - 38- принципы делового общения в коллективе;
 - 39- управленческий цикл;
 - 310- особенности менеджмента в области животноводства;
 - 311- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
 - 312- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

Форма аттестации по учебной дисциплине

4 семестр - тестирование

2. Результаты освоения учебной дисциплины

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих и профессиональных компетенций (см.табл.1):

Таблица 1.

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Показатели оценки результата	Форма контроля и оценивания
Уметь:		
У1 - рассчитывать основные технико-экономические показатели	В результате опроса, защиты реферата, составления таблицы	Устный опрос, написание

деятельности организации;	освоил умения рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;	рефератов, сообщений, составление таблиц, схем
У2 - применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;	В результате выступления с презентацией, сообщения, защиты реферата, составления таблицы умеет применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;	Устный опрос, написание рефератов, сообщений, составление таблиц, схем, презентаций
У3 - анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;	В результате выполнения практической работы умеет анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;	Устный опрос, практическая работа, написание рефератов, сообщений, составление таблиц
Знать:		
31 - основные положения экономической теории;	В результате тестирования, защиты реферата показал знания основных положений экономической теории;	Устный опрос, написание рефератов, сообщений, тестирование
32 - принципы рыночной экономики;	В результате тестирования, защиты реферата, составления таблиц, характеристик показал знания принципов рыночной экономики;	Устный опрос, написание рефератов, сообщений, составление таблиц, характеристики, тестирование
33- современное состояние и перспективы развития отрасли;	В результате выполнения практической работы показал знания современного состояния и перспектив развития отрасли	Устный опрос, практическая работа, написание рефератов, сообщений, составление таблиц, схем
34- роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;	В результате выполнения практической работы, тестирования показал знания роли и организацию	Устный опрос, практическая работа, решение задач, написание

	хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;	рефератов, сообщений, составление таблиц, тестирование
35- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);	В результате тестирования, защиты реферата, составления таблиц знает описание действий рыночного механизма	Устный опрос, написание рефератов, сообщений, составление таблиц, схем
36- формы оплаты труда;	В результате выполнения практической работы, тестирования знает основные формы заработной платы	Устный опрос, практическая работа, решение задач, написание рефератов, сообщений, составление таблиц
37 - стили управления, виды коммуникации;	В результате решения задач, составления анализа знает стили управления, виды коммуникации; принципы делового общения в коллективе	Устный опрос, решение задач, написание рефератов, сообщений, составление анализа
38- принципы делового общения в коллективе;	В результате выполнения практической работы, индивидуального задания знает принципы делового общения в коллективе	Практическая работа, презентация, индивидуальное задание
39- управленческий цикл;	В результате выполнения практической работы, индивидуального задания знает управленческий цикл	Практическая работа, презентация, индивидуальное задание
310- особенности менеджмента в области животноводства;	В результате выполнения практической работы, индивидуального задания знает особенности менеджмента в области механизация сельского хозяйства;	Практическая работа, презентация, индивидуальное задание
311- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;	В результате тестирования, написание рефератов знает сущность, цели, основные принципы и функции	Устный опрос, тестирование, написание рефератов,

	маркетинга, его связь с менеджментом	сообщений
312- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.	В результате выполнения практической работы, решения задач, оставления анализа и схемы, тестирования знает формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации	Устный опрос, практическая работа, решение задач, составление анализа и схемы, тестирование

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.

ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.

ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.

ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.

ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.

ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.

ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.

ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.

ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.

ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате освоения дисциплины обучающийся приобретает **практический опыт:**

-анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;

-рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;

-применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения

Таблица 2.

Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля					
	Текущий контроль		Рубежный контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК и ПК	Форма контроля	Проверяемые ОК и ПК	Форма контроля	Проверяемые ОК и ПК
Введение	<i>Устный опрос</i> <i>Самостоятельная работа</i>					
Раздел 1 Основы экономики			<i>Тестирование</i>		<i>Тестирование</i>	
Тема 1.1. Сущность экономики и история ее развития	<i>Устный опрос</i> <i>Самостоятельная работа</i>	ОК 1; ОК 2; ПК 1.1		ОК 1; ОК 2; ПК 1.1		ОК 1; ОК 2; ПК 1.1
Тема. 1.2. Производство и экономика	<i>Устный опрос</i> <i>Практическая работа №1</i> <i>Тестирование</i> <i>Самостоятельная работа</i>	ОК 2; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.3; ПК 3.4		ОК 2; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.3; ПК 3.4		ОК 2; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.3; ПК 3.4
Тема. 1.3. Деньги, их функции.	<i>Устный опрос</i> <i>Самостоятельная работа</i>	ОК 1; ОК 2; ПК 4.5		ОК 1; ОК 2; ПК 4.5		ОК 1; ОК 2; ПК 4.5
Тема. 1.4 Экономические системы	<i>Устный опрос</i> <i>Самостоятельная работа</i>	ОК 8; ПК 1.2; ПК 2.1		ОК 8; ПК 1.2; ПК 2.1		ОК 8; ПК 1.2; ПК 2.1

Тема. 1.5 Основы микроэкономик и	<i>Устный опрос Практическая работа №2 Тестирование Самостоятельная работа</i>	ОК 3; ОК 4; ПК 1.3;ПК 2.3		ОК 3; ОК 4; ПК 1.3; ПК 2.3		ОК 3; ОК 4; ПК 1.3; ПК 2.3
Раздел 2 Экономика сельского хозяйства			<i>Тестирование</i>		<i>Тестирование</i>	
Тема. 2.1. Место сельского хозяйства в АПК	<i>Устный опрос Самостоятельная работа</i>	ОК 2; ОК4; ПК 1.3; ПК 3.2		ОК 2; ОК4; ПК 1.3; ПК 3.2		ОК 2; ОК4; ПК 1.3; ПК 3.2
Тема. 2.2. Предприятие – объект и материальная база предпринимател ьства	<i>Устный опрос Практическая работа №3 Тестирование Самостоятельная работа</i>	ОК 3; ПК 3.5; ПК 4.4		ОК 3; ПК 3.5; ПК 4.4		ОК 3; ПК 3.5; ПК 4.4
Тема 2.3. Факторы сельскохозяйств енного производства	<i>Устный опрос Практическая работа №4 Тестирование Самостоятельная работа</i>	ОК 7; ОК 8-9 ПК 4.1		ОК 7; ОК 8; ПК 4.1		ОК 7; ОК 8; ПК 4.1
Тема 2.4. Оплата труда в сельском хозяйстве	<i>Устный опрос Практическая работа №5 Тестирование Самостоятельная работа</i>	ОК 7; ОК 8-9 ПК 4.2; ПК 4.3		ОК 7; ОК 8; ПК 4.2; ПК 4.3		ОК 7; ОК 8; ПК 4.2; ПК 4.3
Тема 2.5. Макроэкономич еские показатели и их регулирование	<i>Устный опрос Практическая работа №6 Тестирование Самостоятельная работа</i>	ОК 3; ОК 8; ПК 4.4		ОК 3; ОК 8; ПК 4.4		ОК 3; ОК 8; ПК 4.4
Тема 2.6. Макроэкономич еская нестабильность	<i>Устный опрос Практическая работа №7 Тестирование Самостоятельная работа</i>	ОК 5; ОК 7; ПК 4.1		ОК 5; ОК 7; ПК 4.1		ОК 5; ОК 7; ПК 4.1

Тема 2.7. Бюджетно-налоговая политика и финансовая система	<i>Устный опрос Практическая работа №8 Тестирование Самостоятельная работа</i>	ОК 2; ПК 4.4		ОК 2; ПК 4.4		ОК 2; ПК 4.4
Раздел 3. Основы менеджмента			<i>Индивидуальное задание Контрольная работа (Тест)№1 Контрольная работа (Тест)№2 Контрольная работа (Тест)№3 Контрольная работа (Тест)№4 Контрольная работа (Тест)№5</i>		<i>Тестирование</i>	
Тема 3.1. Сущность современного менеджмента	<i>Устный опрос Тестирование Самостоятельная работа</i>	ОК 3; ОК 7; ПК 4.2		ОК 3; ОК 7; ПК 4.2		ОК 3; ОК 7; ПК 4.2
Тема 3.2 Система методов управления	<i>Устный опрос Практическая работа №9 Деловая игра Самостоятельная работа</i>	ОК 6; ПК 4.2; ПК 4.3		ОК 6; ПК 4.2; ПК 4.3		ОК 6; ПК 4.2; ПК 4.3
Тема	<i>Устный опрос</i>	ОК 4;		ОК 4;		ОК 4;

3.3.Коммуникации в менеджменте	<i>Практическая работа №10 Тестирование Самостоятельная работа</i>	ОК 6; ПК 4.3; ПК 4.4		ОК 6; ПК 4.3; ПК 4.4		ОК 6; ПК 4.3; ПК 4.4
Тема 3.4.Деловое и управленческое общение	<i>Устный опрос Практическая работа №11 Тестирование Самостоятельная работа</i>	ОК 5; ОК 6; ПК 4.3	<i>Индивидуальное задание</i>	ОК 5; ОК 6; ПК 4.3		ОК 5; ОК 6; ПК 4.3
Раздел 4. Основы маркетинга			<i>Тестирование</i>		<i>Тестирование</i>	
Тема 4.1. Сущность маркетинга	<i>Устный опрос Самостоятельная работа</i>	ОК 5; ПК 3.1; ПК 3.5		ОК 5; ПК 3.1; ПК 3.5		ОК 5; ПК 3.1; ПК 3.5
Тема 4.2. Основные стратегии маркетинга	<i>Практическая работа №12 Тестирование Самостоятельная работа</i>	ОК 3; ОК 5; ПК 1.3; ПК 3.5		ОК 3; ОК 5; ПК 1.3; ПК 3.5	<i>Тестирование</i>	ОК 3; ОК 5; ПК 1.3; ПК 3.5

4. 1. Задания для оценки знаний освоения дисциплины

Введение

Контрольные вопросы:

1. Что такое экономика?
2. Какие она выполняет функции?
3. Какие методы используются в экономических исследованиях?

Раздел 1. Основы экономики

Тема 1.1. Сущность экономики и история ее развития

Реферат на тему «Лауреаты Нобелевской премии по экономике и их вклад в развитие экономической мысли»

Тема. 1.2. Производство и экономика

Контрольные вопросы:

1. Приведите примеры блага.
2. Сформулируйте определение экономического блага.
3. Дайте определения потребности и закона возвышения потребностей.
4. Дайте характеристику ресурсам.
5. Раскройте содержание трех основных вопросов экономики.

Тема. 1.3. Деньги, их функции.

Реферат на тему «Возникновение и эволюция денег на Руси»

Тема. 1.4 Экономические системы

Контрольные вопросы:

1. Что такое экономическая система?
2. По каким основным признакам можно классифицировать экономические системы?
3. Назовите основные характерные черты традиционной и рыночной экономических систем.
4. Какие достоинства и недостатки присущи командно-административной системе?
5. В чем сущность смешанной экономической системы?

Тема. 1.5 Основы микроэкономики

Контрольные вопросы:

1. Перечислите функции рынка.
2. В чем недостатки рыночных экономических отношений?

3. В чем достоинства рынка?
4. Как выражается прямое вмешательство государства в экономику?
5. Дайте определение эластичности.
6. Охарактеризуйте эластичность спроса относительно цены.

Раздел 2. Экономика сельского хозяйства

Тема 2.1. Место сельского хозяйства в АПК

Контрольные вопросы:

1. Какие отрасли включает в себя АПК?
2. Какое воздействие на развитие АПК оказал научно-технический прогресс?
3. Укажите основные направления развития российского АПК?

Тема 2.2. Предприятие – объект и материальная база предпринимательства

Контрольные вопросы:

1. В чем заключаются особенности земли как средства производства в сельском хозяйстве?
2. Назовите и охарактеризуйте виды плодородия земли.
3. Какие показатели экономической эффективности использования земли применяются в сельском хозяйстве?
4. Назовите основные направления повышения экономической эффективности использования земли в сельском хозяйстве.

Тема 2.3. Факторы сельскохозяйственного производства

Реферат на тему «Лизинг как современный способ технического обеспечения агропредприятия»

Тема 2.4. Оплата труда в сельском хозяйстве

Контрольные вопросы:

1. Что влияет на спрос и предложение труда?
2. В чем разница между располагаемым доходом и реальной заработной платой?
3. Перечислите принципы организации системы оплаты труда на предприятии.

Реферат на тему «Понятие и функции заработной платы, основные принципы»; «Формы и системы оплаты труда, правовое регулирование оплаты труда»

Тема 2.5. Макроэкономические показатели и их регулирование

Контрольные вопросы:

1. Что такое кредитно-денежная политика?
2. Какова роль государства в кредитно-денежной политике?
3. Почему, когда мы говорим о денежной массе, мы рассматриваем не только наличие банкнот?
4. Чего добивается государство при работе на открытом рынке, когда:
а) продает ценные бумаги;
б) скупает ценные бумаги.

Реферат на тему «Современная банковская система», «Финансовый кризис 1998 года в России»

Тема 2.6. Макроэкономическая нестабильность

Контрольные вопросы:

1. Какие статьи занимают наибольший удельный вес в структуре расходов вашей семьи?
2. Что означают отрицательные значения сбережений?

Тема 2.7. Бюджетно-налоговая политика и финансовая система.

Контрольные вопросы:

1. Как влияют на формирование бюджета налоги?
2. Дайте определение налогов, раскройте их значение.
3. Какие изменения происходят в налоговой системе России?

Реферат на тему «Фискальная (налоговая) политика и ее роль в стабилизации внешнеэкономической деятельности предпринимателей АПК»

Раздел 3. Основы менеджмента

Тема 3.1. Сущность современного менеджмента

Тесты

Вычеркните один ненужный вариант ответа, не имеющий отношения к вопросу.

Тест 1.

1. Менеджмент – это управление:
1) деятельностью;
2) людьми;
3) технологией;

- 4) производством;
 - 5) организацией.
2. Бизнес – это:
 - 1) предпринимательство;
 - 2) коммерция;
 - 3) получение прибыли;
 - 4) управление производством;
 - 5) управление бюджетной организацией.
 3. Менеджер – это:
 - 1) профессиональный управляющий;
 - 2) организатор конкретной работы;
 - 3) предприниматель;
 - 4) специалист, который не принимает участие непосредственно в производстве;
 - 5) специалист, предмет труда которого – управленческое решение.
 4. Методы менеджмента бывают:
 - 1) организационные;
 - 2) информационные;
 - 3) правовые;
 - 4) экономические;
 - 5) социально-психологические.
 5. К функциям менеджмента относятся:
 - 1) планирование;
 - 2) контроль;
 - 3) руководство;
 - 4) организация;
 - 5) коммуникация.
 6. Ресурсы организации – это:
 - 1) люди;
 - 2) деньги;
 - 3) материалы;
 - 4) продукт;
 - 5) машины.
 7. Внешняя среда организации непосредственного влияния – это:
 - 1) законы;
 - 2) международное положение;
 - 3) конкуренты;
 - 4) потребители;
 - 5) поставщики.
 8. Организационные структуры бывают следующих видов:
 - 1) целевые;
 - 2) линейные;
 - 3) функциональные;
 - 4) линейно-функциональные;
 - 5) штабные.

9. К специализированным функциям крупной строительной организации относятся:
 - 1) управление материально-техническими ресурсами;
 - 2) управление рекламой;
 - 3) оперативное управление производством;
 - 4) управление финансами;
 - 5) управление персоналом.
10. Планирование – это:
 - 1) процесс достижение цели;
 - 2) прогнозирование;
 - 3) производственное;
 - 4) управленческое;
 - 5) определение направлений деятельности.
11. Контроль – это:
 - 1) бухгалтерский учет;
 - 2) установление норм;
 - 3) сравнение достигнутого с ожидаемым;
 - 4) контроль за персоналом;
 - 5) отбор данных о фактическом состоянии дел.
12. Элементами мотивации могут быть:
 - 1) побуждение к активной деятельности;
 - 2) удовлетворение личных потребностей работников;
 - 3) деньги;
 - 4) использование власти;
 - 5) достижение целей организации.
13. Конфликт – это:
 - 1) противоречие;
 - 2) несогласие;
 - 3) сопротивление;
 - 4) противоборство;
 - 5) способность влиять на других.

Тема 3.2. Система методов управления

Контрольные вопросы:

1. Раскройте объективные предпосылки возникновения потребности в управлении.
2. В чем состоит различие понятий «менеджмент» и «управление»?
3. Как функционирует механизм управления производством в современных компаниях?
4. Проанализируйте изменение принципов управления в концепциях различных учений.
5. Что представляет собой менеджмент как вид деятельности и как искусство?
6. Каковы основные закономерности развития менеджмента?
7. Какие черты научного подхода свойственны управлению?
8. Раскройте суть системы научной организации труда и ее цели.
9. В чем разница между менеджером и предпринимателем?
10. Перечислите виды менеджмента.

Деловая игра по теме "Как разрешить конфликт в трудовом коллективе" Порядок проведения деловой игры

1. Ввод в игру: руководитель игры (преподаватель) объявляет содержание и цели деловой игры, ее правила и порядок проведения; с помощью контрольных вопросов по теоретическому курсу определяет готовность к игре ее участников (10 мин.).

2. Разделение руководителем группы на две команды, распределение ролей внутри команд, определение конкретных задач для участников игры (10 мин).

3. Самостоятельное изучение конфликтных ситуаций (10 мин).

4. Анализ участниками игры ситуации, выработка группового мнения, экспертам - определение своих позиций (15 мин).

5. Защита и обоснование капитанами команд своих позиций у доски. Эксперты дают свою оценку предложенным вариантам (30 мин).

6. Подведение руководителем игры итогов, анализ позиций команд и экспертов, обоснование возможных вариантов действий участников игры (10 мин).

7. Ответы на итоговые вопросы участников игры (5 мин).

Продолжительность игры - 2 учебных часа.

Функции участников деловой игры

Участники деловой игры делятся на две команды. В каждой команде назначается или выбирается капитан. Участники команд выполняют функции экспертов, анализирующих отдельные аспекты предлагаемой конфликтной ситуации. Специальные эксперты анализируют варианты, предложенные другой командой.

Постановка задач участникам деловой игры

Определить:

- 1) факт наличия конфликта;
- 2) объект конфликт;
- 3) оппонентов конфликта;
- 4) вид конфликта;
- 5) ранги оппонентов;
- 6) суть инцидента.

Выявить:

- 7) предконфликтную ситуацию;
- 8) инцидент;
- 9) предложить и проанализировать варианты решения конфликта;
- 10) оценить действия другой команды.

Подготовка к деловой игре

Участники игры обязаны изучить тему теоретического курса "Конфликты в трудовом коллективе".

Подготовка к игре включает в себя разделение группы на команды, назначение капитанов команд, распределение обязанностей внутри команды и назначение экспертов, ознакомление с правилами и порядком ведения игры, подведение итогов, оценку действий и стимулирование участников игры.

Правила деловой игры

Исполнение ролей, обоснованность и эффективность предложения оцениваются руководителем игры (преподавателем) в баллах. Берется в расчет знание теории, логика мышления, умение предсказать развитие событий и последствия принимаемых решений. Побеждает команда, набравшая наибольшее количество оценочных баллов.

Конфликтные ситуации

Ситуация N 1. Ваш непосредственный начальник, минуя вас, дает срочное задание вашему подчиненному, который уже занят выполнением другого ответственного задания. Вы и ваш начальник считаете свои задания неотложными.

Выберите наиболее приемлемый для вас вариант решения:

а) Не оспаривая задание начальника, буду строго придерживаться должностной субординации, предложу подчиненному отложить выполнение текущей работы.

б) Все зависит от того, насколько для меня авторитетен начальник.

в) Выражу подчиненному свое несогласие с заданием начальника, предупрежу его, что впредь в подобных случаях буду отменять задания, поручаемые ему без согласия со мной.

г) В интересах дела предложу подчиненному выполнить начатую работу.

Ситуация N 2. Вы получили одновременно два срочных задания: от вашего непосредственного и вашего вышестоящего начальника. Времени для согласования сроков выполнения заданий у вас нет, необходимо срочно начать работу.

Выберите предпочтительное решение:

а) В первую очередь выполнять задание того начальника, кого больше уважаю.

б) Сначала выполняю задание вышестоящего начальника.

в) Сначала буду выполнять задание, наиболее важное на мой взгляд.

г) Буду выполнять задание своего непосредственного начальника.

Ситуация N 3. В самый напряженный период завершения производственного задания в бригаде совершен неблаговидный поступок, нарушена трудовая дисциплина, в результате чего допущен брак. Бригадиру неизвестен виновник, однако выявить и наказать его надо.

Как бы вы поступили на месте бригадира? Выберите приемлемый для вас вариант решения:

а) Оставлю выяснение фактов по этому инциденту до окончания выполнения производственного задания.

б) Заподозренных в проступке вызову к себе, круто поговорю с каждым с глазу на глаз, предложу назвать виновного.

в) Сообщу о случившемся тем из рабочих, которым наиболее доверяю, предложу им выяснить конкретных виновных и доложить.

г) После смены проведу собрание бригады, публично потребую выявления виновных и их наказания.

Ситуация N 4. Подчиненный второй раз не выполнил ваше задание в срок, хотя обещал и давал слово, что подобного случая больше не повторится.

Как бы вы поступили:

а) Дождаться выполнения задания, а затем сурово поговорить с ним наедине, предупредив в последний раз.

б) Не дожидаясь выполнения задания, поговорить с подчиненным о причинах повторного срыва, добиться выполнения задания, наказать за срыв рублем.

в) Посоветоваться с опытным работником, авторитетным в коллективе, как поступить с нарушителем. Если такого работника нет, вынести вопрос о недисциплинированности работника на собрание коллектива.

г) Не дожидаясь выполнения задания, передать вопрос о наказании работника на решение "треугольника". В дальнейшем повысить требовательность и контроль за его работой.

Ситуация N 5. Подчиненный игнорирует ваши советы и указания, делает все по-своему, не обращая внимания на замечания, не исправляя того, на что вы ему указываете.

Как вы будете поступать с этим подчиненным в дальнейшем:

а) Разобравшись в мотивах упорства и видя их несостоятельность, применю обычные административные меры наказания.

б) В интересах дела постараюсь вызвать его на откровенный разговор, попытаюсь найти с ним общий язык, настроить на деловой контакт.

в) Обращусь к активу коллектива - пусть обратят внимание на его неправильное поведение и применят меры общественного воздействия.

г) Попытаюсь разобраться в том, не делаю ли я сам ошибок во взаимоотношениях с этим подчиненным, потом решу, как поступить.

Тема 3.3. Коммуникации в менеджменте

Контрольные вопросы:

Обоснуйте роль неформальных связей в обеспечении горизонтальной координации работ.

– Роль коммуникаций в обеспечении согласованности всех стадий процесса управления.

Каким образом организация может определить эффективность своих коммуникаций?

– Информационные системы менеджмента. Приведите примеры обмена информацией в организации.

Объясните сущность упрощенной модели мотивации поведения человека потребностями.

– Какова степень применимости теории ожидания в практике управления?

– Какие современные теории можно использовать для мотивации персонала торговой организации?

– Раскройте роль мышления и образования в формировании личности.

– Что такое системное мышление и его роль в совершенствовании личности.

– Почему важно для менеджера учитывать личностные особенности подчиненных?

Приведите примеры функциональных и дисфункциональных конфликтов. Какова их роль в развитии организации?

– Смоделируйте конфликтную ситуацию и возможные направления ее развития.

– Какие стратегии преодоления конфликта вы считаете наиболее предпочтительными?

Тема 3.4 Деловое и управленческое общение

Контрольные вопросы:

- Проанализируйте достоинства и недостатки индивидуального и группового принятия решений.

– Что понимают под критерием выбора решений и как они определяются?

– Осуществите рациональный подход к принятию решения по поставленной вами проблеме.

- Что означает экономическая эффективность в менеджменте?

- Какие критерии и показатели используются для оценки эффективности управления хозяйственной организацией?

– Раскройте сущность социальной эффективности управления организацией и ее оценки.

- Что представляет собой экологическая эффективность?

- Укажите методы принятия управленческих решений?

- Основные этапы принятия управленческих решений?

- Сущность экспертных методов принятия решений?

Раздел 4. Основы маркетинга

Тема 4.1. Сущность маркетинга

Реферат на тему «Государственная программа развития с/х и регулирования рынков с/х продукции, сырья и продовольствия в РФ»

Тема 4.2. Основные стратегии маркетинга

Контрольные вопросы (тест №1):

1. Какие из перечисленных элементов составляют внутреннюю маркетинговую среду компании?

- А) конкуренты
- Б) производство
- В) поставщики
- Г) управление предприятием

2. Какие из предложенных элементов входят в микросреду компании?

- А) поставщики
- Б) покупатели
- В) общественные организации потребителей
- Г) арбитражный суд

3. Какие компании относятся к маркетинговым посредникам?

- А) бюро товарных экспертиз
- Б) налоговая инспекция
- В) предприятия розничной торговли
- Г) рекламные агентства

4. Какие рынки составляют клиентурную сеть фирмы?

- А) рынок производителей
- Б) рынок рабочей силы
- В) потребительский рынок
- Г) конкурентный рынок

5. Какие из предложенных предприятий можно отнести к контактными аудиториям?

- А) банк «ВТБ 24»
- Б) страховая компания «РОСНО»
- В) рекламное агентство «Сталкер»
- Д) общество по защите прав потребителей

6. Макросреда компании включает ...

- А) клиентурный рынок
- Б) экономическую среду
- В) демографическую среду
- Г) конкурентную среду

7. Маркетинговая среда – это...

- А) те предприятия, которые непосредственно работают с фирмой
- Б) все действующие лица и силы, влияющие на эффективность взаимодействия фирмы с её конкретным рынком
- В) те внешние условия, в которых работает предприятие
- Г) деловые партнёры фирмы, имеющие на неё непосредственное влияние

Контрольные вопросы (тест №2):

1. Первыми этапами создания новых товаров являются:

- А) разработка, рассмотрение, отбор и коммерческий анализ идей;
- Б) создание образа;
- В) пробное производство товаров.

2. Особенности современного этапа проведения научных исследований и опытно-конструкторских разработок при создании нового товара:

- А) увеличение продолжительности этапа НИОКР (научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработок) в связи с его усложнением;

Б) удорожание и сокращение времени проведения НИОКР;

В) снижение риска при осуществлении НИОКР.

3. Планирование товара связано:

А) с созданием торговой марки и упаковки;

Б) с этапом зарождения жизненного цикла товара;

В) с организацией каналов сбыта товара.

4. У каждого товара:

А) есть свой жизненный цикл;

Б) легко предугадать характер жизненного цикла;

В) после выведения на рынок будет долгая и счастливая жизнь.

5. Этап выведения товара фирмы на рынок обычно характеризуется:

А) получением значительной прибыли;

Б) покрытием своих затрат;

В) необходимостью нести определенные убытки.

6. Средства, вложенные в разработку товара, могут окупаться на этапе:

А) выведения на рынок;

Б) зрелости;

В) роста.

7. Конкуренты, как правило, появляются, когда товар лидирующей фирмы находится на этапе:

А) роста;

Б) зрелости;

В) упадка.

8. Цель маркетинга на этапе роста:

А) поддержание отличительных имуществ;

Б) привлечение к товару новаторов и лиц, формирующих общественное мнение;

В) расширение сбыта имеющихся товаров.

9. Предостеречь фирму от дальнейшего продвижения товара на рынок, когда потребность в нем снижается, могут:

А) понимание жизненного цикла;

Б) недостатки в проведении маркетинга;

В) изменение отношения к товару потребителей.

5. Контрольно-оценочные материалы для рубежного контроля освоения учебной дисциплины

5. 1. Задания для оценки знаний освоения дисциплины

Раздел 1. Основы экономики

Тесты

1. Представители экономического учения, согласно которому источником богатства являются все отрасли материального производства, называются..

1) физиократами;

2) марксистами;

3) классиками;

4) меркантилистами.

2. Особого рода деятельность, которую человек, принимающий решения, организующий и планирующий хозяйственную деятельность, называется..

1) предприимчивостью;

2) капиталом;

3) трудом;

4) землей.

3. Стадией воспроизводства общественного продукта не являются...

- 1) **предприимчивость;**
- 2) потребление;
- 3) производство;
- 4) распределение.

4. Тип экономической системы, в которой доминирует государственная собственность и централизованной руководство экономикой называется _____
экономикой.

- 1) **командной;**
- 2) рыночной;
- 3) смешанной;
- 4) традиционной.

5. Разгосудаствление экономики не может проводиться путем ...

- 1) приватизации;
- 2) **национализации;**
- 3) денационализации;
- 4) либерализации рынков.

6. Товары, на которые при снижении дохода потребительский спрос сокращается, называются...

- 1) **нормальными;**
- 2) взаимозаменяемыми;
- 3) низшими;
- 4) взаимодополняющими.

7. Ситуация на рынке, когда наблюдается относительно наибольшее число фирм, производящих данный вид незначительно дифференцированной продукции, называется...

- 1) **олигополией;**
- 2) монополистической конкуренцией;
- 3) монополией;
- 4) монополией.

8. Вознаграждение, получаемое работником за труд и ... представленный суммой денег, называется _____ заработной платой

- 1) реальной;
- 2) дополнительной;
- 3) основной;

4) номинальной.

9. Первичный рынок труда характеризуется

- 1) низкой гарантией занятости;
- 2) постоянной занятостью работников;**
- 3) низкой заработной платой;
- 4) низкой квалификацией работников.

10. Для политики «дешевых» денег, проводимой Центральным банком, характерно ...

- 1) увеличение нормы резервов;
- 2) уменьшение объемов денежной массы;
- 3) сокращение покупки ценных бумаг;

4) снижение учетной ставки.

11. Снижение ставки налога по мере роста дохода характеризует _____ форму налогообложения

- 1) регрессивную;**
- 2) прогрессивную;
- 3) пропорциональную;
- 4) двойную.

12. Фаза экономического цикла, при которой платежеспособный спрос отстает от предложения, происходит обесценивание основного капитала и снижение заработной платы, называется...

- 1) пиком;
- 2) кризисом;
- 3) спадом;**
- 4) подъемом.

13. Типом производственной деятельности для индустриального общества является...

- 1) добыча;
- 2) инновации;

3) первичная обработка;

4) последовательная обработка.

14. Система поддержки международных экономических отношений, торговли, развития экономики, призванная обеспечить относительную стабильность валютных курсов, называется международной (ым) ...

1) валютной системой;

2) валютным рынком;

3) валютно-финансовой системой;

4) финансовым рынком.

15. Субъектом собственности является...

1) юридическое лицо;

2) недвижимое имущество;

3) движимое имущество;

4) рабочая сила.

16. Прирост совокупного дохода, вызванный продажей единицы товара, называется...

1) предельным доходом;

2) бухгалтерской прибылью;

3) экономической прибылью;

4) общим доходом.

17. Предприятия, занимающиеся прикладными научными исследованиями и разработками, проектно-конструкторской деятельностью, внедрением технических нововведений, технологических новшеств, называются...

1) унитарными;

2) градообразующими;

3) совместными;

4) венчурными.

18. Чистый доход фирмы (D_n) определяется формулой _____, где D_e – величина дохода, I – суммарные издержки, связанные с получением результата, P_o – всевозможные обязательные платежи.

1) $D_e + I - P_o$

2) $D_e - I + P_o$

3) $D_e + I + P_o$

4) $D_e - I - P_o$

19. За 2012 год российские банки увеличили объем кредитов, выданных нефинансовым организациям, на 12,7% (26% в 2011 году), а объем кредитов физическим лицам увеличился на 39,3% (35,9% в 2011 году). В целом активы банковского сектора за 2012 год увеличились на 18,9%. Прирост вкладов населения в российских рублях за 2012 год составил 19,9%. При этом чистая прибыль российских банков по итогам 2012 года превысила 1 трлн.рублей, что на 18% больше, чем в 2011 году.

Ссуду в денежной или товарной форме, предоставляемую Заемщику на условиях возвратности, срочности и платности, называют...

- 1) кредитом;
- 2) депозитом;
- 3) процентом;
- 4) трансфертом.

20. За 2012 год российские банки увеличили объем кредитов, выданных нефинансовым организациям, на 12,7% (26% в 2011 году), а объем кредитов физическим лицам увеличился на 39,3% (35,9% в 2011 году). В целом активы банковского сектора за 2012 год увеличились на 18,9%. Прирост вкладов населения в российских рублях за 2012 год составил 19,9%. При этом чистая прибыль российских банков по итогам 2012 года превысила 1 трлн.рублей, что на 18% больше, чем в 2011 году.

На величину ставки банковского процента оказывает влияние...

Укажите не менее двух вариантов ответа

- 1) изменение числа коммерческих банков;
- 2) курс национальной валюты по отношению к доллару США;
- 3) учетная ставка Центрального банка;
- 4) налогово-бюджетная политика.

21. За 2012 год российские банки увеличили объем кредитов, выданных нефинансовым организациям, на 12,7% (26% в 2011 году), а объем кредитов физическим лицам увеличился на 39,3% (35,9% в 2011 году). В целом активы банковского сектора за 2012 год увеличились на 18,9%. Прирост вкладов населения в российских рублях за 2012 год составил 19,9%. При этом чистая прибыль российских банков по итогам 2012 года превысила 1 трлн.рублей, что на 18% больше, чем в 2011 году.

Разность между доходами и издержками банка называют банковской ...

Введите ответ

22. Кредиты являются действенным способом решить многие финансовые проблемы, но, оказывается, получить кредиты на развитие малого бизнеса не так уж просто. По статистике только 10% предприятий имеют шанс получения финансовых средств от кредитных учреждений.

Соглашение между банком и заемщиком, определяющее обязанности и права каждой из сторон, называется...

- 1) курсом акций;
- 2) **кредитным договором;**
- 3) механизмом цен;
- 4) монополизацией рынка.

23. Кредиты являются действенным способом решить многие финансовые проблемы, но, оказывается, получить кредиты на развитие малого бизнеса не так уж просто. По статистике только 10% предприятий имеют шанс получения финансовых средств от кредитных учреждений.

Инструментом денежно-кредитной политики являются....

Укажите не менее двух вариантов ответа

- 1) определенные отрасли народного хозяйства;
- 2) **изменение нормы обязательных резервов;**
- 3) содержание государственного аппарата;
- 4) **операции на открытом рынке.**

24. Кредиты являются действенным способом решить многие финансовые проблемы, но, оказывается, получить кредиты на развитие малого бизнеса не так уж просто. По статистике только 10% предприятий имеют шанс получения финансовых средств от кредитных учреждений.

Наличие у заемщика готовности и возможности вовремя выполнить свои обязательства по кредитному договору называется....

Введите ответ

Раздел 2. Экономика сельского хозяйства

Тема 2.6. Макроэкономическая нестабильность

Тест «Качество и уровень жизни»

1. Что понимается под качеством жизни?

- А) удовлетворение потребностей в производстве;
- Б) удовлетворение потребностей вне производства;
- В) удовлетворение всего комплекса потребностей, как в производстве, так и вне производства;
- Г) удовлетворение комплекса потребностей, как в производстве, так и за его пределами.

2. Какие факторы влияют на качество жизни?

- А) экономические, социальные, демографические;
- Б) экологические, народонаселение, политические;
- В) экологические, географические, политические;

Г) экономические, технические, демографические.

3. Кто впервые ввел понятие «уровень жизни»?

- А) А. Смит;
- Б) Д. Рикардо;
- В) Ф. Энгельс;
- Г) К. Маркс.

4. Степень достижения целей выживания отражает:

- А) индекс развития человеческого капитала;
- Б) индекс ожидаемой продолжительности жизни;
- В) индекс уровня образования;
- Г) индекс грамотности.

5. Степень достижения целей развития отражает:

- А) индекс развития человеческого капитала;
- Б) индекс ожидаемой продолжительности жизни;
- В) индекс уровня образования;
- Г) индекс грамотности.

6. Жизненные условия вне сферы материального производства характеризуют:

- А) факторы, формирующие уровень жизни;
- Б) факторы, обуславливающие уровень жизни;
- В) факторы, влияющие на уровень жизни;
- Г) факторы, характеризующие уровень жизни.

7. Государственные программы социальной помощи включают:

- А) пособия на детей и инвалидов;
- Б) пособия на детей и по малообеспеченности;
- В) пособия по старости и социальное обслуживание;
- Г) социальное обслуживание.

8. размер потребительской корзины устанавливается не реже одного раза:

- А) в квартал;
- Б) год;
- В) три года;
- Г) пять лет

9. Для формирования системы пропорций и приоритетов социально-экономического развития страны, обеспечивающих поэтапное приближение потребления граждан к научно обоснованному уровню как социальный норматив используется:

- А) минимальный потребительский бюджет;
- Б) бюджет прожиточного минимума;
- В) прожиточный минимум;
- Г) потребительская корзина.

10. Минимальный набор материальных благ, необходимых для обеспечения жизнедеятельности человека и сохранения его здоровья – это:

- А) минимальный потребительский бюджет;
- Б) бюджет прожиточного минимума;
- В) прожиточный минимум;
- Г) потребительская корзина;
- Д) минимальная заработная плата.

11. В качестве основы для определения минимальной заработной платы используется:
- А) минимальный потребительский бюджет;
 - Б) бюджет прожиточного минимума;
 - В) прожиточный минимум;
 - Г) потребительская корзина;
 - Д) минимальная заработная плата.

12. Повышение пенсий и пособий по мере роста цен и жизненного уровня называется:
- А) адаптацией;
 - Б) индексацией;
 - В) компенсацией;
 - Г) регулированием.

Раздел 3. Основы менеджмента

Контрольная (тест) работа №1

1. Содержанию какого понятия соответствует следующее определение - процесс целенаправленного воздействия на объект - это?

- 1. Менеджмент
- 2. Управление
- 3. Функция менеджмента

2. Содержание какого понятия отражает следующее определение - особый вид деятельности, который позволяет объединить усилия работников организации по достижению общей цели - это?

- 1. Менеджмент
- 2. Управление
- 3. Функция менеджмента

3. Содержание какого понятия отражает следующее определение - совокупность приемов методов и средств осуществления управления - это?

- 1. Менеджмент
- 2. Управление
- 3. Функция менеджмента

4. Содержание какого понятия отражает следующее определение - вид управленческой деятельности, который характеризуется однородностью целей, действий или объектов их приложения - это?

- 1. Менеджмент
- 2. Функция менеджмента
- 3. Метод менеджмента

5. Какому понятию соответствует следующее определение - способ воздействия на объект управления - это?

- 1. Менеджмент
- 2. Функция менеджмента
- 3. Метод менеджмента

6. В организации - субъект управления - это?

- 1. Управляющая подсистема
- 2. Управляемая подсистема
- 3. Связующая подсистема

7. В организации - объект управления - это?

1. Управляющая подсистема
2. Управляемая подсистема
3. Связующая подсистема

8. В каком виде может реализовано в процессе управления управляющее воздействие?

1. Приказ, распоряжение, указание
2. План, задание
3. Отчет
4. Данные контроля

9. В каком виде может быть реализована в процессе управления обратная связь?

1. Приказ, распоряжение, указание
2. План, задание
3. Отчет
4. Данные контроля

10. Можно ли представить процесс управления в виде схемы, общей для всех организаций, предприятий, фирмы?

1. Можно
2. Нельзя

11. Что поступает в организацию из внешней среды?

1. Цели
2. Информация
3. Ресурсы
4. Директивные указания
5. Отчетные данные

12. Что поступает во внешнюю среду из организации?

1. Информация
2. Ресурсы
3. Отчетные данные
4. Готовая продукция

13. Что является результатом деятельности объекта управления?

1. Информация
2. Функция управления
3. Готовая продукция организации
4. Управленческое решение

14. Что является результатом деятельности субъекта управления?

1. План, приказ, задание.
2. Управленческое решение.
3. Готовая продукция организации

15. Что является предметом труда работников управления?

1. Сырье, материалы
2. Готовая продукция
3. Информация
4. Ресурсы

16. Что является, продуктом труда менеджера?

1. Выполненная функция.
2. Решенная задача
3. Готовая продукция
4. Управленческое решение

17. Что такое организационное управление?

1. Управление производственными процессами
2. Управление технологическими процессами
3. Управление людьми

4. Функция управления

18. На какие изменения реагирует менеджмент, как система гибкого управления?

1. Во внешней среде
2. Во внутренней среде
3. Во внешней и внутренней среде

19. Какие составляющие включаются в среду прямого воздействия организации?

1. Поставщики
2. Конкуренты
3. Собственники
4. Научно-технические организации
5. Государственные органы

20. Что из ниже перечисленного принято считать элементами внутренней среды организации?

1. Цели
2. Персонал
3. Методы решения управленческих задач
4. Функции персонала
5. Структуру
6. Технологию
7. Управленческие решения

Контрольная(тест) работа №2

21. Происходят ли изменения в элементах внутренней среды организации в процессе ее функционирования?

1. Происходят
2. Не происходят
3. Происходят только в отдельных элементах

22. Что влияет на процесс принятия решений в организации?

1. Состояние внешней среды
2. Состояние внутренней среды
3. Решения зависят только от лиц, принимающих решения

23. Какие функции менеджмента отражают процесс разделения управленческого труда?

1. Общие
2. Специфические
3. Связующие
4. Социально-психологические

24. Какие из ниже перечисленных функций относятся к специфическим функциям управления?

1. Мотивация
2. Коммуникационные
3. Организация труда
4. Общее руководство
5. Оперативное управление

25. Какие функции обеспечивают взаимосвязь и взаимодействие между элементами системы управления организацией?

1. Планирование
2. Организация
3. Мотивация
4. Коммуникационные

26. Какие функции обеспечивают координацию действий подчиненных руководителю лиц и подразделений?

1. Планирование
2. Организация.
3. Общее руководство
4. Мотивация
5. Контроль

27. Какие из перечисленных функций менеджмента базируются на потребностях и интересах работников?

1. Планирование
2. Организация
3. Мотивация
4. Контроль
5. Руководство

28. Какие из перечисленных функций менеджмента позволяют установить цели организации и обеспечить их выполнение?

1. Планирование
2. Организация
3. Контроль
4. Мотивация

29. Какие из перечисленных функций менеджмента позволяют выявить отклонения, возникающие в процессе функционирования организации?

1. Планирование
2. Организация
3. Контроль
4. Мотивация

30. Для чего предназначена организационная структура управления?

1. Для установления целей организации
2. Для обеспечения единства действия всех элементов организации
3. Для стимулирования действий работников организации

31. Что характеризует организационную структуру управления?

1. Уровни управления
2. Звенья управления
3. Виды ответственности
4. Связи между звеньями
5. Тип руководства

32. Какие звенья выделяют в организационной структуре управления?

1. Производственные
2. Линейные
3. Функциональные
4. Технологические

33. Что представляет собой уровень управления?

1. Вид ответственности
2. Вид руководства
3. Степень подчиненности и ответственности
4. Вид подчиненности

34. Что представляет собой управление?

1. Степень подчиненности и ответственности
2. Обособленную ячейку структуры
3. Элемент структуры, выполняющий одну или несколько специфических функций.
4. Ячейку, выполняющую одну из общих функций менеджмента

35. Какие связи существуют между звеньями в организационной структуре управления?

1. Вертикальны
2. Горизонтальные
3. Функциональные
4. Линейные
5. Смешанные

36. Что характеризуют линейные вертикальные связи организационной структуры?

1. Наличие совместно решаемых звеньями задач
2. Подчиненность и ответственность по всем вопросам
3. Подчиненность в рамках определенной функции

37. Что характеризуют функциональные вертикальные связи организационной структуры управления?

1. Наличие совместно решаемых звеньями задач
2. Подчиненность и ответственность по всем вопросам
3. Подчиненность в рамках определенной функции

38. Что характеризуют горизонтальные связи организационной структуры управления?

1. Наличие совместно решаемых звеньями задач
2. Подчиненность и ответственность по всем вопросам
3. Подчиненность в рамках определенной функции

39. Как могут быть связаны между собой функциональные звенья в организационной структуре управления?

1. Вертикальными связями
2. Горизонтальными связями
3. Функциональными связями
4. Связями координации и кооперации
5. Связями подчиненности и ответственности

40. Как могут быть связаны между собой линейные звенья в организационной структуре управления?

1. Вертикальными связями
2. Горизонтальными связями
3. Функциональными связями
4. Линейными связями
5. Связями координации и кооперации
6. Связями подчиненности и ответственности

Контрольная (тест) работа №3

41. Какие специфические функции выполняют линейные руководители?

1. Общее руководство
2. Оперативное управление
3. Техничко-экономическое планирование и прогнозирование
4. Организацию труда и заработной платы

42. Какие специфические функции выполняют линейные звенья структуры?

1. Оперативное управление
2. Общее руководство
3. Техничко-экономическое планирование и прогнозирование
4. Организацию труда и заработной платы

43. Какие специфические функции выполняют функциональные звенья структуры?

1. Общее руководство

2. Оперативное управление
3. Техничко-экономическое планирование и прогнозировании.
4. Организацию труда и заработной платы
5. Бухгалтерский учет

44. Какие организационные структуры следует отнести к структурам механического типа?

1. Линейные
2. Линейно-штабные
3. Линейно-функциональные
4. Дивизиональные
5. Матричные

45. Какие типовые организационные структуры следует отнести к структурам органического типа?

1. Линейно-штабные
2. Линейно-функциональные
3. Дивизиональные
4. Матричные
5. Проектные.

46. Какие методы традиционно выделяют в менеджменте?

1. Экономические
2. Бюрократические
3. Административные
4. Социально-психологические
5. Демократические

47. Что можно отнести к инструментам экономических методов менеджмента?

1. Директивные показатели
2. Планы.
3. ГОСТы
4. Приказы
5. Экономические рычаги воздействия

48. Что можно отнести к инструментам организационно-распорядительных методов менеджмента?

1. Регламенты
2. Нормы и нормативы
3. Приказы и распоряжения
4. ГОСТы
5. Системы материального стимулирования
6. Должностные инструкции

49. Что представляет собой норма управляемости?

1. Регламент
2. Приказ
3. Технологический норматив
4. Организационный норматив.
5. Технический норматив

50. Что представляет собой «Положение об отделе»?

1. Регламентирующий документ
2. Приказ
3. Технологический норматив
4. Организационный норматив

51. Что характеризует стиль руководства?

1. Схему подчиненности и ответственности
2. Форму взаимоотношений руководителей и подчиненных

3. Связь кооперации и координации

52. Инструментом каких методов менеджмента является стиль руководства?

1. Экономических
2. Административных
3. Социально-психологических
4. Правовых

53. Что характеризует стиль руководства в «управленческой решетке Блейка Моутона»?

1. Заботу руководителя о производстве
2. Личные интересы руководителя
3. Заботу руководителя о работниках организации

54. Какие психологические факторы влияют на работника организации?

1. Внутренние
2. Внешние
3. Производственные
4. Непроизводственные

55. Какие психологические методы может использовать руководитель для управления группой, отделом?

1. Методы формирования психологического климата в коллективе
2. Методы поощрения
3. Методы наказания
4. Методы профессионального отбора и обучения

56. Какой функцией менеджмента является делегирование полномочий?

1. Общей
2. Специфической
3. Социально-психологической
4. Связующей

57. Что представляет собой делегирование полномочий?

1. Передачу полномочий
2. Передачу ответственности
3. Передачу полномочий и ответственности

58. Что представляет собой цель?

1. Желаемый результат деятельности организации
2. Желаемое состояние организации
3. Количественный или качественный показатель деятельности
4. Желаемый результат деятельности работника организации

59. В каком виде могут быть представлены цели организации?

1. Словесной формулировкой
2. Формулами
3. Количественными показателями
4. Качественными показателями
5. «Деревом целей»

60. Как могут быть сформулированы цели в «дереве целей»?

1. По отдельным объектам
2. По отдельным исполнителям
3. По отдельным задачам
4. По функциональным областям деятельности организации

Контрольная (тест) работа №4

1. Административные методы менеджмента включают две группы методов:
_____ и _____ воздействия.

- экономического
- распорядительного**
- организационного**
- психологического

2. В менеджменте в соответствии с принципом _____ реализуется выработка коллективного решения на основе мнений руководителей разного уровня, а также исполнителей конкретных решений.

- сочетания прав, обязанностей и ответственности
- единоначалия
- коллегиальности**
- системности

3. В менеджменте выделяют следующие группы методов управления:

- организационно-экономические
- социально-экономические
- административные (организационно-распорядительные)**
- экономические**
- социально-психологические**

4. В 1912 году впервые принципы менеджмента сформулировал...

- Г. Саймон
- А. Файоль
- Г. Эмерсон**
- М. Вебер

5. Если годовые постоянные издержки на производство продукции составили 3000 тыс. руб., удельные переменные издержки на единицу продукции равны 200 руб., а цена единицы продукции составила 500 руб., то точка безубыточности в шт. будет равна ...

- 6000
- 10000**
- 4585
- 15000

6. Если по итогам года чистая прибыль предприятия составила 1200 тыс. руб., затраты на управление составили 2000 тыс. руб., а выручка от реализации продукции составила 45000 тыс. руб., то коэффициент экономической эффективности аппарата управления будет равен ...

- 0,027
- 0,025
- 0,6**
- 0,026

7. Если по итогам отчетного года чистая прибыль предприятия составила 18000 тыс. руб., стоимость выпущенной продукции составила 143500 тыс. руб., а численность работников, занятых на предприятии, составила 120 чел., то показатель производительности труда в тыс. руб./чел. будет равен ...

- 1195,8**
- 1045,8
- 150
- 1345,8

8. Если работник составляет материальный баланс сборочного цеха, он реализует _____ метод управления.

- воспитательный
- административный
- экономический**
- распорядительный

9. Задача регулирования межличностных отношений отводится группе _____ методов управления.

- административных
- экономических
- воспитательных
- социально-психологических**

10. Издание приказа о премировании работников руководством организации относится к методам _____ воздействия в менеджменте.

- экономического
- организационного
- распорядительного**
- психологического

11. Коммерческий расчет как экономический метод в менеджменте применяется на уровне...

- отдельного работника
- государства
- предприятия**
- национальной экономики

12. К методам управления, базирующимся на материальных интересах людей, относятся _____ методы.

- экономические**
- социально-психологические
- социально-экономические
- административные

13. К социально-психологическим методам управления относятся методы ...

- исследований, используемые для решения экстренных проблем**
- организационного стимулирования
- кадрового менеджмента**
- активного обучения**

-поощрения и наказания

14. К формам проявления административных (организационно-распорядительных) методов менеджмента относятся ...

- опрос
- приказ**
- беседа
- предложение**
- консультация**

15. К экономическим методам управления на макроуровне относятся:

- внутрифирменный прогноз
- прогнозы социально-экономического развития отрасли**
- коммерческий расчет
- национальные государственные программы**

16. К экономическим методам управления на уровне организации относятся ...

- внутрифирменный расчет**
- социальное проектирование
- оперативно-календарное нормирование
- формирование плана финансовых результатов предприятия**

17. К экономическим способам воздействия относятся ...

- кредитование**
- ценообразование**
- координация работ
- нормирование труда

-финансирование

18. Методы менеджмента представляют собой совокупность _____ и _____ воздействия на управляемый объект для достижения поставленных организацией целей

-принципов

-стилей

-приемов

-способов

19. Начальник отдела провел инструктаж работников о ходе проведения работ на предстоящую декаду. В данном случае использован метод группы _____ методов управления.

-воспитательных

-экономических

-социально-психологических

-административных

20. Основным средством воздействия на человека в социально-психологических методах управления в менеджменте является...

-дисциплинарная ответственность

-убеждение

-премиальная выплата

-заработная плата

21. Оценка эффективности определяет оптимальный вариант проекта, реализуемого менеджером и обеспечивающего получение:

-минимум эффекта при максимальных затратах

-максимум эффекта при минимальных затратах

-минимум эффекта при минимальных затратах

-максимум эффекта при максимальных затратах

22. Приведение разновременных затрат и результатов к одному моменту времени – расчетному году – в расчетах эффективности называется...

-дисконтированием

-дисконтом

-окупаемостью

-инвестированием

23. Принципы менеджмента делятся на две группы:

-основные и вспомогательные

-главные и второстепенные

-основные и дополнительные

-общие и частные

24. Социально-психологические методы управления используются для решения задач ...

-четкого распределения прав и обязанностей в аппарате управления

-регулирования межличностных отношений в коллективе

оптимального подбора и расстановки кадров

-повышения эффективности организации управления

-повышения эффективности воспитательной работы в коллективе

25. С позиций менеджмента методы управления внутри организации применяются по отношению к...

-поставщикам сырья

-трудовым коллективам

-отдельным работникам

-покупателям продукции

26. Точка безубыточности как один из показателей оценки эффективности позволяет определить такой объем продаж, при котором...-затраты на производство равны выручке от реализации продукции

- организация несет минимальные убытки
- темпы роста прибыли превышают запланированные
- организация получает максимальную прибыль

27. Установите соответствие между группой методов менеджмента и видом мотивации, являющейся для них основой.

1. Экономические методы

2. Административные (организационно-распорядительные)

3. Социально-психологические

- политическая мотивация
- властная мотивация **2**
- материальная мотивация **1**
- моральная мотивация **3**

28. Установите соответствие между методом управления и группой, к которой он относится.

1. Планирование

2. Регламентирование

3. Анкетирование

- административные (организационно-распорядительные) методы
- социально-экономические методы **3**
- социально-психологические методы **1**
- экономические **2**

29. Установите соответствие между понятием и его определением.

1. Методы менеджмента, основанные на совокупности способов воздействия путем создания экономических условий для достижения поставленных целей

2. Методы менеджмента, основанные на способах воздействия на организационные отношения посредством прямых директивных указаний

3. Методы менеджмента, основанные на способах активного воздействия на сознание работников и осуществляющие моральное стимулирование трудовой деятельности

- социально-экономические
- экономические **1**
- административные (организационно-распорядительные) **2**
- социально-психологические **3**

30. Установите соответствие между принципами менеджмента и их сущностью.

1. Единоначалие и коллегиальность в управлении

2. Научная обоснованность

3. Плановость

4. Демократизация управления

- деятельность организации должна планироваться **3**
- в управлении организацией должны участвовать все сотрудники **4**
- создается многоступенчатая структура управления, используется вертикальное разделение управленческого труда
- управление должно осуществляться на научной основе **2**
- каждый работник отвечает за свой участок работы и за принятие на своем уровне решения **1**

Контрольная (тест) №5

1. Американский исследователь Уильям Оучи выделил такие виды организационных культур, как...

- культура власти
- бюрократическая культура**
- рыночная культура**
- опекунская культура

2. Борьба за лидерство и распределение ролей между членами группы относится к такой стадии развития группы, как...

- стадия наивысшей работоспособности и производительности
- обеспечение сплоченности членов группы
- начальная стадия формирования
- внутригрупповой конфликт**

3. В зависимости от стиля управления и степени привлечения работников к установлению целей, по Р. Акоффу, при автократическом подходе формируется _____ тип культуры.

- корпоративный**
- «партизанский»
- консультативный
- предпринимательский

4. В менеджменте выделяют следующие виды коммуникаций:

- межличностные**
- диагональные
- межуровневые**
- многоуровневые

5. В менеджменте процесс коммуникации начинается с этапа ...

- зарождения идеи**
- декодирования информации
- кодирования и выбора канала передачи
- передачи информации

6. В поведенческой теории лидерства К. Левина выделяются стили управления ...

- харизматический
- либеральный**
- авторитарный**
- демократический**
- ситуационный

7. В рамках поведенческой теории лидерства К. Левина инициатива подчиненных при либеральном стиле управления...

- пресекается
- полностью передается подчиненным**
- поощряется и используется
- допускается

8. В соответствии с классификацией организационных культур С. Хонди по критерию взаимосвязи культуры и структуры организации культура, характерная для небольших предпринимательских организаций с большой централизацией и преимущественно линейной структурой, является культурой ...

- задачи
- роли
- власти**
- личности

9. В соответствии с поведенческой теорией лидерства К. Левина, руководитель, который единолично принимает решение и извещает о нем подчиненных, является...

- демократом
- либералом
- новатором

-автократом

10. В Российскую трехстороннюю комиссию по регулированию социально-трудовых отношений входят...

-политические партии

-Правительство РФ

-благотворительные организации

-объединения работодателей

11. Группа людей, объединенных по определенному принципу и включенных в систему управленческих отношений организации, в менеджменте называется...

-коллективом

-союзом

-командой

-объединением

12. Коллективный договор традиционно включает взаимные обязательства работодателя и работников по вопросам ...

-определения формы, системы и размера оплаты труда

-экологической безопасности и охраны здоровья работников на производстве

-вычисления требуемой суммы возмещения ущерба

-формулирования перечня претензий, выдвигаемых работниками работодателю

13. Коммуникационная связь между начальником отдела кадров и главным бухгалтером является _____ связью.

-диагональной

-вертикальной

-формальной

-горизонтальной

14. Коммуникационные стили классифицируются исходя из следующих критериев:

эффективность канала передачи

правильность кодирования информации

открытость в коммуникации

адекватность обратной связи

15. Концепция деятельности организации, в соответствии с которой организация

реагирует на социальные и общественные проблемы добровольно, вне установленных законом обязательств, называется ...

-социальной ответственностью

-юридической ответственностью

-этичным поведением

-этическими нормативами

16. К инструментам самоорганизации относятся...

-самоанализ

-декомпозиция

-интуиция

-самоубеждение

17. К инструментам самопознания относятся...

-созерцание

-интервьюирование

-анкетирование

-концентрация

18. К объективным элементам культуры организации относится ...

-товарная марка

-обычай

-обряд

-ритуал

19. К основным инструментам самоорганизации как составляющей самоменеджмента относятся ...

- самоанализ
- самоконтроль
- воображение
- самоустранение

20. К основным принципам партнерских отношений в механизме социального партнерства относятся принципы...

- равноправия
- социальной справедливости
- научной обоснованности
- единоначалия и коллегиальности

21. К основным принципам социального партнерства относятся ...

- равноправие сторон
- полномочность представителей сторон
- антагонизм сторон
- корпоративный дух

22. К основным составляющим самоменеджмента в деятельности руководителя относятся...

- самоустранение
- самоорганизация
- самоограничение
- самоконтроль

23. К субъективным элементам организационной культуры относят...

- ритуал
- обряд
- внешний вид сотрудников
- символику

24. К субъектам социального партнерства относятся...

- социально-трудовые отношения
- общественные отношения
- работодатели
- государство

25. Межличностная коммуникационная сеть в менеджменте включает следующие виды связей:

- прямые
- горизонтальные
- вертикальные
- обратные
- диагональные

26. Одним из первых принципы делового поведения сформулировал ...

- А. Файоль
- Ф. Тейлор
- Цицерон
- Конфуций

27. Организация процесса общения начинается с этапа ...

- подготовки к общению
- оценки результатов делового общения и принятия решения
- создания контакта, непосредственного общения
- формулировки идеи и определения цели общения

28. Основные положения теории «Х» Д. Макгрегора, характеризующей поведение лидера, сводятся к следующим тезисам:

- большинство людей боятся ответственности и предпочитают, что ими руководили
- многие люди способны к творческому решению проблем, и этот потенциал следует использовать
- труд – это органичный для человека способ существования, люди не избегают ответственности и стремятся ее на себя возложить
- люди изначально не любят трудиться и при любой возможности избегают работы
- чтобы заставить людей трудиться, необходимо использовать принуждение, контроль и угрозу наказания

29. При организации рабочего места руководителя необходимо соблюдать требования

...

- удобства мебели
- отсутствия бумажных носителей информации
- наличия средств оргтехники
- минимума мебели

30. Согласно поведенческой теории К. Левина, авторитарный стиль управления предполагает, что деятельность руководителя характеризуется следующими особенностями:

- поощрение инициативы и использование ее в интересах дела
- способ доведения решений – приказ, распоряжение
- активное участие работников в принятии решений
- контроль исполнения – жесткий, формализованный

31. Согласно теории менеджмента, несловесная информация, поступающая без использования словесных символов, лежит в основе _____ коммуникации.

- невербальной
- открытой
- закрытой
- вербальной

32. Согласно теории «Х» Д. Макгрегора в характеристике лидерского поведения, руководитель использует по отношению к работникам _____ стиль управления.

- либеральный
- демократичный
- авторитарный
- бюрократичный

33. Социальное партнерство может осуществляться в таких формах, как ...

- выдвижение ультимативных требований руководству
- коллективные переговоры по подготовке проектов коллективных договоров
- организация дивизиональных структур в организации
- участие работников в управлении организацией

34. Способность оказывать влияние на отдельные личности и группы, направляя их усилия на достижение целей организации, в менеджменте называется...

- лидерством
- руководством
- влиянием
- властью

35. Статус группы в менеджменте определяется...

- позицией формального лидера
- эффективностью ее работы
- ролью, которая отведена ей в организации

-характером выполняемых работ

36. Установите правильную последовательность действий руководителя при разрешении конфликта.

-анализ конфликта **3**

-изучение причин возникновения конфликта **1**

-разрешение конфликта **4**

-ограничение числа участников конфликта **2**

37. Установите правильную последовательность основных стадий стандартного переговорного процесса при разрешении конфликтов.

-подготовка вариантов конкретных решений **2**

-анализ результатов **5**

-выработка общей концепции переговоров **1**

-создание необходимых организационных условий **3**

-осуществление самих переговоров **4**

38. Установите правильную последовательность этапов модели конфликта как процесса.

-возможность разрастания конфликта **3**

-конфликтная ситуация **1**

-реакция на конфликтную ситуацию **4**

-инцидент **2**

-управление конфликтом **5**

39. Установите соответствие между видом власти и его характеристикой.

1. Экспертная власть

2. Эталонная власть

3. Власть, основанная на принуждении

-власть, основанная на убеждении подчиненного в том, что менеджер сможет помешать удовлетворению его насущной потребности **3**

-власть, основанная на знании персонала, что менеджер обеспечит удовлетворение их основных потребностей

-власть, основанная на признании и последующем обожании менеджера последователями **2**

-власть, основанная на признании окружающими наличия у индивида профессиональной компетентности и недоступных им специальных знаний **1**

40. Установите соответствие между понятием и его определением.

1. Лидерство

2. Влияние

3. Руководство

-умственный и физический процесс, в результате которого подчиненные выполняют предписанные им официальные поручения и решают определенные задачи **3**

-возможность оказывать влияние на поведение других лиц

-способность человека оказывать влияние на отдельные личности или группы, направляя их усилия на достижение целей организации **1**

-любое поведение одного человека, которое вносит изменения в поведение, отношения, ощущения и т.п. другого человека **2**

41. Установите соответствие между понятием и его определением.

1. Процесс передачи идей, мыслей и чувств, доведение их до понимания другими людьми

2. Процесс взаимодействия людей, специфика их поведения по отношению друг к другу

3. Процесс обмена информацией, на основе которого руководитель получает сведения, необходимые для принятия эффективных решений, и доводит принятые решения до работников организации

-общение **1**

-решение

-форма общения **2**

-коммуникация **3**

-передача информации

42. Установите соответствие между причиной конфликта и методом его разрешения.

1. Противоречивость и недостаточная согласованность целей работников

2. Ограниченность ресурсов

3. Недостаточный уровень профессиональной подготовки работников

-оформление разделения и кооперации труда, улучшение порядка делегирования полномочий

-перевод работника на должность в соответствии с его квалификационными навыками **3**

-распределение ресурсов исходя из объективных факторов **2**

-уточнение целей и задач каждого подразделения и сотрудника, передача им соответствующих предписаний в устной или письменной форме **1**

43. Установите соответствие между способом разрешения межличностных конфликтов и его содержанием.

1. Уклонение

2. Сглаживание

3. Принуждение

-силовое подавление одной из сторон в конфликте **3**

-поиск решения, полностью удовлетворяющего интересы и пожелания каждой из сторон конфликта

-выработка у работников установок на неучастие в конфликтах **1**

-формирование у работников мнения, что любой конфликт для них невыгоден **2**

44. Установите соответствие между стадией развития группы и ее характеристикой.

1. Начальная стадия формирования группы

2. Внутригрупповой конфликт

3. Стадия наивысшей работоспособности группы

-функциональность группы, достижение высоких результатов, отсутствие борьбы за власть и распределение ролей **3**

-борьба за лидерство и распределение ролей между членами группы **2**

-установление неформальных нормы поведения, распределение ролей в группе, тесные отношения членов группы

-неопределенность относительно целей группы, ее структуры, истинного лидера и наиболее приемлемого типа поведения в группе **1**

45. Установите соответствие между типом конфликта по субъектам конфликтного взаимодействия и его характеристикой.

1. Внутриличностный конфликт

2. Межличностный конфликт

3. Межгрупповой конфликт

-противоречивость требований к человеку либо признание индивидом несостоятельности своих ценностей или поведения в целом **1**

-противоречие интересов отдельных формальных и неформальных групп работников **3**

-противоречие между интересами двух личностей, вызванное несовместимостью их потребностей, целей, взглядов, интересов **2**

-несовпадение интересов индивидуума и рабочей группы, в которую он вовлечен или с которой вынужден сотрудничать

46. Установите соответствие между характеристикой делового стиля и его видом.

1. Стиль, который характеризуется поддержанием дистанции и подчеркиванием превосходства

2. Стиль, предусматривающий равноправие участников и неформализацию общения

3. Стиль, в котором характер общения определяется конкретной сложившейся

ситуацией

- либеральный
- профессиональный
- проблемно-целевой **3**
- демократический **2**
- авторитарный **1**

47. Установите соответствие между характеристикой слушателя и его типом.

1. Слушатель правильно оценивает ситуацию, создает атмосферу беседы и тем самым располагает собеседника к высказыванию

2. Слушатель своим внешним и внутренним безучастием к беседе вызывает у собеседника апатию и побуждает его к уклонению от основных идей беседы

3. Слушатель своим поведением не только закрывает себе доступ к пониманию собеседника, но и возбуждает у него негативные реакции, наталкивающие последнего на ответные негативные действия

- пассивный **2**
- активный
- агрессивный **3**
- интересный
- внимательный **1**

48. Фаза усталости в продолжение рабочего дня специалиста или руководителя характеризуется ...

- устойчивой трудоспособностью
- отказом от целенаправленной деятельности
- рассеиванием внимания
- замедлением движений

49. Фирменный стиль организации включает...

- цветовую гамму
- обычаи
- эмблему
- ритуалы

Тема 3.4 Деловое и управленческое общение

Индивидуальное задание презентация агропредприятия

Раздел 4. Основы маркетинга

Тема 4.2. Основные стратегии маркетинга

ТЕСТ №1

Блок с выбором ответа

Выберите правильное определение каждого термина из списка:

1. Маркетинг.
2. Нужда.
3. Потребность.

4. Запрос/Спрос,
5. Товар.
6. Обмен.
7. Рынок.
8. Рынок продавца.
9. Рынок покупателя.
10. Сделка.
11. Спрос чрезмерный.
12. Спрос нерациональный.
13. Спрос отрицательный.
14. Спрос пассивный.
15. Неудовлетворенный спрос.
16. Концепция совершенствования производства.
17. Концепция совершенствования товара.
18. Концепция интенсификации коммерческих усилий
19. Концепция маркетинга.
20. Концепция социально-этичного маркетинга.

ТЕСТ №2

Блок с кратким ответом

1. Потребность, подкрепленная покупательной способностью.
2. Спрос, величина которого превышает желаемый уровень, возможности и желание его удовлетворить.
3. Мера превышения платежеспособного спроса над товарным предложением /та часть спроса, которая не может быть удовлетворена существующим товарным предложением
4. Концепция маркетинга, утверждающая, что потребители не будут покупать товары организации в достаточных количествах, если она не предпримет значительных усилий в сфере сбыта и стимулирования.
5. Концепция маркетинга, утверждающая, что залогом достижения целей организации являются определение нужд и потребностей целевых рынков и обеспечение желаемой удовлетворенности более эффективными и более продуктивными, чем у конкурентов, способами.
6. Спрос на продукты, вредные для здоровья, товары антигуманного, антисоциального характера.
7. Спрос на товары и услуги, о приобретении которых покупатель обычно не думает.

8. Это рынок, на котором продавцы имеют большую власть, где наиболее активным деятелем рынка является покупатель.
9. Концепция маркетинга, утверждающая, что потребители будут благожелательны товарам, которые широко распространены и доступны по цене; следовательно, руководство должно сосредоточить свои усилия на совершенствовании производства и повышении эффективности системы распределения.
- 10.Спрос на товары и услуги, при котором значительная часть потребителей отвергает продукт или платит за отказ от его использования.
- 11.Концепция маркетинга, утверждающая, что потребители будут благосклонны к товарам, предлагающим наивысшее качество, лучшие эксплуатационные свойства и характеристики, а следовательно, организация должна сосредоточить свою энергию на постоянном совершенствовании товара.
- 12.Концепция маркетинга, утверждающая, что задачей организации является установление нужд, потребностей и интересов целевых рынков и обеспечение желаемой удовлетворенности более эффективными и более продуктивными, чем у конкурентов, способами с одновременным сохранением или укреплением благополучия потребителя и общества в целом.
- 13.Это рынок, на котором покупатели имеют большую власть, где наиболее активным деятелем рынка является продавец.
- 14.Вид человеческой деятельности, направленной на удовлетворение нужд и потребностей посредством обмена.
15. Чувство ощущаемой человеком нехватки чего-либо.
16. Акт получения от кого-либо желаемого объекта с предложением чего-либо взамен.
- 17.Нужда, принявшая специфическую форму в соответствии с культурным уровнем и личностью индивида.
18. Совокупность существующих и потенциальных покупателей товара.
- 19.Коммерческий обмен между двумя сторонами, предполагающий как минимум наличие двух объектов ценностной значимости и согласованных условий, времени и места его совершения.
- 20.Все, что может удовлетворить потребность или нужду и предлагается рынку с целью привлечения внимания, приобретения, использования или потребления.

Оценка решения тестовых задач, выполнения теста

За правильный ответ выставляется 1 балл.

За не правильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка - 0 баллов.

Общая сумма баллов по тесту- 20 баллов

Оценка выставляется по баллам в следующем диапазоне:

18-20 баллов - «отлично»

15-17 баллов – «хорошо»

9-15 баллов – «удовлетворительно»

Менее 9 баллов- «неудовлетворительно»

ТЕСТ №3

Тема «Товар и товарная политика предприятия».

1. Товар
2. Товары длительного пользования
3. Товары кратковременного пользования
4. Товары повседневного спроса
5. Товары предварительного выбора
6. Товары особого спроса
7. Товары пассивного спроса
8. Товарная политика предприятия
9. Товарная номенклатура
10. Товарный ассортимент
11. Марка
12. Марочное название
13. Марочный знак
14. Товарный знак
15. Жизненный цикл товара
16. Этап внедрения
17. Этап роста
18. Этап зрелости
19. Этап спада
20. Допишите определение термина : Штриховой код – это
21. Какими двумя способами можно расширить товарный ассортимент предприятия.
22. Напишите название 4-х секторов Матрицы БКГ.

23. Какой товар описывает кривая «Бум»
24. Кривая «Увлечение» описывает товар.....
25. «Провал» описывает товар, который

Оценка решения тестовых задач, выполнения теста

За правильный ответ выставляется 1 балл.

За не правильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка - 0 баллов.

Общая сумма баллов по тесту- 25 баллов

Оценка выставляется по баллам в следующем диапазоне:

23-25 баллов - «отлично»

22-20 баллов – «хорошо»

19-17 баллов – «удовлетворительно»

Менее 16 баллов- «неудовлетворительно»

ТЕСТ №4

Блок с кратким ответом

1. Имя, термин, знак, символ или их сочетание, предназначенные для идентификации товаров одного производителя.
2. Часть марки, которую можно опознать, но невозможно произнести.
3. Часть марки, которую можно произнести вслух.
4. Совокупность принципов и целей деятельности предприятия, предусматривающих производство товаров, наибольшей степени удовлетворяющих потребителя по показателям конкурентоспособности.
5. Всё что может удовлетворить потребность или нужду и предлагается рынку с целью привлечения внимания, приобретения, использования или потребления.
6. Совокупность всех ассортиментных групп товаров, предлагаемых покупателям конкретным продавцом.
7. Группа товаров, тесно связанных между собой либо в силу схожести их функционирования, либо в силу того что их продают одним и тем же клиентам, либо в рамках одного и того же диапазона цен.
8. Марка или её часть, обеспеченная правовой защитой.
9. Материальные изделия, обычно выдерживающие многократное использование.
10. Материальные изделия, полностью потребляемые за 1 или несколько циклов использования.

11. Товары с уникальными характеристиками или отдельные марочные товары.
12. Товары, которых потребитель не знает или не задумывается об их покупке.
13. Товары, которые потребитель приобретает часто, без особых раздумий.
14. Товары, которые потребитель в процессе выбора и покупки, как правило сравнивает по показателям качества, цены, внешнего оформления.
15. Процесс развития продаж товара и получения прибылей, состоящий из 4-х этапов:
этапа выведения на рынок, роста, зрелости и спада.
16. Этап ЖЦТ, сопровождающийся выходом на рынок с новым товаром.
17. Этап ЖЦТ, сопровождающийся наступающим со временем периодом замедления темпов роста сбыта товаров.
18. Этап ЖЦТ, сопровождающийся ростом продаж.
19. Этап ЖЦТ, сопровождающийся наступлением в итоге падения сбыта товара, после того как он преодолел стадии внедрения, роста и зрелости.

Оценка решения тестовых задач, выполнения теста

За правильный ответ выставляется 1 балл.

За не правильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка - 0 баллов.

Общая сумма баллов по тесту- 19 баллов

Оценка выставляется по баллам в следующем диапазоне:

17-19 баллов - «отлично»

15-16 баллов – «хорошо»

10-14 баллов – «удовлетворительно»

Менее 9 баллов- «неудовлетворительно»

6. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации учебной дисциплины

6. 1. Задания для оценки знаний освоения дисциплины

Раздел 1. Основы экономики

Тесты

1. Представители экономического учения, согласно которому источником богатства являются все отрасли материального производства, называются..

- 1) физиократами;
- 2) марксистами;
- 3) классиками;**
- 4) меркантилистами.

2. Особого рода деятельность, которую человек, принимающий решения, организующий и планирующий хозяйственную деятельность, называется..

- 1) предприимчивостью;**
- 2) капиталом;
- 3) трудом;
- 4) землей.

3. Стадией воспроизводства общественного продукта не являются...

- 1) предприимчивость;**
- 2) потребление;
- 3) производство;
- 4) распределение.

4. Тип экономической системы, в которой доминирует государственная собственность и централизованной руководство экономикой называется _____ экономикой.

- 1) командной;
- 2) рыночной;
- 3) смешанной;
- 4) традиционной.

5. Разгосудаствление экономики не может проводиться путем ...

- 1) приватизации;
- 2) национализации;
- 3) денационализации;
- 4) либерализации рынков.

6. Товары, на которые при снижении дохода потребительский спрос сокращается, называются...

- 1) нормальными;
- 2) взаимозаменяемыми;
- 3) низшими;
- 4) взаимодополняющими.

7. Ситуация на рынке, когда наблюдается относительно наибольшее число фирм, производящих данный вид незначительно дифференцированной продукции, называется...

- 1) олигополией;
- 2) монополистической конкуренцией;
- 3) монополией;
- 4) монополией.

8. Вознаграждение, получаемое работником за труд и ... представленный суммой денег, называется _____ заработной платой

- 1) реальной;
- 2) дополнительной;
- 3) основной;
- 4) номинальной.

9. Первичный рынок труда характеризуется

- 1) низкой гарантией занятости;
- 2) постоянной занятостью работников;**
- 3) низкой заработной платой;
- 4) низкой квалификацией работников.

10. Для политики «дешевых» денег, проводимой Центральным банком, характерно ...

- 1) увеличение нормы резервов;
- 2) уменьшение объемов денежной массы;
- 3) сокращение покупки ценных бумаг;
- 4) снижение учетной ставки.**

11. Снижение ставки налога по мере роста дохода характеризует _____ форму налогообложения

- 1) регрессивную;**
- 2) прогрессивную;
- 3) пропорциональную;
- 4) двойную.

12. Фаза экономического цикла, при которой платежеспособный спрос отстает от предложения, происходит обесценивание основного капитала и снижение заработной платы, называется...

- 1) пиком;
- 2) кризисом;
- 3) спадом;**
- 4) подъемом.

13. Типом производственной деятельности для индустриального общества является...

- 1) добыча;
- 2) инновации;
- 3) первичная обработка;
- 4) последовательная обработка.**

14. Система поддержки международных экономических отношений, торговли, развития экономики, призванная обеспечить относительную стабильность валютных курсов, называется международной (ым) ...

- 1) валютной системой;**

- 2) валютным рынком;
- 3) валютно-финансовой системой;
- 4) финансовым рынком.

15. Субъектом собственности является...

- 1) **юридическое лицо;**
- 2) недвижимое имущество;
- 3) движимое имущество;
- 4) рабочая сила.

16. Прирост совокупного дохода, вызванный продажей единицы товара, называется...

- 1) **предельным доходом;**
- 2) бухгалтерской прибылью;
- 3) экономической прибылью;
- 4) общим доходом.

17. Предприятия, занимающиеся прикладными научными исследованиями и разработками, проектно-конструкторской деятельностью, внедрением технических нововведений, технологических новшеств, называются...

- 1) унитарными;
- 2) градообразующими;
- 3) совместными;
- 4) **венчурными.**

18. Чистый доход фирмы (D_c) определяется формулой _____, где D_e – величина дохода, I – суммарные издержки, связанные с получением результата, P_o – всевозможные обязательные платежи.

- 1) $D_e + I - P_o$
- 2) $D_e - I + P_o$
- 3) $D_e + I + P_o$
- 4) $D_e - I - P_o$

19. За 2012 год российские банки увеличили объем кредитов, выданных нефинансовым организациям, на 12,7% (26% в 2011 году), а объем кредитов физическим лицам увеличился на 39,3% (35,9% в 2011 году). В целом активы банковского сектора за 2012 год увеличились на 18,9%. Прирост вкладов населения в российских рублях за 2012 год составил 19,9%. При этом чистая прибыль российских банков по итогам 2012 года превысила 1 трлн.рублей, что на 18% больше, чем в 2011 году.

Ссуду в денежной или товарной форме, предоставляемую Заемщику на условиях возвратности, срочности и платности, называют...

- 1) кредитом;
- 2) депозитом;
- 3) процентом;
- 4) трансфертом.

20. За 2012 год российские банки увеличили объем кредитов, выданных нефинансовым организациям, на 12,7% (26% в 2011 году), а объем кредитов физическим лицам увеличился на 39,3% (35,9% в 2011 году). В целом активы банковского сектора за 2012 год увеличились на 18,9%. Прирост вкладов населения в российских рублях за 2012 год составил 19,9%. При этом чистая прибыль российских банков по итогам 2012 года превысила 1 трлн.рублей, что на 18% больше, чем в 2011 году.

На величину ставки банковского процента оказывает влияние...

Укажите не менее двух вариантов ответа

- 1) изменение числа коммерческих банков;
- 2) курс национальной валюты по отношению к доллару США;
- 3) **учетная ставка Центрального банка;**
- 4) **налогово-бюджетная политика.**

21. За 2012 год российские банки увеличили объем кредитов, выданных нефинансовым организациям, на 12,7% (26% в 2011 году), а объем кредитов физическим лицам увеличился на 39,3% (35,9% в 2011 году). В целом активы банковского сектора за 2012 год увеличились на 18,9%. Прирост вкладов населения в российских рублях за 2012 год составил 19,9%. При этом чистая прибыль российских банков по итогам 2012 года превысила 1 трлн.рублей, что на 18% больше, чем в 2011 году.

Разность между доходами и издержками банка называют банковской ...

Введите ответ

22. Кредиты являются действенным способом решить многие финансовые проблемы, но, оказывается, получить кредиты на развитие малого бизнеса не так уж просто. По статистике только 10% предприятий имеют шанс получения финансовых средств от кредитных учреждений.

Соглашение между банком и заемщиком, определяющее обязанности и права каждой из сторон, называется...

- 5) курсом акций;
- 6) **кредитным договором;**
- 7) механизмом цен;
- 8) монополизацией рынка.

23. Кредиты являются действенным способом решить многие финансовые проблемы, но, оказывается, получить кредиты на развитие малого бизнеса не так уж просто. По статистике только 10% предприятий имеют шанс получения финансовых средств от кредитных учреждений.

Инструментом денежно-кредитной политики являются....

Укажите не менее двух вариантов ответа

- 5) определенные отрасли народного хозяйства;
- 6) изменение нормы обязательных резервов;**
- 7) содержание государственного аппарата;
- 8) операции на открытом рынке.**

24. Кредиты являются действенным способом решить многие финансовые проблемы, но, оказывается, получить кредиты на развитие малого бизнеса не так уж просто. По статистике только 10% предприятий имеют шанс получения финансовых средств от кредитных учреждений.

Наличие у заемщика готовности и возможности вовремя выполнить свои обязательства по кредитному договору называется....

Введите ответ

Раздел 2. Экономика сельского хозяйства

Укажите правильный ответ

1. Что относится к разделу «Экономика сельского хозяйства»:

- А) выявление закономерностей развития общественного труда в конкретных условиях;
- Б) закономерности рационального построения и ведения хозяйства на сельскохозяйственном предприятии;
- В) действие объективных экономических законов и формы их проявления в сельском хозяйстве.

2. Что послужило основной причиной возникновения отраслей и подотраслей в экономике:

- А) эффективность производства;
- Б) аграрные реформы;
- В) общественное разделение труда;
- Г) рыночные отношения.

3. Как называется совокупность отраслей, объединяющих производства от получения сельскохозяйственного сырья до изготовления конечной продукции:

- А) агропромышленный комплекс;
- Б) перерабатывающее производство;
- В) обслуживающая сфера сельского хозяйства;
- Г) интеграция сельскохозяйственного производства.

4. Чем характеризуется многоукладность аграрной экономики России:

- А) наличием колхозов и совхозов;
- Б) существованием птицефабрик и тепличных хозяйств;
- В) наличием предприятий различных форм собственности;
- Г) созданием фермерских хозяйств.

5. Назовите основные направления стабилизации аграрного сектора экономики:

- А) устранение диспаритета цен сельскохозяйственную и промышленную продукцию;
- Б) решение социальных проблем на селе;
- В) устранение монополизма в АПК;
- Г) государственное регулирование экономических процессов в АПК.

6. В сельском хозяйстве к специфическим средствам производства относятся:

- А) машины, оборудование и механизмы;

Б) электроэнергия и топливно-смазочные материалы;

В) земля, растения, скот;

Г) здания, сооружения, передаточные устройства.

7. Что служит показателем экономической эффективности работы АПК:

А) степень рационального использования электроэнергии и топливно-складочных материалов;

Б) уровень общественного разделения труда;

В) удовлетворение потребностей общества в продовольственных товарах сельскохозяйственного происхождения;

Г) рыночные отношения между отраслями, входящими в АПК.

8. К какому виду инфраструктуры относится предприятие технического сервиса, материально-технического обеспечения, агротехнологического и ветеринарного обслуживания сельского хозяйства:

А) социальной;

Б) производственной;

В) финансовой;

Г) рыночной.

9. Что служит главным средством производства в сельском хозяйстве:

А) рабочий и продуктивный скот;

Б) растения и удобрения;

В) земля;

Г) основные средства производства.

10. Как называется система регулярных и всесторонних наблюдений за состоянием земельных фондов с фиксацией всех существенных изменений в состоянии земель:

А) факторинг;

Б) мониторинг;

В) консалтинг;

Г) франчайзинг.

11. Что определяет цену земли:

А) денежное выражение стоимости на основе общественно необходимого труда;

Б) капитализированная земельная рента;

В) искусственное плодородие земли;

Г) стоимость продукции с 1 га земли.

12. К трудовым ресурсам сельского хозяйства относят:

- А) население страны;
- Б) среднегодовую численность работников;
- В) население, проживающее в сельской местности;
- Г) трудоспособное население сельской местности.

13. Создаваемый в процессе производства продукт является результатом:

- А) живого труда;
- Б) механизации и автоматизации;
- В) совокупного труда;
- Г) прошлого труда.

14. К стоимостным показателям эффективности использования сельскохозяйственных угодий относятся:

- А) урожайность сельскохозяйственных культур;
- Б) стоимость валовой продукции сельского хозяйства в расчете на 100 га угодий;
- В) стоимость земли;
- Г) доля интенсивных культур в структуре посевов.

Дополните

1. Часть производства, которая отличается от других частей экономики продукцией, средствами производства, технологией и профессиональными навыками, средствами производства, технологией и профессиональными навыками работающих -

_____.

2. Несоответствие рабочего периода и периода производства в сельском хозяйстве является основой _____.

Установите соответствие

Ресурсы сельского хозяйства: Показатели использования ресурсов:

- | | |
|------------------------------------|---------------------------------|
| 1) земля | а) энергоемкость |
| 2) труд | б) трудоемкость |
| 3) техника | в) урожайность культур |
| 4) энергетические ресурсы | г) сокращение продолжительности |
| 5) материально-технические ресурсы | потерь |

Раздел 3. Основы менеджмента

Одиночный выбор

1. Ранние школы управления базировались на представлениях об:

+ универсальных принципах организации труда и управления на предприятиях;
организации как открытой системе;
ситуационном подходе к управлению;
социальном взаимодействии и индивидуальных особенностях личности.

2. Цель организации должна соответствовать следующим требованиям (*укажите лишнее*):

гибкость;
контролируемость;
+ обобщенность
приемлемость.

3. Выберите, какой из представленных ниже вариантов наиболее точно отражает сущность управленческого решения:

подготовка приказа, распоряжения, устного руководящего указания
определение цели и программных действий в каждый данный момент управления
+ выбор одного из альтернативных вариантов
определение проблемы, требующей определенных управленческих мер

4. Отчет директора фирмы перед учредителями можно отнести к виду коммуникации

горизонтальной
+ вертикальной
неформальной
внешней

5. Определите соотношение понятий “контроль” и “анализ”:

это синонимичные понятия;
они не связаны;
+ процедура контроля предполагает осуществление анализа (например, выявление причин, обусловивших получение результатов);
контроль и анализ – это различные процедуры, но они взаимодополняющие.

6. Типичным последствием конструктивного конфликта в организации является следующее:

ухудшается морально-психологический климат в коллективе
большее значение придается «победе» в конфликте, чем решению реальной проблемы;
увеличивается враждебность между конфликтующими группами;
+ появляется дополнительная информация о положении дел в организации.

7. В теории управления рисками понятие «зоны критического риска» означает вероятность:

потери предполагаемой прибыли;
потери репутации компании;
+ потери расчетной выручки;
потери собственного капитала компании.

8. Корректнее всего раскрывает понятие цели управления следующее положение:

это проблема, требующая своего решения;
это идеальный образ желаемого, возможного и необходимого состояния управляемой системы;
+ это прогностическое представление о будущем;
это комплекс задач, реализуемых в процессе управления.

9. К внешним факторам прямого действия для организации можно отнести:

уровень инфляции;
технологические перемены;
+ потенциальные клиенты фирмы;

политические процессы

10. К организационным (структурным) барьерам коммуникации относятся:

плохие отношения между руководителями подразделений;

+информационная перегрузка руководителей среднего звена;

психологические особенности восприятия людьми одного и того же сообщения;

неприятная интонация.

11. Под культурой организации в теории управления понимается следующее положение:

вежливый, обходительный персонал;

+сочетание ценностей, традиций, норм поведения и предметов материальной культуры;

строгое соблюдение правил поведения сотрудниками, уважение к клиенту;

сочетание структуры, целей организации и норм поведения.

12. «Внутреннее вознаграждение» в теории мотивации – это:

+то удовлетворение, которое дает человеку сама работа;

та компенсация, которая дается работнику внутри организации;

совокупность стимулирующих факторов: премии, участие в прибылях, льготы;

продвижение по службе.

13. Согласно теории Ф.Герцберга «гигиенические» факторы мотивации связаны с:

возможностями продвижения по службе;

системой участия в прибылях;

+условиями работы;

ощущением успеха и признания.

14. «Харизма» – это власть, основанная на:

положении руководителя в официальной иерархии;

+на силе личных качеств или способностей лидера;

на давней традиции;

на вере в особые экспертные знания в отношении данного объекта или процесса.

15. Система двойного подчинения предполагается в таком виде организационных структур, как:

дивизиональная;

функциональная;

+матричная;

линейная.

16. Миссию организации - это:

определение слабых и сильных сторон организации;

+смысл существования организации;

цели организации

строгое следование цели организации

17. Предварительный контроль направлен на определение (укажите лишнее)

готовности сотрудников к выполнению работы (заинтересованность в предстоящей деятельности, уровень квалификации и т. д.)

+сбоев в работе, отклонений от намеченных стандартов

ресурсного обеспечения деятельности организации (наличие финансовых, материально-технических средств и т.д.)

потенциала внешнего окружения, способствующего реализации намеченных планов организации

18. В одном из основных принципов управления организацией А. Файоля «Власть неотделима от...

+ОТВЕТСТВЕННОСТИ

КОРРУПЦИИ

АДМИНИСТРАЦИИ

ПРИБЫЛИ

19. Процесс передачи полномочий нижестоящим руководителям на выполниеспециальных заданий – это ...

- +делегирование полномочий
- распределение полномочий
- сужение полномочий
- снятие полномочий

20. Кодирование в теории коммуникаций – это:

- +преобразование отправителем идеи сообщения для его последующей передачи путем использования различных символов;
- преобразование получателем сообщения, его осмысление и оценка его значимости;
- ответная реакция получателя на сообщение;
- определение канала и средств передачи сообщения.

21. Основные недостатки организационных коммуникаций – это (укажите лишнее):
информационные перегрузки;

- +несовершенство информационной структуры;
- нечеткое определение коммуникативных каналов;
- большие временные затраты на распространение информации в организации.

22. Подвижность факторов окружения организации заключается в:

- +относительной скорости их изменения;
- неопределенности, невозможности сбора полной, исчерпывающей информации об их состоянии;
- взаимозависимости факторов окружения;
- степени ее влияния на функционирование организации

23. Определение профессионально важных качеств личности как фактора успешной деятельности руководителя осуществляется в рамках:

- интегративного подхода;
- +личностного подхода;
- ситуационного подхода;
- поведенческого подхода.

24. Власть, основанная на силе личных качеств руководителя и стиле руководства – это:

- +власть примера;
- экспертная власть;
- власть информации;
- власть поощрения.

25. Согласно процессуальным теориям мотивации эффективность вознаграждения в организации зависит от:

- учета потребностей индивидов в принадлежности, успехе, власти;
- +восприятия вознаграждения работниками, оценки его справедливости;
- условий труда;
- морально-психологического климата в коллективе.

26. Главный признак неформальной организации – это :

- существование неформального лидера в организации;
- +отношения между людьми, не зафиксированные в организационных положениях;
- социально-психологические отношения между людьми;
- противодействие решениям администрации;

27. Контроль в управлении – это:

- выявление реальной ситуации в работе и ее сопоставление с желаемой, запланированной;
- оценка достигнутых результатов;
- анализ причин, обусловивших полученные результаты деятельности, определение причинно-

следственных связей;

+выявление результатов деятельности организации, анализ причин, обусловивших их достижение, и определение последующих действий.

28. Норма управляемости выражается в количестве:

+подчиненных

подразделений

отделов

социальных групп

29. Прямое воздействие на все подразделения организации и сосредоточение в одних руках всех функций управления предполагает:

+линейная структура

функциональная структура

матричная структура

адаптивная структура

30. Результатом исследований административной школы является:

+структурирование деятельности руководителя, выделение основных операций и функций управления;

обозначение роли человеческого фактора в управлении;

определение путей решения организационных конфликтов, их предупреждения;

выделение принципов управления качеством производства.

31. К явно спекулятивным можно отнести: такой вид риска, как:

политический

экологический

+инвестиционный

транспортный

32. К категории предварительного контроля можно отнести ниже следующую процедуру:

измерение фактических результатов, полученных в ходе проведения работ

инвентаризация

+разработка стандартов, правил и линий поведения, желательных для организации

анализ причин отклонений и стабилизирующих факторов

33. Понятие законной или традиционной власти основано на:

силе личных качеств и способностей лидера

+положении руководителя в официальной иерархии

опасении подчиненных лишиться каких либо благ или полномочий

на вере в особые профессиональные знания руководителя в отношении данного объекта или процесса

34. «Власть эксперта» в организации базируется на:

уважении к личностным качествам руководителя;

положении руководителя в официальной структуре;

+вере подчиненного в профессиональную компетентность руководителя;

праве руководителя вознаграждать сотрудников.

35. В рамках ситуационного подхода предполагается, что успешность деятельности менеджера обусловлена (укажите лишнее):

особенностями развития коллектива, которым руководит менеджер;

ситуацией в организации;

+только уровнем развития личностных характеристик менеджера;

состоянием окружения организации.

36. Неформальная структура группы (коллектива) определяется (укажите лишнее):

+разделением труда между его членами, их правами и обязанностями;

отношениями между членами организации, основывающимися на их симпатиях и

антипатиях;

личностными особенностями членов коллектива, их возрастными, гендерными и другими характеристиками;

сплоченностью членов коллектива, степенью их совместимости.

37. Прекращение взаимоотношений между конфликтующими сторонами является:

функциональным последствием конфликта;

+ дисфункциональным последствием конфликта;

обязательным последствием конфликта;

все ответы верны.

38. Принцип управления, сформулированный А.Файолем...

+подчинение личных интересов общим

делегирование

проявление власти эксперта

личная культура руководителя

39. С целью развития коллектива организации, сплочения сотрудников наиболеецелесообразно использование следующих методов:

административных;

+социально-психологических;

экономических;

организационно-распорядительных

40. Процесс высшего порядка, главной составляющей которого являетсяопределение миссии, цели организации – это:

регулирование

+планирование

управление

исполнение

41. Автократичному стилю в управлении свойственно:

+большое количество правил

поощрение инициативы

децентрализация полномочий

внимание к выполняемым задачам и подчиненным

42. Построение системы стимулирования предполагает выполнение руководителеморганизации следующих действий (укажите лишнее):

изучение ожиданий работников, мотивов их трудовой деятельности;

+определение только материальных стимулов работы сотрудников;

выявление возможностей организации в удовлетворении ожиданий сотрудников;

информирование сотрудников организации о содержании системы стимулирования и

обеспечение ее принятия ими путем совместного обсуждения.

43. В теории менеджмента к связующим процессам управления относятся:

организация и планирование

+коммуникации и принятие решений

планирование и мотивация

формулировка миссии и целей

44. Определение стандартов деятельности осуществляется:

+непосредственно до ее реализации;

до осуществления контроля за выполненной деятельностью;

в результате контроля, по его итогам;

верны все предложенные ответы.

45. Взаимодействие двух или более людей, состоящее в обмене между нимиинформацией познавательного или эффективно-оценочного характера – это:

+коммуникация;

общение;

взаимодействие;
принятие решений.

46. Методами разрешения конфликтов являются (укажите лишнее):

разъяснение задач и требований к работе сотрудников организации, четкое определение показателей оценки качества работы;
+выдвижение ультимативных требований сторон;
ведение переговоров;
определение субординации (кто кому подчиняется).

Множественный выбор

47. Типичными последствиями дисфункциональных конфликтов являются:

+увеличение враждебности между конфликтующими сторонами;
+ухудшение морально-психологического климата;
обеспечение борьбы «нового со старым»;
появление дополнительной информации об объекте управления

48. К организационным изменениям коррекционного характера можно отнести

+расширение ассортимента продукции в связи со спадом объема продаж
разработка новых продуктов в соответствии с выявленными тенденциями
+изменение схемы вознаграждения в связи со снижением уровня трудовой мотивации сотрудников

введение нового графика работы для удобства клиентов

49. В практике менеджмента современных организаций применяют следующие разработки школы научного управления ...

расчет нормы управления (интервала контроля)
+графики Г. Ганта для оперативного планирования
метод кафетерия для стимулирования работников
+инструктирование работников

50. Организационная эффективность управления отражена в следующих показателях...

+сокращение расходов на персонал
модернизация оборудования
увеличение расходов на персонал
+уменьшение времени принятия решений

51. Технологическая эффективность управленческих решений выражается в достижении таких целей, как...

снижение значимости влияния фактора моды
рост социальной защищенности населения
+повышение пропускающей способности оборудования
+рост автоматизации производства

52. К факторам косвенного действия для организации относятся:

+социокультурная среда
прямые и косвенные конкуренты
потенциальные клиенты фирмы
+экономическая ситуация в стране

53. В практике менеджмента организаций к стимулирующим системам относят такие, как...

оплата налога на прибыль
+программы, связанные с обучением детей
+программы жилищного строительства
уплата единого социального налога

54. Примерами влияния через компетентность являются...

+отношения рабочего с мастером
отношения собственника и наемного менеджера

- +отношения пациента с лечащим врачом
- +отношения научного руководителя и аспиранта

55. Методы управления организацией группируются по следующим основаниям...

- +социально-психологические
- +административные
- статистические
- экономические

56. SWOT-анализ организации основан на оценке следующих параметров:

- привлекательность отрасли
- положение бизнес-единицы
- +угрозы для развития
- +сильные стороны организации

57. В теории менеджмента к общим функциям управления относятся:

- оценка результатов
- +организация
- +планирование
- логистика

58. Исследователи школы научного управления уделяли внимание решению следующих проблем:

- созданию благоприятного социально-психологического климата в организации;
- +использованию эргономичного оборудования;
- +определению оптимальных методов осуществления работы на основе изучения физических затрат и усилий сотрудников;
- изучению путей достижения организационных целей.

59. К типам организационным структур можно отнести такие, как:

- +функциональная
- горизонтальная
- матричная
- +административная

Открытый вопрос

60. Психологические аспекты поведения работников и выявление их мотивации и предпочтения являются объектом исследования такого направления управленческой мысли, как.....

бихевиоризм

61. Поставщики, трудовые ресурсы, законы и учреждения государственного регулирования, потребителей и конкурентов составляют ... организации

микросреду

62. Скорость, с которой происходят изменения в окружении организации, характеризуют ... внешней среды

подвижность

63. Система мер, направленных на то, чтобы помочь человеку выбрать профессию, наиболее соответствующую потребностям общества и его личным особенностям, в менеджменте называется термином ...

профориентация

64. Система управления состоит из субъекта и объекта. ... – тот, кто управляет,) ...кто – тот, кем управляют

Субъект, Объект

- 65.подход концентрируется на том, что пригодность различных методов управления определяется ситуацией**
Ситуационный
- 66. ... - это процесс трансформации передаваемого значения в послание или в сигнал, который может быть передан**
Кодирование
- 67. связи строятся по линии руководства от начальника к подчиненному и обратно**
Вертикальные
- 68. Полагая, что классификация потребностей, предложенная А. Маслоу, неполна ... дополнил ее, введя понятие потребителей власти, успеха и принадлежности.**
МакКлелланд
- 69. Разработка ... уменьшает неопределенность, разъясняя людям, что организация преследует в своей деятельности.**
целей
- 70.теории мотивации основываются в первую очередь на том, как ведут себя люди с учетом их восприятия и ожиданий**
Процессуальные
- 71. – это ограниченное право использовать ресурсы организации для выполнения делегированных задач**
Полномочия
- 72. ... подход утверждает, что руководитель должен уметь вести себя по-разному в зависимости от ситуации**
Ситуационный
- 73. Согласно теории следует различать «гигиенические» факторы мотивации и собственно «мотиваторы», непосредственно влияющие на заинтересованность работников в достижении целей организации.**
Герцберга

Установление соответствия

- 74. Согласно теории менеджмента установите соответствие между типами конфликта и их характеристиками**
 конструктивный – сосредоточен на разрешении конфликтной ситуации
 деструктивный – имеет тенденцию к расширению, приводит к дестабилизации деятельности
 внутриличностный - связан с внутренними проблемами личности
 межличностный - выражается в столкновении отдельных личностей или работников
- 75. Установите соответствие между типами власти и формами их проявления**
 власть поощрения – ожидание потенциально возможного вознаграждения
 власть эксперта - уверенность подчиненных в высоких профессиональных качествах руководителя
 законная власть- право отдавать приказы, распоряжения, указания подчиненным
 власть уважения- харизма и инстинкт подражательства
 власть принуждения – страх наказаний, лишений, взысканий
- 76. Установите соответствие между методами управления и их конкретным содержанием**
 социально-психологические - участие работников в управлении , моральное стимулирование, создание здорового морально-психологического климата
 экономические - экономические нормы и нормативы, материальное стимулирование технико-экономическое обоснование.

административные (организационно-распорядительные) - приказы, распоряжения, должностные инструкции

77. Определите соответствие между видами управленческой эффективности и конкретным содержанием эффекта

экономическая - доходность, конкурентоспособность, рыночная стоимость

социальная - сокращение текучести кадров, рост удовлетворенности сотрудников, повышение их квалификации.

экологическая - сокращение вредных выбросов, уменьшение отходов

78. Установите соответствие между основными управленческими функциями и оставляющими их действиями

планирование - определение стратегии развития, разработка проекта

организация - регламентация деятельности подчиненных, их инструктирование

мотивация - формирование социального пакета компенсации

контроль - выявление и анализ отклонений

Упорядоченный список (Установление последовательности)

79. Этапы принятия рационального решения в управлении выстраиваются в следующей очередности:

[1] диагноз проблемы

[4] оценка альтернатив

[5] окончательный выбор

[3] выявление альтернатив

[2] определение критериев и ограничений

80. Последовательность коммуникационного процесса в организации выглядит следующим образом:

[5] получатель информации

[1] отправитель информации

[3] канал передачи информации

[2] кодирование информации

[4] декодирование информации

81. Эволюция школ и направлений теории менеджмента представлена в такой последовательности

[4] поведенческое направление

[3] школа человеческих отношений

[1] научная школа

[2] административная школа

[5] системный подход

82. Процессная модель управления конфликтом включает следующие этапы

[3] Реакция на ситуацию

[6] Последствия конфликта

[1] Управленческая ситуация

[2] Источники конфликта

[5] Управление конфликтом

[4] Конфликт происходит

83. Последовательность этапов управленческого контроля выглядит следующим образом:

[2] Определение масштаба допустимых отклонений;

[3] Измерение результатов;

[4] Передача и распространение информации.

[1] Определение параметров контроля

[5] Корректирующие действия

84. Классическая схема отбора претендентов для работы в организации предполагает следующий порядок действий:

- [3] Справки о кандидате
- [1] Первичный отбор
- [2] Собеседование с работником кадровой службы
- [5] Испытание, решение о найме
- [4] Собеседование с руководителем подразделения

85. Приведите последовательность принятия управленческого решения:

- [1] Анализ симптомов и предсимптомов проблемы, её диагноз
- [4] Оценка альтернатив
- [2] Выявление ограничений и критериев по исследуемой проблеме
- [3] Выявление альтернатив
- [5] Выбор окончательного варианта

Оценка решения тестовых задач, выполнения теста

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется положительная оценка - 1 балл.

За не правильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка - 0 баллов.

При 70% и более правильных ответов контрольное задание считается выполненным, при этом в ведомость (оценочный/аттестационный лист) выставляется положительная оценка (1).

В случае менее 70% правильных ответов контрольное задание считается не выполненным, при этом в ведомость (оценочный/аттестационный лист) выставляется отрицательная оценка (0).

Раздел 4. Основы маркетинга

Тесты

Блок заданий с развернутым ответом

Задание 1.

1. Маркетинг – это ...

- А) производить и продавать то, что нужно потребителям
- Б) продавать то, что уже произведено

2. Какую систему представляет собой маркетинг?

- А) производственную
- Б) сбытовую
- В) производственно-сбытовую

3. Ремаркетинг – это ...

- А) повышение уже упавшего спроса
- Б) оживление спроса при его снижении
- В) стабилизация уже колеблющегося спроса

4. Маркетинговой деятельностью в мировом масштабе занимается

- А) мультинациональный маркетинг
- Б) экспортный маркетинг
- В) глобальный маркетинг

5. Основными принципами маркетинговой деятельности являются:

- А) стратегическое планирование
- Б) поиск потенциальных партнёров
- В) ориентация на потребителя

1. Сегментация рынка – это...

- А) определённая доля рынка, на котором работает фирма
- Б) группы потребителей с однородным характером спроса
- В) группировка рынка по видам продукции

8. Какие функции принадлежат маркетингу?

- А) аналитическая
- Б) финансовая
- В) контрольная

9. Спрос – это...

- А) потребность в чём либо
- Б) желание и возможность приобрести товар
- В) ощущаемый человеком недостаток в чём либо

Задание 2.

1. Какие из перечисленных элементов составляют внутреннюю маркетинговую среду компании?

- А) конкуренты
- Б) производство
- В) поставщики
- Г) управление предприятием

2. Какие из предложенных элементов входят в микросреду компании?

- А) поставщики
- Б) покупатели
- В) общественные организации потребителей
- Г) арбитражный суд

3. Какие компании относятся к маркетинговым посредникам?

- А) бюро товарных экспертиз
- Б) налоговая инспекция
- В) предприятия розничной торговли
- Г) рекламные агентства

4. Какие рынки составляют клиентурную сеть фирмы?

- А) рынок производителей
- Б) рынок рабочей силы
- В) потребительский рынок
- Г) конкурентный рынок

5. Какие из предложенных предприятий можно отнести к контактными аудиториями?

- А) банк «ВТБ 24»
- Б) страховая компания «РОСНО»
- В) рекламное агентство «Сталкер»
- Д) общество по защите прав потребителей

6. Макросреда компании включает ...

- А) клиентурный рынок
- Б) экономическую среду
- В) демографическую среду

Г) конкурентную среду

7. Маркетинговая среда – это...

А) те предприятия, которые непосредственно работают с фирмой

Б) все действующие лица и силы, влияющие на эффективность взаимодействия фирмы с её конкретным рынком

В) те внешние условия, в которых работает предприятие

Г) деловые партнёры фирмы, имеющие на неё непосредственное влияние

Задание 3.

1. Какие из предложенных девизов подходят для маркетинга?

а) «сбыть все, что произведено»

б) «любить клиента, а не товар»

в) «отыщите потребности и удовлетворите их»

г) «производить то, что продается»

2. Какую систему представляет собой маркетинг?

а) сбытовую

б) производственно-сбытовую

в) производственную

3. Ремаркетинг – это...

а) повышение уже упавшего спроса

б) оживление спроса при его снижении

в) стабилизация колеблющегося спроса

4. Маркетинговой деятельностью в мировом масштабе занимается:

а) мультинациональный маркетинг

б) экспортный маркетинг

в) глобальный маркетинг

5. Какие функции принадлежат маркетингу:

а) аналитическая

б) финансовая

в) контрольная

6. Какой концепции подходит следующие утверждения: «Потребители будут благожелательны к товарам, которые широко распространены и доступны в цене».

- а) сбытовая концепция
- б) товарная концепция
- в) производственная концепция.

7. В какой концепции применяются следующие меры относительно потребителей: скидки, купоны, премии, конкурсы.

- а) товарная концепция
- б) концепция маркетинга
- в) сбытовая концепция.

8. Рост производительности труда и снижение издержек является необходимым условием действия какой концепции

- а) производственной
- б) социально-этической
- в) сбытовой

9. Сегментирование рынка – это разбивка рынка на четкие группы потребителей, для каждой из которых могут потребоваться отдельные товары и маркетинговые усилия. Для какой концепции управления применяется сегментирование?

- а) социально-этической
- б) маркетинговой
- в) сбытовой

10. Какие из элементов составляют внутреннюю среду компании?

- а) конкуренты
- б) производство
- в) поставщики
- г) бухгалтерия.

11. Какие из предложенных элементов входят в микросреду компании?

- а) покупатели
- б) общественные организации потребителей
- в) арбитражный суд
- г) государственная налоговая инспекция.

12. Какие компании относятся к маркетинговым посредникам?

- а) органы государственного контроля
- б) управление по стандартизации и сертификации
- в) предприятия розничной торговли
- г) дилеры.

13. Какие рынки составляют клиентскую сеть фирмы?

- а) рынок производителей
- б) рынок рабочей силы
- в) потребительский рынок
- г) конкурентный рынок

14. Что такое ёмкость рынка:

- а) вместительность складовых помещений и магазинов
- б) объём товаров, который может проглотить рынок при определённых условиях и за определённое время.

15. Что такое сегментация рынка:

- а) группировка предприятий сферы услуг по их размеру
- б) выделение квоты покупок на международном рынке
- в) разделение потребителей на однородные группы по демографическому, географическому, психологическому или поведенческому признаку.

16. Назовите условия эффективности сегментации:

- а) размер предприятия
- б) измеримость сегмента, его доступность и выгодность
- в) применение статистических методов группировки

17. Что такое спрос?

- а) – это совокупность жизненных благ
- б) – это продажа товаров потребителям
- в) – это потребность, представленная на рынке деньгами.

18. Что такое целевой рынок?

- а) рынок, на который компания решила направить свое маркетинговое воздействие и для которого она будет производить товар;
- б) рынок, полученный в результате сегментации;
- в) рынок, соответствующий целям компании.

19. Какие факторы оказывают влияние на покупательское поведение?

- а) социальные;
- б) материальные;
- в) духовные;
- г) психологические.

20. Какие бывают типы потребителей в зависимости от их отношения к новым товарам?

- а) любознательные;
- б) ретрограды;
- в) новаторы;
- г) неинтересующиеся.

21. Маркетинговая информация – это:

- а) любая экономическая информация;
- б) информация, необходимая для маркетинговых целей;
- в) любая внутрифирменная информация;
- г) статистические данные.

22. Данные опроса потребителей об их намерениях на рынке являются:

- а) внешней информацией;
- б) внутренней информацией;
- в) вторичной информацией;
- г) не являются маркетинговой информацией.

23. Наименее дорогим видом информации является:

- а) вторичная;
- б) собранная в ходе анкетирования;
- в) собранная в ходе интервьюирования;
- г) первичная.

24. Основное преимущество анкетирования перед интервьюированием заключается в:

- а) достоверности ответов;
- б) возможности формализации ответов и их обработки;
- в) экспертной подготовке вопросника;
- г) наличие разработанной анкеты.

25. Роль статистики в маркетинговом исследовании заключается:

- а) в возможности использования компьютерной техники;
- б) в возможности использования графиков и диаграмм;
- в) в обеспечении точности оценок и прогнозов, выявлении взаимосвязей;
- г) в возможности использования статистических пакетов прикладных программ.

26. Стратегия маркетинга – это:

- а) устав предприятия;
- б) план и программа маркетинговой деятельности;
- в) комплекс долгосрочных базовых маркетинговых решений и принципов;
- г) маркетинговый раздел бизнес-плана.

27. Целью стратегического маркетинга является:

- а) отслеживание эволюции заданного рынка, выявление существующих или потенциальных рынков или их сегмента на основе анализа потребностей, нуждающихся в удовлетворении;
- б) уточнение миссии, определение целей развития, разработка стратегии развития компании и пр.;
- в) выявление потребностей, которые компания будет удовлетворять;
- г) формирование имиджа фирмы.

28. Какой этап является начальным для стратегического планирования:

- а) разработка общей стратегии;
- б) определение миссии;
- в) определение целей;
- г) определение бизнес-портфеля компании.

29. Стратегия отступления в матрице БКГ соответствует позиции:

- а) «звезды»;
- б) «собаки»;
- в) «трудного ребенка»;
- г) «дойной коровы».

30. Стратегии диверсификации в матрице «Товары / рынки» соответствует комбинация условий:

- а) старый товар на старом рынке;
- б) новый товар на старом рынке;

- в) старый товар на новом рынке;
- г) новый товар на новом рынке.

31. Товар – это:

- а) вещь, обеспечивающая комфортные условия существования;
- б) предмет или действие, обладающие полезностью и предназначенные для продажи;
- в) предмет труда, предназначенный для личного потребления;
- г) продукт собственного производства, предназначенный для потребления в своем домашнем хозяйстве.

32. Товарная политика фирмы – это:

- а) комплекс решений по разработке и выводу на рынок товара;
- б) план маркетинговых действий, который составляет фирма;
- в) действия, направленные на продажу произведенных товаров;
- г) время с выхода товара на рынок до его ухода с рынка.

33. Конкурентоспособность товара заключается:

- а) в низкой цене;
- б) в красивой упаковке;
- в) в способности быть проданным на конкурентном рынке;
- г) в способности быть проданным на внешнем рынке.

34. Товар рыночной новизны – это:

- а) модифицированный товар;
- б) старый товар для нового рынка;
- в) пионерный товар;
- г) товар-локомотив.

35. В процессе тестирования упаковки решаются следующие задачи:

- а) оценка функциональных характеристик;
- б) оценка цветовой гаммы;
- в) соотношение с продуктом;
- г) уровень ассоциативности.

36. Разработка нового товара – это:

- а) цикл технологических действий по созданию товара;

- б) выдвижение перспективных проектов и отбор идей нового товара;
- в) комплексный процесс, включающий параллельное осуществление технологических, экономических и маркетинговых действий, имеющих целью создание и вывод на рынок нового товара;
- г) процесс обоснования инвестиций, калькуляция расходов, расчет цены, прибыли.

37. Этапом жизненного цикла товара, характерные признаки которого: медленно растущий или стабильный сбыт, стабильная или падающая прибыль, относительно низкая цена, незначительные затраты на маркетинг, напоминающая реклама, появление товарных запасов, усиленная конкуренция, – является этап:

- а) выведения товара на рынок;
- б) роста;
- в) зрелости;
- г) упадка.

38. Цена – это:

- а) реакция на покупательское поведение;
- б) сумма денег, уплаченная покупателем за купленную единицу товара;
- в) обеспечение затрат на производство и реализацию товара;
- г) денежное выражение стоимости товара.

39. Какие функции выполняет цена в роли индикатора рыночной конъюнктуры?

- а) орудие конкурентной борьбы;
- б) инструмент управления эффективностью рынка;
- в) характеристики соотношения спроса и предложения;
- г) контроль за качеством продукции.

40. По какой цене продаются путевки туристам?

- а) по оптовой;
- б) по аукционной;
- в) по биржевой;
- г) по розничной.

41. Какую цену следует назначить на этапе спада жизненного цикла товара?

- а) повышенную;
- б) пониженную;

- в) единую;
- г) стабильную.

42. Что является основным ориентиром в процессе рыночного ценообразования?

- а) цены конкурентов;
- б) спрос на продукцию;
- в) соотношение спроса и предложения;
- г) затраты по производству и реализации продукции.

43. Из каких элементов складывается розничная цена?

- а) торговой наценки и прибыли;
- б) затрат торгового предприятия и нормы рентабельности;
- в) себестоимости, оптовой и розничной наценок;
- г) скорости обращения товара.

44. В чем сущность применения стратегии «цены проникновения»?

- а) завышение цен;
- б) занижение цен;
- в) установление единых цен;
- г) установление дифференцированных цен.

45. На каких покупателей рассчитана стратегия «стабильных цен»?

- а) VIP-клиентов;
- б) покупателей с низким уровнем дохода;
- в) покупателей с высоким уровнем дохода;
- г) индивидуальных заказчиков.

46. Товародвижение - это

- а) перевозка груза каким-либо транспортом;
- б) перемещение товара с одного места в другое;
- в) это процесс движения товара от производителя к покупателю;
- г) движение товара в торговом зале магазина.

47. Канал сбыта – это

- а) движение товара от производителя к потребителю;
- б) водный путь перевозки канала;

- в) все торговые посредники, через которые проходит товар;
- г) связи предприятия со своими покупателями.

48. Сколько посредников включает канал прямого маркетинга?

- а) 2
- б) 1
- в) 0
- г) сколько угодно.

49. Коммерческая логистика – это

- а) логические действия коммерсанта по урегулированию проблем;
- б) раздел логики;
- в) продажа товаров народного потребления;
- г) управление перемещением и складированием товаров.

50. Вертикальная маркетинговая система – это...

- а) объединение всех участников канала товародвижения;
- б) подчинение филиалов головному предприятию;
- в) объединение участников одного уровня канала распределения;
- г) форма планирования распределения.

51. Продвижение - это

- а) информирование, убеждение или напоминание потребителю о товаре;
- б) транспортировка товара;
- в) продажа товара в условиях конкуренции;
- г) движение товара от производителя к потребителю.

52. К основным функциям рекламы относят:

- а) коммерческая;
- б) стимулирующая;
- в) контрольная;
- г) информативная.

53. К инструментам коммуникационной политики относят;

- а) рекламу;
- б) связи с общественностью;

- в) организация эффективных каналов сбыта;
- г) стимулирование продаж.

54. К какому инструменту коммуникаций относят продажи «горящих» туров?

- а) рекламу;
- б) стимулирование продаж;
- в) связи с общественностью;
- г) личные продажи.

55. Основной целью рекламы является:

- а) создание спроса на товар или услугу;
- б) информирование о товаре;
- в) стимулирование сбыта;
- г) доведение информации о месте продажи товара.

56. К личным коммуникациям относят:

- а) интервью с директором ресторана, показанное по телевидению;
- б) работа официанта в ресторане;
- в) газетная статья о ресторане;
- г) реклама ресторана в интернете.

Оценка решения тестовых задач, выполнения теста

За правильный ответ выставляется 1 балл.

За не правильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка - 0 баллов.

Общая сумма баллов по зачету (тесту) - 72 балла.

Оценка выставляется по баллам в следующем диапазоне:

72-67 баллов - «отлично»

66-61 баллов – «хорошо»

60-55 баллов – «удовлетворительно»

Менее 35 баллов- «неудовлетворительно»

6. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации учебной дисциплины

6. 1. Задания для оценки знаний освоения дисциплины

Тестовые задания

Вариант 1

Тема	Номер, Содержания задания	<i>(расшифровка ОК и ПК)</i>
1	2	3
Раздел 1. Основы экономики		
Тема 1.1. Сущность экономики и история ее развития	1. *Какой термин отражает способность и желание людей платить за что-либо? а) потребность; б) спрос; в) необходимость; г) желание.	ОК 1; ОК 2; ПК 1.1
Тема 1.2. Производство и экономика	2. ***Докажите или опровергните утверждение: Основным средством воздействия на человека в социально-психологических методах управления в менеджменте является убеждение.	ОК 2; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.3; ПК 3.4
Тема 1.3. Деньги, их функции	3. ***Сумма денег, которая уплачивается при покупке товаров или услуг называется	ОК 1; ОК 2; ПК 4.5
	4. ** При получении работником зарплаты деньги функции не выполняют... а) мера стоимости деньги б) средство накопления в) средство платежа г) средство обращения	ОК 1; ОК 2; ПК 4.5
Тема 1.4 Экономические системы	5. * Большинство стран мира имеет следующий тип экономики: а) рыночная; б) традиционная; в) смешанная;	ОК 8; ПК 1.2; ПК 2.1
Тема 1.5 Основы микроэкономик и	6. *Микроэкономика: а) оперирует совокупными или общими уровнями доходов, занятости и производства; б) подробно исследует отдельных экономических субъектов, которые представляют экономическую систему; в) изучает детальную информацию об отдельных сегментах экономической системы; г) базируется на широком подходе; д) изучает экономику предприятий.	ОК 3; ОК 4; ПК 1.3; ПК 2.3
Раздел 2. Экономика сельского хозяйства		
Тема. 2.1. Место сельского хозяйства в АПК	7.** К основным непроизводственным фондам относятся: а) Жилые дома б) Помещения медсанчасти	ОК 2; ОК4; ПК 1.3; ПК 3.2

	<p>в) Грузовой и легковой автотранспорт</p> <p>8. **В состав основных фондов входят:</p> <p>а) Здания производственных цехов</p> <p>б) Складские помещения</p> <p>в) Запасы материалов на складе</p> <p>г) Детские сады</p>	<p>ОК 2;</p> <p>ОК4;</p> <p>ПК 1.3;</p> <p>ПК 3.2</p>
<p>Тема 2.2. Предприятие – объект и материальная база предпринимательства</p>	<p>9.*Какая из указанных функций не является функцией предпринимательства:</p> <p>а) контрольная функция</p> <p>б) ресурсная функция</p> <p>в) общеэкономическая функция</p> <p>г) творческо-поисковая (инновационная) функция</p> <p>д) маркетинговая функция</p>	<p>ОК 3;</p> <p>ПК 3.5;</p> <p>ПК 4.4</p>
	<p>10. Предпринимательство – это:</p> <p>а) добровольная деятельность человека, который, пользуясь либо распоряжаясь экономическими благами, самостоятельно или с привлечением наемного труда, предпринимает меры по производству нового продукта с целью получения дохода*</p> <p>б) деятельность человека, направленная на максимизацию прибыли</p> <p>в) принудительная деятельность экономического агента, нацеленная на получение прибыли и дохода путем эффективного сочетания ограниченных ресурсов</p> <p>г) процесс создания предприятий, занимающихся экономической деятельностью для удовлетворения потребностей населения</p> <p>д) процесс создания дополнительной стоимости в экономических системах</p>	<p>ОК 3;</p> <p>ПК 3.5;</p> <p>ПК 4.4</p>
<p>Тема 2.3. Факторы сельскохозяйственного производства</p>	<p>11. **Комплексы экономики РФ это:</p> <p>а) Топливо-энергетический</p> <p>б) Металлургический</p> <p>в) Легкая промышленность</p> <p>г) Пищевая промышленность</p>	<p>ОК 7;</p> <p>ОК 8;</p> <p>ПК 4.1</p>
<p>Тема 2.4. Оплата труда в сельском хозяйстве</p>	<p>12. **Что включается в структуру оплаты труда работников сельского хозяйства:</p> <p>а) тарифная оплата</p> <p>б) дивиденды</p> <p>в) доплата за классность</p>	<p>ОК 7;</p> <p>ОК 8;</p> <p>ПК 4.2;</p> <p>ПК 4.3</p>
<p>Тема 2.5. Макроэкономические показатели и их регулирование</p>	<p>13. *Макроэкономика изучает:</p> <p>а) Функционирование экономики в целом, экономическую систему как единое целое, совокупность экономических явлений и процессов</p> <p>б) Проблему выбора в условиях ограниченности ресурсов для максимального удовлетворения</p>	<p>ОК 3;</p> <p>ОК 8;</p> <p>ПК 4.4</p>

	<p>потребностей общества</p> <p>в) Количественные и качественные взаимосвязи при помощи математических и статистических методов и моделей</p>	
Тема 2.6. Макроэкономическая нестабильность	<p>14. *Инфляция, сопровождаемая ростом цен, превышающим 500-1000% в год называется...</p> <p>а) гиперинфляцией *</p> <p>б) умеренной инфляцией</p> <p>в) галопирующей инфляцией</p> <p>г) открытой инфляцией</p>	<p>ОК 5</p> <p>ОК 7;</p> <p>ПК 4.1</p>
Тема 2.7. Бюджетно-налоговая политика и финансовая система	<p>15. *Бюджет государства является составной частью:</p> <p>а) общегосударственных финансов;</p> <p>б) местных финансов;</p> <p>в) государственных финансов;</p> <p>г) международных финансов;</p> <p>д) государственного кредита.</p>	<p>ОК 2;</p> <p>ПК 4.4</p>
Раздел 3. Основы менеджмента		
Тема 3.1. Сущность современного менеджмента	<p>16. ***Дополните:</p> <p>Менеджмент как наука – это комплекс знаний о методах и способах..... производством.</p>	<p>ОК 3</p> <p>ОК 7;</p> <p>ПК 4.2</p>
Тема 3.2 Система методов управления	<p>17. **В каком виде может быть реализовано в процессе управления управляющее воздействие</p> <p>а) Приказ, распоряжение, указание</p> <p>б) План, задание</p> <p>в) Отчет</p> <p>г) Данные контроля</p>	<p>ОК 6;</p> <p>ПК 4.2</p> <p>ПК 4.3</p>
	<p>18. *Результатом деятельности объекта управления является</p> <p>а) Информация</p> <p>б) Функция управления</p> <p>в) Готовая продукция организации</p> <p>г) Управленческое решение</p>	<p>ОК 6;</p> <p>ПК 4.2</p> <p>ПК 4.3</p>
	<p>19. **Результатом деятельности субъекта управления является</p> <p>а) План, приказ, задание.</p> <p>б) Управленческое решение.</p> <p>в) Готовая продукция организации</p>	<p>ОК 6;</p> <p>ПК 4.2</p> <p>ПК 4.3</p>
Тема 3.3. Коммуникации в менеджменте	<p>20. *Самой простой коммуникационной сетью является</p> <p>а) Цепочка</p> <p>б) Звезда</p> <p>в) Круг</p> <p>г) Шпора</p>	<p>ОК 4;</p> <p>ОК 6;</p> <p>ПК 4.3</p> <p>ПК 4.4</p>
Тема 3.4 Деловое и управленческое общение	<p>21. Выделите принцип, на котором не может быть основано деловое общение:</p> <p>а) Уважительность</p> <p>б) Эгоизм</p>	<p>ОК 5;</p> <p>ОК 6;</p> <p>ПК 4.3</p>

	в) Доброжелательность	
	22. **К открытым вопросам в деловой коммуникации не относятся: а) Информационные б) Риторические в) Альтернативные	ОК 5; ОК 6; ПК 4.3
Раздел 4. Основы маркетинга		
Тема 4.1. Сущность маркетинга	23. *Термин «маркетинг» означает: а) торговую деятельность б) исследование рынка в) сбытовую деятельность г) товарно-денежные отношения	ОК 5; ПК 3.1; ПК 3.5
	24. Появление маркетинга связано: а) с техническим прогрессом б) с обострением конкуренции товаропроизводителей в) с расширением торговых связей г) с обострением конкуренции покупателей	ОК 5; ПК 3.1; ПК 3.5
Тема 4.2. Основные стратегии маркетинга	25. ** В практике маркетинга ценовую стратегию «снятия сливок» характеризуют следующие утверждения... а) цель – быстрое получение прибыли; б) товар покупают нечувствительные к цене суперноваторы и новаторы; в) цель – быстрое завоевание доли рынка; г) товар покупают чувствительные к цене группы покупателей.	ОК 3; ОК 5; ПК 1.3; ПК 3.5

**Тестовые задания
Вариант 2**

Тема	Номер, Содержания задания	(расшифровка ОК и ПК)
1	2	3
Раздел 1. Основы экономики		
Тема 1.1. Сущность экономики и история ее развития	1.* Не входит в понятие «экономическая система»: а) комплекс экономических наук; б) производительные силы; в) производственные отношения; г) все ответы верны.	ОК 1; ОК 2; ПК 1.1
Тема 1.2. Производство и экономика	2.* Материалоемкость продукции характеризуют следующие показатели: а) Расход материалов на единицу продукции б) Расходы на содержание и эксплуатацию оборудования в расчете на единицу продукции в) Трудовые затраты на единицу продукции	ОК 2; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.3;

		ПК 3.4
Тема 1.3. Деньги, их функции	3.***Денежный оборот – это совокупность наличных и безналичных (расчетов).	ОК 1; ОК 2; ПК 4.5
Тема 1.4 Экономические системы	4.*Основа традиционной экономики: а) натуральное хозяйство; б) торговля; в) специализация производства; г) государственное регулирование.	ОК 8; ПК 1.2; ПК 2.1
Тема 1.5 Основы микроэкономики	5.*Микроэкономика изучает: а) Функционирование экономических агентов в процессе осуществления ими производственной, распределительной, потребительской и обменной деятельности б) Функционирование экономической системы как единого целого в) Имущество организаций, их доходы и расходы	ОК 3; ОК 4; ПК 1.3; ПК 2.3
Раздел 2. Экономика сельского хозяйства		
Тема 2.1. Место сельского хозяйства в АПК	6.**К основным производственным фондам относятся: а) Здания производственных цехов б) Здания жилого фонда в) Машины и оборудование, служащие менее одного года г) Транспортные средства д) Сооружения	ОК 2; ОК4; ПК 1.3; ПК 3.2
Тема 2.2. Предприятие – объект и материальная база предпринимательства	7. Целью предпринимательства является: а) получение прибыли б) конечной целью не столько прибыль, сколько непрерывность воспроизводственного процесса, связанного с воспроизводством спроса и удовлетворением постоянно меняющихся, постоянно возрастающих потребностей индивидуума или социальной группы, общества в целом в) удовлетворение спроса населения г) производство нового продукта в условиях риска д) создание рабочих мест	ОК 3; ПК 3.5; ПК 4.4
	8. Какое из указанных направлений не обеспечивается за счет развития предпринимательства? а) увеличение занятости населения б) повышение интеллектуального уровня населения в) сокращение безработицы г) повышение жизненного уровня населения д) укрепление экономической и социальной базы регионов	ОК 3; ПК 3.5; ПК 4.4

Тема 2.3. Факторы сельскохозяйственного производства	9.*Комплексы, определяющие научно-технический прогресс в народном хозяйстве: а) Топливо-энергетический б) Оборонно-промышленный в) Химико-лесной	ОК 7; ОК 8; ПК 4.1
	10.**Финансовая деятельность предприятия заключается в: а) Взаимодействии с банками б) Организации информационного процесса на предприятии в) Взаимоотношениях с местным, региональным и федеральным бюджетам	ОК 7; ОК 8; ПК 4.1
Тема 2.4. Оплата труда в сельском хозяйстве	11.*Какие методы нормирования труда используют для установления норм труда: а) аналитический б) суммарный в) оба варианта верны	ОК 7; ОК 8; ПК 4.2; ПК 4.3
	12.**Чем характеризуются тарифные сетки: а) числом тарифных разрядов б) отраслью использования в) регионом применения г) диапазоном тарифных коэффициентов	ОК 7; ОК 8; ПК 4.2; ПК 4.3
Тема 2.5. Макроэкономические показатели и их регулирование	13.**К макроэкономическим не относятся следующие показатели: а) Производительность труда, коэффициент эластичности, предельные издержки б) Безработица, инфляция, ВВП в) Полные издержки, инфляция, заработная плата	ОК 3; ОК 8; ПК 4.4
Тема 2.6. Макроэкономическая нестабильность	14.*Уровень инфляции исчисляется обычно в расчете на... а) год б) неделю в) месяц г) полгода	ОК 5 ОК 7; ПК 4.1
Тема 2.7. Бюджетно-налоговая политика и финансовая система	15.*Бюджетная система – это совокупность: а) Бюджетов всех административно-территориальных единиц государства б) Расходов и доходов бюджета в) Бюджетов государства, административно-территориальных единиц, а также бюджетов и счетов автономных в бюджетном отношении учреждений и фондов, которые основаны на юридических нормах и экономических отношениях	ОК 2; ПК 4.4
Раздел 3. Основы менеджмента		

Тема 3.1. Сущность современного менеджмента	*16. Функции менеджмента – это ... а) виды управленческой деятельности, которые обеспечивают формирование управленческого влияния. б) отдельные виды управленческой деятельности, которые увеличивают эффективность руководства. в) отдельные управленческие процессы, направленные на увеличение продуктивности труда подчиненных.	ОК 3 ОК 7; ПК 4.2
	**17. Главными задачами менеджера не являются: а) максимизация прибыли б) организация труда персонала в) получение максимальной отдачи от имеющихся ресурсов г) налаживание системы внутрифирменных коммуникаций	
Тема 3.2 Система методов управления	*18. Предметом труда работников управления не является а) сырье, материалы б) готовая продукция в) информация г) ресурсы	ОК 6; ПК 4.2 ПК 4.3
	**19. Предметом управленческого труда не являются а) материальные ресурсы б) информация в) технология производства	ОК 6; ПК 4.2 ПК 4.3
	20.***Процесс планирования, организации, мотивации и контроля, необходимые для того, чтобы сформулировать и достичь целей называется	ОК 6; ПК 4.2 ПК 4.3
	21.***Дополните ответ: Методы менеджмента представляют собой совокупность _____ и _____ воздействия на управляемый объект для достижения поставленных организацией целей.	ОК 6; ПК 4.2 ПК 4.3
Тема 3.3. Коммуникации в менеджменте	22.*Коммуникации — это а) Это совокупность индивидов, которые постоянно взаимодействуют между собой на основе созданных и функционирующих информационных каналов. б) Это деятельность фирмы по информированию о себе и свои товары и убеждения купить эти товары. в) Это процесс определения потребительских характеристик товара и его позиционирование на рынке, разработки ассортимента и средств поддержки на разных этапах жизненного цикла. г) Это обмен информацией, на основе которой руководитель получает данные, необходимые для	ОК 4; ОК 6; ПК 4.3 ПК 4.4

	принятия решений, и доводит их до работников организации.	
Тема 3.4 Деловое и управленческое общение	23. **Невербальными средствами общения не являются: а) Рукопожатие, походка, взгляд б) Телефон в) Электронная почта	ОК 5; ОК 6; ПК 4.3
Раздел 4. Основы маркетинга		
Тема 4.1. Сущность маркетинга	24. **Маркетинг – это: а) вид человеческой деятельности, направленный на удовлетворение нужд и потребностей посредством обмена б) умение и искусство трансформировать нужды и запросы потребителей в конкретные товары и услуги в) деятельность по сбыту готовой продукции г) учет материальных ценностей	ОК 5; ПК 3.1; ПК 3.5
Тема 4.2. Основные стратегии маркетинга	25. ** В практике маркетинга применение стратегии высоких цен как одного из видов ценовых стратегий позволяет производителю решить следующие проблемы... обеспечить значительный рост доли рынка; а) осваивать новые ценовые сегменты рынка в будущем; б) быстро возместить затраты, связанные с разработкой товара; в) увеличить цену в будущем.	ОК 3; ОК 5; ПК 1.3; ПК 3.5

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 – 100	5	Отлично
70 – 89	4	Хорошо
50 – 69	3	Удовлетворительно
менее 50	2	Неудовлетворительно

7. Приложения.

Перечень используемых нормативных документов:

1. ФГОС СПО по специальности
35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
2. Устав ФГБОУ ВО РГАТУ
3. Положение о ФДП и СПО ФГБОУ ВО РГАТУ.
4. Образовательная программа по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
5. Положение о текущем контроле знаний, промежуточной и государственной (итоговой) аттестации студентов (обучающихся)
СПО на ФДП и ФГБОУ ВО РГАТУ.

Рекомендуемая литература:

Основная литература:

1. Океанова З.К. Основы экономики [Электронный ресурс: учеб. пособие /. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 287 с. — (Профессиональное образование). — www.dx.doi.org/10.12737/24634. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/911298-> ЭБС Znanium
2. Одинцов, А. А. Основы менеджмента : [Электронный ресурс]: учеб. пособие для СПО / А. А. Одинцов. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 212 с. — (Серия :

Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04815-5. — Режим доступа : HYPERLINK <https://biblio-online.ru/bcode/441122> - ЭБС «ЮРАЙТ»

3. Реброва, Н. П. Основы маркетинга : [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / Н. П. Реброва. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 277 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03462-2. — Режим доступа : HYPERLINK <https://biblio-online.ru/bcode/433413> - ЭБС «ЮРАЙТ»

Дополнительная литература:

1. Кузнецов Ю.В. Менеджмент. Практикум. [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / отв. ред. Кузнецов Ю.В. – М.: Юрайт, 2019 – ЭБС «Юрайт»

2. Современный экономический словарь [Электронный ресурс] / Б.А. Райзберг, Л.Ш. Лозовский, Е.Б. Стародубцева. — 6-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 512 с. — (Библиотека словарей «ИНФРА-М»). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1003268> - ЭБС Znanium

Интернет-ресурсы:

1. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU

<http://elibrary.ru/defaultx.asp> - доступны электронные версии журналов по экономике

2. <http://www.ecsoman.edu.ru> – федеральный образовательный портал: экономика, социология, менеджмент

3. <http://www.profibook.com.ua> – литература по экономике, менеджменту, рекламе и маркетингу.

4. Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://window.edu.ru>

Учебно-методические издания:

1. Методические рекомендации по самостоятельной работе [Электронный ресурс] / Астахова Е.П. - Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ «РГАТУ»

2. Методические указания к практическим работам [Электронный ресурс] / Астахова Е.П.. - Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ «РГАТУ»

Бланк ответов

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

(курс) (группа, подгруппа)

(дата и время выполнения)

«Основы экономики, менеджмента и маркетинга» (ОЭММ)
(наименование дисциплины)

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

(полное наименование)

(Ф.И.О. студента)

Вариант _____

№ вопроса	ответ			
	а	б	в	...
1				
2				
..				
..				

Количество баллов

Подпись студента

Оценка Подпись преподавателя

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»



УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С.Емельянова
« 09 » марта 2022 г.

**Фонд
оценочных средств по учебной дисциплине
«Правовые основы профессиональной деятельности»**

Программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего
профессионального образования

Курс ___ 3 ___

Семестр ___ 5 ___

Зачет _____ семестр

Диф. зачет _____ семестр

Экзамен _____ семестр

**Другая форма
контроля** ___ 5 ___ семестр

Рязань, 2022

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Правовые основы профессиональной деятельности» разработан в соответствии с требованиями:

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного Приказом Минобрнауки России от 07 мая 2014 г. № 455. по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, базовой подготовки программы подготовки специалистов среднего звена СПО


- рабочей программы учебной дисциплины ОП.11 «Правовые основы профессиональной деятельности»

Разработчик (и):

Кабалова Е.Э., преподаватель ФДП и СПО;

Рассмотрен на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Протокол № 10 от «09» марта 2022 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии  Морозова О.А.

Фонд оценочных средств одобрен на заседании методического совета факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Протокол № 10 от «09» марта 20220 г.

Председатель методического совета  Л.Ю. Явисенко

Согласовано:

М.П. Подпись 


« 09» марта 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1.Паспорт фонда оценочных средств	4
1.1. Форма аттестации учебной дисциплины	4
2.Результаты освоения учебной дисциплины	4
3.Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам). Формы и методы контроля	6
4.Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля освоения учебной дисциплины	8
5.Задания для оценки освоения дисциплины	8
6.Контрольно-оценочные материалы для рубежного контроля освоения учебной дисциплины	14
7.Задания для оценки освоения дисциплины	14
8.Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации учебной дисциплины	16
9.Задания для оценки освоения дисциплины	16
10.Приложение	27

1. Паспорт фонда оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины Правовые основы профессиональной деятельности студент должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности СПО

35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции следующими умениями, знаниями, которые формируют общие компетенции (ОК1-9) и профессиональные компетенции ПК 1.1 - 1.6, ПК 2.1 - 2.4, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 – 4.5.

уметь:

У1-использовать нормативные правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность;

У2-защищать свои права в соответствии с действующим законодательством;

знать:

31-основные положения Конституции Российской Федерации;

32-права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;

33-понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;

34-законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;

35- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие и профессиональные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Выполнять регулировку узлов, систем и механизмов двигателя и приборов электрооборудования.

ПК 1.2. Подготавливать почвообрабатывающие машины.

ПК 1.3. Подготавливать посевные, посадочные машины и машины для ухода за посевами.

ПК 1.4. Подготавливать уборочные машины.

ПК 1.5. Подготавливать машины и оборудование для обслуживания животноводческих ферм, комплексов и птицефабрик.

ПК 1.6. Подготавливать рабочее и вспомогательное оборудование тракторов и автомобилей.

ПК 2.1. Определять рациональный состав агрегатов и их эксплуатационные показатели.

ПК 2.2. Комплектовать машинно-тракторный агрегат.

ПК 2.3. Проводить работы на машинно-тракторном агрегате.

ПК 2.4. Выполнять механизированные сельскохозяйственные работы.

ПК 3.1. Выполнять техническое обслуживание сельскохозяйственных машин и механизмов.

ПК 3.2. Проводить диагностирование неисправностей сельскохозяйственных машин и механизмов.

ПК 3.3. Осуществлять технологический процесс ремонта отдельных деталей и узлов машин и механизмов.

ПК 3.4. Обеспечивать режимы консервации и хранения сельскохозяйственной техники.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей машинно-тракторного парка сельскохозяйственного предприятия.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате освоения дисциплины обучающийся **приобретает практический опыт:**

- использования различных нормативно – правовых документов в процессе осуществления своей профессиональной деятельности;

- защиты своих прав в соответствии с гражданским, гражданско – процессуальным и трудовым законодательством.

1.1. Форма аттестации учебной дисциплины

Другая форма контроля (тестирование) (5 семестр)

2. Результаты освоения учебной дисциплины.

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций (см.табл.1):

Таблица 1.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		Основные показатели оценки результата	Формы, методы контроля
Коды умений, знаний	Наименования умений, знаний		
УМЕНИЯ:			
У1	Использовать нормативно правовые акты, регламентирующие профессиональную деятельность.	В результате выполнения практического задания студент должен показать умение ориентироваться в основных нормативно-правовых актах	Устный опрос - решение ситуационных задач; другая форма контроля (тестирование)
У2	Защищать свои права в соответствии с действующим законодательством	В результате выполнения практического задания студент должен защищать свои права в соответствии с действующим законодательством	Устный опрос - решение ситуационных задач; другая форма контроля (тестирование)
ЗНАНИЯ:			
31	Основные положения Конституции Российской Федерации;	В результате выполнения практического задания студент должен показать свои знания основных положений Конституции Российской Федерации;	Текущий – устный опрос, другая форма контроля (тестирование)
32	Права и свободы челове-	В результате выполне-	Текущий – устный

	ка и гражданина, механизмы их реализации	ния практического задания студент должен показать свои знания в области реализации прав и свобод человека в РФ	опрос, другая форма контроля (тестирование)
33	Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности	В результате выполнения практического задания студент должен показать свои знания в правовом регулировании в сфере профессиональной деятельности	Текущий – устный опрос другая форма контроля (тестирование)
34	законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;	В результате практического задания студент показал умения в знании основных нормативно-правовых актов, используемых в профессиональной деятельности.	Текущий – устный опрос другая форма контроля (тестирование)
35	Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;	В результате выполнения практического задания студент должен показать свои знания в области прав и обязанностей работников в сфере профессиональной деятельности	Текущий – устный опрос другая форма контроля (тестирование)

В результате освоения дисциплины обучающийся **приобретает практический опыт:**

- использования различных нормативно – правовых документов в процессе осуществления своей профессиональной деятельности;
- защиты своих прав в соответствии с гражданским, гражданско – процессуальным и трудовым законодательством.

3. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам).

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля					
	Текущий контроль		Рубежный контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК,ПК	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК
Раздел I. Основы конституционного строя РФ.						
Тема 1.1. Основные положения Конституции Российской Федерации.	<i>Устный опрос</i>	ОК 1 – ОК 2	<i>Контрольная работа</i>	ОК 1 – ОК 2	<i>Тестирование</i>	ОК 1 – ОК 2
Тема 1.2. Основные права и обязанности граждан в РФ. Гражданство РФ.	<i>Устный опрос</i>	ОК 1 – ОК 8	<i>Контрольная работа</i>	ОК 1 – ОК 8	<i>Тестирование</i>	ОК 1 – ОК 8
Раздел II. Основы правового регулирования предпринимательской деятельности в РФ.						
Тема 2.1. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности.	<i>Устный опрос</i> <i>Практическая работа</i>	ОК 2 – ОК 9 ПК 1.1.-1.3. ПК 2.1.-2.3. ПК 3.1.-3.5. ПК 4.1.	<i>Контрольная работа</i>	ОК 2 – ОК 9 ПК 1.1.-1.3. ПК 2.1.-2.3. ПК 3.1.-3.5. ПК 4.1.	<i>Тестирование</i>	ОК 2 – ОК 9 ПК 1.1.-1.3. ПК 2.1.-2.3. ПК 3.1.-3.5. ПК 4.1.
Тема 2.2. Организационно – правовые формы юридических лиц.	<i>Устный опрос</i> <i>Практическая работа</i>	ОК 2 – ОК 9 ПК 1.1.-1.3. ПК 2.1.-2.3. ПК 3.1.-3.5. ПК 4.1.	<i>Контрольная работа</i>	ОК 2 – ОК 9 ПК 1.1.-1.3. ПК 2.1.-2.3. ПК 3.1.-3.5. ПК 4.1.	<i>Тестирование</i>	ОК 2 – ОК 9 ПК 1.1.-1.3. ПК 2.1.-2.3. ПК 3.1.-3.5. ПК 4.1.

Тема 2.3. Договорные отношения в хозяйственной деятельности.	<i>Устный опрос</i>	ОК 2 – ОК 7 ПК 3.5. ПК 4.1.-4.2. ПК 4.4.-4.5.	<i>Контрольная работа</i>	ОК 2 – ОК 7 ПК 3.5. ПК 4.1.-4.2. ПК 4.4.-4.5.	<i>Тестирование</i>	ОК 2 – ОК 7 ПК 3.5. ПК 4.1.-4.2. ПК 4.4.-4.5.
Раздел III. Основы потребительского права.						
Тема 3.1. Защита прав потребителя.	<i>Устный опрос</i> <i>Практическая работа</i>	ОК 2 – ОК 4 ОК 6 – ОК 7 ПК 4.2. - 4.4.	<i>Контрольная работа</i>	ОК 2 – ОК 4 ОК 6 – ОК 7 ПК 4.2. - 4.4.	<i>Тестирование</i>	ОК 2 – ОК 4 ОК 6 – ОК 7 ПК 4.2. - 4.4.
Раздел IV. Основы правового регулирования трудовых отношений в РФ.						
Тема 4.1. Трудовой договор.	<i>Устный опрос</i> <i>Практическая работа</i>	ОК 1 – ОК 2 ОК 6 – ОК 9 ПК 4.3. ПК 4.5.	<i>Контрольная работа</i>	ОК 1 – ОК 2 ОК 6 – ОК 9 ПК 4.3. ПК 4.5.	<i>Тестирование</i>	ОК 1 – ОК 2 ОК 6 – ОК 9 ПК 4.3. ПК 4.5.
Тема 4.2. Правовой режим рабочего времени и времени отдыха.	<i>Устный опрос</i>	ОК 1 – ОК 2 ОК 6 – ОК 8 ПК 4.3.	<i>Контрольная работа</i>	ОК 1 – ОК 2 ОК 6 – ОК 8 ПК 4.3.	<i>Тестирование</i>	ОК 1 – ОК 2 ОК 6 – ОК 8 ПК 4.3.
Тема 4.3. Трудовая дисциплина.	<i>Устный опрос</i>	ОК 1 – ОК 2 ОК 6 – ОК 8 ПК 4.3. ПК 4.5.	<i>Контрольная работа</i>	ОК 1 – ОК 2 ОК 6 – ОК 8 ПК 4.3. ПК 4.5.	<i>Тестирование</i>	ОК 1 – ОК 2 ОК 6 – ОК 8 ПК 4.3. ПК 4.5.
Тема 4.4. Материальная ответственность сторон трудового договора.	<i>Устный опрос</i>	ОК 1 – ОК 2 ОК 6 – ОК 8 ПК 4.3. ПК 4.5.	<i>Контрольная работа</i>	ОК 1 – ОК 2 ОК 6 – ОК 8 ПК 4.3. ПК 4.5.	<i>Тестирование</i>	ОК 1 – ОК 2 ОК 6 – ОК 8 ПК 4.3. ПК 4.5.
Раздел V. Право социального обеспечения.						

Тема 5.1. Социальное обеспечение граждан.	<i>Устный опрос</i>	ОК 4 – ОК 5 ПК 4.5.	<i>Контрольная работа</i>	ОК 4 – ОК 5 ПК 4.5.	<i>Тестирование</i>	ОК 4 – ОК 5 ПК 4.5.
Раздел VI. Основы административного права.						
Тема 6.1. Административные правонарушения и административная ответственность.	<i>Устный опрос Практическая работа</i>	ОК 3 – ОК 7 ПК 4.5.	<i>Контрольная работа</i>	ОК 3 – ОК 7 ПК 4.5.	<i>Тестирование</i>	ОК 3 – ОК 7 ПК 4.5.

4. Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля освоения учебной дисциплины.

4.1. Задания для оценки освоения дисциплины.

Раздел I. Основы конституционного строя РФ.

Тема 1.1. Основные положения Конституции Российской Федерации.

1. Дайте понятие и раскройте основные положения Конституции РФ.
2. До принятия Конституции РФ 1993 г. в истории России принимались четыре конституции. Перечислите их. Дайте краткую характеристику каждой из них, выделив основные особенности и отличия.
3. Какие из ранее действовавших Конституций России содержали преамбулу? В чем смысл преамбулы? Имеют ли положения преамбулы юридическую силу конституционных норм?
4. В чём заключается принцип разделения властей? Приведите примеры взаимного сдерживания ветвей власти в РФ.
5. Назовите основные полномочия Президента РФ.
6. Назовите структуру и основные функции каждой из палат Федерального Собрания РФ.
7. Какова природа и сущность исполнительной власти? Назовите органы, входящие в систему органов исполнительной власти.
8. Назовите принципы организации судебной системы, закреплённые в Конституции РФ.

Тема 1.2. Основные права и обязанности граждан в РФ. Гражданство РФ.

1. Дайте характеристику правам и свободам человека, закреплённым в Конституции РФ.
2. Назовите конституционные обязанности граждан РФ.
3. Что такое гражданство? Назовите его основные принципы.
4. Раскройте основные способы приобретения гражданства РФ.

Раздел II. Основы правового регулирования предпринимательской деятельности в РФ.

Тема 2.1. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности.

1. Дайте определение понятию «предпринимательская деятельность». В каком нормативно - правовом акте оно закреплено?
2. Назовите и охарактеризуйте формы предпринимательской деятельности.
3. Раскройте правовой статус индивидуального предпринимателя.
4. Расскажите про процесс регистрации физического лица в качестве индивидуального предпринимателя.
5. Что такое банкротство? В каких случаях возможно банкротство индивидуального предпринимателя?

Тема 2.2. Организационно – правовые формы юридических лиц.

1. Дайте определение термину «юридическое лицо». В каком нормативно – правовом акте оно закреплено? Назовите основные признаки юридического лица.
2. В чём состоит отличие коммерческих юридических лиц от некоммерческих? Дайте характеристику коммерческим юридическим лицам.
3. Расскажите про порядок регистрации ООО.
4. Назовите формы реорганизации юридического лица.
5. В каких случаях возможно банкротство юридического лица?

Тема 2.3. Договорные отношения в хозяйственных отношениях.

1. Дайте определение термину «Договор». Назовите принципы договоров.
2. Форма и содержание договоров.
3. Расскажите про виды договоров.
4. Что такое договор купли-продажи?
5. Что такое договор контрактации?

Раздел III. Основы потребительского права.

Тема 3.1. Защита прав потребителя.

1. Правовые акты, регулирующие отношения в области защиты прав потребителей.
2. Основные понятия в области потребительского права.
3. Расскажите про право потребителя на обмен товара надлежащего качества.
4. Расскажите про право потребителя при продаже ему товара ненадлежащего качества.
5. Как осуществляется досудебная защита прав потребителя?
6. В чём суть судебной защиты прав потребителя?

Раздел IV. Основы правового регулирования трудовых отношений в РФ.

Тема 4.1. Трудовой договор.

1. Расскажите об основном институте трудового права – о трудовом договоре. Какие виды трудового договора предусмотрены в Трудовом кодексе РФ?
2. Что такое фактическое допущение к работе? Когда трудовой договор считается заключенным?
3. Перечислите основные положения, которые должны быть предусмотрены в трудовом договоре.
4. Расскажите про испытательный срок при приёме на работу. Кому он не устанавливается?
5. Перечислите документы, необходимые при устройстве на работу.
6. Что такое перевод на другую работу? В каких случаях при переводе на другую работу согласия работника не требуется?
7. Назовите основные отличия совместительства от совмещения.
8. Расскажите про порядок расторжения трудового договора по инициативе работника.
9. Расскажите про перечень обстоятельств, по которым возможно расторжение трудового договора по инициативе работодателя.

Тема 4.2. Правовой режим рабочего времени и времени отдыха.

1. Дайте определение понятию «рабочее время». Назовите и охарактеризуйте виды рабочего времени.
2. Что такое сверхурочная работа? Чем она отличается от ненормированного рабочего времени?
3. Дайте определение понятию «время отдыха». Назовите и охарактеризуйте виды времени отдыха.
4. Расскажите про порядок предоставления ежегодного оплачиваемого отпуска.
5. Что такое отпуск без сохранения заработной платы? В каких случаях работодатель обязан его предоставить по просьбе работника?

Тема 4.3. Трудовая дисциплина.

1. Что такое «дисциплина труда?».
2. Расскажите про правила внутреннего трудового распорядка, обязанности работника и работодателя по их выполнению.
3. Поощрения работников за труд и методика их применения.
4. Дисциплинарная ответственность работников; правила применения взысканий.

Тема 4.4. Материальная ответственность сторон трудового договора.

1. Материальная ответственность работников по трудовому праву.
2. Материальная ответственность работодателя за ущерб, причинённый работнику или его имуществу.

Раздел V. Право социального обеспечения.

Тема 5.1. Социальное обеспечение граждан.

1. Понятие социального обеспечения.
2. Система государственных пособий в РФ.
3. Понятие и виды трудовых пенсий.

Раздел VI. Основы административного права.

Тема 6.1. Административные правонарушения и административная ответственность.

1. Что такое административное право? Назовите источники административного права РФ.
2. Расскажите про понятие «административное правонарушение». Какова роль состава административного правонарушения? Какие элементы включает состав административного правонарушения?
3. Назовите возраст, по достижении которого возможно привлечение лица к административной ответственности. Дайте определение понятию «административная ответственность».
4. Перечислите обстоятельства, исключающие административную ответственность. Что такое невменяемость?
5. Какие виды административных правонарушений Вы знаете?

Критерии оценки устных ответов:

Оценка «5» ставится, если студент:

- показывает глубокое и полное знание и понимание всего объёма программного материала; полное понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий.
- умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами. Самостоятельно и аргументировано делать анализ, выводы.
- устанавливает межпредметные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутрипредметные связи. Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает материал.

Оценка «4» ставится, если студент:

- показывает знания всего изученного программного материала. Дает полный и правильный ответ; допускает незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, определения понятий, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях.

- материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя.
- в основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы.
- умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутрипредметные связи.

Оценка «3» ставится, если студент:

- усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала.
- материал излагает не системно, фрагментарно, не всегда последовательно; показывает недостаточную сформированность отдельных знаний; выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки.
- допускает ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определения понятий даёт недостаточно четкие.
- отвечает неполно на вопросы (упуская основное), или воспроизводит содержание текста учебника, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в этом тексте.

Оценка «2» ставится, если студент:

- не усвоил и не раскрыл основное содержание материала.
- не делает выводов и обобщений.
- не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по образцу.

5. Контрольно-оценочные материалы для рубежного контроля освоения учебной дисциплины.

5. 1. Задания для оценки освоения дисциплины.

Контрольная работа по 1 и 2 разделам пройденного материала.

Вариант 1.

1. Основные положения Конституции РФ.
2. Перечислите виды прав и свобод граждан.
3. Понятие и признаки юридического лица.
4. Предпринимательская деятельность.
5. Виды договоров.

Вариант 2.

1. Гражданство РФ.
2. Конституционные обязанности граждан РФ.
3. Понятие и формы предпринимательской деятельности.
4. Виды юридических лиц.
5. Понятие договора.

Контрольная работа по 3 и 4 разделам пройденного материала.

Вариант 1.

1. Возврат товара надлежащего качества.
2. Расторжение трудового договора по инициативе работника.
3. Отпуска: виды и порядок предоставления.
4. Понятие дисциплинарной ответственности.
5. Содержание трудового договора.

Вариант 2.

1. Права потребителя при продаже ему товара ненадлежащего качества.
1. Расторжение трудового договора по инициативе работодателя.
2. Виды рабочего времени.
3. Понятие материальной ответственности.

Контрольная работа по 5 и 6 разделам пройденного материала.

Вариант 1.

1. Виды пенсий.
2. Понятие административной ответственности.
3. Виды административных наказаний.

Вариант 2.

1. Понятие пенсии.
2. Понятие административного права.
3. Возраст привлечения к административной ответственности.

Критерии оценки контрольной работы:

Оценка	Критерии
«отлично»,	1) полное раскрытие темы;

высокий уровень	2) указание точных названий и определений; 3) правильная формулировка понятий и категорий; 4) приведение формул и соответствующей статистики и др.
«хорошо», повышенный уровень	1) недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; 2) несущественные ошибки в определении понятий и категорий, формулах, статистических данных и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; 3) наличие грамматических и стилистических ошибок и др.
«удовлетворительно», пороговый уровень	1) отражение лишь общего направления изложения лекционного материала; 2) наличие достаточного количества несущественных или одной – двух существенных ошибок в определении понятий и категорий, формулах, статистических данных и т.п. 3) наличие грамматических и стилистических ошибок и др.
«неудовлетворительно», уровень не сформирован	1) тема не раскрыта; 2) большое количество существенных ошибок; 3) наличие грамматических и стилистических ошибок и др.

6. Контрольно-оценочные материалы для промежуточного контроля освоения учебной дисциплины.

Задания для оценки освоения дисциплины.

Тестирование.

Инструкция для экзаменуемого

На выполнение работы отводится 30 мин. Тест включает 25 заданий.

Из них:

- 13 заданий 1-го уровня трудности **(с выбором 1-го правильного ответа)*
- 10 заданий 2-го уровня трудности ****
- *Задания с выбором нескольких правильных ответов из предложенных.*
- *Задания на установление соответствия.*
- *Задания на установление правильной последовательности.*
- *Задания на выбор ответа, требующего проведения расчетов.*
- 2 задания 3-го уровня трудности ***** (задание с кратким ответом) Этот ответ должен быть сформулирован самостоятельно и записан словами.

Баллы, полученные за правильно выполненные задания, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать как можно больше баллов.

Тестовые задания

(Вариант 1)

Тема	Номер, содержание задания	Расшифровка ОК и ПК
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Тема 1.1. Основные положения Конституции Российской Федерации.	*1. Действующая Конституция РФ была принята: 1) в 1978 г.; 2) в 1993 г.; 3) в 1991 г.	ОК 1 – ОК 2

Тема 1.2. Основные права и обязанности граждан РФ. Гражданство РФ.	*2. Право на жизнь относится к числу: 1) экономических прав; 2) личных прав; 3) политических прав.	ОК 1 – ОК 8
Тема 2.1. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности.	*3. Физическое лицо приобретает статус индивидуального предпринимателя с момента: 1) достижения возраста 16 лет; 2) регистрации в данном статусе в соответствующем государственном органе; 3) формирования достаточного имущества для осуществления предпринимательской деятельности.	ОК 2 – ОК 9 ПК 1.1.-1.3. ПК 2.1.-2.3. ПК 3.1.-3.5. ПК 4.1.
Тема 2.2. Организационно – правовые формы юридических лиц.	*4. Коммерческие организации – это организации: 1) не имеющие в качестве основной цели своей деятельности извлечение прибыли; 2) преследующие извлечение прибыли в качестве основной цели своей деятельности; 3) созданные в целях проведения благотворительной деятельности.	ОК 2 – ОК 9 ПК 1.1.-1.3. ПК 2.1.-2.3. ПК 3.1.-3.5. ПК 4.1.
Тема 2.3. Договорные отношения в хозяйственной деятельности.	*5. Предложение заключить договор, содержащее его существенные условия и адресованное одному лицу или нескольким лицам, в котором достаточно определено выражено намерение заключить договор: 1) оферта; 2) акцепт.	ОК 2 – ОК 7 ПК 3.5. ПК 4.1.-4.2. ПК 4.4.-4.5.
Тема 3.1. Защита прав потребителя.	*6. Обменять товар надлежащего качества потребитель может в течение: 1) 7 дней; 2) 10 дней; 3) 14 дней.	ОК 2 – ОК 4 ОК 6 – ОК 7 ПК 4.2. - 4.4.
Тема 4.1. Трудовой договор.	*7. Максимальный срок, на который может заключаться срочный трудовой договор: 1) 2 года; 2) 3 года; 3) 5 лет.	ОК 1 – ОК 2 ОК 6 – ОК 9 ПК 4.3. ПК 4.5.
Тема 4.2. Правовой режим рабочего времени и времени отдыха.	*8. Работа по совместительству может выполняться работником: 1) как по месту его основной работы, так и у других работодателей; 2) только у других работодателей; 3) только по месту основной работы.	ОК 1 – ОК 2 ОК 6 – ОК 8 ПК 4.3.
Тема 4.3. Трудовая дисциплина.	*9. Трудовой распорядок определяется: 1) нормами корпоративной этики; 2) ценностными нормами и установками работника; 3) правилами внутреннего трудового распорядка.	ОК 1 – ОК 2 ОК 6 – ОК 8 ПК 4.3. ПК 4.5.

Тема 4.4. Материальная ответственность сторон трудового договора.	*10. Материальная ответственность сторон трудового договора наступает: 1) за вознаграждение; 2) за ущерб; 3) за нахождение на рабочем месте в состоянии алкогольного опьянения.	ОК 1 – ОК 2 ОК 6 – ОК 8 ПК 4.3. ПК 4.5.
Тема 5.1. Социальное обеспечение граждан.	*11. В чьем ведении находится социальное обеспечение населения: 1) в совместном ведении РФ и ее субъектов; 2) в исключительном ведении РФ; 3) в ведении субъектов РФ.	ОК 4 – ОК 5 ПК 4.5.
Тема 6.1. Административные правонарушения и административная ответственность.	*12. По общему правилу возраст, по достижении которого может наступить административная ответственность, составляет: 1) 21 год; 2) 16 лет; 3) 18 лет.	ОК 3 – ОК 7 ПК 4.5.
Тема 6.1. Административные правонарушения и административная ответственность.	*13. Являются ли иностранные граждане и лица без гражданства субъектами административного права? 1) да, являются; 2) нет, не являются. 3) в КОАП этот вопрос не отрегулирован.	ОК 3 – ОК 7 ПК 4.5.
Тема 6.1. Административные правонарушения и административная ответственность.	**14. Какие из перечисленных правонарушений не являются административными проступками: 1) опоздание на работу; 2) нарушение правил охоты; 3) нарушение сроков поставки товаров; 4) распитие спиртных напитков в общественном месте.	ОК 3 – ОК 7 ПК 4.5.
Тема 1.2. Основные права и обязанности граждан РФ. Гражданство РФ.	**15. Что из перечисленного не относится к конституционным обязанностям гражданина РФ? Запишите цифры, код которыми они указаны? 1) защита Отечества; 2) участие в управлении делами государства; 3) выбор рода деятельности и профессии; 4) соблюдение законов РФ, прав и свобод других людей; 5) уплата законно установленных налогов и сборов.	ОК 1 – ОК 8
Тема 4.2. Правовой режим рабочего времени и времени отдыха.	**16. Видами времени отдыха согласно Трудовому кодексу РФ являются: 1) нерабочие праздничные дни; 2) отгулы; 3) отпуска; 4) выходные.	ОК 1 – ОК 2 ОК 6 – ОК 8 ПК 4.3.

Тема 4.3. Трудовая дисциплина.	**17. К мерам дисциплинарного взыскания не относятся: 1) замечание; 2) выговор; 3) штраф; 4) лишение премии; 5) увольнение.	ОК 1 – ОК 2 ОК 6 – ОК 8 ПК 4.3. ПК 4.5.
Тема 4.1. Трудовой договор.	**18. К обязанностям работника относят: 1) соблюдение трудовой дисциплины; 2) выполнение установленных норм труда; 3) обеспечение инструментами, необходимыми для исполнения своих трудовых обязанностей; 4) соблюдение правил внутреннего трудового распорядка.	ОК 1 – ОК 2 ОК 6 – ОК 9 ПК 4.3. ПК 4.5.
Тема 3.1. Защита прав потребителя.	**19. Подлежат возврату или обмену товары надлежащего качества: 1) парфюмерно-косметические товары; 2) брючный костюм; 3) животные и растения; 4) женская обувь.	ОК 2 – ОК 4 ОК 6 – ОК 7 ПК 4.2. - 4.4.
Тема 2.2. Организационно – правовые формы юридических лиц.	**20. Из приведённого ниже списка выберите и запишите только некоммерческие юридические лица: 1) производственный кооператив; 2) полное товарищество; 3) благотворительный фонд; 4) религиозная организация.	ОК 2 – ОК 9 ПК 1.1.-1.3. ПК 2.1.-2.3. ПК 3.1.-3.5. ПК 4.1.
Тема 2.2. Организационно – правовые формы юридических лиц.	**21. Выберите и запишите признаки товарищества на вере: 1) коммерческая организация; 2) вкладчики вправе участвовать в управлении делами товарищества; 3) полные товарищи несут ответственность в пределах стоимости своего вклада; 4) полные товарищи несут ответственность в пределах стоимости всего своего имущества.	ОК 2 – ОК 9 ПК 1.1.-1.3. ПК 2.1.-2.3. ПК 3.1.-3.5. ПК 4.1.
Тема 2.3. Договорные отношения в хозяйственной деятельности.	**22. Договор займа характеризуется как: 1) односторонний; 2) возмездный; 3) безвозмездный.	ОК 2 – ОК 7 ПК 3.5. ПК 4.1.-4.2. ПК 4.4.-4.5.
Тема 6.1. Административные правонарушения и административная ответственность.	**23. Административная ответственность характеризуется тем, что: 1) влечет судимость; 2) применяется только уполномоченными органами; 3) не влечет судимость;	ОК 3 – ОК 7 ПК 4.5.

Тема 4.1. Трудовой договор.	***24. По следующим признакам определите, о чем идет речь: — это двустороннее соглашение; — выполнение трудовой функции по этому соглашению осуществляется лично работником; — это соглашение о работе определенного рода, а не о индивидуально-конкретном задании; — работник в процессе работы должен подчиняться правилам внутреннего трудового распорядка.	ОК 1 – ОК 2 ОК 6 – ОК 9 ПК 4.3. ПК 4.5.
Тема 4.3. Трудовая дисциплина.	***25. 1 сентября студент Кольцов не явился на занятия, так как был в другом городе и не смог достать билет на поезд. За данный проступок ему был объявлен выговор в приказе от 5 октября. Законно ли наложено дисциплинарное взыскание?	ОК 1 – ОК 2 ОК 6 – ОК 8 ПК 4.3. ПК 4.5.

(Вариант 2)

Тема	Номер, содержание задания	Расшифровка ОК и ПК
1	2	3
Тема 1.1. Основные положения Конституции Российской Федерации.	*1. Конституция Российской Федерации: 1) утверждена Президентом; 2) принята на всероссийском референдуме; 3) принята Государственной Думой РФ.	ОК 1 – ОК 2
Тема 1.2. Основные права и обязанности граждан РФ. Гражданство РФ.	*2. К политическим правам гражданина РФ относится: 1) свобода печати и информации; 2) право на труд и достойное вознаграждение за него; 3) право на собрания и демонстрации.	ОК 1 – ОК 8
Тема 2.1. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности.	*3. Извлечение прибыли является основной целью деятельности: 1) государственных корпораций; 2) религиозных организаций; 3) индивидуальных предпринимателей.	ОК 2 – ОК 9 ПК 1.1.-1.3. ПК 2.1.-2.3. ПК 3.1.-3.5. ПК 4.1.
Тема 2.2. Организационно – правовые формы юридических лиц.	*4. Личное трудовое участие является признаком: 1) товарищества на вере; 2) общества с ограниченной ответственностью; 3) производственного кооператива.	ОК 2 – ОК 9 ПК 1.1.-1.3. ПК 2.1.-2.3. ПК 3.1.-3.5. ПК 4.1.
Тема 2.3. Договорные отношения в хозяйственной деятельности.	*5. Условия, достижение соглашения по которым необходимо для признания договора заключенным: 1) существенные; 2) инициативные; 3) предписываемые.	ОК 2 – ОК 7 ПК 3.5. ПК 4.1.-4.2. ПК 4.4.-4.5.

Тема 3.1. Защита прав потребителя.	*6. Существенный недостаток товара (работы, услуги) – это: 1) неустранимый недостаток или недостаток, который не может быть устранен без несоразмерных расходов или затрат времени, или выявляется неоднократно, или проявляется вновь после его устранения, или другие подобные недостатки; 2) недостаток, который не может быть устранен; 3) недостаток, который проявляется вновь после его устранения.	ОК 2 – ОК 4 ОК 6 – ОК 7 ПК 4.2. - 4.4.
Тема 4.1. Трудовой договор.	*7. Сторонами трудового правоотношения являются: 1) работник и работодатель; 2) наемник и наниматель; 3) работник, работодатель и профсоюз.	ОК 1 – ОК 2 ОК 6 – ОК 9 ПК 4.3. ПК 4.5.
Тема 4.2. Правовой режим рабочего времени и времени отдыха.	*8. Суммарная продолжительность ежегодного оплачиваемого отпуска не должна составлять менее: 1) 28 календарных дней; 2) 36 календарных дней; 3) 24 календарных дня.	ОК 1 – ОК 2 ОК 6 – ОК 8 ПК 4.3.
Тема 4.3. Трудовая дисциплина.	*9. К мерам дисциплинарной ответственности работника относится: 1) общественное порицание; 2) лишение заработной платы; 3) выговор.	ОК 1 – ОК 2 ОК 6 – ОК 8 ПК 4.3.
Тема 4.4. Материальная ответственность сторон трудового договора.	*10. Материальная ответственность сторон трудового договора наступает: 1) за вознаграждение; 2) за ущерб; 3) за нахождение на рабочем месте в состоянии алкогольного опьянения.	ОК 1 – ОК 2 ОК 6 – ОК 8 ПК 4.3. ПК 4.5.
Тема 5.1. Социальное обеспечение граждан.	*11. Женщины в Российской Федерации имеют право выхода на пенсию по достижении возраста: 1) 60 лет; 2) 55 лет; 3) 53 года.	ОК 4 – ОК 5 ПК 4.5.
Тема 6.1. Административные правонарушения и административная ответственность.	*12. Срок погашения административного наказания составляет: 1) 1 год; 2) 2 года; 3) 3 года.	ОК 3 – ОК 7 ПК 4.5.
	*13. Административным проступком является: 1) нанесение тяжких телесных повреждений; 2) распитие спиртных напитков в общественных местах; 3) бандитизм.	

<p>Тема 6.1. Административные правонарушения и административная ответственность.</p>	<p>**14. Административная ответственность существенно отличается от уголовной тем, что: 1) они одинаковы; 2) применяется только уполномоченными органами, не влечет судимости; 4) применяется только уполномоченными органами, влечет судимость, имеет другие сроки давности; 5) менее тяжкая.</p>	<p>ОК 3 – ОК 7 ПК 4.5.</p>										
<p>Тема 1.2. Основные права и обязанности граждан РФ. Гражданство РФ.</p>	<p>**15. Установите соответствие между правами (свободами) человека и группами прав (свобод), к которым они относятся. К каждому элементу, данному в первом столбце, подберите элемент из второго столбца.</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 60%;">Права (свободы) человека</td> <td style="width: 40%;">Группа прав (свобод) человека</td> </tr> <tr> <td>А) право на жизнь</td> <td>1) гражданские (личные)</td> </tr> <tr> <td>Б) право на доступ к культурным ценностям</td> <td>2) политические</td> </tr> <tr> <td>В) право на свободу мирных собраний и ассоциаций</td> <td>3) культурные права</td> </tr> <tr> <td>Г) право на образование</td> <td></td> </tr> </table>	Права (свободы) человека	Группа прав (свобод) человека	А) право на жизнь	1) гражданские (личные)	Б) право на доступ к культурным ценностям	2) политические	В) право на свободу мирных собраний и ассоциаций	3) культурные права	Г) право на образование		<p>ОК 1 – ОК 8</p>
Права (свободы) человека	Группа прав (свобод) человека											
А) право на жизнь	1) гражданские (личные)											
Б) право на доступ к культурным ценностям	2) политические											
В) право на свободу мирных собраний и ассоциаций	3) культурные права											
Г) право на образование												
<p>Тема 4.2. Правовой режим рабочего времени и времени отдыха.</p>	<p>**16. К видам рабочего времени относятся: 1) сокращённое; 2) сверхурочное; 3) неполное; 4) ненормированное; 5) нормальное.</p>	<p>ОК 1 – ОК 2 ОК 6 – ОК 8 ПК 4.3.</p>										
<p>Тема 4.3. Трудовая дисциплина.</p>	<p>**17. К мерам поощрения согласно Трудовому кодексу относятся: 1) объявление благодарности; 2) повышение в должности; 3) награждение ценным подарком; 4) перевод на другую работу.</p>	<p>ОК 1 – ОК 2 ОК 6 – ОК 8 ПК 4.3.</p>										
<p>Тема 4.1. Трудовой договор.</p>	<p>**18. К основаниям расторжения трудового договора по инициативе работодателя относятся: 1) прогул; 2) переезд работника на новое место жительства; 3) ликвидация организации – работодателя.</p>	<p>ОК 1 – ОК 2 ОК 6 – ОК 9 ПК 4.3. ПК 4.5.</p>										
<p>Тема 3.1. Защита прав потребителя.</p>	<p>**19. Из перечисленных товаров, срок годности устанавливается: 1) на губную помаду; 2) на кефир; 3) на скатерть; 4) на анальгин.</p>	<p>ОК 2 – ОК 4 ОК 6 – ОК 7 ПК 4.2. - 4.4.</p>										

Тема 2.2. Организационно – правовые формы юридических лиц.	**20. Из приведённого ниже списка выберите и запишите только коммерческие юридические лица: 1) религиозная организация; 2) акционерное общество; 3) благотворительный фонд; 4) общество с ограниченной ответственностью.	ОК 2 – ОК 9 ПК 1.1.-1.3. ПК 2.1.-2.3. ПК 3.1.-3.5. ПК 4.1.
Тема 2.2. Организационно – правовые формы юридических лиц.	**21. Видами акционерных обществ являются: 1) публичное акционерное общество; 2) закрытое акционерное общество; 3) непубличное акционерное общество; 4) открытое акционерное общество.	ОК 2 – ОК 9 ПК 1.1.-1.3. ПК 2.1.-2.3. ПК 3.1.-3.5. ПК 4.1.
Тема 2.3. Договорные отно- шения в хозяйствен- ной деятельности.	**22. К безвозмездным договорам не относят- ся: 1) договор займа; 2) договор аренды; 3) договор дарения.	ОК 2 – ОК 7 ПК 3.5. ПК 4.1.-4.2. ПК 4.4.-4.5.
Тема 6.1. Административные правонарушения и административная ответственность.	**23. Административными наказаниями явля- ются: 1) штраф; 2) увольнение; 3) лишение свободы; 4) обязательные работы.	ОК 3 – ОК 7 ПК 4.5.
Тема 6.1. Административные правонарушения и административная ответственность.	***24. Англичанин Джордж совершил на терри- тории РФ административное правонарушение. Джордж заявил, что раз он иностранец, то он не может подлежать административной ответст- венности на общих основаниях. Прав ли Джордж?	ОК 3 – ОК 7 ПК 4.5.
Тема 4.3. Трудовая дисципли- на.	***25. 1 ноября рабочий строительной органи- зации Васин опоздал на работу на 2 часа. За данный проступок ему был объявлен выговор в приказе от 5 декабря. Законно ли наложено дис- циплинарное взыскание?	ОК 1 – ОК 2 ОК 6 – ОК 8 ПК 4.3. ПК 4.5.

Ключ:

Вариант 1

Вопрос №	Ответ
1	2
2	2
3	2
4	2
5	1
6	3
7	3
8	1
9	3
10	2
11	1
12	2
13	1
14	1,3
15	2,3
16	1,3,4
17	3,4
18	1,2,4
19	2,4
20	3,4
21	1,4
22	1,2
23	2,3,
24	Трудовой договор
25	Не законно, так как истёк срок привлечения к дисциплинарной ответственности

Вариант 2

Вопрос №	Ответ
1	2
2	3
3	3
4	3
5	1
6	1
7	1
8	1
9	3
10	2
11	1
12	1
13	2

14	2,5
15	1-А; 2-В; 3-Б,Г
16	1,3,5
17	1,3
18	1,3
19	1,2,4
20	2,4
21	1,3
22	1,2
23	1,4
24	Джордж не прав, так как иностранное лицо признается субъектом административного права, а значит, он подлежит административной ответственности
25	Не законно, так как истёк срок привлечения к дисциплинарной ответственности

Шкала перевода правильных ответов в баллы:

Вопрос №	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Шкала перевода	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	5
Вопрос №	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	
Шкала перевода	4	5	4	4	4	5	5	4	5	5	7	7	

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
70 - 89	4	хорошо

50 - 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

7. Приложения.

Перечень используемых нормативных документов:

1. ФГОС СПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
2. Устав ФГБОУ ВО РГАТУ.
3. Положение о ФДП и СПО ФГБОУ ВО РГАТУ.
4. Программа подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
5. Положение о текущем контроле знаний, промежуточной и государственной (итоговой) аттестации студентов (обучающихся) СПО на ФДП и ФГБОУ ВО РГАТУ.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основная литература:

1. Румынина, В. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс] : учебник для СПО / В. В. Румынина. – 2-е изд., стер. – Москва : Академия, 2018. – 224 с. – ЭБС «Академия».
2. Бошно, С. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебник для СПО / С. В. Бошно. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 533 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03903-0. — Режим доступа : HYPERLINK <https://www.biblio-online.ru/bcode/433546> - ЭБС «Юрайт».
3. Волков, А. М. Правовые основы профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебник для СПО / А. М. Волков. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 274 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10131-7. — Режим доступа : HYPERLINK <https://www.biblio-online.ru/bcode/429416> - ЭБС «Юрайт».

Дополнительная литература:

1. Капустин, А. Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / А. Я. Капустин, К. М. Беликова ; под ред. А. Я. Капустина. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 382 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02770-9. — Режим доступа : HYPERLINK <https://www.biblio-online.ru/bcode/433377> - ЭБС «Юрайт».
2. Конституция Российской Федерации // Консультант Плюс/[Электронный ресурс] : справочно-правовая система .
3. Гражданский кодекс РФ. // Консультант Плюс/[Электронный ресурс] : справочно-правовая система.
4. Трудовой кодекс РФ. // Консультант Плюс/[Электронный ресурс] : справочно-правовая система.
5. Кодекс РФ об административных правонарушениях. /Консультант Плюс/[Электронный ресурс] : справочно-правовая система.

Интернет – ресурсы:

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс: [Электронный ресурс] - Режим доступа <http://www.consultant.ru/> - нормативно – правовая документация.
2. Справочная правовая система Гарант: [Электронный ресурс] - Режим доступа <http://www.garant.ru/>- нормативно – правовая документация.

3. Правовая система «Кодекс», форма доступа <http://www.kodeks.ru>;
4. Правовая система «Российское законодательство», форма доступа: <http://www.zakonrf.info>
5. Все о праве – <http://www.allpravo.ru/>
6. Сам себе юрист – <http://www.samsebeyurist.ru/>
7. Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://window.edu.ru>.

Учебно-методические издания:

1. Методические рекомендации по самостоятельной работе [Электронный ресурс] / Кабалова Е.Э. - Рязань: РГА-ТУ, 2020 - ЭБ «РГАТУ».
2. Методические рекомендации к практическим работам [Электронный ресурс] / Кабалова Е.Э. - Рязань: РГА-ТУ, 2020 - ЭБ «РГАТУ».

Лист регистрации изменений в комплекте ФОС
(дополнения и изменения к комплекту ФОС на учебный год)

Дополнения и изменения к комплекту ФОС на _____ учебный год
по учебной дисциплине _____

В комплект ФОС внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в комплекте ФОС обсуждены на заседании
предметно-цикловой комиссии факультета дополнительного профессионально-
го и среднего профессионального образования

« _____ » _____ 20 ____ г. (протокол № _____).

Председатель предметно-цикловой комиссии _____

(Ф.И.О)

(подпись)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:

Декан автодорожного факультета



Г.К. Рембалович

« 09 » марта 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО



А. С.Емельянова

« 09 » марта 2022 г.

Фонд

оценочных средств учебной дисциплины

«Охрана труда»

Программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

Форма обучения очная

Факультет Дополнительного профессионального и среднего профессионального
образования

Курс 2

Зачет ____ 3 ____ семестр

Экзамен _____ семестр

Семестр 3

Диф.зачет _____ семестр

Другая форма контроля _____ семестр

Рязань, 2022

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Охрана труда» разработан в соответствии с требованиями:

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного Приказом Минобрнауки России от 07 мая 2014 г. № 455. по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, базовой подготовки программы подготовки специалистов среднего звена СПО

- рабочей программы учебной дисциплины ОП.12 «Охрана труда»

Разработчик (и):

Кабалова Е.Э., преподаватель ФДП и СПО;

Рассмотрен на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Протокол № 10 от «09» марта 2022 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии

Морозова О.А.

Фонд оценочных средств одобрен на заседании методического совета факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Протокол № 10 от «09» марта 20220 г.

Председатель методического совета

Л.Ю. Явисенко

Согласовано:



« 09» марта 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Паспорт фонда оценочных средств	4
Форма аттестации учебной дисциплины	6
2. Результаты освоения учебной дисциплины	6
3. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам). Формы и методы контроля	11
4. Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля освоения учебной дисциплины	11
4. 1. Задания для оценки освоения дисциплины	
5. Контрольно-оценочные материалы для рубежного контроля освоения учебной дисциплины	12
5. 1. Задания для оценки освоения дисциплины	
6. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации учебной дисциплины	14
6. 1. Задания для оценки освоения дисциплины	
7. Приложения.	

1. Паспорт фонда оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины Охрана труда студент должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности СПО 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» следующими умениями, знаниями, которые формируют общие компетенции ОК 1-9 и профессиональные компетенции ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5.

Уметь:

У₁ - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

У₂ - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

У₃ - проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

У₄ - разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;

У₅ - контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

У₆ - вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

Знать:

З₁ - системы управления охраной труда в организации;

З₂ - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

З₃ - обязанности работников в области охраны труда;

З₄ - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

З₅ - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

З₆ - порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

З₇ - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;

З₈ - порядок проведения аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе методику оценки условий труда и травмобезопасности;

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.

ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.

ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.

ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.

ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.

ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.

ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.

ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.

ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.

ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся приобретает следующий **практический опыт**:

- выявления опасных и вредных производственных факторов и соответствующих им рисков, связанных с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

- использования средств коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

- ведения документации установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

Форма аттестации учебной дисциплины

Другие формы контроля – зачёт (4 семестр).

2. Результаты освоения учебной дисциплины

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций (см. табл.1):

Таблица 1.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		Основные показатели оценки результата	Формы, методы контроля
Коды умений, знаний	Наименования умений, знаний		
Умения:			

У1	выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	В результате опроса студент должен уметь выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	Защита практической работы.
У2	использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	В результате опроса студент должен уметь использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	Защита практической работы.
У3	проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	В результате опроса студент должен уметь проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	Защита практической работы.
У4	разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	В результате опроса студент должен уметь разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	Защита практической работы.

У5	контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	В результате опроса студент должен уметь контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	Защита практической работы.
У6	вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.	В результате опроса студент должен уметь вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.	Защита практической работы.
Знания:			
З1	системы управления охраной труда в организации;	В результате опроса студент должен показать знания системы управления охраной труда в организации;	Текущий опрос, зачёт.
З2	законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	В результате опроса студент должен показать знания законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	Текущий опрос, зачёт.
З3	обязанности работников в области охраны труда;	В результате опроса студент должен показать знания обязанности работников в области охраны труда;	Текущий опрос, зачёт.
З4	фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	В результате опроса студент должен показать знания фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или	Текущий опрос, зачёт.

		бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	
35	возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	В результате опроса студент должен показать знания возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	Текущий опрос, зачёт.
36	порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	В результате опроса студент должен показать знания порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	Текущий опрос, зачёт.
37	порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;	В результате опроса студент должен показать знания порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;	Текущий опрос, зачёт.
38	порядок проведения аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе методику оценки условий труда и травмобезопасности;	В результате опроса студент должен показать знания порядок проведения аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе методику оценки условий труда и травмобезопасности	Текущий опрос, зачёт.

3. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля					
	Текущий контроль		Рубежный контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК
Тема 1. Трудовая деятельность человека	<i>Устный опрос</i>	ОК 1-9, ПК 1.1-1.3				
Тема 2. Основные принципы обеспечения безопасности труда	<i>Устный опрос Самостоятельная работа Практическая работа №1</i>	ОК 1-9, ПК 1.2, ПК 4.1-4.5				
Тема 3. Основные принципы обеспечения охраны труда.	<i>Устный опрос Самостоятельная работа</i>	ОК 1-9, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5				
Тема 4. Основные положения трудового права	<i>Устный опрос Самостоятельная работа</i>	ОК 1-9	<i>тестирование по темам 1,2,3,4</i>	ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5		
Тема 5. Правовые основы охраны труда	<i>Самостоятельная работа</i>	ОК 1-9, ПК 4.1-4.5				
Тема 6 Обязанности и ответственность	<i>Устный опрос Самостоятельная работа</i>	ОК 1-9, ПК 1.1-1.3				

работников по соблюдению требований охраны труда и трудового распорядка						
Тема 7. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда	<i>Устный опрос</i>	ОК 1-9, ПК 4.1-4.5				
Тема 8. Управление внутренней мотивацией работников на безопасный труд и соблюдение требований охраны труда	<i>Устный опрос Самостоятельная работа</i>	ОК 1-9, ПК 3.1-3.5				
Тема 9. Организация системы управления охраной труда	<i>Устный опрос Самостоятельная работа</i>	ОК 1-9	<i>Устный опрос по темам 5,6,7,8,9</i>	ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5		
Тема 10. Разработка инструкций по охране труда	<i>Устный опрос Практическая работа №1 Самостоятельная работа</i>	ОК 1-9, ПК 4.1-4.5				
Тема 11. Обеспечение работников средствами индивидуальной защиты	<i>Устный опрос</i>	ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК2.1-2.3, ПК 3.1-3.5				
Тема 12. Основы предупреждения профессиональной заболеваемости.	<i>Практическая работа №5 Самостоятельная работа</i>	ОК 1-9, ПК 3.1-3.5	<i>Устный опрос по темам10,11,12,13.</i>			
Тема 13. Основы предупреждения	<i>Устный опрос Самостоятельная работа</i>	ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК2.1-2.3,				

производственного травматизма.		ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5				
Тема 14. Средства коллективной защиты от основных факторов производственной среды.	<i>Устный опрос</i> <i>Самостоятельная работа</i>	ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5				
Тема 15. Обеспечение безопасности работников в аварийных ситуациях.	<i>Самостоятельная работа</i> <i>Практическая работа №1</i>	ОК 1-9, ПК 4.1-4.5				
Тема 16. Оказание первой помощи пострадавшим на производстве	<i>Устный опрос</i> <i>Практическая работа №1</i>	ОК 1-9			<i>зачёт</i>	ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5

4. Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля освоения учебной дисциплины

4. 1. Задания для оценки знаний освоения дисциплины

1. Перечислите нормативные акты, содержащие требования охраны труда.
2. Какие организационные причины приводят к возникновению несчастных случаев на производстве.
3. Назовите положения государственной политики в области охраны труда.
4. Перечислите права работника в области охраны труда.
5. Перечислите обязанности работника в области охраны труда.
6. Каковы особенности регулирования труда работников в возрасте до 18 лет.
7. Какие виды ответственности предусмотрены за нарушение требований охраны окружающей среды.
8. Перечислите функции системы управления охраной труда на предприятии.
9. В чем заключается содержание аудита системы управления охраной труда.
10. Каков порядок обучения и проверки знаний требований охраны труда.
11. Раскройте порядок разработки и утверждения правил и инструкций по охране труда.
12. Дайте определение опасных и вредных производственных факторов.
13. Какие мероприятия, проводимые на предприятиях по обеспечению безопасности труда, снижают воздействие вредных веществ на работников.
14. Перечислите основные подходы к обеспечению безопасности производственных процессов.
15. Опишите последствие для человека от реализации механических опасностей.
16. Дайте определение опасной зоны производственного оборудования.
17. Какие технические средства обеспечивают безопасность производственного оборудования.
18. Какие требования безопасности предъявляются к сосудам работающим под давлением.
19. Назовите правила безопасного размещения производственного оборудования и организации рабочих мест.
20. Раскройте принцип действия защитного зануления.
21. Какое действие шум оказывает на организм человека
22. Назовите требования, которые способствуют повышению комфорта и улучшения условия труда водителя АТС.
23. Каков порядок безопасного проведения работ на поворотном стенде-опрокидывателе.
24. Назовите технологические методы, способствующие обеспечению безопасности при мойке АТС.
25. Дайте определение качества среды обитания.
26. Какие факторы окружающей среды называются биотическими и абиотическими.
27. Перечислите основные последствия загрязнения окружающей среды.
28. Перечислите факторы негативного влияния АТС на окружающую среду
29. Какие негативные факторы производственной деятельности приводят к загрязнению атмосферы.
30. Дайте классификацию отходов, образующихся в процессе производственной деятельности.
31. В каких направлениях следует осуществлять снижение воздействия автотранспорта на окружающую среду.
32. Охарактеризуйте назначение нейтрализатора.
33. Как осуществляется контроль содержания оксида углерода и углеводородов.

5. Контрольно-оценочные материалы для рубежного контроля освоения учебной дисциплины

5. 1. Задания для оценки знаний освоения дисциплины

1. Учет несчастных случаев на производстве.
2. Профессиональные заболевания и их профилактика.
3. Управление охраной труда.
4. Инструктажи по охране труда.
5. Система социального страхования трудящихся в РФ.
6. Каковы принципы оказания первой помощи при поражении электрическим током.
7. Гигиеническая оценка условий и характера труда.
8. Трудовой коллектив и пути создания здоровых и безопасных условий труда.
9. Техника безопасности на производстве.
10. Производственная санитария, гигиена труда и личная гигиена.
11. Параметры микроклимата производственных помещений.
12. Каковы принципы оказания первой помощи при отравлении.
13. Виды и степени ожогов.
14. Первая помощь при попадании химических веществ на кожу.
15. Первая помощь при попадании химических веществ в легкие.
16. Первая помощь при попадании химических веществ в пищеварительный тракт.
17. Освещенность, шум и их влияние на условия труда и на организм человека.
18. Действие на человека теплоты и лучистой энергии.
19. Запыленность и загазованность производственных помещений.
20. Вентиляция и отопление.
21. Электробезопасность.
22. Требования безопасности при работе на персональных компьютерах.
23. Молниезащита.
24. Аттестация рабочих мест по условиям труда.
25. Пожарная безопасность как система государственных и общественных мероприятий.
26. Какую первую помощь оказывают при удушье.
27. Профилактика пожарной безопасности.
28. Требования безопасности во время слесарно-монтажных работ.
29. Каковы принципы оказания первой помощи при ушибе и растяжении связок, их основное отличие?
30. Что такое рана, какие основные виды ран вы знаете и чем они опасны?
31. Какова последовательность оказания первой помощи при ранении? Можно ли её нарушать?
32. Как правильно должна быть наложена повязка?
33. Какие виды кровотечения вы знаете? Какие из них наиболее опасные для жизни?
34. Какие вы знаете виды и способы остановки кровотечения?

6. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации учебной дисциплины

6.1. Задания для оценки знаний 31, 32 33 34 35 36 37 38 освоения дисциплины

1) Задания в тестовой форме

1. Назначение

Тест входит в состав комплекса оценочных средств и предназначается для *промежуточного контроля и оценки знаний, и умений* аттестуемых, по программе учебной дисциплины *Безопасность жизнедеятельности* образовательной программы СПО.

2. Контингент аттестуемых студенты ФДП и СПО ФГБОУ ВО РГАТУ

3. Форма и условия аттестации: На выполнение работы отводится 50 мин. Тест включает 32 заданий. Из них:

- 16 заданий 1-го уровня сложности *(с выбором 1-го правильного ответа)

- 13 заданий 2-го уровня сложности **
- ____ Задания с выбором нескольких правильных ответов из предложенных.
- ____ Задания на установление соответствия.
- ____ Задания на установление правильной последовательности.
- ____ Задания на выбор ответа, требующего проведения расчетов
- 3 задания 3-го уровня сложности *** (с кратким ответом на вопрос).

Баллы, полученные за правильно выполненные задания, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать как можно больше баллов.

Тестовые задания
(Вариант 1)

Тема	Номер, Содержания задания	(расшифровка а ОК и ПК)
1	2	3
Тема 1. Трудовая деятельность человека	1*. Безопасные условия труда — это а) свойство данного процесса сохранять его безопасное состояние при протекании в заданных режимах в течение установленного времени; б) условия труда, при которых воздействие на работающих вредных и (или) опасных производственных факторов исключено. Либо уровни их воздействия не превышают установленных нормативов; в) вид активности, направленный на такое изменение внешней среды и самого человека, в результате которого получается нечто новое.	ОК 2, ПК 1.2
	2** Определите правильное соотношение определений: (пример ответа: 1-а, 2-б и т.д.)	ОК 3 ПК 1.3,
	1. Производственная деятельность — 2. Вредный производственный фактор —	а) производственный фактор, воздействие которого на работника может привести к травме работника. б) это случай воздействия на работающего опасного производственного фактора при выполнении им трудовых обязанностей или заданий

	руководителя работ.	
	3. Отравление профессиональное —	в) совокупность действий работников с применением средств труда, необходимых для превращения ресурсов в готовую продукцию, включающих в себя производство и переработку различных видов сырья, строительство, оказание различных видов услуг
	4. Несчастный случай на производстве -	г) это нарушение здоровья человека в результате непродолжительного действия вредных веществ на дыхательные пути, пищеварительный тракт, кожу.
Тема 2. Основные принципы обеспечения безопасности труда	3* Производственный фактор, воздействие которого на работника может привести к травме - это: а) вредный производственный фактор; б) производственная деятельность; в) приемлемый (допустимый) риск.	ОК 8, ПК 43
	4*** Дополните фразу: Потенциальная опасность — это скрытая от человека опасность, которая в определенных условиях реализуется в виде_____.	ОК 9, ПК 4.4
Тема 3. Основные принципы обеспечения охраны труда.	5** Охрана труда - система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая в себя: <i>(выберите несколько правильных ответов)</i> а) правовые мероприятия; б) социально-экономические мероприятия; в) принципы управления охраной труда непосредственно в организации; г) организационно-технические мероприятия; д) право и гарантии работника на труд в условиях, соответствующих требованиям охраны труда;	ОК 7, ПК 2.2, ПК 3.2,

	е) санитарно-гигиенические мероприятия.		
	6* Первый и фундаментальный принцип охраны труда – это: а) предотвращение производственного травматизма и профессиональной заболеваемости; б) готовность к защите пострадавших; в) невозможность обеспечения абсолютной безопасности.		ОК 9, ПК 4.1
Тема 4. Основные положения трудового права	7** Определите правильное соотношение определений: (пример ответа: 1-а, 2-б и т.д.)		ОК 1
	1. Охрана труда –	а) отказ или повреждение технических устройств, применяемых на опасном производственном объекте, отклонение от режима технологического процесса, нарушение положений федеральных законов и иных нормативных правовых актов РФ, устанавливающих правила ведения работ на опасном производственном объекте.	
	2. Промышленная безопасность -	б) система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая в себя правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и	

	иные мероприятия.	
3. Опасные производственные объекты –	в) состояние защищенности жизненно важных интересов личности и общества от аварий на опасных производственных объектах и последствий указанных аварий.	
4. Инцидент–	г) предприятия или их цехи, участки, площадки, а также иные производственные объекты, относящиеся к категориям опасных производственных объектов, установленных ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» № 116-ФЗ.	
	8*. Ненормированный рабочий день — это: а) Особый режим рабочего времени, установленный законодательством для определенной категории работников, продолжительность труда которых не поддается четкому учету и не может быть ограничена рамками нормального рабочего времени б) Нахождение работника на предприятии после окончания рабочего дня для выполнения задач, которые не входят в ежедневных обязанностей работника — Отдых, для определенной категории работников, продолжительность труда которых не может быть ограничена рамками нормального рабочего времени в) Это время, установленное законом, в которой рабочие и служащие обязаны находиться на территории предприятия, выполнять порученную им работу и действовать в соответствии с Правилами внутреннего распорядка	ОК 2
Тема 5. Правовые основы охраны труда	9*. Служба охраны труда создается: а) Для решения задач управления охраны труда б) Для планирования работ по охране труда в) Для обеспечения безопасности г) Для предотвращения несчастных случаев на производстве	ОК 5, ПК 4.1
	10*. Непрерывный контроль за безопасностью труда на предприятии обеспечивает, занимается	ОК 6, ПК 4.5

	<p>организацией и координацией работы по охране труда:</p> <p>а) Руководитель предприятия б) Юрисконсульт в) Руководитель отрасли г) Инженер по охране труда</p>				
<p>Тема 6 Обязанности и ответственность работников по соблюдению требований охраны труда и трудового распорядка</p>	<p>11* Размер, который составляет возмещение ущерба, причиненного застрахованному работнику при временной потере трудоспособности:</p> <p>а) 50% от утраченного заработка потерпевшего б) 100% от утраченного заработка потерпевшего в) Среднемесячный заработок потерпевшего за период нетрудоспособности г) Среднемесячный заработок работников предприятия за период нетрудоспособности</p>	<p>ОК 4, ПК 1.1</p>			
	<p>12** Определите правильное соотношение определений: (пример ответа: 1-а, 2-б и т.д.)</p>	<p>ОК 5, ПК 1.2</p>			
	<table border="1"> <tr> <td> <p>1. <u>Нарушение требований охраны труда, совершенное лицом, на которое возложены обязанности по их соблюдению, если это повлекло по неосторожности причинение тяжкого вреда здоровью человека, -</u></p> </td> <td> <p><u>а. наказывается принудительными работами на срок до четырех лет либо лишением свободы на тот же срок с лишением права занимать определенные должности или заниматься определенной деятельностью на срок до трех лет или без такового.</u></p> </td> </tr> <tr> <td> <p>2. <u>Деяние, предусмотренное частью первой статьи 143 УК РФ, повлекшее по неосторожности смерть человека, -</u></p> </td> <td> <p><u>б. наказывается принудительными работами на срок до пяти лет либо лишением свободы на тот же срок с лишением права занимать определенные должности или заниматься определенной</u></p> </td> </tr> </table>	<p>1. <u>Нарушение требований охраны труда, совершенное лицом, на которое возложены обязанности по их соблюдению, если это повлекло по неосторожности причинение тяжкого вреда здоровью человека, -</u></p>	<p><u>а. наказывается принудительными работами на срок до четырех лет либо лишением свободы на тот же срок с лишением права занимать определенные должности или заниматься определенной деятельностью на срок до трех лет или без такового.</u></p>	<p>2. <u>Деяние, предусмотренное частью первой статьи 143 УК РФ, повлекшее по неосторожности смерть человека, -</u></p>	<p><u>б. наказывается принудительными работами на срок до пяти лет либо лишением свободы на тот же срок с лишением права занимать определенные должности или заниматься определенной</u></p>
<p>1. <u>Нарушение требований охраны труда, совершенное лицом, на которое возложены обязанности по их соблюдению, если это повлекло по неосторожности причинение тяжкого вреда здоровью человека, -</u></p>	<p><u>а. наказывается принудительными работами на срок до четырех лет либо лишением свободы на тот же срок с лишением права занимать определенные должности или заниматься определенной деятельностью на срок до трех лет или без такового.</u></p>				
<p>2. <u>Деяние, предусмотренное частью первой статьи 143 УК РФ, повлекшее по неосторожности смерть человека, -</u></p>	<p><u>б. наказывается принудительными работами на срок до пяти лет либо лишением свободы на тот же срок с лишением права занимать определенные должности или заниматься определенной</u></p>				

		<u>деятельностью на срок до трех лет или без такового.</u>	
	3. <u>Деяние, предусмотренное частью первой настоящей статьи, повлекшее по неосторожности смерть двух или более лиц, -</u>	<u>в. наказывается штрафом в размере до четырехсот тысяч рублей или в размере заработной платы или иного дохода осужденного за период до восемнадцати месяцев, либо обязательными работами на срок от ста восьмидесяти до двухсот сорока часов, либо исправительными работами на срок до двух лет, либо принудительными работами на срок до одного года, либо лишением свободы на тот же срок с лишением права занимать определенные должности или заниматься определенной деятельностью на срок до одного года или без такового.</u>	
Тема 7. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда	13* <u>Обязан ли работодатель не допускать к работе работника, не прошедшего в установленном порядке обучение и проверку знаний и навыков в области охраны труда?</u> а) да б) нет в) <u>да, но данная обязанность закреплена только за работодателями -индивидуальными предпринимателями</u>		ОК 4, ПК 4.4

<p>Тема 8. Управление внутренней мотивацией работников на безопасный труд и соблюдение требований охраны труда.</p>	<p>14*** Дополните фразу: Мотивация как явление включает в себя внутреннее состояние человека, называемое _____, и внешние факторы, влияющие на мотивацию, называемые _____.</p>	<p>ОК 6, ПК 3.3</p>								
<p>Тема 9. Организация системы управления охраной труда</p>	<p>15 ** Среди всех принципов формирования систем управления применительно к системе охраны труда следует выделить: Определите правильное соотношение определений: (пример ответа: 1-а, 2-б и т.д.)</p> <table border="1" data-bbox="507 831 1259 2045"> <tr> <td data-bbox="507 831 879 1294"> <p><u>а.</u> <u>методологический.</u></p> </td> <td data-bbox="879 831 1259 1294"> <p><u>1.использующий инженерное обоснование и сочетание в средствах труда единства максимальной безопасности, эффективности и качества труда;</u></p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="507 1294 879 1585"> <p><u>б.</u> <u>организационный.</u></p> </td> <td data-bbox="879 1294 1259 1585"> <p><u>2.обеспечивающий выполнение работ методами, предотвращающими опасность в трудовых процессах;</u></p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="507 1585 879 1921"> <p><u>в. технический.</u></p> </td> <td data-bbox="879 1585 1259 1921"> <p><u>3. позволяющий использовать общие законы теории управления применительно к конкретной обстановке;</u></p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="507 1921 879 2045"> <p><u>г. практический.</u></p> </td> <td data-bbox="879 1921 1259 2045"> <p><u>4. заключающийся в определении организационной и</u></p> </td> </tr> </table>	<p><u>а.</u> <u>методологический.</u></p>	<p><u>1.использующий инженерное обоснование и сочетание в средствах труда единства максимальной безопасности, эффективности и качества труда;</u></p>	<p><u>б.</u> <u>организационный.</u></p>	<p><u>2.обеспечивающий выполнение работ методами, предотвращающими опасность в трудовых процессах;</u></p>	<p><u>в. технический.</u></p>	<p><u>3. позволяющий использовать общие законы теории управления применительно к конкретной обстановке;</u></p>	<p><u>г. практический.</u></p>	<p><u>4. заключающийся в определении организационной и</u></p>	<p>ОК 8</p>
<p><u>а.</u> <u>методологический.</u></p>	<p><u>1.использующий инженерное обоснование и сочетание в средствах труда единства максимальной безопасности, эффективности и качества труда;</u></p>									
<p><u>б.</u> <u>организационный.</u></p>	<p><u>2.обеспечивающий выполнение работ методами, предотвращающими опасность в трудовых процессах;</u></p>									
<p><u>в. технический.</u></p>	<p><u>3. позволяющий использовать общие законы теории управления применительно к конкретной обстановке;</u></p>									
<p><u>г. практический.</u></p>	<p><u>4. заключающийся в определении организационной и</u></p>									

	<u>функциональной</u> <u>структуры</u> <u>управления</u> _____ <u>и</u> <u>четкости</u> _____ <u>действия</u> <u>ее звеньев</u> ;	
	16. *К первому этапу формированию системы управления охраной труда относится: а) отработка деятельности единой системы контроля за состоянием охраны труда. б) период паспортизации условий труда, комплексного, перспективного планирования и финансирования мероприятия по охране труда. в) решение задачи организационного оформления этой системы, разработка основных нормативных документов, установление правовых, организационных и экономических основ деятельности созданной системы	ОК 5
Тема 10. Разработка инструкций по охране труда	17 *Вид инструктажа, который проводится инженером по охране труда на предприятии: а) Вступительный б) Внеплановый в) Первичный на рабочем месте г) Целевой	ОК 4, ПК 4.2
	18 *Сроки пересмотра инструкций по охране труда в организации? а) ежегодно; б) Не реже одного раза в пять лет; в) Один раз в три года	ОК 1, ПК 4.5
Тема 11. Обеспечение работников средствами индивидуальной защиты	19 *Специальная одежда и специальная обувь и другие СИЗ учитываются а) В журнале выдачи СИЗ; б) В расписке о получении СИЗ; в) В ведомости выдачи СИЗ; г) В личной карточке учета выдачи СИЗ	ОК 7, ПК 1.3, ПК 2.2
	20 *В каких статьях ТД РФ содержится информация об обеспечении работников средствами индивидуальной защиты? а) 209 и 211 б) 209 и 212 в) 212 и 221	ОК 9, ПК 3.2
	21**Что относится к дежурным СИЗ:	

	(выберите несколько вариантов ответа) а) сигнальный жилет, б) диэлектрические галоши, в) перчатки и коврик, г) молниеотводы и разрядники д) знаки безопасности е) защитные очки, щитки, шлем	ОК 6, ПК 3.4
Тема 12. Основы предупреждения профессиональной заболеваемости.	22. *Согласно какой статьи Трудового кодекса РФ на работах с вредными условиями труда работникам выдаются бесплатно по установленным нормам молоко или другие равноценные пищевые продукты: а) ст. 220 б) ст. 222 в) ст. 219	ОК 5, ПК 3.1, ПК 3.2
	23 **Определите правильное соотношение определений: (пример ответа: 1-а, 2-б и т.д.)	ОК 9, ПК 3.2
	1. Острые профессиональные заболевания	
	2. Профзаболевания — это	б. заболевание, являющееся, как правило, результатом однократного (в течение не более одного рабочего дня, одной рабочей смены) воздействия на работника вредного производственного фактора (факторов), повлекшее временную или стойкую утрату профессиональной трудоспособности.

	3.Хроническое профессиональное заболевание	в. болезни, вызванные опасными и вредными факторами производственной среды. Они отрицательно влияют на организм, на состояние физического и эмоционального здоровья и, значит, на работоспособность.	
Тема 13. Основы предупреждения производственного травматизма.	24* Дать определение коэффициента тяжести травматизма: а) Это количество несчастных случаев со смертельным исходом б) Это количество несчастных случаев со смертельным исходом, что приходится на 1 работающего в) Это количество дней нетрудоспособности, приходящееся на 1 работающего г) Это количество дней нетрудоспособности, приходящееся на 1 несчастный случай		ОК 1, ПК 2.2, ПК 2.3
	25**Определите правильное соотношение определений: (пример ответа: 1-а, 2-б и т.д.)		ОК 7, ПК 4.3
	1.Травматизм	а.. наблюдается при неправильной и чрезмерной эксплуатации животных, например при нарушении правил перевозки тяжестей, машинной дойки, взятия спермы, стрижке овец и пр.	
	2. Эксплуатационный травматизм	б. нередко связан с метеорологическими и стихийными бедствиями. Его труднее	
		предусмотреть и профилактировать, чем другие виды травматизма.	

	3. Случайный травматизм	в.совокупность травм, возникших в определенной группе населения за определенный отрезок времени.	
Тема 14. Средства коллективной защиты от основных факторов производственной среды.	26** Назовите группы СИЗ организма человека по характеру их воздействия: <i>(выберите несколько вариантов ответов)</i> а) средства защиты кожи б) средства защиты слизистых оболочек в) средства защиты органов дыхания г) химические средства защиты д) медицинские средства защиты		ОК 3, ПК 2.2
	27 *От чего защищают коллективные средства защиты? а) от действия обычного оружия б) от действия ядерного оружия в) от действия ОВ г) от действия БС д) все выше перечисленное		ОК 8, ПК 4.3
Тема 15. Обеспечение безопасности работников в аварийных ситуациях.	28** Несчастные случаи, которые подлежат специальному расследованию: <i>(выберите несколько вариантов ответов)</i> а) При ликвидации пожара с временной потерей трудоспособности б) При алкогольном или наркотическом отравлении в) Со смертельным исходом г) Групповые несчастные случаи на производстве д) При ликвидации стихийного бедствия с временной потерей трудоспособности е) При исчезновении при исполнении служебных обязанностей		ОК 6, ПК 4.5
	29 ** В состав комиссии по расследованию простого несчастного случая на предприятии входят: <i>(выберите несколько вариантов ответов)</i> а) Руководитель предприятия б) Юрисконсульт в) Представитель Госнадзорхрантруда труда г) Инженер по охране труда д) Представитель профкома е) Представитель трудового коллектива ж) Руководитель области, где произошел несчастный случай з) Представитель фонда государственного социального страхования		ОК 4, ПК 4.4

Тема 16. Оказание первой помощи пострадавшим на производстве	30**Оказание первой медицинской помощи при незначительных открытых ранах заключается: (укажите несколько вариантов ответа) а. промыть рану содовым раствором и обработать её спиртом; б. промыть рану перекисью водорода (раствором марганцовки) и обработать её йодом; в. смазать рану вазелином или кремом; г. заклеить рану бактерицидным пластырем или наложить стерильную повязку.	ОК 7
	31**Укажите признаки отморожения II степени: (укажите несколько вариантов ответа) а. поверхностный слой кожи омертвевает; б. поврежденная часть тела чернеет и быстро высыхает; в. отмечаются значительные боли, быстро развивается отек тканей; г. в зоне поражения появляются пузыри наполненные прозрачной или белого цвета жидкостью; д. пульс редкий, температура ниже 36°C; е. повышается температура, появляется озноб.	ОК 3
	32***Дополните фразу: _____ - называют истечение крови из кровеносных сосудов при нарушении целостности их стенки.	ОК 4

Тестовые задания
(Вариант 2)

Тема	Номер, Содержания задания	(расшифровка а ОК и ПК)
1	2	3
Тема 1. Трудовая деятельность человека	1*. Безопасные условия труда — это а) свойство данного процесса сохранять его безопасное состояние при протекании в заданных режимах в течение установленного времени; б) условия труда, при которых воздействие на работающих вредных и (или) опасных производственных факторов исключено. Либо уровни их воздействия не превышают установленных нормативов; в) вид активности, направленный на такое изменение внешней среды и самого человека, в результате которого получается нечто новое.	ОК 5, ПК 1.2

	<p>2** Определите правильное соотношение определений: (пример ответа: 1-а, 2-б и т.д.)</p> <table border="1" data-bbox="512 297 1241 1809"> <tr> <td data-bbox="512 297 879 510">1. Производственная деятельность —.</td> <td data-bbox="879 297 1241 510">а) производственный фактор, воздействие которого на работника может привести к травме работника.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="512 510 879 954">2. Вредный производственный фактор —</td> <td data-bbox="879 510 1241 954">б) это случай воздействия на работающего опасного производственного фактора при выполнении им трудовых обязанностей или заданий руководителя работ.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="512 954 879 1440">3. Отравление профессиональное —</td> <td data-bbox="879 954 1241 1440">в) совокупность действий работников с применением средств труда, необходимых для превращения ресурсов в готовую продукцию, включающих в себя производство и переработку различных видов сырья, строительство, оказание различных видов услуг</td> </tr> <tr> <td data-bbox="512 1440 879 1809">4. Несчастный случай на производстве -</td> <td data-bbox="879 1440 1241 1809">г) это нарушение здоровья человека в результате непродолжительного действия вредных веществ на дыхательные пути, пищеварительный тракт, кожу.</td> </tr> </table>	1. Производственная деятельность —.	а) производственный фактор, воздействие которого на работника может привести к травме работника.	2. Вредный производственный фактор —	б) это случай воздействия на работающего опасного производственного фактора при выполнении им трудовых обязанностей или заданий руководителя работ.	3. Отравление профессиональное —	в) совокупность действий работников с применением средств труда, необходимых для превращения ресурсов в готовую продукцию, включающих в себя производство и переработку различных видов сырья, строительство, оказание различных видов услуг	4. Несчастный случай на производстве -	г) это нарушение здоровья человека в результате непродолжительного действия вредных веществ на дыхательные пути, пищеварительный тракт, кожу.	ОК 3 ПК 1.3,
1. Производственная деятельность —.	а) производственный фактор, воздействие которого на работника может привести к травме работника.									
2. Вредный производственный фактор —	б) это случай воздействия на работающего опасного производственного фактора при выполнении им трудовых обязанностей или заданий руководителя работ.									
3. Отравление профессиональное —	в) совокупность действий работников с применением средств труда, необходимых для превращения ресурсов в готовую продукцию, включающих в себя производство и переработку различных видов сырья, строительство, оказание различных видов услуг									
4. Несчастный случай на производстве -	г) это нарушение здоровья человека в результате непродолжительного действия вредных веществ на дыхательные пути, пищеварительный тракт, кожу.									
Тема 2. Основные	3.*Какой ответственности за нарушение законодательства об охране труда нет: а) дисциплинарной	ОК 8, ПК 43								

принципы обеспечения безопасности труда	б) общественной в) административной г) материальной	
	4*** Дополните фразу: Потенциальная опасность — это скрытая от человека опасность, которая в определенных условиях реализуется в виде_____.	ОК 9, ПК 4.4
Тема 3. Основные принципы обеспечения охраны труда.	5* Периодичность проведения повторных инструктажей на обычных работах: а) 1 месяц б) 3 месяца в) 6 месяцев г) 12 месяцев	ОК 7, ПК 2.2, ПК 3.2,
	6* Вид инструктажа, который проводится инженером по охране труда на предприятии: Выберите несколько из 4 вариантов ответа: а) Вступительный б) Внеплановый в) Первичный на рабочем месте г) Целевой	ОК 9, ПК 4.1
	7.*Какова нормальная продолжительность рабочего дня в неделю? а) 36 часов; б) 40 часов; в) 42 часа.	ОК 1
Тема 4. Основные положения трудового права	8** Определите правильное соотношение определений: (пример ответа: 1-а, 2-б и т.д.)	ОК 2
	1. Охрана труда –	

	производственном объекте.	
2. Промышленная безопасность -	б) система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая в себя правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия.	
3. Опасные производственные объекты –	в) состояние защищенности жизненно важных интересов личности и общества от аварий на опасных производственных объектах и последствий указанных аварий.	
4. Инцидент–	г) предприятия или их цехи, участки, площадки, а также иные производственные объекты, относящиеся к категориям опасных производственных объектов, установленных ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» № 116-ФЗ.	

<p>Тема 5. Правовые основы охраны труда</p>	<p>9.*За счет каких средств работники, занятые на работах, связанных с движением транспорта, проходят обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования)? Выберите один из 3 вариантов ответа: а) за счет средств работодателя; б) за свой счет; в) предварительный медосмотр (обследование) работники проходят за свой счет, периодический - за счет работодателя.</p>	<p>ОК 5, ПК 4.5</p>		
	<p>10*. Непрерывный контроль за безопасностью труда на предприятии обеспечивает, занимается организацией и координацией работы по охране труда: а) Руководитель предприятия б) Юрисконсульт в) Руководитель отрасли г) Инженер по охране труда</p>	<p>ОК 1, ПК 4.3</p>		
<p>Тема 6 Обязанности и ответственность работников по соблюдению требований охраны труда и трудового распорядка</p>	<p>11* Размер, который составляет возмещение ущерба, причиненного застрахованному работнику при временной потере трудоспособности: а) 50% от утраченного заработка потерпевшего б) 100% от утраченного заработка потерпевшего в) Среднемесячный заработок потерпевшего за период нетрудоспособности г) Среднемесячный заработок работников предприятия за период нетрудоспособности</p>	<p>ОК 5, ПК 1.1</p>		
	<p>12** Определите правильное соотношение определений: (пример ответа: 1-а, 2-б и т.д.)</p>	<p>ОК 4, ПК 1.3</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="504 1424 879 1921"> <p><u>1. Нарушение требований охраны труда, совершенное лицом, на которое возложены обязанности по их соблюдению, если это повлекло по неосторожности причинение тяжкого вреда здоровью человека, -</u></p> </td> <td data-bbox="879 1424 1254 1921"> <p><u>а. наказывается принудительными работами на срок до четырех лет либо лишением свободы на тот же срок с лишением права занимать определенные должности или заниматься определенной деятельностью на срок до трех лет или без такового.</u></p> </td> </tr> </table>	<p><u>1. Нарушение требований охраны труда, совершенное лицом, на которое возложены обязанности по их соблюдению, если это повлекло по неосторожности причинение тяжкого вреда здоровью человека, -</u></p>	<p><u>а. наказывается принудительными работами на срок до четырех лет либо лишением свободы на тот же срок с лишением права занимать определенные должности или заниматься определенной деятельностью на срок до трех лет или без такового.</u></p>	
<p><u>1. Нарушение требований охраны труда, совершенное лицом, на которое возложены обязанности по их соблюдению, если это повлекло по неосторожности причинение тяжкого вреда здоровью человека, -</u></p>	<p><u>а. наказывается принудительными работами на срок до четырех лет либо лишением свободы на тот же срок с лишением права занимать определенные должности или заниматься определенной деятельностью на срок до трех лет или без такового.</u></p>			

<p>2. <u>Деяние, предусмотренное частью первой статьи 143 УК РФ, повлекшее по неосторожности смерть человека, -</u></p>	<p><u>б. наказываемся принудительными работами на срок до пяти лет либо лишением свободы на тот же срок с лишением права занимать определенные должности или заниматься определенной деятельностью на срок до трех лет или без такового.</u></p>	
<p>3. <u>Деяние, предусмотренное частью первой настоящей статьи, повлекшее по неосторожности смерть двух или более лиц, -</u></p>	<p><u>в. наказываемся штрафом в размере до четырехсот тысяч рублей или в размере заработной платы или иного дохода осужденного за период до восемнадцати месяцев, либо обязательными работами на срок от ста восьмидесяти до двухсот сорока часов, либо исправительными работами на срок до двух лет, либо принудительными работами на срок до одного года, либо лишением свободы на тот же срок с лишением права занимать определенные должности или заниматься определенной деятельностью на срок до одного года или без такового.</u></p>	

<p>Тема 7. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда</p>	<p><u>13*Обязан ли работодатель не допускать к работе работника, не прошедшего в установленном порядке обучение и проверку знаний и навыков в области охраны труда?</u> <u>а) да</u> <u>б) нет</u> <u>в) да, но данная обязанность закреплена только за работодателями -индивидуальными предпринимателями</u></p>		<p>ОК 8, ПК 4.1</p>				
<p>Тема 8. Управление внутренней мотивацией работников на безопасный труд и соблюдение требований охраны труда.</p>	<p>14*** Дополните фразу: Мотивация как явление включает в себя внутреннее состояние человека, называемое _____, и внешние факторы, влияющие на мотивацию, называемые _____.</p>		<p>ОК 8, ПК 3.5,</p>				
<p>Тема 9. Организация системы управления охраной труда</p>	<p>15.**К управляющему органу СУОТ на предприятии относятся: <i>(Выберите несколько вариантов ответа):</i> а) Руководитель предприятия б) Инженер по охране труда в) Руководители структурных подразделений г) Весь инженерно-технический персонал</p>		<p>ОК 9</p>				
	<p>16. *Когда в организации создают службу охраны труда? Выберите один из 3 вариантов ответа: а) в организациях численностью 100 работников б) численность работников которого превышает 50 человек, создается служба ОТ или вводится должность специалиста по ОТ в) по усмотрению администрации</p>		<p>ОК 7</p>				
<p>Тема 10. Разработка инструкций по охране труда</p>	<p>17 **Вид инструктажа, который проводится инженером по охране труда на предприятии:</p> <table border="1" data-bbox="496 1532 1259 2004"> <tr> <td data-bbox="496 1532 879 1854"> <p>1.Внеплановый</p> </td> <td data-bbox="879 1532 1259 1854"> <p>а. проводится при ликвидации последствий нештатных ситуаций, массовых мероприятий, разовых работ.</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="496 1854 879 2004"> <p>2.Первичный на рабочем месте</p> </td> <td data-bbox="879 1854 1259 2004"> <p>б. инструктаж проводимый на рабочем месте при изменении правил</p> </td> </tr> </table>		<p>1.Внеплановый</p>	<p>а. проводится при ликвидации последствий нештатных ситуаций, массовых мероприятий, разовых работ.</p>	<p>2.Первичный на рабочем месте</p>	<p>б. инструктаж проводимый на рабочем месте при изменении правил</p>	<p>ОК 4, ПК 4.5</p>
<p>1.Внеплановый</p>	<p>а. проводится при ликвидации последствий нештатных ситуаций, массовых мероприятий, разовых работ.</p>						
<p>2.Первичный на рабочем месте</p>	<p>б. инструктаж проводимый на рабочем месте при изменении правил</p>						

		и инструкций по охране труда; изменении и технологического процесса; замене и модернизации оборудования; нарушениями работниками требований безопасности труда, которые могут привести или привели к травме, аварии, взрыву или пожару, в случае перерыва в работе.	
	3.Целевой	в. проводится на рабочем месте по охране труда проводит непосредственный руководитель (мастер, прораб, преподаватель и т.д.), прошедший в установленном порядке обучение по охране труда и проверку знаний требований охраны труда	
	18 *Сроки пересмотра инструкций по охране труда в организации? а) ежегодно; б) Не реже одного раза в пять лет; в) Один раз в три года		ОК 5, ПК 4.3
Тема 11. Обеспечение работников средствами индивидуальной защиты	19 *Специальная одежда и специальная обувь и другие СИЗ учитываются а) В журнале выдачи СИЗ; б) В расписке о получении СИЗ; в) В ведомости выдачи СИЗ; г) В личной карточке учета выдачи СИЗ.		ОК 4, ПК 3.4

	<p>20**Что относится к дежурным СИЗ: (выберите несколько правильных ответов):</p> <p>а) сигнальный жилет, б) диэлектрические галоши, в) перчатки и коврик, г) молниеотводы и разрядники д) знаки безопасности е) защитные очки, щитки, шлем</p>	ОК 8, ПК 2.2, ПК 2.3
<p>Тема 12. Основы предупреждения профессиональной заболеваемости.</p>	<p>21.** Действие, которое может привести к пыли на организм человека: (Выберите несколько вариантов ответа):</p> <p>а) Фиброгенное б) Раздражающее в) Профилактическая г) Лечебная д) Вредная е) Токсическая</p>	ОК 1, ПК 3.2
	<p>22.*Что из ниже перечисленного вызывает у человека чувство страха, головокружение, снижает работоспособность и т.д.:</p> <p>а) ультразвук б) шум в) электромагнитные поля г) инфразвук</p>	ОК 9, ПК 3.4
<p>Тема 13. Основы предупреждения производственного травматизма.</p>	<p>23* Дать определение коэффициента тяжести травматизма:</p> <p>а) Это количество несчастных случаев со смертельным исходом б) Это количество несчастных случаев со смертельным исходом, что приходится на 1 работающего в) Это количество дней нетрудоспособности, приходящееся на 1 работающего г) Это количество дней нетрудоспособности, приходящееся на 1 несчастный случай</p>	ОК 3, ПК 2.2
	<p>24**Определите правильное соотношение определений: (пример ответа: 1-а, 2-б и т.д.)</p>	ОК 9, ПК 3.3
	<p>1. Травматизм</p>	<p>а.. наблюдается при неправильной и чрезмерной эксплуатации животных, например при нарушении правил перевозки тяжестей, машинной дойки, взятия спермы, стрижке овец и пр.</p>

	2. Эксплуатационный травматизм	б. нередко связан с метеорологическими и стихийными бедствиями. Его труднее предусмотреть и профилактировать, чем другие виды травматизма.	
	3. Случайный травматизм	в. совокупность травм, возникших в определенной группе населения за определенный отрезок времени.	
Тема 14. Средства коллективной защиты от основных факторов производственной среды.	25** Назовите группы СИЗ организма человека по характеру их воздействия: а) средства защиты кожи б) средства защиты слизистых оболочек в) средства защиты органов дыхания г) химические средства защиты д) медицинские средства защиты		ОК 4, ПК 4.4
Тема 15. Обеспечение безопасности работников в аварийных ситуациях.	26.** Несчастные случаи, которые подлежат специальному расследованию: <i>(Выберите несколько вариантов ответа):</i> а) При ликвидации пожара с временной потерей трудоспособности б) При алкогольном или наркотическом отравлении в Со смертельным исходом г) Групповые несчастные случаи на производстве д) При ликвидации стихийного бедствия с временной потерей трудоспособности е) При исчезновении при исполнении служебных обязанностей		ОК 5, ПК 4.1
	27 ** В состав комиссии по расследованию простого несчастного случая на предприятии входят: <i>(Выберите несколько вариантов ответа):</i> а) Руководитель предприятия б) Юрисконсульт в) Представитель Госназдорхрантруда труда г) Инженер по охране труда д) Представитель профкома е) Представитель трудового коллектива ж) Руководитель области, где произошел несчастный случай з) Представитель фонда государственного социального страхования		ОК 2, ПК 4.2

	<p>28.* Кто не входит в комиссию по расследованию несчастных случаев на производстве:</p> <p>а) собственник б) руководитель службы охраны труда в) представитель профсоюза г) руководитель подразделения</p>	ОК 6, ПК 4.5
	<p>29.*Каковы действия профсоюзного органа по окончании расследования несчастного случая на производстве:</p> <p>а) определение на заседании профкома мер по предупреждению несчастных случаев; б) участие при рассмотрении работодателем результатов расследования несчастного случая для принятия предупредительных мер; в) участие в работе комиссии по расследованию в выработке мероприятий предупреждения подобных несчастных случаев; 4) все варианты.</p>	ОК 8, ПК 4.4
<p>Тема 16. Оказание первой помощи пострадавшим на производстве</p>	<p>30**Оказание первой медицинской помощи при незначительных открытых ранах заключается:</p> <p><i>(укажите несколько вариантов ответа)</i></p> <p>а. промыть рану содовым раствором и обработать её спиртом; б. промыть рану перекисью водорода (раствором марганцовки) и обработать её йодом; в. смазать рану вазелином или кремом; г. заклеить рану бактерицидным пластырем или наложить стерильную повязку.</p>	ОК 7
	<p>31**Укажите признаки отморожения II степени:</p> <p><i>(укажите несколько вариантов ответа)</i></p> <p>а. поверхностный слой кожи омертвевает; б. поврежденная часть тела чернеет и быстро высыхает; в. отмечаются значительные боли, быстро развивается отек тканей; г. в зоне поражения появляются пузыри наполненные прозрачной или белого цвета жидкостью; д. пульс редкий, температура ниже 36°C; е. повышается температура, появляется озноб.</p>	ОК 3
	<p>32***Дополните фразу:</p> <p>_____ - называют истечение крови из кровеносных сосудов при нарушении целостности их стенки.</p>	ОК 9

ШКАЛА РЕЗУЛЬТАТИВНОСТИ

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 – 100 (29-32)	5	отлично
70 – 89 (22-28)	4	хорошо
50 – 69 (16-21)	3	удовлетворительно
менее 50 (менее 16)	2	неудовлетворительно

Рекомендуемая литература:

Основная литература:

1. Графкина, М. В. Охрана труда : учеб. пособие / М.В. Графкина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 298 с. — (Среднее профессиональное образование). — www.dx.doi.org/10.12737/24956. - ISBN 978-5-00091-430-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1021123> - ЭБС Znanium

2. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450689> - ЭБС Юрайт.

Дополнительная литература:

1. Графкина, М.В. Охрана труда : Автомобильный транспорт : учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / М.В. Графкина. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 176 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-4468-5914-6. — Текст : электронный // ЭБС Академия [сайт]. — URL: <https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=294126#print> – ЭБС Академия

2. Трудовой кодекс РФ. // Консультант Плюс/ [Электронный ресурс] : справочно-правовая система.

Интернет-ресурсы:

1. Официальная страница Госгортехнадзора России – Режим доступа: <http://www.gosnadzor.ru/>

2. Охрана труда и пожарная безопасность – Режим доступа: www.otipb.narod.ru

3. Информационный портал "Охрана труда в России" – Режим доступа: www.ohranatruda.ru

4. Отраслевой сельскохозяйственный портал – Режим доступа: <http://selhoznet.ru/>

5. Электронная книга А. К. Тургиев «Охрана труда в сельском хозяйстве» – Режим доступа: <http://dis.konflib.ru/metodichki-bezopasnost/1001990-1-a-turgiev-ohrana-truda->

selskom-hozyaystve-rekomendovano-federalnim-gosudarstvennim-uchrezhdeniem-federalniy-institut-r.php

6. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – Режим доступа: <http://window.edu.ru>

Периодические издания:

Охрана труда и техника безопасности в сельском хозяйстве : отраслевой журн. / учредители : ИД «Панорама», ЗАО «Сельхозиздат». – 2003, июнь - . – Москва : Сельхозиздат, 2020 - . – Ежемесяч. - ISSN 2074-8760. – Текст : непосредственный.

Учебно-методические издания:

Методические рекомендации по самостоятельной работе [Электронный ресурс]/ О.А. Тетерина. - Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ РГАТУ. – URL: <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

Методические указания к практическим работам [Электронный ресурс] / О.А. Тетерина. - Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:
Декан автодорожного факультета



Г.К. Рембалович

« 09 » марта 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО



А. С.Емельянова

« 09 » марта 2022 г.

**Фонд
оценочных средств по учебной дисциплине**

«Безопасность жизнедеятельности»

Программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего
профессионального образования

Курс ___ 2 _____

Семестр ___ 4 _____

Зачет _____ семестр

Диф. зачет __ 4 __ семестр

Экзамен _____ семестр

**Другая форма
контроля** _____ семестр

Рязань, 2022 г.

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» разработан в соответствии с требованиями:

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного Приказом Минобрнауки России от 07 мая 2014 г. № 455. по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, базовой подготовки программы подготовки специалистов среднего звена СПО

- рабочей программы учебной дисциплины ОП. 16 «Безопасность жизнедеятельности»

Разработчик (и):


Жирков Е.А., преподаватель кафедры «Организация транспортных процессов, безопасность жизнедеятельности и физического воспитания», для преподавания на ФДП и СПО

Рецензент (ы):

Терентьев В.В., к.т.н., доцент кафедры «Организация транспортных процессов, безопасность жизнедеятельности и физического воспитания» ФГБОУ ВО РГАТУ


Рассмотрен на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Протокол № 10 от «09» марта 2022 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии  Морозова О.А.

Фонд оценочных средств одобрен на заседании методического совета факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Протокол № 10 от «09» марта 20220 г.

Председатель методического совета  Л.Ю. Явисенко

Согласовано:



« 09» марта 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт фонда оценочных средств	4
Форма аттестации учебной дисциплины	5
2. Результаты освоения учебной дисциплины	6
3. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)	9
4. Контрольно-оценочные материалы текущего контроля освоения учебной дисциплины	11
4. 1. Задания для оценки освоения дисциплины	11
5. Контрольно-оценочные материалы для рубежного контроля освоения учебной дисциплины	36
5. 1. Задания для оценки освоения дисциплины	36
6. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации учебной дисциплины	46
6. 1. Задания для оценки освоения дисциплины	46
7. Приложения	56

1. Паспорт фонда оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» студент должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности СПО 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», следующими умениями, знаниями, которые формируют общие компетенции ОК 1-9 и профессиональные компетенции ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5.

Уметь:

У 1- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

У 2- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

У 3- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

У 4- применять первичные средства пожаротушения;

У 5- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

У 6- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

У 7- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

У 8- оказывать первую помощь пострадавшим.

Знать:

З 1- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

З 2- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

З 3- основы военной службы и обороны государства;

З 4- задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;

З 5- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

З 6- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

З 7- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

З 8- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

З 9- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен **приобрести практический опыт:**

- проводить исследование средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

- применять способы бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы.

Студент должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять

к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Студент должен обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя:

ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.

ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.

ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.

ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.

ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.

ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.

ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.

ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.

ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.

ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.1. Форма аттестации учебной дисциплины

Другая форма контроля – тестирование (4 семестр).

2. Результаты освоения учебной дисциплины

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций (см. табл.1):

Таблица 1.

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Показатели оценки результата	Форма контроля и оценивания
Уметь:		
У1 - организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций	В результате защиты практической работы студент должен уметь организовывать проведение мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций	Защита практической работы
У2 - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту	В результате защиты практической работы умеет предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту	защита практической работы
У 3 - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения	В результате защиты практической работы студент должен уметь использовать СИЗ и коллективной защиты от оружия массового поражения	защита практической работы
У 4 - применять первичные средства пожаротушения;	В результате защиты практической работы студент должен уметь применять первичные средства пожаротушения	защита практической работы
У 5 - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности	В результате защиты практической работы студент должен уметь ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности	Опрос, защита практической работы
У 6 - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на	В результате защиты практической работы студент должен применять профессиональные	Опрос, защита практической работы

воинских должностях в соответствии с полученной специальностью	знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;	
У 7 - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы	В результате и защиты практической работы студент должен владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы	Опрос, защита практической работы
У 8 - оказывать первую помощь пострадавшим	В результате защиты практической работы студент должен уметь оказывать первую помощь пострадавшим	Опрос, защита практической работы
Знать:		
З 1 - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России	В результате устного опроса студент должен знать принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;	устный опрос дифференцированный зачет
З 2 - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации	В результате устного опроса студент должен показать знания в основных видах потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации	устный опрос дифференцированный зачет
З 3 - основы военной службы и обороны государства	В результате устного опроса студент должен знать основы военной службы и обороны государства	устный опрос дифференцированный зачет

3 4 - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения	В результате устного опроса студент должен освоить знания задач и основных мероприятий гражданской обороны; способов защиты населения от оружия массового поражения	устный опрос, защита рефератов, дифференцированный зачет
3 5 - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах	В результате устного опроса студент должен знать меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах	устный опрос, защита рефератов, дифференцированный зачет
3 6 - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке	В результате устного опроса студент должен знать организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке	устный опрос дифференцированный зачет
3 7 - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО	В результате проведения устного опроса студент должен знать основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО	устный опрос, защита рефератов, дифференцированный зачет
3 8 - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы	В результате устного опроса студент должен освоить знания в области применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы	устный опрос дифференцированный зачет
3 9 - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	В результате устного опроса студент должен показать знания в порядке и правилах оказания первой помощи пострадавшим	устный опрос дифференцированный зачет

Таблица 2.

3.

Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля					
	Текущий контроль		Рубежный контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК
Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья.						
Тема 1.1. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту.	<i>Устный опрос, защита рефератов</i>	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ОК 1-9	<i>Тестирование</i>	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ОК 1-9	<i>Тестирование</i>	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ОК 1-9
Раздел 2. Мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.						
Тема 2.1 Чрезвычайные ситуации (ЧС) и их влияние на жизнедеятельность населения.	<i>Устный опрос</i>	ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ОК 1-9	<i>Тестирование</i>	ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ОК 1-9	<i>Тестирование</i>	ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ОК 1-9
Тема 2.2 Задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения.	<i>Устный опрос, защита рефератов</i>	ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ОК 1-9	<i>Тестирование</i>	ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ОК 1-9	<i>Тестирование</i>	ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ОК 1-9
Раздел 3. Основы военной службы и обороны государства.						
Тема 3.1 Организация и порядок призыва граждан на военную службу.	<i>Устный опрос, защита рефератов</i>	ПК 4.1-4.5, ОК 1-9	<i>Тестирование</i>	ПК 4.1-4.5, ОК 1-9	<i>Тестирование</i>	ПК 4.1-4.5, ОК 1-9
Тема 3.2 Организационная структура Вооруженных Сил	<i>Устный опрос, защита рефератов</i>	ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5,	<i>Тестирование</i>	ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5,	<i>Тестирование</i>	ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5,

		ОК 1-9		ОК 1-9		ОК 1-9
Раздел 4. Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим						
Тема 4.1 Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	<i>Устный опрос, защита рефератов</i>	ПК 1.3, ПК 2.3,ПК 3.4, ПК 4.2-4.5, ОК 1-9	<i>Тестирование</i>	ПК 1.3, ПК 2.3,ПК 3.4, ПК 4.2-4.5, ОК 1-9	<i>Тестирование</i>	ПК 1.3, ПК 2.3,ПК 3.4, ПК 4.2-4.5, ОК 1-9

4. Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля освоения учебной дисциплины

4. 1. Задания для оценки освоения дисциплины

ВОПРОСЫ ДЛЯ УСТНОГО ОПРОСА

Введение. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту.

1. Назовите основные задачи системы «человек-среда обитания».
2. Каково соотношение понятий «биосфера» и «техносфера»?
3. Что изучает научная и учебная дисциплина «БЖД»?
4. Перечислите основные теоретические положения учебной дисциплины «БЖД».
5. Какую цель ставит и какие задачи решает дисциплина «БЖД»?
6. Дайте определение понятию «опасность».
7. Что такое индивидуальный и социальный риск?
8. Объясните содержание и смысл концепции приемлемого риска.
9. Назовите негативные факторы современной среды обитания человека.
10. В чём заключается неблагоприятное влияние человеческой деятельности на состояние производственной, природной и городской среды?

Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья.

1. Выделите основные составляющие здорового образа жизни.
2. Какова роль режима в обеспечении здорового образа жизни?
3. Что такое биологические ритмы?
4. От чего зависит работоспособность человека?
5. Как влияет состояние окружающей среды на здоровье человека?
6. Что такое наследственность?
7. Какие качества личности позволяют раскрыть здоровый образ жизни?
8. Каков механизм воздействия алкоголя на организм человека?
9. Как можно охарактеризовать поведение человека, находящегося в состоянии алкогольного опьянения?
10. Чем опасно употребление алкоголя для девушек и юношей?
11. Как алкоголь влияет на потомство?
12. Влияет ли алкоголизм на продолжительность жизни?
13. Какие, на ваш взгляд, меры могут перевоспитать человека, злоупотребляющего спиртным?
14. Дайте определение понятий «наркотики» и «наркомания».
15. Назовите сроки разрушающего воздействия на организм различных наркотических средств.
16. Назовите основные признаки развития наркомании.
17. В чем заключается социальная опасность наркомании?
18. Предложите свои методы борьбы с этим опасным явлением.

Раздел 2. Мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.

1. Дайте определение понятию «чрезвычайная ситуация».
2. Назовите основные признаки классификации ЧС.
3. Каковы причины возникновения ЧС?
4. Какие аварии относят к ЧС, сопровождающимся выбросом опасных вредных веществ в окружающую среду?
5. Как классифицируют ЧС по масштабам распространения?

6. Назовите противолавинные профилактические мероприятия
7. По каким признакам классифицируют природные пожары?
8. Дайте определение терминам «эпидемия», «эпизоотия», «эпифитотия».
9. Какие ЧС угрожают человеку из космоса?
10. На какие группы подразделяются ЧС техногенного происхождения?
11. Назовите возможные пути снижения социальных опасностей.
12. Назовите основные принципы защиты населения в случае ЧС.

Раздел 3. Основы военной службы и обороны государства.

1. Добровольная подготовка граждан к военной службе.
2. Перечень основных военно-прикладных видов спорта.
3. Что предусматривает добровольная подготовка гражданина к военной службе?
4. Что предусматривает обязательная подготовка гражданина к военной службе?
5. Обучение по программам подготовки офицеров запаса на военных кафедрах.
6. Продолжительность учебных сборов по всем военным специальностям.
7. Перечислить основные качества личности военнослужащего.
8. Назвать основное качество военнослужащего.
9. На что направлена воинская деятельность военнослужащего?
10. Какие личностные качества приобретают важное значение в процессе воинской деятельности?
11. Что определяет дисциплинарный устав?
12. Что определяет устав гарнизонной и караульной служб?
13. Что определяет строевой устав?
14. Что такое конфликт?
15. Что такое конфликтная ситуация?
16. Как снять психическую напряженность, которая проявляется в виде повышенной агрессивности?
17. Что такое стратегия поведения?
18. Каковы стратегии поведения в конфликтной ситуации? Дайте им характеристику.
19. В чем заключается предупреждение конфликта?
20. Какие действия необходимо предпринимать для разрешения конфликта?
21. Объясните понятие «национальная безопасность» и «военная безопасность».
22. Какие мероприятия включает организация обороны государства?
23. Какова роль Вооружённых Сил в обеспечении национальной и военной безопасности страны?
24. Назовите виды Вооружённых Сил Российской Федерации.
25. Назовите и охарактеризуйте элементы военной службы.
26. В чём заключается исполнение обязанностей военной службы?
27. Каков порядок назначения на воинские должности?
28. Какие уставы действуют в Вооружённых Силах Российской Федерации?

Раздел 4. Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

1. Перечислите основные цели оказания первой помощи.
2. В чем состоит первая помощь при наружных кровотечениях?
3. В чем разница между временной и окончательной остановкой кровотечения?
4. Каковы виды кровотечений?
5. Что такое артериальное кровотечение? Как его определить?
6. Что такое венозное кровотечение? В чем состоит первая помощь при венозном кровотечении?
7. В чем состоит первая помощь при капиллярном кровотечении?
8. Что такое смешанное кровотечение?
9. Каковы симптомы внутреннего кровотечения?
10. Как устранить носовое кровотечение?
11. В чем состоит первая помощь при подозрении на желудочное, легочное кровотечения?
12. Каковы основные виды неаппаратных способов искусственного дыхания?
13. Какие способы искусственного дыхания рекомендованы для проведения в полевых условиях?

14. Какой способ искусственного дыхания является наиболее эффективным?
15. В чем заключаются достоинства способа «искусственного дыхания выдыхаемым воздухом»?
16. Что такое терминальное состояние?
17. Что такое реанимация?
18. Что подразумевают под искусственным дыханием? Каковы показания к применению искусственного дыхания?
19. Приведите примеры открытых и закрытых травм.
20. Каковы основные этапы первой помощи при ранениях?
21. Какие виды повязок вы знаете?
22. Приведите примеры бинтовых повязок. Какие из них самые распространенные?

Критерии оценки устных ответов:

Оценка «5» ставится, если студент:

Показывает глубокое и полное знание и понимание всего объёма программного материала; полное понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий. Умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами. Самостоятельно и аргументировано делать анализ, выводы. Устанавливает межпредметные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутрипредметные связи. Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает материал.

Оценка «4» ставится, если студент:

Показывает знания всего изученного программного материала. Даёт полный и правильный ответ; допускает незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, определения понятий, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях.

Материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя;

В основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы.

Умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутрипредметные связи.

Оценка «3» ставится, если студент:

Усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; Материал излагает несистематизированно, фрагментарно, не всегда последовательно; Показывает недостаточную сформированность отдельных знаний; выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки.

Допускает ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определения понятий даёт недостаточно четкие;

Отвечает неполно на вопросы (упуская и основное), или воспроизводит содержание текста учебника, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в этом тексте;

Оценка «2» ставится, если студент:

Не усвоил и не раскрыл основное содержание материала; Не делает выводов и обобщений.

Не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по образцу; При ответе допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи учителя.

ТЕМАТИКА УСТНЫХ СООБЩЕНИЙ (РЕФЕРАТОВ)

1. Здоровье и здоровый образ жизни. Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни – основа укрепления и сохранения личного здоровья
2. Чрезвычайные ситуации (ЧС) и их влияние на жизнедеятельность населения.
3. Характеристика основных источников ЧС.
4. Способы оценки и профилактики ЧС.
5. Средства индивидуальной защиты (СИЗ) людей в ЧС и их применение.
6. Задачи БЖД в чрезвычайных ситуациях на современном этапе.
7. Организация защиты людей в ЧС, защитные сооружения.
8. Основы устойчивости работы производственных объектов в ЧС мирного и военного времени.
9. Приборы ГО и химической разведки. Методика оценки радиационной обстановки по данным разведки ГО.
10. Факторы, влияющие на БЖД при ядерном взрыве и при авариях на объектах атомной энергетики.
11. Планирование мероприятий ГО на производственном объекте.
12. Проведение формированиями ГО объекта спасательных и других неотложных работ.
13. Организация и ведение спасательных и других неотложных аварийно-восстановительных работ.
14. Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск.
15. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности. Реформа Вооруженных Сил.
16. Вооруженные Силы Российской Федерации, основные предпосылки проведения военной реформы.
17. Сухопутные войска: история создания, предназначение, структура.
18. Военно-Воздушные Силы: история создания, предназначение, структура.
19. Военно-Морской Флот, история создания, предназначение, структура.
20. Ракетные войска стратегического назначения: история создания, предназначение, структура.
21. Космические войска: история создания, предназначение, структура.
22. Воздушно-десантные войска: история создания, предназначение, структура.
23. История создания вооруженных сил Российской Федерации.
24. Виды воинской деятельности и их особенности
25. Основы медицинских знаний. Общие сведения о первой медицинской помощи
26. Признаки клинической смерти
27. Искусственное дыхание и непрямой массаж сердца.

При проверке реферата преподавателем оцениваются:

1. Знания и умения на уровне требований стандарта конкретной дисциплины: знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей.
2. Характеристика реализации цели и задач исследования (новизна и актуальность поставленных в реферате проблем, правильность формулирования цели, определения задач исследования, правильность выбора методов решения задач и реализации цели; соответствие выводов решаемым задачам, поставленной цели, убедительность выводов).
3. Степень обоснованности аргументов и обобщений (полнота, глубина, всесторонность раскрытия темы, логичность и последовательность изложения материала, корректность аргументации и системы доказательств, характер и достоверность примеров, иллюстративного материала, широта кругозора автора, наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению).
4. Качество и ценность полученных результатов (степень завершенности реферативного исследования, спорность или однозначность выводов).
5. Использование литературных источников.
6. Культура письменного изложения материала.
7. Культура оформления материалов работы.

Критерии оценки устных сообщений (рефератов)

Оценка	Критерии
«отлично»	полное раскрытие вопроса (темы); 2) указание точных названий и определений; 3) правильная формулировка понятий и категорий; 4) самостоятельность ответа, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемому вопросу (теме); 5) использование дополнительной литературы и иных материалов и др.
«хорошо»	1) недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; 2) несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; 3) использование частично устаревшей учебной литературы и других источников; 4) не достаточно полное освещение проблематики вопроса (темы) и др.
«удовлетворительно»	отражение лишь общего направления изложения теоретического материала и материала современных учебников; наличие достаточного количества несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т.п.; неспособность осветить проблематику вопроса (темы) и др.
«неудовлетворительно»	1) нераскрытые темы; 2) большое количество существенных ошибок; 3) отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок др.

Задания для практических работ

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №1.

Тема: «Профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту. Первичные средства пожаротушения».

Задание 1. Описать хронические отравления, профессиональные заболевания и методы их предупреждения. Данные записать в таблице.

	Методы предупреждения
Хронические отравления	
Профессиональные заболевания	

Задание 2. Записать в таблице вредные вещества и их действие на организм человека.

Вредные вещества	Действие на организм человека
1.	
2.	

Задание 3. Перечислить основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации. Данные привести в таблице.

Виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту	Принципы снижения вероятности их реализации

1.	
2.	

Задание 4. Для понятий из столбца 1 выберите определения из столбца 2 или продолжите фразу. При выполнении данного задания необходимо использовать теоретический материал.

№ п/п	1	№ п/п	2
1	Что называют пожаром?	1	огнетушители, ведра и емкости с водой, ящики с песком, ломы, топоры, лопаты ит.д.
2	Горение — это	2	специальный гибкий трубопровод, предназначенный для транспортировки воды или других огнетушащих составов под высоким давлением к месту пожара или очагу возгорания
3	Основные способы пожаротушения:	3	прекращает доступ к горячей поверхности кислорода, покрывая ее, препятствует выделению горючих газов и понижает температуру горящего предмета. В сыром состоянии обладает токопроводящими свойствами, и поэтому его нельзя использовать при тушении предметов, находящихся под электрическим напряжением
4	Дренчерный ороситель — это	4	широко распространенным, эффективным и удобным средством для тушения различных легковоспламеняющихся и горючих жидкостей. По способу образования можно подразделять на химическую и газомеханическую (воздушно-механическую)
5	Спринклерный ороситель — это	5	предназначен для концентрации и размещения в определенном месте ручных огнетушителей, немеханизованного пожарного инвентаря и инструмента, применяемого при ликвидации загораний на объектах, в складских помещениях и на строительных площадках
6	В начальной стадии развития пожара можно использовать первичные (портативные) средства пожаротушения —	6	неконтролируемое горение, причиняющее материальный ущерб, вред жизни и здоровью граждан, интересам общества и государства
7	Пены являются	7	составляющая системы пожаротушения, распылитель с открытым выходным отверстием, В оросителях отсутствуют тепловые замки, поэтому такие системы срабатывают при поступлении сигнала от внешних устройств обнаружения очага возгорания — датчиков технологического оборудования, пожарных извещателей, а также от побудительных систем — трубопроводов, заполненных огнетушащим веществом, или тросов с тепловыми замками
8	Вода является	8	реакция окисления горючего вещества с выделением тепла, дыма и пламени

9	Песок	9	охлаждение очага горения или горящего материала с помощью веществ (например, воды), обладающих большой теплоемкостью; прекращение поступления в зону горения воздуха и горючего вещества, то есть изоляция очага горения от атмосферного воздуха или снижение концентрации кислорода в воздухе путем подачи в зону горения инертных компонентов, Осуществляется покрытием горящих материалов пеной, войлоком, асбестовым покрывалом, засыпкой песком; применение специальных химических средств, тормозящих скорость реакции окисления; механический срыв пламени сильной струей газа или воды; создание преград для распространения огня
10	Пожарный щит первичных средств пожаротушения	10	составляющая системы пожаротушения, оросительная головка, вмонтированная в специальную установку (сеть водопроводных труб, в которых постоянно находится вода или воздух под давлением). Отверстие закрыто тепловым замком, рассчитанным на температуру 79, 93, 141 или 182 °С. При достижении в помещении температуры определенной величины замок распаивается, и вода начинает орошать защищаемую зону
11	Пожарный рукав представляет собой	11	наиболее простым, дешевым и доступным средством тушения пожара, Она может подаваться в зону горения в виде компактных сплошных струй или в распыленном виде

Задание 5. Для понятий из столбца 1 выберите определения из столбца 2 или продолжите фразу. При выполнении данного задания необходимо использовать теоретический материал.

№ п/п	1	№ п/п	2
1	Огнетушители — это	1	с вентильным затвором; с запорно- пусковым устройством пистолетного типа; с пуском от постоянного источника давления
2	Воздушно пенные огнетушители	2	подвергать огнетушитель при хранении воздействию прямых солнечных лучей, атмосферных осадков, агрессивных сред; направлять струю огнетушащего вещества в сторону близко стоящих людей; хранить огнетушитель вблизи нагревательных приборов; использовать огнетушитель не по назначению
3	Химические пенные огнетушители	3	ввиду небольшой продолжительности работы приводить в действие непосредственно возле очага горения, огнегасительную струю направлять на участки повышенного горения, сбивая пламя вверх и стремясь быстро и равномерно покрыть огнетушащим веществом большую площадь горения

4	Углекислотные (газовые) Огнетушители	4	предназначены для тушения возгорания твердых, жидких и газообразных веществ, возможно их применение для тушения электроустановок, находящихся под напряжением до 1 000 В. Рекомендуется оборудовать ими легковые и грузовые автомобили, сельскохозяйственную технику, противопожарные щиты на химических объектах, в гаражах, мастерских, офисах, гостиницах и квартирах
5	Аэрозольные Огнетушители	5	эксплуатировать огнетушители при появлении вмятин, вздутий или трещин на корпусе огнетушителя, на запорно-пусковой головке, а также при нарушении герметичности соединений узлов; производить любые работы, если в корпусе огнетушителя находится избыточное давление; наносить удары по огнетушителю или по источнику вытесняющего газа
6	Порошковые Огнетушители	6	предназначены для тушения небольших очагов горения веществ, материалов и электроустановок, за исключением веществ, которые горят без доступа кислорода. Они получили наибольшее распространение из-за их универсального применения, компактности и эффективности тушения
7	По виду пусковых устройств огнетушители подразделяют на группы:	7	технические устройства, которые предназначаются для тушения очагов горения в начальной стадии, а также для противопожарной защиты небольших сооружений, машин и механизмов
8	В соответствии с видом применяемого огнетушащего средства огнетушители могут быть:	8	предназначены для тушения горящих твердых материалов и горючих жидкостей. Категорически запрещается их использование для тушения горящих кабелей и проводов, находящихся под напряжением, а также щелочных материалов. Область применения их почти безгранична, за исключением тех случаев, когда огнетушащее средство способствует развитию процесса горения или проводит электрический ток. Они просты по устройству, при правильном содержании надежны в эксплуатации
9	При хранении огнетушителя и при работе с ним не допускается:	9	предназначены для тушения твердых веществ и материалов, загораний тлеющих материалов, горючих жидкостей на промышленных предприятиях, складах горючих материалов. Данные огнетушители не предназначены для тушения загораний веществ, горение которых может происходить без доступа воздуха (алюминий, магний и их сплавы, натрий и калий), и электрооборудования, находящегося под напряжением
10	При использовании огнетушителей запрещается:	10	предназначены для тушения загорания небольших очагов легковоспламеняющихся и горючих жидкостей, твердых веществ, электроустановок, находящихся под напряжением, и различных материалов, кроме щелочных металлов и кислородосодержащих веществ, то есть веществ, которые горят без доступа кислорода
11	Как необходимо применять огнетушитель?	11	водные; пенные (химические, химические воздушно-пенные, воздушно-пенные); газовые (углекислотные, аэрозольные — хладоновые, бромхладоновые); порошковые

Задание 6. Изучите правила пожаротушения, правила поведения во время пожара и правила эвакуации из образовательного учреждения, ответьте на контрольные вопросы.

Задание 7. Изучите организацию работы по противопожарной безопасности в образовательном учреждении.

Для выполнения данного задания проводится экскурсия по образовательному учреждению.

Цель экскурсии — ознакомление с местами расположения первичных средств пожаротушения и отработка модели поведения при пожаре. Во время экскурсии необходимо внимательно рассмотреть план эвакуации студентов и персонала образовательного учреждения (во время пожара на это не будет времени), изучить маршрут эвакуации от кабинета безопасности жизнедеятельности до аварийного выхода, пройти по этому маршруту и запомнить его.

Обучающимся следует обратить внимание на следующие моменты:

- вид огнетушителя и правила приведения его в действие;
- место расположения пожарного крана, ближайшего к учебному кабинету БЖД, и его комплектацию;
- место расположения пожарного щита и его комплектацию;
- порядок действия в случае возникновения пожара в образовательном учреждении.
 - план эвакуации;
 - места расположения эвакуационных выходов.

Задание 8. Внимательно прочитайте утверждения, оцените их правильность и разместите их в соответствующие графы таблицы («Правильно» или «Неправильно»).

Правильно	Неправильно

1. При возгорании сковороды необходимо залить ее водой.
2. Если загорелась мебель, попытайтесь тушить ее водой.
3. Загоревшиеся компьютер или телевизор нельзя тушить водой.
4. Если загорелась занавеска, сбивайте огонь мокрой тряпкой, шваброй или метлой.
5. Токсичные продукты, выделяемые при горении, не опасны для человека.
6. Чтобы быстрее выбраться из горящего здания, воспользуйтесь лифтом.
7. Если вы почувствовали запах дыма, постарайтесь не покидать комнату.
8. Возгорание необходимо начать тушить как можно раньше.
9. Мебель с трудом воспламеняется и легко тушится.
10. Короткое замыкание внутри корпуса может привести к возгоранию компьютера или телевизора.
11. Дети, испугавшись пожара, почти никогда не отзываются на незнакомые голоса.
12. Если вы собираетесь покинуть помещение из-за пожара, то постарайтесь надеть на себя как можно меньше одежды, чтобы она не мешала при движении.
13. При обнаружении пожара надо сразу перекрыть газ, выключить электричество.
14. При вызове МЧС при пожаре необходимо четко сообщить точный адрес, место пожара (помещение, этаж), время возгорания, цвет дыма, свою фамилию, номер своего телефона.
15. Лучше не сообщать о пожаре людям, работающим по соседству, чтобы избежать паники.
16. При пожаре надо распахнуть все окна и двери, чтобы не задохнуться от дыма.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №2.

Тема: «Изучение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций».

Задание 1. Изучите общие понятия, связанные с опасностями, негативными факторами техносферы, и ответьте на контрольные вопросы.

Задание 2. Изучите мероприятия, направленные на защиту работающих и населения от негативных воздействий ЧС, и порядок организации оповещения населения и ответьте на контрольные вопросы.

Задание 3. Изучите организацию проведения эвакуационных мероприятий и меры по инженерной защите и ответьте на контрольные вопросы.

Задание 4. Для понятий из столбца 1 подберите определения из столбца 2 или продолжите

фразу

№ п/п	1	№ п/п	2
1	Жизнедеятельность — это	1	в определенных условиях приводят к травматическим повреждениям или внезапным и резким нарушениям здоровья
2	Потенциальность опасности	2	потоки вещества, энергии и информации воздействуют на человека и среду обитания. Они не оказывают негативного влияния на здоровье, но приводят к дискомфорту, снижая эффективность деятельности человека
3	Вредные факторы	3	потоки вещества, энергии и информации соответствуют оптимальным условиям взаимодействия. Они создают оптимальные условия деятельности и отдыха, предпосылки для проявления наивысшей работоспособности, гарантируют сохранение здоровья человека
4	Опасные факторы	4	потоки высоких уровней за короткий период времени могут нанести травму, привести человека к летальному исходу, вызвать разрушения в природной среде
5	Взаимодействия в системе «человек — среда обитания» можно классифицировать следующим образом:	5	представляется в скрытом, неявном характере проявления негативных воздействий деятельности человека при определенных, нередко трудно предсказуемых условиях
6	Взаимодействия в системе «человек — среда обитания» можно классифицировать как оптимальные, если	6	потоки вещества, энергии и информации превышают допустимые уровни, оказывают негативное воздействие на здоровье, при длительном воздействии вызывают заболевания, могут привести к деградации природной среды
7	Взаимодействия в системе «человек — среда обитания» можно классифицировать как допустимые, если	7	повседневная деятельность и отдых, способ существования человека при реализации своих личных жизненных устремлений во взаимосвязи с общественными интересами
8	Взаимодействия в системе «человек — среда обитания» можно классифицировать как опасные, если	8	комфортные, допустимые, опасные, чрезвычайно опасные
9	Взаимодействие в системе «человек — среда обитания» можно классифицировать как чрезвычайно опасное, если	9	в определенных условиях могут стать причиной заболевания или снижения работоспособности людей

Задание 5. Решите ситуационную задачу.

При перевозке цистерны с хлором по железной дороге произошла его утечка. Облако хлора ветром понесло в сторону поселка Н. Составьте текст речевой информации для оповещения населения поселка.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №3.

Тема: «Приборы ГО и химической разведки. Методика оценки радиационной обстановки по данным разведки ГО».

Задание 1. Изучить устройство, принцип работы измерителя мощности дозы (рентгенометра ДП - 5А). Указать отличительную особенность ДП - 5А от ДП - 5Б и ДП - 5В. Данные записать в таблицу

Параметры	Марка прибора		
	ДП-5А	ДП-5Б	ДП-5В
1	2	3	4
1. Диапазон измерения по излучению (мР/ч Р/ч) 2. Диапазон суммарного излучения 3. Интервал температуры окружающего воздуха (°С). 4. Относительная влажность (%). 5. Питание прибора 6. Масса полного комплекта (кг) 7. Глубина погружения зонда в воду			

Задание 2. Ознакомьтесь с устройством и дайте техническую характеристику приборов ДП - 22 В, ДП - 24. Данные записать в таблицу.

Параметры	Марка прибора		
	ДП-22В	ДП-24	ДКП-50
1. Диапазон измерения дозы облучения (Р) Интервал температуры работоспособности прибора (°С) 3. Масса комплекта в укладочном ящике (кг) 4. Масса одного дозиметра (г).			

Задание 3. Ознакомьтесь с устройством ВПХР, методикой определения ОБ в воздухе и в сыпучих материалах.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №4.

Тема: «Средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения».

Задание 1. Изучите виды и характеристику средств индивидуальной защиты от поражающих факторов в ЧС мирного и военного времени.

Задание 2. Для понятий из столбца 1 подберите определения из столбца 2 или продолжите фразу.

№ п/п	1	№ п/п	2
1	СИЗ делятся на	1	поставки воздушной смеси с некоторого отдаления, обычно они применяются при работе в емкостях
2	По принципу защитного действия СИЗ подразделяются на	2	изолирующие средства индивидуальной защиты кожи

3	Противогаз — это	3	гражданские противогазы
4	Респиратор — это	4	фильтрующе-поглощающая коробка, присоединенная непосредственно к лицевой части шлема-маски, шлем-маска, сумка и незапотевающие пленки
5	Изолирующие противогазы предназначены для	5	облегченное СИЗ органов дыхания, защищающее их от попадания аэрозолей и вредных газов
6	Шланговые противогазы предназначены для	6	средства фильтрующего типа, средства изолирующего типа
7	ГП-5, ГП-7 — это	7	фильтрующе-поглощающая коробка, шлем-маска, незапотевающие пленки, уплотнительные манжеты (обтюраторы), защитный чехол, сумка
8	Комплекты ОЗК, КИХ-4, КИХ-5 — это	8	средства защиты органов дыхания; средства защиты кожных покровов и органов зрения; медицинские средства индивидуальной защиты
9	В комплект ГП-5 входят	9	средство защиты органов дыхания, зрения и кожи лица
10	В комплект ГП-7 входят	10	генерации дыхательной смеси

Задание 3. Внимательно прочитайте утверждения, оцените их правильность и разместите их в соответствующие столбцы таблицы («Правильно» или «Неправильно»).

Правильно	Неправильно

1. Гражданские противогазы ГП-5 и ГП-7 надежно защищают от аэрозолей, газов и паров многих отравляющих веществ (хлора, сероводорода, синильной кислоты, фосгена, бензина, керосина, ацетона, бензола, толуола, спиртов, эфиров).

2. Средства индивидуальной защиты (СИЗ) — это средства защиты органов дыхания, зрения и кожи лица.

3. К изолирующим средствам индивидуальной защиты кожи относится комплект защитной одежды ЗФО-МП.

4. Для изготовления ватно-марлевой повязки необходимо взять отрезок марли длиной 100 см, шириной 60 см, разложить марлю на столе, сложить марлю в четыре слоя, разрезать по длине оставшиеся концы марли с каждой стороны, чтобы получились завязки.

5. По типам конструкции респираторы делятся на противопылевые, противогазовые и газопылезащитные.

6. Для надевания противопыльной тканевой маски необходимо:

- 1) поперечную резинку и крепление перебросить на наружную сторону маски;
- 2) обеими руками взять нижний край крепления таким образом, чтобы большие пальцы были обращены наружу;
- 3) плотно приложить нижнюю часть корпуса маски к подбородку;
- 4) крепление отвести за голову и ладонями плотно прижать маску к лицу;

5) придать маске наиболее удобное положение на лице, расправив поперечную резинку крепления маски на голове.

7. Стандартная ватно-марлевая повязка имеет полукруглую форму и четыре завязки.

Задание 4. Закрепите порядок надевания респиратора.

Техническое оснащение: респираторы ШБ-2, У-2К или др.

Используя различные виды респираторов, освоите методику их надевания на себя и пострадавшего.

Задание 5. Изготовьте ватно-марлевую повязку.

Техническое оснащение: отрезки марли по числу обучающихся длиной 100 см и шириной 60 см, вата 30x20 см, толщиной 2 см, нитки, иголки, ножницы.

Для изготовления ватно-марлевой повязки необходимо:

- 1) взять отрезок марли длиной 100 см и шириной 60 см;
- 2) разложить марлю на столе;
- 3) на середину марли ровно выложить слой ваты толщиной 1 — 2 см и размером 30 x 20 см;
- 4) сложить марлю по всей длине, накладывая на вату;
- 5) разрезать по длине оставшиеся концы марли с каждой стороны, чтобы получились завязки.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №5.

Тема: «Основные направления добровольной подготовки граждан к военной службе: занятия военно-прикладными видами спорта».

Задание 1. Найти в источниках и заполнить таблицу.

Военно-прикладные виды спорта, культивируемые в Вооружённых Силах Российской Федерации.

Вид спорта	Содержание спорта
Автомобильный (мотоциклетный)	
Гребно-парусный	
Плавание прикладное	
Военно-спортивное ориентирование	
Парашютный спорт	
Стрельба пулевая	

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №6.

Тема: «Обучение по дополнительным образовательным программам, имеющее целью военную подготовку несовершеннолетних граждан в учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования. Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО».

Задание 1. Найти в источниках и описать примерный режим проживания и обучения в Суворовском училище.

Задание 2. Ответьте на вопрос: Какую цель несёт подготовка несовершеннолетних граждан по дополнительным программам имеющую целью военную подготовку.

Задание 3. Найти в источниках и описать оборонное производство Российской Федерации.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №7.

Тема: «Обучение по программам подготовки офицеров запаса на военных кафедрах в образовательных учреждениях высшего профессионального образования».

Задание 1. Найти в источниках и описать организацию медицинского освидетельствования студентов проходящих подготовку на военных кафедрах.

Задание 2. Какие военные специальности могут получить офицеры запаса после обучения на военных кафедрах. Записать в тетради.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №8.

Тема: «Основные качества личности военнослужащего: любовь к Родине, высокая воинская дисциплина, верность воинскому долгу и военной присяге, готовность в любую минуту встать на защиту свободы, независимости конституционного строя в России, народа и Отечества».

Задание 1. Найти в источниках и описать личностные качества военнослужащих.

Задание 2. Найти в источниках и описать учебно-боевую подготовку.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №9.

Тема: «Виды воинской деятельности и их особенности. Особенности воинской деятельности в различных видах Вооруженных Сил и родах войск. Перечень военно-учетных специальностей родственные полученной специальности».

Задание 1. Пользуясь перечнем военно-учетных специальностей найти и описать в тетради родственные полученной специальности (приложение 1).

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №10.

Тема: «Способы бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы».

Задание 1. Для понятий из столбца 1 подберите определения из столбца 2 или продолжите фразу. Для выполнения данного задания необходимо использовать теоретический материал.

№ п/п	1	№ п/п	2
1	Конфликт — это	1	уход от конфликтной ситуации
2	Стратегия поведения человека — это	2	попытка прихода к совместному решению, частично удовлетворяющему обе стороны, стратегия взаимной уступки
3	Стратегия поведения в конфликтной ситуации зависит от	3	ситуация, объективно содержащая явные предпосылки для конфликта, провоцирующая враждебные действия, конфликт
4	Стратегии поведения в конфликтной ситуации, выделяемые современной конфликтологией:	4	одна сторона во всем соглашается с другой, но имеет свое мнение, которое боится высказывать
5	Виды конфликтов	5	«дурак», «бестолочь», «мы еще встретимся», «я вам это припомню», «ты еще пожалеешь», «я не хочу с тобой разговаривать»
6	Основными проявлениями конфликтного поведения считаются:	6	уравновешивание интересов, признание ценности межличностных отношений
7	Соперничество как стратегия поведения в конфликтной ситуации — это	7	слова, действия (или бездействие), способствующие возникновению и развитию конфликта, то есть приводящие к конфликту непосредственно
8	Избегание как стратегия поведения в конфликтной ситуации — это	8	личностные, межличностные, групповые, межгрупповые, личностные

9	Приспособление как стратегия поведения в конфликтной ситуации выражается в том, что	9	совместное решение, удовлетворяющее обе стороны, когда разногласия регулируются путем взаимных уступок
10	Компромисс как стратегия поведения в конфликтной ситуации — это	10	соперничество, приспособление, избегание, компромисс; сотрудничество
11	Конфликтная ситуация — это	11	стремление к превосходству; снисходительное отношение к себе-седнику; хвастовство; категоричность; навязывание своих советов; разная точка зрения на одну и ту же проблему; утаивание информации
12	Конфликтогены — это	12	устойчивый комплекс действий (то есть привычные, автоматизированные действия), предпочитаемый человеком для решения различных задач
13	Примеры слов-конфликтогенов:	13	активное противостояние другой стороне
14	Искусственно созданной имитацией конфликта является	14	острый способ разрешения противоречий в интересах, целях, взглядах, который возникает в процессе социального взаимодействия и заключается в противодействии его участников. Обычно он сопровождается негативными эмоциями и выходит за рамки правил и норм
15	Сотрудничество как стратегия поведения в конфликтной ситуации — это	15	индивидуальных свойств человека (его пола, общих способностей) и от его окружения

Задание 2. Расставьте этапы протекания конфликта в правильном порядке.

1. Начало открытого конфликтного взаимодействия.
2. Возникновение конфликтной ситуации.
3. Развитие открытого конфликта.
4. Осознание наличия конфликтной ситуации ее участниками.
5. Разрешение конфликта.

Задание 3. Решите ситуационные задачи.

Задача 1. Две фирмы одновременно стремятся занять одно и то же помещение для работы. Определите правильную стратегию поведения в данной конфликтной ситуации.

Задача 2. Муж начал злоупотреблять спиртными напитками. Жена не хочет «выносить сор из избы», боится разрушить семью, поэтому делает вид, что ничего не происходит, скрывает ситуацию от родственников и друзей.

Какую стратегию поведения в данной ситуации выбрала жена? Правильно ли она поступает? Как вы считаете, какая стратегия поведения здесь наиболее эффективна?

Задача 3. Вы нечаянно толкнули в переполненном транспорте стоящую рядом пожилую женщину, она сделала вам резкое замечание. Как правильно вести себя в этой ситуации?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №11.

Тема: «Вооруженные Силы Российской Федерации, основные предпосылки проведения военной реформы».

Задание 1. Описать структуру Вооружённых сил. Данные привести в таблицу

Структура Вооружённых сил	Предназначение
Органы управления	

Объединения	
Соединения	
Воинские части	
Учреждения	
Военно-учебные заведения	

Задание 2. Предназначение Вооружённых сил

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №12.

Тема: «Сухопутные войска: история создания, предназначение, структура».

Задание 1. Перечислите основные задачи сухопутных войск. Запишите в таблицу.

	Задачи
Сухопутные войска в мирное время	
Сухопутные войска в угрожающей период	
Сухопутные войска в военное время	

Задание 2. Перечислите основные роды сухопутных войск. Запишите в таблицу.

Род сухопутных войск	Описание
Мотострелковые	
Танковые	
Ракетные войска или артиллерия	
Армейская авиация	
Воздушно-десантные войска	

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №13

Тема: «Военно-Воздушные Силы: история создания, предназначение, структура».

Задание 1. Перечислите основные роды Военно-Воздушных сил. Запишите в таблицу.

Род сухопутных войск	Описание
Бомбардировочную	
истребительно – бомбардировочную	
Штурмовую	
Истребительную	
разведывательную и транспортную	
Войска ПВО	

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 14.

Тема: «Военно-Морской Флот, история создания, предназначение, структура».

Задание 1. Перечислите подразделения Военно-Морского Флота Запишите в таблицу.

Подразделения	Описание
Надводный	
Подводный	
Авиация ВМФ	
Береговые ракетно-артиллерийские войска	
Морская пехота	

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №15.

Тема: «Ракетные войска стратегического назначения: история создания, предназначение, структура».

Задание 1. Опишите стационарные вооружения РВСН России

Задание 2. Опишите мобильные (грунтовые и железнодорожные) ракетные комплексы.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 16.

Тема: «Космические войска: история создания, предназначение, структура».

Задание 1. Опишите структуру Космических войск.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №17.

Тема: «Воздушно-десантные войска: история создания, предназначение, структура».

Задание 1. Опишите структуру Воздушно - Десантных Войск.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 18.

Тема: «Оказание первой медицинской помощи».

Задание 1. Для понятий из столбца 1 подберите определения из столбца 2. При выполнении данного задания необходимо использовать теоретический материал.

№ п/п	1	№ п/п	2
1	Кровотечение — это	1	опасна для жизни
2	Временная остановка наружного кровотечения часто является	2	смертельна для пострадавшего
3	При задержке оказания первой помощи в течение 1 ч	3	кровь вытекает равномерной струей, имеет темно-вишневую окраску
4	Основные цели первой помощи:	4	применение при венозном кровотечении: наложение на голое тело без защиты мягкими тканями; наложение слишком далеко от места кровотечения; слишком слабое или слишком сильное перетягивание; отсутствие информации о времени наложения жгута
5	Кровотечение называют наружным, если	5	изливающаяся кровь имеет ярко-красный цвет, бьет сильной прерывистой струей (фонтаном), выбросы крови соответствуют ритму сердечных сокращений
6	Кровотечение называют внутренним, если	6	шум в ушах, головокружение, потемнение и мелькание «мушек» в глазах, жажда и тошнота, возможна рвота. Кожа бледнеет, дыхание частое, возможны потеря сознания, судороги
7	Потеря 20—25 % общего объема крови	7	прикрепляется к одежде пострадавшего на самом видном месте
8	Потеря 30 % и более от общего объема крови	8	производится при оказании первой помощи на месте чрезвычайной ситуации
9	При артериальном Кровотечении	9	одновременное повреждение артерий, вен и капилляров
10	При венозном кровотечении	10	кровь поступает в грудную, брюшную и другие полости организма или в полые органы (полость желудка, трахеи, бронхи)

11	Смешанное кровотечение — это	11	погибает 30 % пострадавших с тяжелыми и крайне тяжелыми травмами
12	Симптомы внутреннего кровотечения:	12	необходимо прижать артерию выше места повреждения пальцами одной руки, двумя большими пальцами, или кулаком с силой, достаточной для остановки кровотечения
13	Временная остановка кровотечения	13	кровь вытекает из раны наружу
14	Ошибки, совершаемые при наложении жгута	14	первоочередной мерой первой помощи при ЧС
15	Записка с указанием точного времени наложения жгута при артериальном кровотечении	15	применяют метод максимального сгибания конечности в суставе. На место сгиба подкладывают подушечку из ваты или ткани, подушечка давит на сосуд и останавливает кровотечение. Конечность фиксируют в согнутом состоянии
16	Для временной остановки кровотечения из крупной артерии на ноге или руке пострадавшего методом пальцевого прижатия	16	сохранение жизни пострадавшего; предупреждение тяжелых осложнений; прекращение или ослабление действия травмирующих факторов; остановка наружного кровотечения; подготовка пострадавшего к транспортированию в больницу
17	Для временной остановки артериального кровотечения в паховой, подмышечной области, в области предплечья	17	потеря крови из кровеносной системы

Задание 2. Расставьте в правильном порядке действия при наложении жгута при артериальном кровотечении.

1. Концы жгута фиксируются при помощи крючка.
2. Если жгут наложен правильно, то конечность бледнеет, кровотечение останавливается.
3. Жгут накладывают поверх одежды, мягкой подкладки, нескольких слоев бинта.
4. К одежде пострадавшего на самом видном месте прикрепляется записка с точным указанием даты, часа и минут наложения жгута.
5. Конечность приподнимают.
6. Жгут накладывают на конечность в растянутом состоянии выше места кровотечения и как можно ближе к месту повреждения, чтобы ограничить обескровливание конечности.
7. Делают 2—3 витка, непосредственно прилегающих один к другому.
8. Жгут растягивают.

Задание 3. Решите ситуационную задачу.

В результате дорожно-транспортного происшествия у пострадавшего началось артериальное кровотечение. Каковы будут ваши действия?

Задание 4. Отработайте навыки оказания первой помощи по остановке:

- 1) артериального кровотечения, используя методы пальцевого прижатия артерии, наложения жгута, жгута-закрутки, максимального сгибания конечности в суставе;
- 2) венозного кровотечения, используя метод наложения давящей повязки.

Техническое оснащение: подстилка на пол, жгут, жгут-закрутка, палочка, бинты, салфетки, муляж человека или обучающиеся- добровольцы.

Задание 5. Для понятий из столбца 1 подберите определения из столбца 2 или продолжите фразу. При выполнении данного задания необходимо использовать теоретический материал.

№ п/л	1	№ п/п	2
1	Травма — это	1	нарушение целостности или функций органовили тканей организма пострадавшего
2	К закрытым травмам относятся:	2	если нужно забинтовать значительную часть те-ла, например грудь, Туры бинта накладываютсяснизу верх по косо́й линии так, чтобы они не сползали. Каждый верхний виток бинта при-держивает часть нижнего
3	К открытым травмам относятся:	3	самые распространенные, так как они просты, надежны, особенно при повреждениях на под- вижных частях (область суставов), не вызывают аллергических реакций, легко модифицируются,позволяют усилить давление
4	Основные виды ран:	4	наложенный на раневую поверхность перевя- зочный материал закрепляют несколькими па-раллельными полосками липкого пластыря, прикрепленными к здоровым участкам кожи
5	Основные этапы первой помощи при ранениях:	5	один виток бинта
6	Виды повязок:	6	представляет собой кусок перевязочного мате- риала треугольной формы. Она широко приме- няется при оказании первой помощи. Часто служит для подвешивания руки
7	Спиральная повязка накладывается,	7	ее следует осторожно размочить 3- процентным раствором перекиси водорода и только послеэтого снять
8	Повязку на глаз накладывают сле- дующим образом:	8	используют для бинтования ран на груди, на за-тылочной области, кисти руки, голеностопного сустава, то есть для бинтования частей тела с неправильной поверхностью, Их накладывают в виде восьмерки

9	Повязки из бинта —	9	относятся к не бинтовым повязкам
10	Гур — это	10	резаные, колотые, рваные, рубленые, ушибленные, огнестрельные и др.
11	При выполнении лейкопластырной повязки	11	является наиболее прочной, так как в ней все обороты бинта ложатся один на другой. Применяется при перевязках конечностей в области голени, предплечья, а также накладывается на лоб, шею, живот
12	Косыночная Повязка	12	круговым горизонтальным ходом бинт закрепляют через лоб, сзади спускают на затылок, ведут под ухом по боковой поверхности шеи, через щеку и вверх, закрывая больной глаз; предыдущий ход закрепляют круговым ходом; далее — аналогично
13	Циркулярная (круговая) Повязка	13	простые, давящие, иммобилизирующие, корригирующие
14	Если повязка приклеилась к раневой поверхности,	14	открытые переломы, ожоги и все виды ран
15	Лейкопластырные и косыночные повязки	15	если рана кровоточит, остановить кровотечение; произвести первичную доврачебную обработку раны; перевязать рану
16	Крестообразные Повязки	16	ушибы, растяжения, сдавливания, вывихи, сотрясение головного мозга, закрытые переломы костей

Задание 6. Расставьте в правильном порядке действия по наложению бинтовой повязки «чепец».

1. Закрывать рану стерильной салфеткой, пользуясь пинцетом.
2. Попросить пострадавшего или помощника удерживать концы бинта натянутыми и слегка разведенными в стороны.
3. Сделать два закрепляющих циркулярных тура вокруг головы через лоб и затылок.
4. Следующий тур выполнить вокруг отрезка бинта, удерживаемого пострадавшим, и направить по затылочной области на противоположную сторону к другому концу бинта.
5. Уложить приготовленный отрезок узкого бинта /ушной 70 см на темени в виде ленты так, чтобы его концы спускались вниз впереди ушных раковин.
6. Обернув тур вокруг противоположного конца бинта-завязки, вернуться по лобно-теменной области к первоначальному отрезку бинта-завязки и повторить все действия, постепенно приближая каждый тур к центру головы, пока повязка не закроет всю теменную часть,
7. Оставшийся конец бинта обернуть и завязать вокруг любого конца бинта-завязки и связать под подбородком с противоположной завязкой. Остатки бинта отрезать ножницами.
8. Встать лицом к пострадавшему.

Задание 7. Отработайте навыки наложения пострадавшим различных видов повязок:

- повязки «чепец» с бинтованием головы;

- «черепашьей» повязки с бинтованием коленного сустава;
- повязки на глаз;
- спиральной повязки на грудь;
- крестообразной повязки на кисть.

Техническое оснащение: подстилка на пол, стул, бинты различной ширины, лейкопластырь, косынка, салфетки, муляж человека или обучающиеся-добровольцы.

Задание 8. Внимательно прочитайте утверждения, оцените их правильность и разместите их в соответствующие столбцы таблицы («Правильно» или «Неправильно»). При выполнении данного задания необходимо использовать теоретический материал.

Правильно	Неправильные

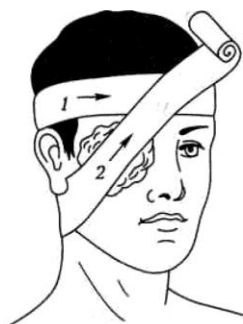


Рисунок 42 Повязка на глаз

1. Неблагоприятные факторы, вызывающие травмы, могут быть механическими.
2. Бинтовую повязку накладывают в направлении справа налево и снизу вверх.
3. Бинтовую повязку накладывают в направлении слева направо и снизу вверх.
4. Бинтовую повязку накладывают в направлении справа налево и сверху вниз.
5. Для наложения расходящейся «черепашьей» повязки на колено пострадавшего бинт начинают накладывать с кругового витка вокруг коленной чашечки.
6. Циркулярная (круговая) повязка является наиболее прочной, так как в ней все обороты бинта ложатся один на другой в форме восьмерки.
7. Различают несколько видов бинтовых повязок: циркулярные, спиральные, крестообразные, лейкопластырные и косыночные.
8. Косыночная повязка служит для перевязки головы.
9. Крестообразные (восьмиобразные) повязки используют для бинтования ран на груди, на затылочной области, кисти руки, голеностопного сустава, то есть для бинтования частей тела с неправильной поверхностью.
10. Крестообразную повязку при травме кисти начинают делать с круговых витков бинта в области лучезапястного сустава.
11. Виды повязок: простые, давящие, иммобилизирующие, корригирующие.
12. Иммобилизирующая повязка исправляет неправильное положение какой-либо части тела.
13. Повязки из бинта — самые распространенные, так как они просты, надежны, особенно при повреждениях на подвижных частях (область суставов), не вызывают аллергических реакций, легко модифицируются, позволяют усилить давление.

14. Циркулярная (круговая) повязка применяется для закрытия больших ран. При ее наложении туры бинта идут в косом направлении вверх, на 2/3 прикрывая предыдущий ход.

Задание 9. Для понятий из столбца 1 подберите определения из столбца 2 или продолжите фразу. При выполнении данного задания необходимо использовать теоретический материал.

№ п/п	1	№ п/п	2
1	Терминальное состояние — это	1	манипуляции, искусственно воспроизводящие дыхательный акт в случае отсутствия или резкого нарушения самостоятельного дыхания
2	История искусственного дыхания насчитывает	2	при отсутствии у пострадавшего пульса
3	Реанимация — это	3	физиологический процесс, при котором происходит обмен газов между организмом и внешней средой. Организм получает кислород, необходимый всем его клеткам и тканям, и выделяет углекислоту, накопившуюся в результате их жизнедеятельности
4	Сердечно-легочная реанимация Является	4	состояние, пограничное между жизнью и смертью
5	Реанимационные мероприятия могут быть прекращены	5	от 3 до 5 тыс. лет
6	Дыхание — это	6	при надетом на пострадавшего противогазе
7	К органам дыхания относятся	7	отсутствует естественное дыхание; естественное дыхание резко нарушено (поверхностное редкое дыхание, особенно с нарушением ритма, дыхание в виде редких «хватаяющих воздух» вдохов, не ритмичное, неравномерное по глубине дыхание при наличии цианоза); при дыхании с большими перерывами
8	Искусственное дыхание — это	8	комплекс мер, направленных на поддержание жизнедеятельности человека
9	В условиях ведения боевых действий, если в атмосфере содержатся отравляющие или радиоактивные вещества, искусственное дыхание нужно проводить	9	воздухоносные пути (полость носа, гортань, трахея, бронхи) и легкие

10	Прекардиальный удар наносят только	10	только при констатации смерти человека
11	Необходимо проводить искусственное дыхание независимо от причины, вызвавшей нарушение дыхательной деятельности, если:	11	экстренным мероприятием, проводимым при внезапно развившейся остановке сердца или дыхания

Задание 10. Изучите основные способы выполнения искусственного дыхания и других составляющих сердечно-легочной реанимации и ответьте на контрольные вопросы.

Задание 11. Найдите в столбце 2 продолжение фраз, начатых в столбце 1. При выполнении данного задания необходимо использовать теоретический материал к заданию 3.

№ п/п	1	№ п/п	2
1	Аппаратные способы выполнения искусственного дыхания подразумевают	1	является простым и в то же время самым эффективным методом искусственного дыхания
2	Неаппаратные способы искусственного дыхания делятся на два вида:	2	он выполним каждым человеком; полностью обеспечивает достаточную степень насыщения кислородом артериальной крови и выведение из организма углекислоты; он применим при любых нарушениях дыхания; его может выполнять один человек в течение 30 — 60 мин; при его выполнении оказывающий помощь может лежать
3	Все способы выполнения искусственного дыхания делятся на	3	челюсти пострадавшего крепко сжаты
4	Прекардиальный удар	4	способы искусственного дыхания Каллистова и Нильсена
5	Наиболее эффективными способами искусственного дыхания являются те, которые	5	активными являются как вдох, так и выдох
6	Метод «изо рта в рот»	6	наносится по груди пострадавшего
7	Способ «изо рта в нос» применяют, если	7	использование специальных медицинских аппаратов для проведения принудительной вентиляции легких
8	К числу достоинств способа «искусственное дыхание выдыхаемым воздухом» относится следующее:	8	искусственное дыхание выдыхаемым воздухом («изо рта в рот», «изо рта в нос», «рот к воздуховоду») и ручные способы

9	Из ручных способов выполнения искусственного дыхания наиболее эффективными считают те, при которых	9	воспроизводят вдох путем вдвухания в легкие потерпевшего выдыхаемого воздуха спасающего
10	Для выполнения искусственного дыхания в полевых условиях, где не требуется маскировка оказывающего помощь, рекомендуют использовать	10	аппаратные и неаппаратные

Задание 12. Расставьте в правильном порядке действия при нанесении прекардиального удара.

1. Нанесите ребром сжатой в кулак ладони немного выше прикрытого пальцами мечевидного отростка перикардиальный удар. Выглядит это так: двумя пальцами одной руки вы прикрываете мечевидный отросток, а кулаком другой руки наносите удар (при этом локоть руки направлен вдоль туловища пострадавшего).

2. Освободите грудную клетку от одежды. Чтобы не терять время, свитер, майку не снимают, а сдвигают к шее. Галстук у мужчины нужно снять. Ремень на брюках, юбках следует расстегнуть. Также надо убедиться, что в области грудной клетки нет медальонов, крестиков или других предметов.

3. Приподнимите веко пострадавшего и проверьте, реагирует ли зрачок на свет (сужается при освещении). Затем проверьте пульс на сонной артерии (боковая поверхность шеи). Пульс проверяют не менее 10 с, чтобы не ошибиться.

4. Когда вы удостоверились, что у пострадавшего нет пульса, то переверните его на спину и начинайте сердечно-легочную реанимацию.

5. Прикройте двумя пальцами мечевидный отросток, чтобы уберечь его от повреждения. Он находится внизу грудины, там, где сходятся нижние ребра, и может при резком ударе отломиться и травмировать печень.

Задание 13. Имитируйте оказание пострадавшему первой медицинской помощи — установите наличие или отсутствие дыхания, пульса, выполните следующие приемы:

- прекардиальный удар;
- искусственное дыхание методом «изо рта в рот».

Техническое оснащение: подстилка на пол, салфетка или кусок марли, муляж человека.

Задание 14. Решите ситуационную задачу.

Пострадавший находится без сознания и без явных признаков дыхания и сердцебиения. Каковы будут ваши действия?

Критерии оценивания выполнения практических заданий:

«отлично» (5) – заслуживает студент, свободно владеющий умениями и навыками, обнаруживший глубокие знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания правильно и в полном объёме;

«хорошо» (4) – заслуживает студент владеющий умениями и навыками, при выполнении заданий допустивший небольшие ошибки, но обладающий необходимыми знаниями для их выполнения

«удовлетворительно» (3) – заслуживает студент, справляющийся с профессиональными умениями и навыками, обнаруживший знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания с ошибками, но устранивший их с помощью преподавателя,

«неудовлетворительно» (2) – выставляется студенту, не владеющему умениями и навыками в достаточном объеме, допустившему принципиальные ошибки и не обладающему достаточными знаниями для их устранения.

Тематика рефератов

1. Пограничные войска Федеральной службы безопасности Российской Федерации.
2. Внутренние войска Министерства внутренних дел Российской Федерации.
3. Железнодорожные войска Российской Федерации.
4. Войска гражданской обороны МЧС России.
5. Требования к психическим и морально-этическим качествам призывника.
6. Основные понятия о психологической совместимости членов воинского коллектива (экипажа, боевого расчета).
7. Военнослужащий – подчиненный, строго соблюдающий Конституцию и законы Российской Федерации, выполняющий требования воинских уставов, приказы командиров и начальников.
8. Первая доврачебная помощь при поражении электрическим током.
9. Первая доврачебная помощь при кровотечениях.
10. Первая доврачебная помощь при переломах.
11. Доврачебная помощь при клинической смерти.

Оценка	Критерии
«отлично»	Если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.
«хорошо»	Основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.
«удовлетворительно»	Имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.
«неудовлетворительно»	Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

5. Контрольно-оценочные материалы для рубежного контроля освоения учебной дисциплины

5. 1. Задания для оценки освоения дисциплины

1) Задания в тестовой форме

1. Назначение

Тест входит в состав фонда оценочных средств и предназначается для рубежного *контроля* и *оценки знаний, и умений* аттестуемых, по учебной дисциплине *Безопасность жизнедеятельности* программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

2. Контингент аттестуемых: студенты ФДП ФГБОУ ВО РГАТУ

3. Форма и условия аттестации: в письменном виде на бланках.

4. Время тестирования:

Подготовка 5 мин.;

выполнение 0 часа 30 мин.;

оформление и сдача 10 мин.;

всего 0 часа 45 мин.

Раздел 1. Потенциальные опасности и их последствия.

Раздел 2. Мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.

4. Структура теста:

Вариант 1.

1. Производственные аварии и катастрофы относятся к:

- а) ЧС экологического характера;
- б) ЧС природного характера;
- в) ЧС техногенного характера;
- г) стихийным бедствиям.

2. Авария это ЧС:

- а) возникающая по техническим причинам, а также из-за случайных внешних воздействий на промышленном предприятии;
- б) связанная с угрозой выброса опасного вещества;
- в) повлекшая за собой человеческие жертвы, ущерб.

3. Чем отличается катастрофа от аварии:

- а) наличием человеческих жертв, значительным ущербом;
- б) воздействием поражающих факторов на людей;
- в) воздействием на природную среду.

4. Потенциальную опасность возникновения чрезвычайных ситуаций в районе вашего проживания можно выяснить:

- а) в местном отделении милиции;
- б) в местном органе санитарно-экологического надзора;
- в) в местном органе госпожнадзора;
- г) в местном органе управления по делам гражданской обороны и чрезвычайным ситуациям.

5. Взрыв характеризуется следующими особенностями:

- а) большой скоростью химического превращения;
- б) большим количеством газообразных продуктов;
- в) резким повышением температуры;
- г) сильным звуковым эффектом (грохот, громкий звук, шум сильный хлопок);
- д) мощным дробящим действием.

Найдите ошибку в приведенных примерах.

6. Как вы поступите, если на вас загорелась одежда? Назовите правильный ответ:

- а) побежите и постараетесь сорвать одежду;
- б) остановитесь, упадете и покатитесь, сбивая пламя;
- в) завернетесь в одеяло или обмотаетесь плотной тканью.

7. Последствиями аварий на химически опасных предприятиях могут быть:

- а) заражение окружающей среды опасными ядовитыми веществами;
- б) разрушение наземных и подземных коммуникаций, промышленных зданий в результате действий ударной волны;
- в) резкое повышение или понижение атмосферного давления в зоне аварии и на прилегающей к ней территории;
- г) массовые поражения людей, животных и растений.

Выберите несколько вариантов ответа.

8. Основными способами защиты населения от сильно действующих ядовитых веществ СДЯВ являются:

- а) профилактические прививки от СДЯВ;
- б) использование средств индивидуальной защиты органов дыхания и кожи;
- в) использование защитных сооружений (убежищ);
- г) временное укрытие населения в жилых и производственных зданиях;
- д) эвакуация населения из зон возможного заражения.

Найдите допущенную ошибку.

9. Объект с ядерным реактором, завод, использующий ядерное топливо или перерабатывающий ядерный материал, а также его место хранения и транспортное средство, перевозящее ядерный материал или источник ионизирующего излучения, при аварии на котором или разрушении которого может произойти облучение людей, животных и растений, а также радиоактивное загрязнение окружающей природной среды, это:

- а) объект экономики особой опасности;
- б) экологически опасный объект;
- в) радиационно-опасный объект;
- г) объект повышенной опасности.

10. Если землетрясение застало человека дома, то ему необходимо:

- а) срочно покинуть здание, используя лифт;
- б) быстро выйти на балкон;
- в) подойти к окну и посмотреть, что происходит на улице;
- г) укрыться в безопасном месте.

Выберите несколько вариантов ответа.

11. Негативный фактор, приводящий к травме или гибели:

- а) критический.
- б) вредный;
- в) опасный;
- г) опустимый.

12. Взрыв характеризуется следующими особенностями:

- а) большой скоростью химического превращения;
- б) большим количеством газообразных продуктов;
- в) резким повышением температуры;
- г) сильным звуковым эффектом (грохот, громкий звук, шум сильный хлопок);
- д) мощным дробящим действием.

Вариант 2

1. Что необходимо сразу же предпринять, если на кожу попала кислота или другое химическое вещество?

- а. ополоснуть кожу марганцовкой;
- б. протереть это место спиртом;
- в. немедленно смыть их проточной водой с мылом;
- г. немедленно промокнуть это место тампоном.

2. Прибыв на место размещения в случае эвакуации из зоны аварии с выбросом ОВ, необходимо:

- а) немедленно зарегистрироваться;
- б) снять верхнюю одежду, принять душ с мылом, промыть глаза, прополоскать рот;
- в) помочь эвакуируемым разместиться на сборных пунктах, пройти на пункт питания;

3. РСЧС создана с целью:

- а) прогнозирования ЧС на территории РФ и организации проведения аварийно-спасательных и других неотложных работ;
- б) объединения усилий органов власти, организаций и предприятий, их сил и средств в области предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций;
- в) первоочередного жизнеобеспечения населения, пострадавшего в чрезвычайных ситуациях на территории Российской Федерации.

4. Ядерное оружие — это:

- а) высокоточное наступательное оружие, основанное на использовании ионизирующего излучения при взрыве ядерного заряда в воздухе, на земле (на воде) или под землей (под водой);
- б) оружие массового поражения взрывного действия, основанное на использовании светового излучения за счет возникающего при взрыве большого потока лучистой энергии, включающей ультрафиолетовые, видимые и инфракрасные лучи;
- в) оружие массового поражения взрывного действия, основанное на использовании внутриядерной энергии.

5. От каких поражающих факторов оружия массового поражения защищает убежище:

- а) от всех поражающих факторов ядерного взрыва;
- б) от всех поражающих факторов ядерного взрыва, от химического и бактериологического оружия;
- в) от химического и бактериологического оружия, а также радиоактивного заражения;
- г) от ударной волны ядерного взрыва и обычных средств поражения.

6. Бактериологическое оружие — это:

- а) специальные боеприпасы и боевые приборы, снаряжаемые биологическими средствами, предназначенными для массового поражения живой силы, сельскохозяйственных животных и посевов сельскохозяйственных культур;
- б) специальное оружие, применяемое для массового поражения сельскохозяйственных животных и источников воды;
- в) оружие массового поражения людей на определенной территории.

7. Выживание — это:

- а) условия проживания, когда исключена возможность использования технических и других достижений;
- б) активная деятельность, направленная на сохранение жизни, здоровья и работоспособности в экстремальных условиях;
- в) нахождение человека в определенных условиях изолированности, когда ограничена или исключена вероятность помощи.

8. Какое место лучше всего подходит для разведения костра?

- а) открытое, но защищенное от ветра и дождя;
- б) на торфяных болотах;
- в) рядом с сухими деревьями, где достаточно топлива;
- г) вблизи воды;
- д) зимой — под большими деревьями.

Выберите несколько вариантов ответа.

10. Какое заболевание вызывает проникающая радиация у незащищенных людей?

Назовите правильный ответ:

- а) поражение центральной нервной системы;
- б) поражение опорно-двигательного аппарата;
- в) лучевую болезнь.

11. Возможность воздействия на человека неблагоприятных или несовместимых с жизнью факторов, называется:

- а) риск;
- б) опасной ситуацией;

в) потенциальная опасность.

12. Условия, при которых создается возможность возникновения несчастного случая, называется:

- а) опасными зонами;
- б) опасной ситуацией;
- в) опасность.

Ответы на тесты:

№ вопр.	№ Варианта	
	1	2
1	В	Г
2	А	Б
3	А	Б
4	Г	В
5	В	Б
6	В	А
7	А,Г	Б
8	А	А,Г
9	В	Г
10	Г	В
11	В	В
12	В	Б

Раздел 3. Основы военной службы и обороны государства.

Вариант 1.

1. Имеют ли право военнослужащие участвовать в забастовках?

- А. Имеют, в свободное от службы время на территории воинской части;
- Б. Имеют, в свободное от службы время вне территории воинской части;
- В. Участие военнослужащих в забастовках запрещается.

2. Назовите основные функции военнослужащего.

- А. Патриот, защищающий свою родину на сухопутных, морских и воздушных рубежах;
- Б. Защитник Отечества, который готовит себя к осуществлению защиты и при необходимости осуществляет ее (защиту Отечества);
- В. Патриот, осуществляющий защиту Отечества, не жалеющий для этого своей жизни.

3. Назовите основные обязанности, которые налагает выполнение воинского долга военнослужащего в мирное время.

- А. Личная ответственность за возложенные на военнослужащего обязанности, совершенствование морально-боевых качеств, высокая дисциплина и порядочность;
- Б. Мастерское овладение оружием и техникой, постоянное совершенствование морально-боевых качеств на учениях, высокая трудовая организованность и дисциплина;
- В. Глубокое осознание личной ответственности каждого гражданина за защиту Родины, мастерское овладение оружием и военной техникой, постоянное совершенствование морально-психологических и боевых качеств на учениях, высокой организованности и дисциплины.

4. Назовите последствия утраты Боевого знамени части.

- А. Командир части и непосредственно виновные в утере Знамени переводятся в другие части,

часть расформируется;

Б. Командир части подвергается штрафу, непосредственно виновные отдаются под суд, часть расформируется;

В. Командир части и непосредственно виновные в утере Знамени отдаются под суд, часть расформируется.

5. Имеют ли право военнослужащие участвовать в демонстрациях.

А. Имеют, в свободное от службы время на территории воинской части;

Б. Имеют, в свободное от службы время вне территории воинской части;

В. Участие военнослужащих в демонстрациях запрещается.

6. Рассмотрите рисунок, укажите, что он иллюстрирует, а также, что означают буквы «а» и «б».



А. Рисунок иллюстрирует строевой шаг:

а) движение строевым шагом,

б) строевой шаг на месте;

Б. Рисунок иллюстрирует:

а) движение,

б) отмахку рук

В. Рисунок иллюстрирует:

а) строевую стойку,

б) строевой шаг на местности.

7. Приведите названия основных общевойсковых уставов.

А. Устав внутренней службы, Морской устав, Устав караульной службы, Строевой устав;

Б. Устав внутренней службы, Устав гарнизонной и караульной службы, Дисциплинарный устав, Строевой устав;

В. Дисциплинарный устав, Устав внутренней службы, Устав караульной службы, Полевой устав.

8. Укажите, кто является руководителем воинского коллектива.

А. Старшина роты;

Б. Командир-единоначальник;

В. Заместитель командира по воспитательной работе.

9. Назовите основные компоненты учебно-боевой подготовки.

А. Технические занятия, учебные стрельбы, учения;

Б. Тактические занятия, стрельбы, тренировки на учениях;

В. Теоретические занятия, учения, боевые стрельбы, тренировки.

10. Назовите основные правовые документы, определяющие военную службу.

- А. Конституция РФ, федеральные законы «О призыве на военную службу», «О воинской обязанности и воинской службе», «Об учебе в военных учебных заведениях»;
- Б. Конституция РФ, федеральные законы «О призыве на военную службу», «Об обороне», «О статусе военнослужащих»;
- В. Конституция РФ, федеральные законы «Об обороне», «О воинской обязанности и воинской службе», «О статусе военнослужащих».

Вариант 2

1. Укажите, кем и когда утверждены ныне действующие общевойсковые уставы.

- А. Президентом РФ, являющимся Главнокомандующим Вооруженными Силами, 1993 год;
- Б. Министром обороны РФ, 1992 год;
- В. Государственной Думой РФ, 1995 год.

2. Укажите, что считается началом военной службы.

- А. День принятия присяги гражданином;
- Б. День зачисления гражданина в список личного состава воинской части;
- В. День вручения повестки на явку в Военный комиссариат.

3. Назовите воинские звания, соответствующие солдатам и матросам.

- А. Рядовой (курсант), ефрейтор, матрос (курсант), старший матрос;
- Б. Солдат, старший солдат, матрос, старший матрос;
- В. Рядовой (курсант), старший рядовой (курсант), матрос (курсант), старший курсант.

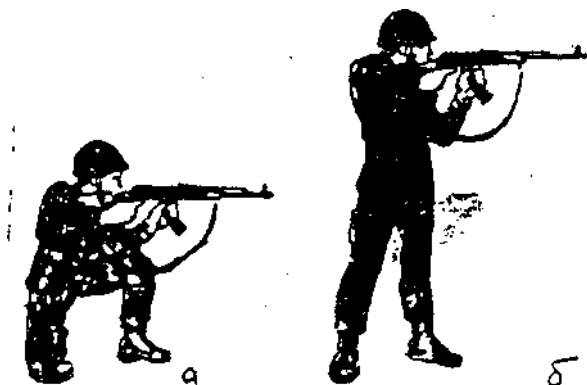
4. Назовите воинские звания, соответствующие младшим войсковым офицерам.

- А. Младший лейтенант, прапорщик, старший прапорщик, капитан;
- Б. Младший лейтенант, лейтенант, старший лейтенант, капитан-лейтенант;
- В. Младший лейтенант, лейтенант, старший лейтенант, капитан.

5. Имеют ли право военнослужащие состоять в общественных объединениях

- А. Имеют, если они не преследуют политических целей и в свободное от службы время;
- Б. Имеют, в любых случаях в свободное от службы время;
- В. Не имеют в любых случаях.

6. Рассмотрите рисунок и укажите, что он иллюстрирует, а также расшифруйте, что обозначено буквами «а» и «б».



- А. Положение при стрельбе:
 - а) «сидя»,
 - б) «с упором на левую ногу»;
- Б. Положение при стрельбе:
 - а) «с колена»,

- б) «стоя»;
 В. Положение при стрельбе:
 а) «с упором на левое колено»,
 б) «с упором на правое плечо».

7. Рассмотрите рисунок и укажите, что он иллюстрирует:



- А. Проверяет плотность пружины;
 Б. Считает патроны;
 В. Снаряжение магазина патронами.

8. Назовите закон РФ, который устанавливает воинскую обязанность граждан РФ.

- А. Закон РФ «Об обороне»;
 Б. Закон РФ «О призыве на военную службу»;
 В. Закон РФ «О статусе военнослужащих».

9. Имеют ли право военнослужащие заниматься предпринимательской деятельностью.

- А. Имеют в свободное от военной службы время;
 Б. Имеют через доверенных лиц;
 В. Не имеют в любых случаях.

10. За проступки, связанные с нарушением общественного порядка, военнослужащие несут

ответственность:

- А. Материальную;
 Б. Административную;
 В. Дисциплинарную.

Ответы на тесты:

№ вопр.	№ варианта	
	1	2
1	В	А
2	В	Б
3	В	А
4	В	В
5	Б	А
6	А	Б
7	Б	В
8	Б	А
9	В	В
10	В	В

Раздел 4. Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Вариант 1

1. В чём заключается оказание первой медицинской помощи при незначительных открытых ранах?

- а. промыть рану содовым раствором и обработать её спиртом;
- б. промыть рану перекисью водорода (раствором марганцовки) и обработать её йодом;
- в. смазать рану вазелином или кремом;
- г. заклеить рану бактерицидным пластырем или наложить стерильную повязку.

Выберите несколько вариантов ответа.

2. Наиболее сильное отрицательное воздействие на организм человека при курении оказывает

сильный яд:

- а) аммиак;
- б) углекислота;
- в) никотин;
- г) табачный деготь.

3. Если кровотечение сопровождается излиянием крови во внутренние органы, полости и ткани,

то оно называется:

- а) полостным; б) внутренним; в) закрытым.

4. Укажите правильную последовательность оказания первой медицинской помощи при ранении.

- а) удалить стерильным пинцетом из раны, не касаясь ее, свободно лежащие инородные тела (обрывки одежды, осколки стекла и т. д.);
- б) обработать кожу вокруг раны;
- в) остановить кровотечение;
- г) наложить на рану ватно-марлевую повязку;
- д) доставить пострадавшего в лечебное учреждение.

5. Каким образом оказывается первая медицинская помощь при ушибах?

- а. наложением холода на место ушиба;
- б. наложением тепла на место ушиба;
- в. наложением на место ушиба тугей повязки и обеспечением повреждённому месту покоя.

6. Мелкие пузыри на коже, которые сливаются в крупные и лопаются, оставляя язвы, свидетельствуют о поражении:

- а) раздражающим боевым токсичным химическим веществом;
- б) общедовитым боевым токсичным химическим веществом;
- в) кожно-нарывным боевым токсичным химическим веществом;
- г) психохимическим боевым токсичным химическим веществом.

7. Металлический привкус во рту, головокружение, тошнота, рвота, судороги, паралич —

это признаки поражения:

- а) боевым токсичным химическим веществом нервно-паралитического действия;
- б) боевым токсичным химическим веществом психохимического действия;
- в) боевым токсичным химическим веществом кожно-нарывного действия;
- г) боевым токсичным химическим веществом общедовитого действия.

8. Круговая повязка применяется для закрытия небольшой раны в области

- а) лба;
- б) подбородка;
- в) на шее;
- г) плече;
- д) живота;
- е) нижней трети голени.

Выберите несколько вариантов ответа.

9. Что такое здоровый образ жизни?

- а) отказ от вредных привычек — употребления алкоголя, табакокурения, наркотиков;
- б) индивидуальная система привычек и поведения человека, обеспечивающая ему необходимый уровень жизнедеятельности и здоровое долголетие;
- в) комплекс знаний о здоровье человека.

10. Укажите время наивысшей работоспособности человека в соответствии с суточными биологическими ритмами.

- а) с 8 до 10 часов;
- б) с 10 до 12 часов;
- в) с 12 до 14 часов;
- г) с 14 до 16 часов;
- д) с 16 до 18 часов;
- е) с 18 до 20 часов;
- ж) с 20 до 22 часов.

Выберите несколько вариантов ответа.

Вариант 2

1. Каким образом оказывается первая медицинская помощь при ушибах?

- а) наложением холода на место ушиба;
- б) наложением тепла на место ушиба;
- в) наложением на место ушиба тугой повязки и обеспечением повреждённому месту покоя.

2. Личная гигиена — это:

- а) гигиена общества в целом;
- б) гигиена отдельного человека;
- в) гигиена отдельной семьи;
- г) гигиена социальной группы.

3. Укажите признаки отморожения II степени:

- а) поверхностный слой кожи омертвевает;
- б) поврежденная часть тела чернеет и быстро высыхает;
- в) отмечаются значительные боли, быстро развивается отек тканей;
- г) в зоне поражения появляются пузыри наполненные прозрачной или белого цвета жидкостью;
- д) пульс редкий, температура ниже 36°C;
- е) повышается температура, появляется озноб.

Выберите несколько вариантов ответа.

4. Что необходимо сразу же предпринять, если на кожу попала кислота или другое химическое вещество?

- а) ополоснуть кожу марганцовкой;
- б) протереть это место спиртом;
- в) немедленно смыть их проточной водой с мылом;
- г) немедленно промокнуть это место тампоном.

5. В чём заключается оказание первой медицинской помощи при незначительных открытых ранах?

- а) промыть рану содовым раствором и обработать её спиртом;
- б) промыть рану перекисью водорода (раствором марганцовки) и обработать её йодом;
- в) смазать рану вазелином или кремом;
- г) заклеить рану бактерицидным пластырем или наложить стерильную повязку.

Выберите несколько вариантов ответа.

6. Для перелома характерно:

- а) резкая боль, усиливающаяся при любом движении и нагрузке на конечность;
- б) нарушение ее функции;

- в) потемнее кожи в месте перелома;
- г) изменение положения и формы конечности;
- д) появление отека и кровоподтека;
- е) появление пузырей;
- ж) укорочение и патологическая подвижность кости.

Выберите несколько вариантов ответа.

7. Утомление — это:

- а) долговременное снижение работоспособности;
- б) систематическое ухудшение производственных показателей;**
- в) временное снижение работоспособности;**
- г) регулярное нарушение функций организма.**

8. Каким образом оказывается первая медицинская помощь при ушибах?

- а. наложением холода на место ушиба;**
- б. наложением тепла на место ушиба;**
- в. наложением на место ушиба тугой повязки и обеспечением поврежденному месту покоя.**

9. Колотые раны характеризуются

- а) небольшой зоной повреждения тканей,
- б) окружены размозженными тканями;
- в) могут быть глубокими и сопровождаться повреждением жизненно важных органов;
- г) неправильной формы.

Выберите несколько вариантов ответа.

10. Что такое здоровый образ жизни?

- а) отказ от вредных привычек — употребления алкоголя, табакокурения, наркотиков;
- б) индивидуальная система привычек и поведения человека, обеспечивающая ему необходимый уровень жизнедеятельности и здоровое долголетие;
- в) комплекс знаний о здоровье человека.

Ответы на тесты:

№ вопроса	№ варианта	
	1	2
1	б,г	а
2	в	б
3	б	а, в,г,е
4	в,а,б,г,д	в
5	в	б, г
6	в	а, б,г,д,ж,
7	г	в
8	а,в,г,е	а
9	б	а, в
10	б,г,д	б

6. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации учебной дисциплины (дифференцированный зачет)

6. 1. Задания для оценки освоения дисциплины

1) Задания в тестовой форме

1. Назначение

Тест входит в состав фонда оценочных средств и предназначается для промежуточной аттестации : *оценки знаний, и умений* аттестуемых, по учебной дисциплине **Безопасность жизне-**

деятельности программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

2. Контингент аттестуемых: студенты ФДП ФГБОУ ВО РГАТУ

3. Форма и условия аттестации: в письменном виде на бланках.

4. На выполнение работы отводится 30 мин. Тест включает 25 заданий. Из них:

- 13 заданий 1-го уровня сложности **(с выбором 1-го правильного ответа)*
- 10 заданий 2-го уровня сложности ****
- ___Задания с выбором нескольких правильных ответов из предложенных.
- ___Задания на установление соответствия.
- ___Задания на установление правильной последовательности.
- ___Задания на выбор ответа, требующего проведения расчетов
- 2 задания 3-го уровня сложности *****(с кратким ответом на вопрос).

Баллы, полученные за правильно выполненные задания, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать как можно больше баллов.

5. Структура теста:

Тестовые задания

(Вариант 1)

Тема	Номер, Содержания задания	<i>(сформированные ОК и ПК)</i>
1	2	3
Тема 1.1. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту.	1*. Условия, при которых создается возможность возникновения несчастного случая, называется: а) опасными зонами; б) опасной ситуацией; в) опасность.	ПК 1.1. ОК 1
	2*. Возможность воздействия на человека неблагоприятных или несовместимых с жизнью факторов, называется: а) риск; б) опасной ситуацией; в) потенциальная опасность.	ПК 2.1, ОК 8
Тема 2.1. Чрезвычайные ситуации (ЧС) и их влияние на жизнедеятельность населения.	3*. Производственные аварии и катастрофы относятся к: а) ЧС экологического характера; б) ЧС природного характера; в) ЧС техногенного характера; г) стихийным бедствиям.	ПК 3.1, ПК 3.4,ПК 3.5, ОК 3
	4* Катастрофа от аварии отличается: а) наличием человеческих жертв, значительным ущербом; б) воздействием поражающих факторов на людей; в) воздействием на природную среду.	ПК 3.3, ПК 4.1, ПК 4.2, ОК 6
	5** Если землетрясение застало на улице, необходимо: <i>(укажите несколько вариантов ответа)</i> а) укрыться около высокого здания;	ПК 4.2, ПК 4.3,

	<p>б) при необходимости передвигаться, укрываясь у стен зданий;</p> <p>в) выйти на открытое место;</p> <p>г) при необходимости передвигаться в удалении от зданий;</p> <p>д) не подходить к полуразрушенным зданиям;</p> <p>е) укрыться у полуразрушенного здания.</p>	ОК 3
<p>Тема 2.2. Задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения</p>	<p>6* Убежище защищает от таких поражающих факторов оружия массового поражения как:</p> <p>а) от всех поражающих факторов ядерного взрыва;</p> <p>б) от всех поражающих факторов ядерного взрыва, от химического и бактериологического оружия;</p> <p>в) от химического и бактериологического оружия, а также радиоактивного заражения;</p> <p>г) от ударной волны ядерного взрыва и обычных средств поражения.</p>	ПК 3.2, ПК 4.2, ОК 2
	<p>7* Бактериологическое оружие — это:</p> <p>а) специальные боеприпасы и боевые приборы, снаряжаемые биологическими средствами, предназначенными для массового поражения живой силы, сельскохозяйственных животных и посевов сельскохозяйственных культур;</p> <p>б) специальное оружие, применяемое для массового поражения сельскохозяйственных животных и источников воды;</p> <p>в) оружие массового поражения людей на определенной территории.</p>	ПК 3.4, ПК 3.5, ОК 4
	<p>8**Основными задачами обучения населения в области гражданской обороны являются:</p> <p><i>(укажите несколько вариантов ответа)</i></p> <p>а) изучение порядка действий по сигналам оповещения;</p> <p>б) изучение приемов оказания первой медицинской помощи;</p> <p>в) изучение правил пользования индивидуальными и коллективными средствами защиты;</p> <p>г) освоение приемов проведения специальной обработки техники и территорий;</p> <p>д) изучение порядка обеззараживания техники и сооружений;</p> <p>е) изучение способов защиты от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий.</p>	ПК 3.3, ПК 4.1, ПК 4.5, ОК 9
	<p>9**Безопасными местами в доме при внезапном урагане, смерче или буре являются:</p> <p><i>(укажите несколько вариантов ответа)</i></p> <p>а) места вблизи окон, чтобы можно было наблюдать за обстановкой на улице;</p> <p>б) ниши в стенах;</p> <p>в) дверные проемы в капитальных стенах;</p> <p>г) балконы и лоджии;</p> <p>д) встроенные шкафы;</p> <p>е) под прочными полками.</p>	ПК 3.2, ОК 3
	<p>10**Последствиями аварий на химически опасных предприятиях могут быть:</p> <p><i>(укажите несколько вариантов ответа)</i></p> <p>а) заражение окружающей среды опасными ядовитыми веществами;</p> <p>б) разрушение наземных и подземных коммуникаций, промышленных зданий в результате действий ударной волны;</p>	ПК 3.3, ПК 4.3, ОК 4

	<p>в) резкое повышение или понижение атмосферного давления в зоне аварии и на прилегающей к ней территории;</p> <p>г) массовые поражения людей, животных и растений.</p>	
	<p>11**Расположите в порядке возрастания уровни управления Единой государственной системы предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС):</p> <p><i>(укажите несколько вариантов ответа)</i></p> <p>а) межрегиональный;</p> <p>б) муниципальный;</p> <p>в) федеральный;</p> <p>г) объектовый;</p> <p>д) территориальный.</p>	ПК 3.4, ОК 5
Тема 3.1. Организация и порядок призыва граждан на военную службу.	<p>12*Уклонившимся от исполнения воинской обязанности считается гражданин:</p> <p>а) не явившийся по вызову военного комиссариата в указанный срок без уважительной причины;</p> <p>б) явившийся по вызову военного комиссариата без необходимых документов;</p> <p>в) не явившийся по вызову военного комиссариата в указанный срок, даже имея уважительную причину.</p>	ПК 4.3, ОК 1
	<p>13***Дополните фразу: «Дисциплина - это установленный порядок _____ людей, отвечающий сложившимся в обществе нормам права и морали, а также _____ требованиям».</p>	ПК 4.4, ПК 4.5, ОК 9
	<p>14**Рассмотрите рисунок, укажите, что он иллюстрирует, а также, что означают буквы «а» и «б».</p> <p><i>(укажите ответ с правильной последовательностью)</i></p> <div style="text-align: center;"> </div> <p>А. Рисунок иллюстрирует строевой шаг:</p> <p>а) движение строевым шагом,</p> <p>б) строевой шаг на месте;</p> <p>Б. Рисунок иллюстрирует:</p> <p>а) движение,</p> <p>б) отмахку рук</p> <p>В. Рисунок иллюстрирует:</p> <p>а) строевую стойку,</p> <p>б) строевой шаг на местности.</p>	ПК 4.2, ОК 6
	<p>15**Основные правовые документы, определяющие военную службу:</p>	ПК 4.5,

	<p>(укажите ответ с правильной последовательностью)</p> <p>А. Конституция РФ, федеральные законы «О призыве на военную службу», «О воинской обязанности и воинской службе», «Об учебе в военных учебных заведениях»;</p> <p>Б. Конституция РФ, федеральные законы «О призыве на военную службу», «Об обороне», «О статусе военнослужащих»;</p> <p>В. Конституция РФ, федеральные законы «Об обороне», «О воинской обязанности и воинской службе», «О статусе военнослужащих».</p>	ОК 8
	<p>16** Воинские звания, соответствующие младшим войсковым офицерам:</p> <p>(укажите ответ с правильной последовательностью)</p> <p>А. Младший лейтенант, прапорщик, старший прапорщик, капитан;</p> <p>Б. Младший лейтенант, лейтенант, старший лейтенант, капитан-лейтенант;</p> <p>В. Младший лейтенант, лейтенант, старший лейтенант, капитан.</p>	ПК 4.1, ОК 9
Тема 3.2. Организационная структура Вооруженных Сил	<p>17* Запас Вооруженных Сил Российской Федерации предназначен:</p> <p>а) для развертывания в военное время народного ополчения;</p> <p>б) для создания резерва дефицитных военных специалистов;</p> <p>в) для развертывания армии при мобилизации и ее пополнения во время войны.</p>	ПК 1.3, ПК 3.1, ОК 2
	<p>18* Военно-Морской Флот — это:</p> <p>а) вид вооруженных сил, который предназначен для нанесения ударов по промышленно-экономическим районам (центрам), важным военным объектам противника и разгрома его военно-морских сил;</p> <p>б) род войск, обеспечивающий выполнение боевых задач по разгрому военно-морских сил противника;</p> <p>в) вид войск, обеспечивающий решение стратегических и локальных боевых задач с применением специальной военной техники и вооружения.</p>	ПК 1.3.,ПК 3.5, ОК 4
	<p>19* Участвовать в забастовках военнослужащие могут:</p> <p>а. В свободное от службы время на территории воинской части;</p> <p>б. В свободное от службы время вне территории воинской части;</p> <p>в. Участие военнослужащих в забастовках запрещается.</p>	ПК 4.5, ОК 7
	<p>20* Основные функции военнослужащего:</p> <p>а. Патриот, защищающий свою родину на сухопутных, морских и воздушных рубежах;</p> <p>б. Защитник Отечества, который готовит себя к осуществлению защиты и при необходимости осуществляет ее (защиту Отечества);</p> <p>в. Патриот, осуществляющий защиту Отечества, не жалеющий для этого своей жизни.</p>	ПК 4.4, ОК 8
4.. 1. Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	<p>21* Если кровотечение сопровождается излиянием крови во внутренние органы, полости и ткани, то оно называется:</p> <p>а) полостным; б) внутренним; в) закрытым.</p>	ПК 4.3, ОК 7
	<p>22** Укажите правильную последовательность оказания первой медицинской помощи при ранении:</p>	ПК

	<p>а) удалить стерильным пинцетом из раны, не касаясь ее, свободно лежащие инородные тела (обрывки одежды, осколки стекла и т. д.);</p> <p>б) обработать кожу вокруг раны;</p> <p>в) остановить кровотечение;</p> <p>г) наложить на рану ватно-марлевую повязку;</p> <p>д) доставить пострадавшего в лечебное учреждение</p>	4.2, ОК 3
	<p>23* Мелкие пузыри на коже, которые сливаются в крупные и лопаются, оставляя язвы, свидетельствуют о поражении:</p> <p>а) раздражающим боевым токсичным химическим веществом;</p> <p>б) общерастворимым боевым токсичным химическим веществом;</p> <p>в) кожно-нарывным боевым токсичным химическим веществом;</p> <p>г) психохимическим боевым токсичным химическим веществом.</p>	ПК 4.4, ОК 5
	<p>24** Укажите время наивысшей работоспособности человека в соответствии с суточными биологическими ритмами.</p> <p><i>(укажите несколько вариантов ответа)</i></p> <p>а) с 8 до 10 часов;</p> <p>б) с 10 до 12 часов;</p> <p>в) с 12 до 14 часов;</p> <p>г) с 14 до 16 часов;</p> <p>д) с 16 до 18 часов;</p> <p>е) с 18 до 20 часов;</p> <p>ж) с 20 до 22 часов.</p>	ПК 4.2, ПК 4.5, ОК 4
	<p>25*** Дополните фразу:</p> <p>«При _____ кровотечение изливающаяся кровь ярко-красного цвета, бьет сильной пульсирующей в ритме сердечных сокращений струей. »</p>	ПК 4.3, ОК 6


Тестовые задания
(Вариант 2)

Тема	Номер, Содержания задания	<i>(сформированные ОК и ПК)</i>
1	2	3
. Тема 1.1. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту	<p>1*. Риск, который сочетает в себе технические, экономические, социальные и политические аспекты и представляет некоторый компромисс между уровнем безопасности и возможностями её достижения, называется:</p> <p>а) индивидуальный риск;</p> <p>б) приемлемый риск;</p> <p>в) социальный риск.</p>	ПК 1.2, ПК , ПК 2.3, ОК 1
	<p>2*. Регион бывшей биосферы, преобразованный людьми с помощью прямого или косвенного воздействия технических средств в целях наилучшего соответствия своим материальными социально-экономическим потребностям, называется:</p> <p>а) гидросфера;</p> <p>б) литосфера;</p>	ПК 1.3, ОК 9

	в) техносфера.	
Тема 2.1. Чрезвычайные ситуации (ЧС) и их влияние на жизнедеятельность населения.	3** Место для разведения костра лучше всего подходит: <i>(укажите несколько вариантов ответа)</i> а) открытое, но защищенное от ветра и дождя; б) на торфяных болотах; в) рядом с сухими деревьями, где достаточно топлива; г) вблизи воды; д) зимой — под большими деревьями.	ПК 3.2, ОК 6
	4* РСЧС создана с целью: а) прогнозирования ЧС на территории РФ и организации проведения аварийно-спасательных и других неотложных работ; б) объединения усилий органов власти, организаций и предприятий, их сил и средств в области предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций; в) первоочередного жизнеобеспечения населения, пострадавшего в чрезвычайных ситуациях на территории Российской Федерации.	ПК 3.5, ОК 8
	5** Последствиями аварий на химически опасных предприятиях могут быть: <i>(укажите несколько вариантов ответа)</i> а) заражение окружающей среды опасными ядовитыми веществами; б) разрушение наземных и подземных коммуникаций, промышленных зданий в результате действий ударной волны; в) резкое повышение или понижение атмосферного давления в зоне аварии и на прилегающей к ней территории; г) массовые поражения людей, животных и растений.	ПК 3.3, ПК 4.1, ОК 9
Тема 2.2. Задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения	6* Основными способами защиты населения от сильно действующих ядовитых веществ СДЯВ являются: а) профилактические прививки от СДЯВ; б) использование средств индивидуальной защиты органов дыхания и кожи; в) использование защитных сооружений (убежищ); г) временное укрытие населения в жилых и производственных зданиях; д) эвакуация населения из зон возможного заражения	ПК 4.2, ПК 4.5, ОК 3
	7* Прибыв на место размещения в случае эвакуации из зоны аварии с выбросом ОВ, необходимо: а) немедленно зарегистрироваться; б) снять верхнюю одежду, принять душ с мылом, промыть глаза, прополоскать рот; в) помочь эвакуируемым разместиться на сборных пунктах, пройти на пункт питания;	ПК 3.1, ПК 3.4, ОК 3
	8* Ядерное оружие — это: а) высокоточное наступательное оружие, основанное на использовании ионизирующего излучения при взрыве ядерного заряда в воздухе, на земле (на воде) или под землей (под водой); б) оружие массового поражения взрывного действия, осно-	ПК 4.4, ОК 3

	<p>ванное на использовании светового излучения за счет возникающего при взрыве большого потока лучистой энергии, включающей ультрафиолетовые, видимые и инфракрасные лучи;</p> <p>в) оружие массового поражения взрывного действия, основанное на использовании внутриядерной энергии.</p>	
	<p>9**Безопасными местами в доме при внезапном урагане, смерче или буре являются:</p> <p><i>(укажите несколько вариантов ответа)</i></p> <p>а) места вблизи окон, чтобы можно было наблюдать за обстановкой на улице;</p> <p>б) ниши в стенах;</p> <p>в) дверные проемы в капитальных стенах;</p> <p>г) балконы и лоджии;</p> <p>д) встроенные шкафы;</p> <p>е) под прочными полками.</p>	<p>ПК 3.2, ПК 4.3, ОК 7</p>
	<p>10**К авариям с выбросом или угрозой выброса радиоактивных веществ относят аварии:</p> <p><i>(укажите несколько вариантов ответа)</i></p> <p>а) химически опасных объектах;</p> <p>б) происходящие на атомных станциях;</p> <p>в) ядерных установках исследовательских центров;</p> <p>г) на предприятиях ядерно-оружейного комплекса.</p>	<p>ПК 4.5, ОК 2, ОК 4</p>
<p>Тема 3.1. Организация и порядок призыва граждан на военную службу.</p>	<p>11**Рассмотрите рисунок и укажите, что он иллюстрирует, а также расшифруйте, что обозначено буквами «а» и «б».</p> <p><i>(укажите ответ с правильной последовательностью)</i></p> <div data-bbox="555 1160 1141 1541" data-label="Image"> </div> <p>А. Положение при стрельбе:</p> <p>а) «сидя»,</p> <p>б) «с упором на левую ногу»;</p> <p>Б. Положение при стрельбе:</p> <p>а) «с колена»,</p> <p>б) «стоя»;</p> <p>В. Положение при стрельбе:</p> <p>а) «с упором на левое колено»,</p> <p>б) «с упором на правое плечо».</p>	<p>ПК 4.2, ПК 4.4 ОК 1</p>

<p>12* Военнослужащие несут ответственность за проступки, связанные с нарушением воинской дисциплины, норм морали и воинской чести:</p> <p>а) административную;</p> <p>б) уголовную;</p> <p>в) дисциплинарную.</p>	<p>ПК 4.3, ПК 4.4 ОК 5, ОК 8</p>
<p>13** Перечислите категории годности к военной службе А, Б, В, Г, Д. (укажите ответ с правильной последовательностью)</p> <p>а.</p> <p>А - годен к военной службе, Б - годен к военной службе с незначительными ограничениями, В - ограниченно годен к военной службе, Г - временно не годен к военной службе, Д - не годен к военной службе;</p> <p>б.</p> <p>А - годен к военной службе, Б - годен к военной службе в Военно-Морском Флоте и десантных войсках, В - годен к военной службе с незначительными ограничениями, Г - годен к военной службе через год, Д - не годен к военной службе;</p> <p>в.</p> <p>А - годен к военной службе, Б - годен к военной службе в Военно-Морском Флоте и десантных войсках, В - годен к военной службе во Внутренних и Пограничных войсках, Г - временно-ограниченно негоден к военной службе, Д - не годен к военной службе.</p>	<p>ПК 4.3, ОК 1</p>
<p>14* Комиссия по постановке граждан на воинский учет предусмотрена в следующем составе:</p> <p>а) заместитель руководителя местной администрации, военный комиссар района, руководитель органа внутренних дел района, секретарь комиссии, врачи-специалисты;</p> <p>б) военный комиссар района или его заместитель, представитель местной администрации, специалист по профессиональному психологическому отбору, секретарь комиссии, врачи-специалисты;</p> <p>в) заместитель военного комиссара района, специалист по профессиональному психологическому отбору, секретарь комиссии, врачи-специалисты.</p>	<p>,ПК 4.4, ПК 4.5, ОК 1, ОК 5</p>
<p>15* Военнослужащие несут ответственность за самовольное оставление части на срок свыше двух суток:</p> <p>А. Гражданско-правовую;</p> <p>Б. Дисциплинарную;</p> <p>В. Уголовную.</p>	<p>ПК 4.2, ОК 1, ОК 5</p>
<p>16** Укажите, какой способ передвижения показан на рисунке, а также то, что этот рисунок дополнительно иллюстриру-</p>	<p>ПК 4.4,</p>

	<p>ет: (укажите ответ с правильной последовательностью)</p> <p>а. Переползание на животе, удержание автомата при этом способе передвижения;</p> <p>б. Переползание по-пластунски, удержание автомата при этом способе передвижения;</p> <p>в. Переползание плашмя, удержание автомата при этом способе передвижения.</p> 	ОК 3
Тема 3.2. Организационная структура Вооруженных Сил	<p>17* К видам Вооруженных Сил Российской Федерации относятся:</p> <p>а) Ракетные войска стратегического назначения, Сухопутные войска, Военно-Воздушные Силы, Военно-Морской Флот;</p> <p>б) Сухопутные войска, воздушно-десантные войска, танковые войска, мотострелковые войска;</p> <p>в) Ракетные войска стратегического назначения, артиллерийские войска, войска противовоздушной обороны, мотострелковые войска.</p>	ПК 2.1, ПК 3.4, ПК 4.1, ОК 9
	<p>18*** Дополните фразу: Основным органом оперативного управления войсками и силами флота Вооруженных Сил Российской Федерации является _____</p>	ОК 1
	<p>19** Воинские звания, соответствующие солдатам и матросам: (укажите ответ с правильной последовательностью)</p> <p>А. Рядовой (курсант), ефрейтор, матрос (курсант), старший матрос;</p> <p>Б. Солдат, старший солдат, матрос, старший матрос;</p> <p>В. Рядовой (курсант), старший рядовой (курсант), матрос (курсант), старший курсант.</p>	, ПК 2.3, ОК 4
	<p>20* Запас Вооруженных Сил Российской Федерации предназначен:</p> <p>а) для развертывания в военное время народного ополчения;</p> <p>б) для создания резерва дефицитных военных специалистов;</p> <p>в) для развертывания армии при мобилизации и ее пополнения во время войны.</p>	ПК 3.2, ОК 5
4.1. Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	<p>21* Первая медицинская помощь при ушибах это:</p> <p>а. наложением холода на место ушиба;</p> <p>б. наложением тепла на место ушиба;</p> <p>в. наложением на место ушиба тугей повязки и обеспечением поврежденному месту покоя.</p>	ПК 4.3, ОК 7
	<p>22** Оказание первой медицинской помощи при незначительных открытых ранах заключается: (укажите несколько вариантов ответа)</p> <p>а. промыть рану содовым раствором и обработать её спиртом;</p> <p>б. промыть рану перекисью водорода (раствором марганцов-</p>	ПК 4.4, ОК 7

	ки) и обработать её йодом; в. смазать рану вазелином или кремом; г. заклеить рану бактерицидным пластырем или наложить стерильную повязку.	
	23*Если на кожу попала кислота или другое химическое вещество необходимо сразу же предпринять: а. ополоснуть кожу марганцовкой; б. протереть это место спиртом; в. немедленно смыть их проточной водой с мылом; г. немедленно промокнуть это место тампоном	ПК 2.3, ПК 4.3, ОК 3
	24**Укажите признаки отморожения II степени: (укажите несколько вариантов ответа) а. поверхностный слой кожи омертвевает; б. поврежденная часть тела чернеет и быстро высыхает; в. отмечаются значительные боли, быстро развивается отек тканей; г. в зоне поражения появляются пузыри наполненные прозрачной или белого цвета жидкостью; д. пульс редкий, температура ниже 36°C; е. повышается температура, появляется озноб.	ПК 4.2, ОК 7
	25***Дополните фразу: Истечение крови из кровеносных сосудов при нарушении целостности их стенки, называют _____	ПК 4.3, ОК 3

ШКАЛА РЕЗУЛЬТАТИВНОСТИ

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 – 100 (23-25)	5	отлично
70 – 89 (18-22)	4	хорошо
50 – 69 (12-17)	3	удовлетворительно
менее 50 (менее 12)	2	неудовлетворительно

7. Приложения.

Перечень используемых нормативных документов:

1. ФГОССПО по специальности 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»
2. Устав ФГБОУ ВО РГАТУ
Положение о ФДП и СПО ФГБОУ ВО РГАТУ.
3. Программа подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки по специальности 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»
4. Положение о текущем контроле знаний, промежуточной государственной (итоговой) аттестации студентов (обучающихся) СПО на ФДП и ФГБОУ ВО РГАТУ.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основная литература:

- 1. Безопасность жизнедеятельности:** учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / [Э.А.Арустамов, Н.В.Косолапова, Н.А.Прокопенко, Г.В.Гуськов]. — 17-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 176 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-4468-7746-1. — Текст : электронный // ЭБС Академия [сайт]. — URL: <https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=369797> – ЭБС Академия
- 2. Косолапова, Н.В.** Безопасность жизнедеятельности [Текст] : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - 2-е изд., стер. - Москва : Академия, 2018. - 288 с. - ISBN 978-5-4468-6946-6 : 863-94.
- 3. Каракеян, В. И.** Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450749> - ЭБС Юрайт

Дополнительная литература:

- 1. Беляков, Г. И.** Основы обеспечения жизнедеятельности и выживание в чрезвычайных ситуациях : учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 354 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03180-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452122> - ЭБС Юрайт

Интернет-ресурсы:

1. Первые шаги граждан в чрезвычайных ситуациях (памятка о правилах поведения граждан в чрезвычайных ситуациях) – Режим доступа: <https://novoograd.ru/texts/ugochs/id/2108.html>
2. Статьи по выживанию в различных экстремальных условиях – Режим доступа: <https://survival.com.ua/bez-rubriki/>
3. Портал МЧС России – Режим доступа: <http://www.mchs.gov.ru/>
4. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности – Режим доступа: <http://bzhde.ru>
5. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – Режим доступа: <http://window.edu.ru>

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:

Декан факультета ветеринарной
медицины и биотехнологии



И.Ю.Быстрова

« 09» марта 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО



А. С.Емельянова

« 09» марта 2022 г.

**Фонд
оценочных средств по учебной дисциплине**

«Основы ветеринарии»

Программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего
профессионального образования

Курс 2

Семестр 4

Зачет _____ семестр

Диф. зачет _____ семестр

Экзамен _____ семестр

**Другая форма
контроля** 4 семестр

Рязань, 2022

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Основы ветеринарии» разработан в соответствии с требованиями:

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного Приказом Минобрнауки России от 07 мая 2014 г. № 455. по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, базовой подготовки программы подготовки специалистов среднего звена СПО

- рабочей программы учебной дисциплины ОП. 14 «Основы ветеринарии»

Разработчик (и):

Киселева Е.В., к.б.н., доцент преподаватель кафедры «Ветеринарно-санитарной экспертизы, хирургии, акушерства и внутренних болезней животных», для преподавания на ФДП и СПО.

Рассмотрен на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Протокол № 10 от «09» марта 2022 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии

Морозова О.А.

Фонд оценочных средств одобрен на заседании методического совета факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Протокол № 10 от «09» марта 20220 г.

Председатель методического совета

Л.Ю. Явисенко

Согласовано:



« 09» марта 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Паспорт фонда оценочных средств	4
1.1 Форма аттестации учебной дисциплины	4
2. Результаты освоения учебной дисциплины	4
3. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам). Формы и методы контроля.	6
4. Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля освоения учебной дисциплины	8
4.1 Задания для оценки освоения дисциплины	8
5. Контрольно-оценочные материалы для рубежного контроля освоения учебной дисциплины	10
5.1. Задания для оценки освоения дисциплины	10
6. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации учебной дисциплины	11
6.1. Задания для оценки освоения дисциплины	11
7. Приложения	22

1. Паспорт фонда оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины Основы ветеринарии студент должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности СПО 35.02.06 Технология производства и переработки продуктов животноводства базовой подготовки следующими умениями, знаниями.

Уметь:

У1-диагностировать наиболее распространенные болезни животных, выполнять общепрофилактические и доврачебные мероприятия;

Знать:

З1-основы общей патологии, диагностики, фармакологии, хирургии,

З2-незаразные и инфекционные болезни животных.

В результате освоения дисциплины обучающийся **приобретает практический опыт:**

Оценивать ветеринарно-санитарное состояние и безопасность переработки сырья животного происхождения

Общие компетенции (ОК1-9)

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационные - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения задания.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции (ПК 2.4)

ПК 2.4- обладать способностью к обоснованию конкретных технологических решений с учетом производства полноценных и безопасных в ветеринарном отношении продуктов животноводства.

Форма аттестации по учебной дисциплине

другая форма контроля - тестирование - 4 семестр

2. Результаты освоения учебной дисциплины

Таблица 1.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы, методы контроля
Уметь:		
У1-диагностировать наиболее распространенные болезни животных,	опрос, раскрытие темы, актуальность темы; соблюдение последовательности выполнения работы; аккуратность; Логика рассуждений; умение ориентироваться	Практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольная

выполнять общепрофилактические и доврачебные мероприятия;	в различных производственных ситуациях; умение вести диалог и аргументированно излагать свою точку зрения	работа
Знать:		
31.-основы общей патологии, диагностики, фармакологии, хирургии	опрос, раскрытие темы, актуальность темы; соблюдение последовательности выполнения работы; аккуратность; Логика рассуждений; умение ориентироваться в различных производственных ситуациях; умение вести диалог и аргументированно излагать свою точку зрения	Практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольная работа
32.-незаразные и инфекционные болезни животных	опрос, раскрытие темы, актуальность темы; соблюдение последовательности выполнения работы; аккуратность; Логика рассуждений; умение ориентироваться в различных производственных ситуациях; умение вести диалог и аргументированно излагать свою точку зрения	Практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольная работа

3. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам). Формы и методы контроля.

Таблица 2 - Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам).

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля					
	Текущий контроль		Рубежный контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З
Раздел 1. Основы законодательства РФ по ветеринарии и ее организационная структура ОК 9						
Тема 1.1. Предмет и задачи дисциплины. Основы законодательства по ветеринарии.	Написание реферата <i>Устный опрос</i> <i>Самостоятельная работа</i>	У1, З1, З2, , ОК 1, 3-5, 8-9 ПК 2.4	<i>Контрольный опрос №1</i>	У1, З1, З2, , ОК 1, 3-5, 8-9 ПК 2.4	<i>контрольная работа</i>	У1, З1, З2, , ОК 1, 3-5, 8-9 ПК 2.4
Раздел 2. Основы фармакологии ОК 9						
Тема 2.1. Лекарственные вещества, их формы, действие,	<i>Устный опрос</i> <i>Самостоятельная работа</i>	У1, З1, З2, , ОК 1, 3-9 ПК 2.4	<i>Контрольный опрос №2</i>	У1, З1, З2, , ОК 1, 3-9 ПК 2.4	<i>контрольная работа</i>	У1, З1, З2, , ОК 1, 3-9 ПК 2.4
Раздел 3. Внутренние незаразные болезни ОК 9						
Тема 3.1. Болезни пищеварительной системы, их классификация, диагностика и профилактика	<i>Написание реферата</i> <i>Устный опрос</i> <i>Самостоятельная работа</i>	У1, З1, З2, , ОК 1, 3-5, 8-9 ПК 2.4	<i>Контрольный опрос №3</i>	У1, З1, З2, , ОК 1, 3-5, 8-9 ПК 2.4	<i>контрольная работа</i>	У1, З1, З2, , ОК 1, 3-5, 8-9 ПК 2.4
Тема 3.2. Болезни органов дыхания,	<i>Написание реферата</i> <i>Устный опрос</i>	У1, З1, З2, ,	<i>Контрольный опрос №3</i>	У1, З1, З2, ,	<i>контрольная работа</i>	У1, З1, З2, ,

их классификация, диагностика и профилактика	<i>Самостоятельная работа</i>	ОК 1, 3-5, 8-9 ПК 2.4		ОК 1, 3-5, 8-9 ПК 2.4		ОК 1, 3-5, 8-9 ПК 2.4
Раздел 4. Инфекционные и инвазионные болезни ОК 9						
Тема 4.1. Общие болезни для человека и животных.	<i>1.Подготовка презентаций Устный опрос Самостоятельная работа</i>	<i>У1, 3 1, 32, , ОК 1, 3-9 ПК 2.4</i>	<i>Контрольный опрос №4</i>	<i>У1, 3 1, 32, , ОК 1, 3-9 ПК 2.4</i>	<i>контрольная работа</i>	<i>У1, 3 1, 32, , ОК 1, 3-9 ПК 2.4</i>
Тема 4.2. Значение и роль ветеринарной санитарии в профилактике и ликвидации инфекционных болезней.	<i>1.Подготовка презентаций Устный опрос Самостоятельная работа</i>	<i>У1, 3 1, 32, , ОК 1, 3-9 ПК 2.4</i>	<i>Контрольный опрос №4</i>	<i>У1, 3 1, 32, , ОК 1, 3-9 ПК 2.4</i>	<i>контрольная работа</i>	<i>У1, 3 1, 32, , ОК 1, 3-9 ПК 2.4</i>
Тема 4.3. Значение ветеринарной гельминтологии. Роль паразитических простейших в патологии животных	<i>1.Подготовка презентаций Устный опрос Самостоятельная работа</i>	<i>У1, 3 1, 32, , ОК 1, 3-5, 8-9 ПК 2.4</i>	<i>Контрольный опрос №4</i>	<i>У1, 3 1, 32, , ОК 1, 3-5, 8-9 ПК 2.4</i>	<i>контрольная работа</i>	<i>У1, 3 1, 32, , ОК 1, 3-5, 8-9 ПК 2.4</i>
Раздел 5. Основы ветеринарной хирургии и диагностики ОК 9						
Тема 5.1. Понятие о травматизме и травме, повреждениях тканей, их профилактика и меры оказания помощи животным.	<i>1.Подготовка презентаций Устный опрос Самостоятельная работа</i>	<i>У1, 3 1, 32, , ОК 1, 3-5, 8-9 ПК 2.4</i>	<i>Контрольный опрос №5</i>	<i>У1, 3 1, 32, , ОК 1, 3-5, 8-9 ПК 2.4</i>	<i>контрольная работа</i>	<i>У1, 3 1, 32, , ОК 1, 3-5, 8-9 ПК 2.4</i>

4. Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля освоения учебной дисциплины

4. 1. Задания для оценки освоения знаний 31, 32, умений У1 дисциплины "Основы ветеринарии"

Раздел 1. Основы законодательства РФ по ветеринарии и ее организационная структура

Тема 1.1. Предмет и задачи дисциплины. Основы законодательства по ветеринарии.

1. Написание реферата по темам:

Документы, регламентирующие ветеринарную деятельность. Экономическое и социальное значение ветеринарных мероприятий. Санитарно-гигиенические мероприятия и их значение. Особенности ветеринарного дела в РФ. Ветеринарный учет, отчетность и делопроизводство.

Вопросы для самопроверки:

1. Перечислите задачи дисциплины «Основы ветеринарии».
2. Роль ученых в развитии ветеринарии.
3. Основные положения Закона Российской Федерации «О Ветеринарии»
4. Когда был принят закон «О ветеринарии»

Раздел 2. Основы фармакологии

Тема 2.1. Лекарственные вещества, их формы, действие

Вопросы для самопроверки:

1. Классификация лекарственных веществ в зависимости от химического состава, свойств и назначения.

2. Формы лекарственных средств.

3. Приведите примеры мягких лекарственных форм.

4. Приведите примеры жидких лекарственных форм

5. Приведите примеры твердых лекарственных форм

6. Принципы дозирования лекарственных веществ

Раздел 3. Внутренние незаразные болезни

Тема 3.1. Болезни пищеварительной системы, их классификация, диагностика и профилактика

1. Написание реферата по темам:

Распространенность и экономический ущерб. Болезни печени и брюшины.

Вопросы для самопроверки:

1. Причины болезней пищеварительной системы и их распространение.

2. Стоматит.

3. Фарингит.

4. Закупорка пищевода.

5. Атония и гипотония преджелудков.

Тема 3.2. Болезни органов дыхания, их классификация, диагностика и профилактика

1. Написание реферата по темам:

Распространенность и экономический ущерб. Классификация болезней органов

дыхания

Вопросы для самопроверки:

1. Ринит.

2. Ларингит

3. Катаральная бронхопневмония.

4. Распространение и причины болезней верхних дыхательных путей.

Раздел 4. Инфекционные и инвазионные болезни

Тема 4.1. Общие болезни для человека и животных.

1. Подготовка презентаций: Диагностика и меры борьбы при сальмонеллезе. Сыворотки. Бактериофаги

2. Написание рефератов по темам:

Биологические препараты для профилактики и лечения инфекционных болезней животных. Виды вакцин. Диагностические аллергены. Иммунитет

Вопросы для самопроверки:

1. Какие аллергены используют при проведении туберкулинизации, при исследовании лошадей на сапироз, исследование свиней на бруцеллез.

2. Система профилактических и оздоровительных мероприятий при туберкулезе

3. Система профилактических и оздоровительных мероприятий при бруцеллезе

4. Диагностика сибирской язвы.

5. Система профилактических мероприятий при сибирской язве

6. Диагностика и меры борьбы при сальмонеллезе

Тема 4.2. Значение и роль ветеринарной санитарии в профилактике и ликвидации инфекционных болезней

1. Подготовка презентаций:

Методы уничтожения насекомых. Методы уничтожения грызунов.

2. Написание рефератов по темам:

Средства и методы личной профилактики при работе с инфекционно-большими животными
Средства и методы личной профилактики при работе с инфекционно-большими животными

Вопросы для самопроверки:

1. Ветеринарно-санитарные правила содержания животных

2. Порядок убой животных на мясо

3. Порядок торговли продуктами животноводства

4. Ветеринарно-санитарные правила перевозки животных

5. Понятие дезинфекции.

6. Обеззараживание трупов и отходов животноводства.

7. Требования к дезинфицирующим средствам.

8. Механизмы и аппараты, применяемые для дезинфекции

9. Понятие дезинсекция

10. Понятие дератизация.

11. Методы уничтожения насекомых и грызунов.

12. Виды дезинсекции и дератизации

Тема 4.3. Значение ветеринарной гельминтологии. Роль паразитических простейших в патологии животных

1. Подготовка презентаций:

Морфология, симптомы, профилактика и меры борьбы при фасциолезе.

Морфология, симптомы, профилактика и меры борьбы при трихинеллезе.

Морфология, симптомы, профилактика и меры борьбы при финнозе (цистециркозе).

Вопросы для самопроверки:

1. Морфология плоских червей.

2. Симптомы, профилактика и меры борьбы при фасциолезе.

3. Морфология круглых червей.

4. Симптомы, профилактика и меры борьбы при трихинеллезе.

5. Морфология ленточных червей.

6. Симптомы, профилактика и меры борьбы при финнозе (цистециркозе).

Раздел 5. Основы ветеринарной хирургии и диагностики

Тема 5.1. Понятие о травматизме и травме, повреждениях тканей, их профилактика и меры оказания помощи животным.

1. Подготовка презентаций:

Фиксация и укрощение животных

Асептика и антисептика в ветеринарной практике. Знакомство с хирургическими инструментами, перевязочным и шовным материалом. Способы обработки рук перед операцией, способы асептики и антисептики.

Вопросы для самопроверки:

Фиксация крупного рогатого скота

Фиксация свиней

Фиксация лошадей

Фиксация овец, птиц, кошек и собак

Понятие асептики и антисептики

Обработка рук хирурга перед операцией

Стерилизация шовного материала и перевязочного, инструментов

5. Контрольно-оценочные материалы для рубежного контроля освоения учебной дисциплины

5. 1. Задания для оценки освоения знаний

Контрольный опрос №1

1. Предмет и задачи дисциплины «Основы ветеринарии».

2. История развития ветеринарии.

3. Закон Российской Федерации «О Ветеринарии»-юридическая основа ветеринарной деятельности

4. Документы, регламентирующие ветеринарную деятельность.

5. Экономическое и социальное значение ветеринарных мероприятий.

6. Санитарно-гигиенические мероприятия и их значение.

7. Особенности ветеринарного дела в РФ.

8. Ветеринарный учет, отчетность и делопроизводство.

Контрольный опрос №2

1. Классификация лекарственных веществ.

2. Формы лекарственных средств.

3. Принципы дозирования лекарственных веществ

4. Порядок хранения и использования лекарственных веществ

5. Принцип приготовления мягких, твердых и жидких форм.

6. Правила и техника безопасности при работе с лекарственными веществами.

Контрольный опрос №3

1. Причины болезней пищеварительной системы и их распространение.

2. Стоматит.

3. Фарингит.

4. Закупорка пищевода.

5. Атония и гипотония преджелудков.

6. Болезни печени

7. Распространенность и экономический ущерб болезней органов дыхания

8. Ринит.

9. Ларингит

10. Катаральная бронхопневмония.

11. Распространение и причины болезней верхних дыхательных путей.

Контрольный опрос №4

1. Профилактика заболеваний, общих для человека и животных

2. Система профилактических и оздоровительных мероприятий при туберкулезе

3. Система профилактических и оздоровительных мероприятий при бруцеллезе

4. Диагностика сибирской язвы.

5. Система профилактических мероприятий при сибирской язве

6. Диагностика и меры борьбы при сальмонеллезе

7. Биологические препараты для профилактики и лечения инфекционных болезней животных.

8. Виды вакцин

9. Сыворотки.

10. Бактериофаги.
 11. Диагностические аллергены.
 12. Виды иммунитета.
 13. Ветеринарно-санитарные правила содержания животных
 14. Порядок убой животных на мясо
 15. Порядок торговли продуктами животноводства
 16. Ветеринарно-санитарные правила перевозки животных
 5. Понятие дезинфекции. Обеззараживание трупов и отходов животноводства
 6. Методы уничтожения насекомых и грызунов.
 7. Виды дезинсекции и дератизации
- Контрольный опрос №5
1. Вопросы для самопроверки:
 2. Фиксация крупного рогатого скота
 3. Фиксация свиней
 4. Фиксация лошадей
 5. Фиксация овец, птиц, кошек и собак
 6. Понятие асептики и антисептики
 7. Обработка рук хирурга перед операцией
 8. Стерилизация шовного материала и перевязочного, инструментов
 9. Что относится к перевязочному материалу
 10. Что относится к шовному материалу
 11. Понятие пальпации, перкуссии, аускультации
 12. Понятие атрофии, дистрофии, некроза, опухолей, гипертрофии

6. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации учебной дисциплины

6. 1. Задания для оценки освоения знаний

Контрольная работа

Вопросы:

1. История развития ветеринарии.
2. Основные положения закона О Ветеринарии
3. Документы, регламентирующие ветеринарную деятельность.
4. Санитарно-гигиенические мероприятия и их значение.
5. Особенности ветеринарного дела в РФ.
6. Классификация лекарственных веществ.
7. Формы лекарственных средств.
8. Правила и техника безопасности при работе с лекарственными веществами.
9. Причины болезней пищеварительной системы и их распространение.
10. Атония и гипотония преджелудков.
11. Распространенность и экономический ущерб болезней органов дыхания
12. Ринит.
13. Профилактика заболеваний, общих для человека и животных
14. Система профилактических мероприятий при туберкулезе
15. Система профилактических мероприятий при бруцеллезе
16. Система профилактических мероприятий при сибирской язве
17. Диагностика и меры борьбы при сальмонеллезе
18. Биологические препараты для профилактики и лечения инфекционных болезней животных.
19. Виды иммунитета.
20. Порядок убой животных на мясо
21. Порядок торговли продуктами животноводства
22. Ветеринарно-санитарные правила перевозки животных

23. Понятие дезинфекции. Обеззараживание трупов и отходов животноводства
24. Виды дезинсекции и дератизации
25. Фиксация крупного рогатого скота
26. Фиксация свиней
27. Фиксация лошадей
28. Фиксация овец, птиц, кошек и собак
29. Понятие асептики и антисептики
30. Понятие пальпации, перкуссии, аускультации
31. Понятие атрофии, дистрофии, некроза, опухолей, гипертрофии

Критерии оценивания:

Оценка «отлично» ставится в том случае, если у студента выставлен рубежный контроль (60% оценка «отлично», 40% оценка «хорошо»), пропущенные занятия отработаны на положительные оценки, итоговый контроль оценка «отлично», студент хорошо ориентируется и отвечает на поставленные вопросы, раскрывает тему, соблюдает последовательность и логичность при изложении материала; умеет ориентироваться в различных производственных ситуациях; умеет вести диалог и аргументированно излагать свою точку зрения).

Оценка «хорошо» ставится в том случае, если у студента выставлен рубежный контроль (80% оценка «хорошо» и «отлично», 20% оценка «удовлетворительно»), пропущенные занятия отработаны на положительные оценки, итоговый контроль оценка «хорошо», студент хорошо ориентируется и отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «удовлетворительно» ставится в том случае, если у студента выставлен рубежный контроль (70% оценка «удовлетворительно»), пропущенные занятия отработаны на удовлетворительные и положительные оценки, итоговый контроль оценка «удовлетворительно», студент ориентируется и отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» ставится в том случае, если у студента не полностью выставлен рубежный контроль, пропущенные занятия не отработаны, студент не отвечает на поставленные вопросы.

Тесты

«Основы ветеринарии»

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90-100	5	отлично
70-89	4	хорошо
50-69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Тестовые задания

(Вариант 1)

Тема 1.1. Предмет и задачи дисциплины. Основы законодательства по ветеринарии.	1* Впервые слово «ветеринар» употребил: а) Колумелло (Луций Юний Модерат); б) Гиппократ; в) Демокрит; г) Аристотель;	ОК 1, 3-5, 8-9
	2* Ветеринарное законодательство не регламентирует а) правила применения вакцин в ветеринарии; б) ветеринарно-санитарные правила содержания и	ОК 1, 3-5, 8-9

	<p>кормления животных;</p> <p>в) порядок лечения незаразных болезней животных;</p> <p>г) ответственность за нарушение ветеринарно-санитарных правил и норм</p>	
	<p>3 *Согласно ветеринарному законодательству право на ветеринарную деятельность имеют:</p> <p>а) ветеринарные врачи;</p> <p>б) ветеринарные врачи и ветеринарные фельдшеры;</p> <p>в) ветеринарные врачи, ветеринарные фельдшеры и ветеринарные санитары;</p> <p>г)специалисты с высшим и средним ветеринарным образованием</p>	ОК 1, 3-5, 8-9
Тема 2.1. Лекарственные вещества, их формы, действие,	<p>4 * Специфическое действие лекарственного вещества направлено на:</p> <p>а) ликвидацию признаков болезни;</p> <p>б) вызывает гибель возбудителя заболевания;</p> <p>в) оказывает положительное влияние на организм в целом;</p> <p>г) устранение синдрома заболевания.</p>	ОК 1, 3-9 ПК 2.4
	<p>5 *Лекарственная форма мази</p> <p>а) мягкая;</p> <p>б) жидкая;</p> <p>в) газообразная;</p> <p>г) твердая.</p>	ОК 1, 3-9 ПК 2.4
	<p>6** Сопутствующие лекарственные вещества</p> <p>1. обладают лечебными свойствами;</p> <p>2. облегчают всасывание действующих веществ;</p> <p>3. их свойства учитывают при переработке сырья;</p> <p>4.изменяют свойства действующих веществ</p>	ОК 1, 3-9 ПК 2.4
Тема 3.1. Болезни пищеварительной системы, их классификация, диагностика и профилактика	<p>7* Тимпания – это:</p> <p>а) вздутие рубца;</p> <p>б) закупорка пищевода;</p> <p>в) воспаление сетки;</p> <p>г) воспаление желудка</p>	ОК 1, 3-5, 8-9 ПК 2.4
	<p>8 * Колики чаще всего встречаются у:</p> <p>а) лошадей;</p> <p>б) крупного рогатого скота;</p> <p>в) мелкого рогатого скота;</p> <p>г) свиней</p>	ОК 1, 3-5, 8-9 ПК 2.4
	<p>9** Наиболее часто расстройства пищеварения у животных возникают при употреблении:</p> <p>1.недоброкачественных кормов, неполноценных кормов;</p> <p>2.нарушений периодичности кормления;</p> <p>3. резком переводе животных на новые корма;</p> <p>4. при выгульном содержании</p>	ОК 1, 3-5, 8-9 ПК 2.4
Тема 3.2. Болезни органов дыхания, их классификация, диагностика и	<p>10. **Из болезней дыхательной системы у собак и кошек в практике наиболее часто встречаются</p> <p>1. ринит;</p> <p>2. бронхит;</p> <p>3. воспаление сетки;</p> <p>4. бронхопневмония и другие виды пневмоний</p>	ОК 1, 3-5, 8-9 ПК 2.4

профилактика	11. **Потечению болезни дыхательной системы бывают: 1. острые; 2. подострые; 3. хронические; 4. особо острая	ОК 1, 3-5, 8-9 ПК 2.4
	12. Ринит сопровождается: 1. сопением; 2. чиханием; 3. фырканьем; 4. профузным поносом	ОК 1, 3-5, 8-9 ПК 2.4
Тема 4.1. Общие болезни для человека и животных.	13. * Зооантропонозы – это болезни: а) животных; б) человека; в) животных и человека; г) птиц	ОК 1, 3-9 ПК 2.4
	14. **Перечислите болезни общие для человека и животных 1. бешенство; 2. африканская чума свиней; 3. сибирская язва; 4. туберкулез	ОК 1, 3-9 ПК 2.4
	15. ***Что понимают под определением «туберкулинизация»	ОК 1, 3-9 ПК 2.4
Тема 4.2. Значение и роль ветеринарной санитарии в профилактике и ликвидации инфекционных болезней.	16** С целью предупреждения распространения почвенных инфекций трупы животных: 1) утилизируют в биотермической яме; 2) зарывают в землю; 3) сжигают; 4) вывозят на мусорную свалку.	ОК 1, 3-9 ПК 2.4
	17. * Этиология – это учение о: а) причинах и условиях возникновения болезни; б) методах лечения животных; в) методах диагностики болезней; г) профилактике болезней	ОК 1, 3-9 ПК 2.4
	18. * Симптом – это: а) клинический признак болезни; б) несколько клинических признаков болезни; в) течение заболевания; г) исход заболевания	ОК 1, 3-9 ПК 2.4
Тема 4.3. Значение ветеринарной гельминтологии и. Роль паразитически х простейших в патологии животных	19. * Дегельминтизация – это: а) оздоровление животных от гельминтозов; б) уничтожение патогенных микробов; в) уничтожение грызунов; г) уничтожение насекомых	ОК 1, 3-5, 8-9 ПК 2.4
	20. * Промежуточным хозяином невооружённого цепня является: а) человек; б) крупный рогатый скот; в) пресноводный моллюск; г) собака	ОК 1, 3-5, 8-9 ПК 2.4

	21. *Цистицеркоз (финноз) крупного рогатого скота вызывается: а) половозрелыми стадиями ленточных червей; б) личиночными стадиями цестод; в) трематодами; г) нематодами	ОК 1, 3-5, 8-9 ПК 2.4
Тема 5.1. Понятие о травматизме и травме, повреждениях тканей, их профилактика и меры оказания помощи животным.	22. ** Мероприятия относящиеся к оказанию первой помощи животным: 1) срочное выполнение лечебно-профилактических мероприятий; 2) долговременное выполнение лечебно-профилактических мероприятий; 3) не выполнение лечебно-профилактических мероприятий; 4) доставка животного в ветеринарную клинику.	ОК 1, 3-5, 8-9 ПК 2.4
	23. ** Мероприятия по предупреждению травматизма животных – производителей это: 1) санитарно-гигиенические, профилактические; 2) мероприятия по ликвидации индивидуальных причин травматизма; 3) организационно-технические, санитарно-технические, 4) культурно-эстетические, лечебные.	ОК 1, 3-5, 8-9 ПК 2.4
	24. *** Опишите профилактику транспортного травматизма крупно рогатого скота	ОК 1, 3-5, 8-9 ПК 2.4
	25. ** Перечислите виды травм животных: 1. механическая травма; 2. химическая; 3. биологическая 4. культурно-массовая	ОК 1, 3-5, 8-9 ПК 2.4

«Основы ветеринарии»

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90-100	5	отлично
70-89	4	хорошо
50-69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Тестовые задания
(Вариант 2)

Тема 1.1. Предмет и задачи дисциплины. Основы законодательства по ветеринарии.	1. * Документ, регламентирующий технику применения биопрепарата, это а) инструкция; б) методические указания; в) методика; г) наставление	ОК 1, 3-5, 8-9
	2. * Согласно закону «О ветеринарии»	ОК 1, 3-5, 8-9

	<p>ответственность за здоровье животных несет</p> <p>а) главный государственный ветеринарный инспектор РФ;</p> <p>б) главный государственный ветеринарный врач района (города);</p> <p>в) владелец животных;</p> <p>г) иные лица</p>	
	<p>3. Высшим органом государственной ветеринарной службы является</p> <p>а) министерство сельского хозяйства РФ;</p> <p>б) Россельхознадзор;</p> <p>в) департамент ветеринарии МСХ РФ;</p> <p>г) главный государственный ветеринарный инспектор РФ</p>	ОК 1, 3-5, 8-9
Тема 2.1. Лекарственные вещества, их формы, действие,	<p>4. * Гемоглобин содержится в:</p> <p>а) эритроцитах;</p> <p>б) лейкоцитах;</p> <p>в) тромбоцитах;</p> <p>г) сыворотке крови</p>	ОК 1, 3-9 ПК 2.4
	<p>5. *Что такое ретинол?</p> <p>а) витамины группы А;</p> <p>б) витамины группы В;</p> <p>в) витамины группы С;</p> <p>г) драже</p>	ОК 1, 3-9 ПК 2.4
	<p>6. * Специфическое действие лекарственного вещества направлено на:</p> <p>а) ликвидацию признаков болезни;</p> <p>б) вызывает гибель возбудителя заболевания;</p> <p>в) оказывает положительное влияние на организм в целом;</p> <p>г) устранение синдрома заболевания</p>	ОК 1, 3-9 ПК 2.4
Тема 3.1. Болезни пищеварительной системы, их классификация, диагностика и профилактика	<p>7. ** Клиническая диагностика – это наука о:</p> <p>1. распознавании болезней;</p> <p>2. лекарствах;</p> <p>3. о методах лабораторного исследования;</p> <p>4. инфекционных болезнях</p>	ОК 1, 3-5, 8-9 ПК 2.4
	<p>8. ** Гастроэнтерит – это воспаление:</p> <p>1. желудка;</p> <p>2. тонкой кишки;</p> <p>3. толстого кишечника;</p> <p>4. легкого</p>	ОК 1, 3-5, 8-9 ПК 2.4
	<p>9. ** Наиболее частая причина острого первичного гастрита, гастроэнтерита и гастроэнтероколита</p> <p>1. кормление недоброкачественными и несвойственными для животных кормами;</p> <p>2. ослабленная иммунная система организма;</p> <p>3. влияние антисанитарных условий содержания;</p> <p>4. заболевания органов дыхания</p>	ОК 1, 3-5, 8-9 ПК 2.4
Тема 3.2. Болезни органов дыхания, их	<p>10. * Бронхит – это воспаление слизистой оболочки:</p>	ОК 1, 3-5, 8-9 ПК 2.4

классификация, диагностика и профилактика	а) гортани; б) бронхов; в) лёгких; г) глотки	
	11. ** Стоматит – это воспаление слизистой оболочки: 1. рта; 2. пищевода; 3. губ; 4. щек	ОК 1, 3-5, 8-9 ПК 2.4
	12.* Ларингит – это воспаление слизистой оболочки: а) гортани; б) носовой полости; в) глотки; г) бронхов	ОК 1, 3-5, 8-9 ПК 2.4
Тема 4.1. Общие болезни для человека и животных.	13.* Сибирская язва - особо опасная инфекционная болезнь животных, которая протекает бессимптомно у а) крс; б) свиней; в) лошадей; г) человека	ОК 1, 3-9 ПК 2.4
	14. ** Борьба с бешенством: 1. больных и подозреваемых в заболевании животных изолировать или уничтожить; 2. трупы сохранять в недоступном для животных (особенно для грызунов) месте до прибытия ветработников, но не более двух суток, после чего зарыть на скотомогильнике на глубину не менее 2 м; 3. провести дезинфекцию зараженных мест 2-процентным раствором формалина или едкого натра либо крутым кипятком; одежду, испачканную слюной больного животного, выстирать, прокипятить и прогладить; 4. покусанных людей направить в ближайшую санитарно-эпидемиологическую станцию или медицинское учреждение для прививок против бешенства	ОК 1, 3-9 ПК 2.4
	15.**Профилактика заболевания туляремия — 1. соблюдение гигиены; 2. истребление мышевидных грызунов; 3. вакцинирование охотников; 4. больных и подозреваемых в заболевании животных изолировать	ОК 1, 3-9 ПК 2.4
Тема 4.2. Значение и роль ветеринарной санитарии в профилактике и ликвидации инфекционных	16. * Эпизоотология – это наука о: а) инфекционных болезнях сельскохозяйственных животных; б) паразитарных болезнях; в) технологии содержания сельскохозяйственных животных;	ОК 1, 3-9 ПК 2.4

болезней.	г) разведении сельскохозяйственных животных	
	17.** К ветеринарной санитарии относится 1. дезинфекция; 2. дезинсекция; 3. дератизация; 4. дезодорация	ОК 1, 3-9 ПК 2.4
	18.** Заключительную дезинфекцию проводят 1. перед снятием карантина; 2. перед снятием ограничений; 3. после оздоровления хозяйства; 4. каждую неделю	ОК 1, 3-9 ПК 2.4
Тема 4.3. Значение ветеринарной гельминтологии. Роль паразитических простейших в патологии животных	19.* Возбудители аскаридоза свиней паразитируют в: а) желчных протоках печени; б) тонком отделе кишечника; в) толстом отделе кишечника; г) почках	ОК 1, 3-5, 8-9 ПК 2.4
	20. * Аскарида прикрепляется к стенке кишечника с помощью: а) ротовой присоски; б) брюшной присоски; в) хвостовой присоски; г) специальные органы прикрепления отсутствуют	ОК 1, 3-5, 8-9 ПК 2.4
	21.*** Дайте анализ гельминтологии как науки и развитие ее в животноводстве	ОК 1, 3-5, 8-9 ПК 2.4
Тема 5.1. Понятие о травматизме и травме, повреждениях тканей, их профилактика и меры оказания помощи животным.	22.* Результат воздействия на организм микроорганизмов (бактерий, вирусов, грибов), паразитов, а также их токсинов. а) биологическая травма; б) химическая травма; в) психическая травма; г) физическая травма	ОК 1, 3-5, 8-9 ПК 2.4
	23. ** В зависимости от степени повреждения травмы подразделяются на 1. анатомические; 2. гистологические; 3. молекулярные; 4. не травматические	ОК 1, 3-5, 8-9 ПК 2.4
	24.*** Опишите профилактику пастбищного травматизма.	ОК 1, 3-5, 8-9 ПК 2.4
	25. ** Травматизм зависит от 1. условий содержания животных; 2. уровня организационно-хозяйственных и зоогигиенических мероприятий; 3. культуры ведения животноводства. 4. вакцинации	ОК 1, 3-5, 8-9 ПК 2.4

Рекомендуемая литература:

Основная литература: 1. Киселева Е.В.. Основы ветеринарии [Электронный ре-сурс]::уч. пособие для студентов СПО / Е.В. Киселева. - Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

Дополнительная литература:

1. Скопичев, В. Г. Зоотехническая физиология : учебное посо-бие для среднего профессионального образования / В. Г. Скопичев, Н. Н. Максимюк, Б. В. Шумилов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 344 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08781-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/454108> - ЭБС «Юрайт»

Интернет-ресурсы:

1. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>

2. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – Режим доступа: <http://window.edu.ru>

Учебно-методические издания: Методические рекомендации по самостоятельной работе [Элек-тронный ресурс] / Е.В. Киселева. - Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp> Методические указания к практическим работам [Электронный ресурс] / Е.В.Киселева. - Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

Лист регистрации изменений в комплекте ФОС
(дополнения и изменения к комплекту ФОС на учебный год)

Дополнения и изменения к комплекту ФОС на _____ учебный год по учебной дисциплине _____

В комплект ФОС внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в комплекте ФОС обсуждены на заседании предметно-цикловой комиссии факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования _____

«_____» _____ 20____ г. (протокол № _____).

Председатель предметно-цикловой комиссии _____
ФИО (подпись)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:

Декан технологического
факультета



О.В. Черкасов

« 09 » марта 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО

А. С. Емельянова



« 09 » марта 2022 г.

**Фонд
оценочных средств по учебной дисциплине
«Процессы и аппараты пищевых производств»**

Программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего
профессионального образования

Курс ___ 2, 3 ___

Семестр ___ 4, 5 ___

Зачет _____ семестр

Диф. зачет ___ семестр

Экзамен ___ 5 ___ семестр

**Другая форма
контроля** ___ 4 ___ семестр

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Процессы и аппараты пищевых производств» разработан в соответствии с требованиями:

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного Приказом Минобрнауки России от 07 мая 2014 г. № 455. по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, базовой подготовки программы подготовки специалистов среднего звена СПО

- рабочей программы учебной дисциплины ОП. 15 «Процессы и аппараты пищевых производств»

Разработчик (и):

Волохов Т.А., преподаватель кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», для преподавания на ФДП и СПО;

Морозова О.А. к.с.-х.н., преподаватель кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», для преподавания на ФДП и СПО;

Рассмотрен на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Протокол № 10 от «09» марта 2022 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии

/ Морозова О.А.

Фонд оценочных средств одобрен на заседании методического совета факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Протокол № 10 от «09» марта 2022 г.

Председатель методического совета

Л.Ю. Явисенко

Согласовано:

Генеральный директор

ООО «Вакинское АГРО»



СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Паспорт фонда оценочных средств	4
1.1. Форма аттестации учебной дисциплины	5
2. Результаты освоения учебной дисциплины	6
3. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам). Формы и методы контроля	8
4. Оценочные материалы для текущего контроля освоения учебной дисциплины	12
4.1. Задания для оценки освоения дисциплины	12
5. Оценочные материалы для рубежного контроля освоения учебной дисциплины	20
5.1. Задания для оценки освоения дисциплины	20
6. Оценочные материалы для промежуточной аттестации учебной дисциплины	31
6.1. Задания для оценки освоения дисциплины	31
7. Приложения	33

1. Паспорт фонда оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины Процессы и аппараты пищевых производств студент должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности СПО 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональные (ПК 1.6, ПК 2.5) и общие компетенции (ОК 3-5, ОК 9):

Уметь:

- У₁- выбирать и проектировать современные аппараты и машины, в наибольшей степени отвечающие особенностям технологического процесса;
- У₂ - подтверждать расчетами соответствие аппаратов условиям технологического процесса;
- У₃ - обеспечивать техническую эксплуатацию и эффективное использование аппаратов и машин;
- У₄ - анализировать условия и регулировать режим работы аппаратов различного назначения;
- У₅ - проводить исследования работы аппаратов с целью определения оптимальных условий осуществления процессов в рациональной схеме соответствующего аппаратурного оформления.

Знать:

- З₁ - технологические цели, теоретические основы и инженерные задачи основных процессов различных пищевых производств;
- З₂ - назначение, область применения, классификация, принцип действия и критерии выбора современных аппаратов и машин;
- З₃ - методы исследования процессов и аппаратов, закономерности перехода от лабораторных аппаратов к промышленным;
- З₄ - основные научные и технические проблемы и тенденции развития процессов и аппаратов пищевых производств;
- З₅ - методы расчета нестационарных и необратимых технологических процессов соответствующих аппаратов;
- З₆ - проблемы энергоресурсосбережения и экологической защиты окружающей среды при эксплуатации аппаратов и машин.

В результате освоения дисциплины обучающийся **приобретает практический опыт:**

Выбирать и реализовывать технологические особенности конструктивного исполнения аппаратов и методов количественной и качественной оценки

сельскохозяйственного сырья при производстве продукции животноводства и растениеводства.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного использования профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.6 Выбирать и реализовывать технологические особенности конструктивного исполнения аппаратов и методов количественной и качественной оценки сельскохозяйственного сырья при производстве продукции растениеводства

ПК 2.5 Выбирать и реализовывать технологические особенности конструктивного исполнения аппаратов и методов количественной и качественной оценки сельскохозяйственного сырья при производстве продукции животноводства

1.1. Форма аттестации по учебной дисциплине

Другая форма контроля (индивидуальное задание) - 4 семестр,

Экзамен- 5 семестр.

2. Результаты освоения учебной дисциплины

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций (см.табл.1):

Таблица 1.

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Показатели оценки результата	Форма контроля и оценивания
Уметь:		
У ₁ - выбирать и проектировать современные аппараты и машины, в наибольшей степени отвечающие особенностям технологического процесса ОК 3-5, ОК 9	В результате выполнения практического задания студент осваивает умение выбирать и проектировать современные аппараты и машины, в наибольшей степени отвечающие особенностям технологического процесса	Практическое занятие
У ₂ - подтверждать расчетами соответствие аппаратов условиям технологического процесса ОК 3-5, ОК 9	В результате выполнения практического задания студент осваивает умение подтверждать расчетами соответствие аппаратов условиям технологического процесса	Практическое занятие
У ₃ - обеспечивать техническую эксплуатацию и эффективное использование аппаратов и машин ОК 3-5, ОК 9	В результате выполнения практического задания студент осваивает умение обеспечивать техническую эксплуатацию и эффективное использование аппаратов и машин	Практическое занятие
У ₄ - анализировать условия и регулировать режим работы аппаратов различного назначения	В результате выполнения практического задания студент осваивает умение анализировать условия и регулировать режим работы аппаратов различного назначения	Практическое занятие

У ₅ - проводить исследования работы аппаратов с целью определения оптимальных условий осуществления процессов в рациональной схеме соответствующего аппаратурного оформления	В результате выполнения практического задания студент осваивает умение проводить исследования работы аппаратов с целью определения оптимальных условий осуществления процессов в рациональной схеме соответствующего аппаратурного оформления	Практическое занятие
Знать:		
З ₁ - технологические цели, теоретические основы и инженерные задачи основных процессов различных пищевых производств	В результате выполнения практического задания студент осваивает знание технологических целей, теоретических основ и инженерных задач основных процессов различных пищевых производств	Устный опрос, решение задач, письменный опрос
З ₂ - назначение, область применения, классификация, принцип действия и критерии выбора современных аппаратов и машин	В результате выполнения практического задания студент осваивает знание назначения, области применения, классификации, принципа действия и критериев выбора современных аппаратов и машин	Устный опрос, решение задач, письменный опрос
З ₃ - методы исследования процессов и аппаратов, закономерности перехода от лабораторных аппаратов к промышленным	В результате выполнения практического задания студент осваивает знание методов исследования процессов и аппаратов, закономерностей перехода от лабораторных аппаратов к промышленным	Устный опрос, решение задач, письменный опрос
З ₄ - основные научные и технические проблемы и тенденции развития процессов и аппаратов пищевых производств	В результате выполнения практического задания студент осваивает знание основных научных и технических проблем и тенденций развития процессов и аппаратов пищевых производств	Устный опрос, решение задач, письменный опрос
З ₅ - методы расчета нестационарных	В результате выполнения	Устный опрос,

и необратимых технологических процессов соответствующих аппаратов	практического задания студент осваивает знание методов расчета нестационарных и необратимых технологических процессов соответствующих аппаратов	решение задач, письменный опрос
З ₆ - проблемы энергоресурсосбережения и экологической защиты окружающей среды при эксплуатации аппаратов и машин	В результате выполнения практического задания студент осваивает знание проблем энергоресурсосбережения и экологической защиты окружающей среды при эксплуатации аппаратов и машин	Устный опрос, решение задач, письменный опрос

2. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля					
	Текущий контроль		Рубежный контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК
4 семестр Раздел 1 Основные положения и научные основы дисциплины «Процессы и аппараты»						
Тема 1.1. Понятия и определения	Устный опрос Практическая работа №1 «Общие законы пищевой технологии»	ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.6, ПК 2.5.	Фронтальная работа	ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.6, ПК 2.5.	Индивидуальное задание	ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.6, ПК 2.5.
Раздел 2. Гидромеханические процессы						
Тема 2.1 Осаждение	Устный опрос Практическая работа №2 «Устройства для осаждения»	ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.6, ПК 2.5.	Письменный опрос	ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.6, ПК 2.5.	Индивидуальное задание	ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.6, ПК 2.5.
Тема 2.2 Фильтрация	Устный опрос Практическая работа №3 «Фильтрующие аппараты»	ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.6, ПК 2.5.	Письменный опрос	ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.6, ПК 2.5.	Индивидуальное задание	ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.6, ПК 2.5.
Тема 2.3 Перемешивание	Устный опрос Практическая работа № 4 «Перемешивающие устройства»	ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.6, ПК 2.5.	Письменный опрос	ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.6, ПК 2.5.	Индивидуальное задание	ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.6, ПК 2.5.
Тема 2.4 Псевдооживление	Устный опрос Практическая работа № 5 «Аппараты с псевдооживленным слоем»	ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.6, ПК 2.5.	Письменный опрос, доклады	ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.6, ПК 2.5.	Индивидуальное задание	ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.6, ПК 2.5.
Раздел 3 Теплообменные процессы						
Тема 3.1 Теплопередача	Устный опрос Практическая работа №6 «Теплообменные аппараты»	ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.6, ПК 2.5.	Письменный опрос	ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.6, ПК 2.5.	Индивидуальное задание	ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.6, ПК 2.5.

Тема 3.2 Теплопроводность	Устный опрос Практическая работа №7 «Теплообменные аппараты»	ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.6, ПК 2.5.	Письменный опрос	ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.6, ПК 2.5.	Индивиду альное задание	ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.6, ПК 2.5.
Тема 3.3 Теплоотдача	Устный опрос Практическая работа № 8 «Теплообменные аппараты»	ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.6, ПК 2.5.	Письменный опрос, тест	ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.6, ПК 2.5.	Индивиду альное задание	ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.6, ПК 2.5.
5 семестр Раздел 4 Массообменные процессы						
Тема 4.1 Массообменные процессы	Устный опрос Практическая работа №9«Конструкции сушилок»	ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.4, ПК 2.4.	ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.6, ПК 2.5.	ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.4, ПК 2.4.	ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.6, ПК 2.5.	ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.4, ПК 2.4.
Раздел 5. Механические процессы						
Тема 5.1 Измельчение	Устный опрос Практическая работа №10«Измельчающие аппараты»	ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.6, ПК 2.5.	Письменный опрос	ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.4, ПК 2.4.	ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.6, ПК 2.5.	ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.4, ПК 2.4.
Тема 5.2 Сортирование	Устный опрос Практическая работа № 11 «Аппараты для сортирования»	ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.6, ПК 2.5.	Письменный опрос	ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.4, ПК 2.4.	ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.6, ПК 2.5.	ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.4, ПК 2.4.
Тема 5.3 Прессование	Устный опрос Практическая работа № 12 «Аппараты для прессования»	ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.6, ПК 2.5.	Письменный опрос, тест	ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.4, ПК 2.4.	ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.6, ПК 2.5.	ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.4, ПК 2.4.

4. Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля освоения учебной дисциплины

3. 1. Задания для оценки освоения дисциплины

Раздел 1. Основные положения и научные основы дисциплины «Процессы и аппараты»

Тема 1.1 Понятия и определения

Дать определение основным понятиям и терминам.

Практическая работа № 1 «Общие законы пищевой технологии»

1. Опишите процессы пищевой технологии
2. Опишите законы пищевой технологии

Раздел 2. Гидромеханические процессы

Тема 2.1 Осаждение

Практическая работа №2 «Устройства для осаждения»

Контрольные вопросы:

1. Какие неоднородные системы разделяют методом отстаивания?
2. В чем заключается расчет отстойников?
3. Что является движущей силой отстаивания? Как она определяется?
4. Какими методами можно повысить эффективность разделения неоднородных смесей по сравнению с отстаиванием?
5. Назовите факторы, которыми определяется эффективность разделения в поле центробежных сил.
6. Какое оборудование применяется для разделения неоднородных смесей?
7. Отстойники каких конструкций используются для разделения суспензий?
8. Перечислите методы разделения тонкодисперсных суспензий и эмульсий
9. Чем различаются конструкции сепараторов для разделения эмульсий и суспензий?

10. В каких случаях применяют гидроциклоны, сепараторы и сверхцентрифуги?

Тема 2.2 Фильтрация

Практическая работа №3 «Фильтрующие аппараты»

Контрольные вопросы:

1. Какие неоднородные системы разделяют фильтрацией?
2. Что является движущей силой фильтрации?
3. Какие меры принимаются для увеличения эффективности фильтрации?
4. В чем заключается расчет фильтров периодического и непрерывного действия?
5. Какое оборудование применяется для разделения неоднородных систем методом фильтрации?
6. Какие конструкции фильтров используются в пищевой промышленности?
7. Какие конструкции фильтрующих центрифуг применяются в пищевой промышленности?
8. Что является движущей силой в фильтрующих центрифугах? Чем она определяется?
9. В чем заключается расчет фильтрующих центрифуг периодического и непрерывного действия?
10. Дайте сравнительную оценку эффективности фильтрации в фильтрах и фильтрующих центрифугах?

Тема 2.3 Перемешивание

Практическая работа № 4 «Перемешивающие устройства»

Контрольные вопросы:

1. С какой целью применяется перемешивание в пищевой технологии?
2. Какой показатель характеризует качество смешивания?

3. Какие существуют способы перемешивания в жидких средах?
4. Какие конструкции мешалок применяют в пищевой технологии, и от чего зависит выбор мешалки?
5. От каких параметров зависит мощность, потребляемая мешалкой?
6. Почему в критериальное уравнение, описывающее процесс перемешивания, входят модифицированные критерии гидродинамического подобия?
7. Как определить мощность, потребляемую мешалкой?
8. Какие типы месильных устройств применяют для перемешивания пластичных масс, сыпучих материалов?

Тема 2.4. Псевдооживление

Практическая работа № 5 «Аппараты с псевдооживленным слоем»

Контрольные вопросы:

1. Какое состояние слоя зернистого материала называют псевдооживленным? Как оно достигается?
2. Проанализируйте зависимость $\Delta p = f(v)$. Какие явления характерны для слоя зернистого материала при скорости газа, равной скорости начала псевдооживления, скорости уноса?
3. Какими преимуществами и недостатками обладает псевдооживленный слой?
4. Почему при анализе псевдооживления слоя полидисперсного зернистого материала оперируют понятием области псевдооживления?
5. Чем реальные кривые псевдооживления отличаются от идеальной кривой?
6. На что расходуется энергия газового потока при псевдооживлении слоя зернистого материала?
7. Какие бывают конструкции аппаратов с псевдооживленным слоем?

Раздел 3. Теплообменные процессы

Тема 3.1 Теплопередача

Тема 3.2 Теплопроводность

Тема 3.3 Теплоотдача

Контрольные вопросы:

Практические занятия 6,7,8 «Теплообменные аппараты»

1. Какие технологические процессы относятся к теплообменным?
2. Какие требования предъявляются к теплоносителям?
3. Какая характеристика является основной для теплового процесса?
4. Каким уравнением определяется связь между количеством переданной теплоты и размерами теплообменной аппаратуры?
5. Какой процесс называется теплопередачей? Каким законом он описывается?
6. Какой физический смысл коэффициента теплопередачи?
7. Какими способами может передаваться теплота от одного теплоносителя к другому?
8. В чем заключается смысл закона теплопроводности Фурье?
9. Каков физический смысл коэффициента теплопроводности?
10. Какими законами описывается процесс передачи теплоты излучением?
11. Какой процесс называется теплоотдачей, и каким законом он описывается?
12. Какие параметры характеризуют теплоотдачу при естественной и вынужденной конвекции?
13. В чем смысл закона теплоотдачи (закон Ньютона), и каков физический смысл коэффициента теплоотдачи?
14. Почему в расчетной практике пользуются критериальными уравнениями конвективного теплообмена?

15. Какие критерии теплового и гидродинамического подобия входят в критериальные уравнения конвективного обмена? Каков их физический смысл?
16. При естественной или вынужденной конвекции теплообмен протекает более интенсивно? Почему?
17. В чем заключаются особенности теплоотдачи при изменении агрегатного состояния? Каким критерием учитываются эти особенности? В чем физический смысл этого критерия?
18. Какая существует связь между величинами коэффициента теплопередачи и коэффициента теплоотдачи?
19. В чем состоит общность и чем различаются коэффициенты теплоотдачи и теплопередачи?
20. Из каких величин складывается общее термическое сопротивление теплопередачи?
21. Что является движущей силой теплообменных процессов? Как определяются движущие силы?
22. Почему в расчетах теплообменных процессов используют среднюю движущую силу? Как она вычисляется?
23. От каких факторов зависит расчетная площадь поверхности теплопередачи?
24. Какими способами можно интенсифицировать процесс теплопередачи?

Раздел 4. Массообменные процессы

Тема 4.1 Массообменные процессы

Практическое занятие 9 «Конструкция сушилок»

Контрольные вопросы:

1. Какие признаки объединяют массообменные процессы? Как выражается движущая сила процесса?

2. Каков физический смысл коэффициентов массопередачи и массоотдачи?
Какая существует связь между ними?
3. Какими законами описывается перенос вещества из ядра потока к поверхности раздела фаз?
4. Какова сущность абсорбции?
5. Каким законам массопередачи подчиняется процесс абсорбции?
6. Какому закону подчиняется равновесие в процессах абсорбции? Какие факторы способствуют абсорбции и десорбции?
7. Что является движущей силой абсорбции? Как она определяется?
8. Как влияет расход абсорбента на размеры абсорбера?
9. В чем сущность процесса адсорбции?
10. Какие адсорбенты применяют в пищевой промышленности?
11. Какими свойствами должны обладать адсорбенты?
12. От каких факторов зависит равновесие при адсорбции?
13. Какие конструкции адсорберов применяют для очистки газовых выбросов; для очистки растворов в пищевой промышленности?
14. В чем принципиальная разница механизма ионного обмена и адсорбции?
15. Какой процесс называется сушкой?
16. Какие виды сушки применяются в пищевых производствах?
17. Что является движущей силой сушки?
18. Что такое энергия связи с материалом?
19. Почему процесс сушки разделяется на первый и второй периоды? Какие факторы определяют скорость сушки в первом периоде; во втором периоде?
20. Какие материалы целесообразно сушить в конвективных сушилках, а какие – в контактных?

21. Какие продукты сушат в распылительных сушилках? Почему в ряде случаев сушильные установки делают двухступенчатыми?
22. Какие известны специальные виды сушки?
23. В каких случаях применяют сублимационную сушку? На чем она основана?

Раздел 5. Механические процессы

Тема 5.1 Измельчение

Практическое занятие №10 «Измельчающие аппараты»

Контрольные вопросы:

1. С какой целью применяют измельчение и классификацию твердых материалов?
2. Чем характеризуется процесс измельчения?
3. Какими методами производится измельчение твердых материалов?
4. Какие типы измельчающих машин применяются в промышленности?
Характеристики дробилок и мельниц.
5. Перечислите требования к измельчающим машинам.
6. На чем основана гидравлическая и воздушная классификация?

Тема 5.2 Сортирование

Практическое занятие №11 «Аппараты для сортирования»

Контрольные вопросы:

1. От чего зависят виды сортирования?
2. По каким признакам характеризуют сита?
3. В чем заключается ситовой анализ сыпучего материала?
4. Каков принцип действия грохотов, буратов, триеров?

5. В чем существенное отличие пневматического и гидравлического сортирования материала?
6. На чем основана магнитная сепарация сыпучей смеси?

Тема 5.3 Прессование

Практическое занятие №12

«Аппараты для прессования»

Контрольные вопросы:

1. Для чего применяют прессование в пищевой промышленности?
2. Чем различаются обезвоживание и брикетирование продуктов?
3. Из каких составляющих складывается давление прессования?
4. От каких величин зависит средний коэффициент уплотнения?
5. От каких величин зависит средняя плотность брикета?
6. Какое оборудование используют при обработке продуктов прессованием?
7. Какое оборудование применяют для получения экструдированных пищевых продуктов?

Самостоятельная работа

ТЕМАТИКА ДОКЛАДОВ

1. Ионообменная адсорбция
2. Растворение и кристаллизация
3. Выпаривание
4. Конденсация
5. Холодильные процессы
6. Перегонка и ректификация

7. Экстракция
8. Виды тепловых процессов
9. Теплообменные процессы и аппараты
10. Теплопередача
11. Теплоотдача
12. Теплопроводность
13. Сортирование и прессование пищевого сырья
14. Абсорбция в пищевом производстве
15. Адсорбенты, применяемые в пищевых производствах

5. Контрольно-оценочные материалы для рубежного контроля освоения учебной дисциплины

5. 1. Задания для оценки освоения дисциплины

1. Ионообменная адсорбция
4. Растворение и кристаллизация
5. Выпаривание
6. Конденсация
7. Холодильные процессы
8. Перегонка и ректификация
9. Экстракция
10. Виды тепловых процессов
11. Теплообменные процессы и аппараты
12. Теплопередача
13. Теплоотдача
14. Теплопроводность
15. Сортирование и прессование пищевого сырья
16. Абсорбция в пищевом производстве
17. Адсорбенты, применяемые в пищевых производствах

6. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации учебной дисциплины

6. 1. Задания для оценки освоения дисциплины

1) Другая форма контроля

1. Назначение

Другая форма контроля входит в состав комплекса оценочных средств и предназначается для промежуточного контроля и оценки знаний, и умений аттестуемых, по программе учебной дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» образовательной программы СПО.

Тестовые задания (Вариант 1)

Инструкцию для экзаменуемого:

На выполнение работы отводится 30 мин. Тест включает 12 заданий.

Из них:

- 9 заданий 1-го уровня сложности *(с выбором 1-го правильного ответа)
- 2 задания 2-го уровня сложности **(с выбором 2-3 правильных ответов)
- 1 задание 3-го уровня сложности *** (с кратким ответом на вопрос)

Эти ответы должны быть сформулированы самостоятельно и записаны словом или цифрой.

Баллы, полученные за правильно выполненные задания, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать как можно больше баллов.

Тема	Номер. Содержание задания	Расшифровка ОК И ПК
Тема 1.1 Понятия и определения	* Вопрос 1. Какие критерии гидродинамического подобия характеризуют процесс осаждения? 1. Критерий Рейнольдса и Архимеда; 2. Критерий Архимеда и Эйлера; 3. Критерий Эйлера и Фруда.	ПК 1.6, ПК 2.5 ОК 3-5, ОК 9
Тема 2.1 Осаждение.	*Вопрос 2. Как можно увеличить скорость осаждения частиц? 1. Уменьшением размеров частиц; 2. Увеличением плотности среды; 3. Уменьшением вязкости среды.	ПК 1.6, ПК 2.5 ОК 3-5, ОК 9

Тема 2.2 Фильтрование	* Вопрос 3. За счет чего повышается эффективность разделения в поле центробежных сил? 1. За счет увеличения диаметра ротора; 2. За счет уменьшения диаметра частиц; 3. За счет увеличения частоты вращения ротора.	ПК 1.6, ПК 2.5 ОК 3-5, ОК 9
	*Вопрос 4. Как можно увеличить скорость фильтрования? 1. Увеличить давление над фильтрующей перегородкой; 2. Увеличить сопротивление осадка; 3. Увеличить сопротивление перегородки.	ПК 1.6, ПК 2.5 ОК 3-5, ОК 9
	*Вопрос 5. К чему сводится расчет перемешивающих устройств? 1. К определению скорости перемешивания; 2. К определению размеров мешалки; 3. К определению мощности на перемешивание.	ПК 1.6, ПК 2.5 ОК 3-5, ОК 9
	**Вопрос 6. Какая влага наиболее легко удаляется в процессе сушки? 1. Химически связанная влага; 2. Физико-химически связанная влага; 3. Поверхностная влага. 4. Физически связанная влага	ПК 1.6, ПК 2.5 ОК 3-5, ОК 9
Тема 3.1 Теплопередача	*Вопрос 7. Каким уравнением определяется связь между количеством передаваемой теплоты и размерами теплообменной аппаратуры? 1. Уравнением теплового баланса; 2. Основным уравнением теплопередачи; 3. Уравнением Ньютона.	ПК 1.6, ПК 2.5 ОК 3-5, ОК 9
	*Вопрос 8. Какие критерии теплового подобия относятся к определяемым? 1. Критерий Нуссельта – Nu ; 2. Критерий Прандтля – Pr ; 3. Критерий Пекле – Pe .	ПК 1.6, ПК 2.5 ОК 3-5, ОК 9
Тема 3.2 Теплопроводность	*Вопрос 9. В каких случаях движущая сила процесса теплообмена будет больше? 1. При прямоточном движении сред; 2. При противоточном движении сред; 3. При смешанном движении сред.	ПК 1.6, ПК 2.5 ОК 3-5, ОК 9
	**Вопрос 10.	ПК 1.6, ПК 2.5

	<p>Как используются спиральные теплообменники?</p> <p>1. Для теплообмена между жидкостями и газами;</p> <p>2. В качестве нагревателей;</p> <p>3. Для теплообмена между двумя жидкостями.</p>	<p>ОК 3-5, ОК 9</p>
<p>Тема 3.3 Теплоотдача</p>	<p>Вопрос 11.</p> <p>Как используются пластинчатые теплообменники?</p> <p>1. В качестве нагревателей;</p> <p>2. Для теплообмена между двумя жидкостями;</p> <p>3. Для теплообмена между жидкостями и газами.</p>	<p>ПК 1.6, ПК 2.5 ОК 3-5, ОК 9</p>
	<p>***Вопрос 12.</p> <p>В чем заключается расчет выпарных установок?</p> <p>Свой вариант ответа _____</p>	<p>ПК 1.6, ПК 2.5 ОК 3-5, ОК 9</p>

Номер теста	Ответ на тест
1	1
2	3
3	3
4	1
5	3
6	3,4
7	2
8	1
9	2
10	1,2
11	1
12	Количество выпаренной воды

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
70 - 89	4	хорошо
50 - 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

**Тестовые задания
(Вариант 2)**

Тема	Номер. Содержание задания	Расшифровка ОК и ПК
Тема 1.1 Понятия и определения	* Вопрос 1. Для каких агрегатных состояний веществ используется коэффициент Сатерленда? 1. Жидкостей; 2. Газов; 3. Твердых веществ.	ПК 1.6, ПК 2.5 ОК 3-5, ОК 9
Тема 2.1 Осаждение.	**Вопрос 2. Как можно уменьшить скорость осаждения частиц? 1. Уменьшением размеров частиц; 2. Увеличением плотности среды; 3. Уменьшением вязкости среды.	ПК 1.6, ПК 2.5 ОК 3-5, ОК 9
Тема 2.2 Фильтрация	* Вопрос 3. Какими свойствами характеризуются сыпучие и пористые материалы? 1. Вязкостью и плотностью; 2. Концентрацией и объемной массой; 3. Объемной массой и пористостью.	ПК 1.6, ПК 2.5 ОК 3-5, ОК 9
	*Вопрос 4. В чем измеряется динамическая вязкость газа? 1. Па/с; 2. Па*с; 3. Па/(с*К).	ПК 1.6, ПК 2.5 ОК 3-5, ОК 9
	*Вопрос 5. Как можно увеличить скорость фильтрации? 1. Увеличить давление над фильтрующей перегородкой; 2. Увеличить сопротивление осадка; 3. Увеличить сопротивление перегородки.	ПК 1.6, ПК 2.5 ОК 3-5, ОК 9
	**Вопрос 6. Какая влага наиболее легко удаляется в процессе сушки? 1. Химически связанная влага; 2. Физико-химически связанная влага; 3. Поверхностная влага. 4. Физически связанная влага	ПК 1.6, ПК 2.5 ОК 3-5, ОК 9
Тема 3.1 Теплопередача	*Вопрос 7. Каким уравнением определяется связь между количеством передаваемой теплоты и размерами теплообменной аппаратуры?	ПК 1.6, ПК 2.5 ОК 3-5, ОК 9

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Уравнением теплового баланса; 2. Основным уравнением теплопередачи; 3. Уравнением Ньютона. 	
	<p>*Вопрос 8. Какие критерии теплового подобия относятся к определяемым?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Критерий Нуссельта – Nu; 2. Критерий Прандтля – Pr; 3. Критерий Пекле – Pe. 	ПК 1.6, ПК 2.5 ОК 3-5, ОК 9
Тема 3.2 Теплопроводность	<p>*Вопрос 9. В каких случаях движущая сила процесса теплообмена будет больше?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. При прямоточном движении сред; 2. При противоточном движении сред; 3. При смешанном движении сред. 	ПК 1.6, ПК 2.5 ОК 3-5, ОК 9
	<p>*Вопрос 10. Как используются спиральные теплообменники?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Для теплообмена между жидкостями и газами; 2. В качестве нагревателей; 3. Для теплообмена между двумя жидкостями. 	ПК 1.6, ПК 2.5 ОК 3-5, ОК 9
Тема 3.3 Теплоотдача	<p>*Вопрос 11. Кем был сформулирован основной закон теплоотдачи?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Фурье; 2. Ньютоном; 3. Стоксом. 	ПК 1.6, ПК 2.5 ОК 3-5, ОК 9
	<p>***Вопрос 12. Что такое теплообмен? Свой вариант ответа _____</p>	ПК 1.6, ПК 2.5 ОК 3-5, ОК 9

Номер теста	Ответ на тест
1	2
2	1,2
3	3
4	2
5	1
6	3,4
7	2
8	1

9	2
10	1
11	2
12	Самопроизвольный необратимый процесс переноса теплоты от более нагретых тел к менее нагретым.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
70 - 89	4	хорошо
50 - 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Вопросы к экзамену (5 семестр):

1. Абсорбция.
2. Адсорбция.
3. Виды перемешивания.
4. Виды перемешивающих устройств.
5. Виды фильтрования.
6. Вывод выражения максимального диаметра частиц, осаждающихся по закону Стокса.
7. Движущая сила теплообменных процессов.
8. Измельчение, теории измельчения. Измельчающие аппараты.
9. Классификация неоднородных систем.
10. Классификация перемешивающих устройств.
11. Критериальное уравнение фильтрования. Критериальные зависимости фильтрования для различных режимов процесса.
12. Критериальные зависимости для расчета скорости начала псевдооживления и второй критической скорости.
13. Критериальные уравнения процесса осаждения частиц в вязкой среде.
14. Критерии Рейнольдса и Эйлера при перемешивании жидких сред.
15. Материальный баланс процессов разделения. Формула количества очищенного продукта.
16. Методы разделения неоднородных систем.
17. Однородное и неоднородное псевдооживление слоя.
18. Определение первой и второй критических скоростей псевдооживления.
19. Определение скоростей псевдооживления.
20. Основные процессы пищевых производств.
21. Перемешивание пластичных масс.
22. Перемешивание, общие сведения.
23. Прессование. Аппараты для прессования.
24. Псевдооживление, основные понятия. Преимущества и недостатки псевдооживленного слоя.
25. Расчет перемешивающих устройств.
26. Связь коэффициента теплопередачи с коэффициентом теплоотдачи.
27. Скорость и продолжительность центробежного осаждения частиц сферической формы при ламинарном режиме.

28. Сопротивление фильтрующего слоя.
29. Сортирование. Аппараты для сортирования.
30. Способы передачи теплоты. Их основные законы.
31. Степень смешивания фаз в объеме смесителя.
32. Уравнение Эргана для расчета перепада давления в псевдооживленном слое.
33. Устройство и порядок работы барабанного вакуум-фильтра.
34. Устройство и порядок работы гидроциклона.
35. Устройство и порядок работы кожухотрубного теплообменного аппарата и его модификаций.
36. Устройство и порядок работы отстойника с гребковой мешалкой.
37. Устройство и порядок работы отстойной центрифуги периодического действия с ручной выгрузкой.
38. Устройство и порядок работы сверхцентрифуги.
39. Устройство и порядок работы фильтр-пресса с автоматизированными камерами.
40. Устройство и принцип работы аппаратов с псевдооживленным слоем.
41. Фактор разделения при центробежном осаждении частиц.
42. Формула для перепада давления при центробежном фильтровании.
43. Формула площади отстаивания.
44. Формула Стокса.
45. Эквивалентный диаметр каналов фильтрующего слоя.
46. Эффект разделения неоднородных систем. Формула концентрации взвешенных частиц при смешивании.

8. Приложения.

Перечень используемых нормативных документов:

1. ФГОС СПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
2. Устав ФГБОУ ВО РГАТУ
3. Положение о ФДП и СПО ФГБОУ ВО РГАТУ.
4. Образовательная программа по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
5. Положение о текущем контроле знаний, промежуточной и государственной (итоговой) аттестации студентов (обучающихся) СПО на ФДП и ФГБОУ ВО РГАТУ.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. И. Гнездилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 270 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07351-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/455044> - ЭБС Юрайт

Дополнительная литература:

1. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учебное пособие для вузов / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08995-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452382> - ЭБС Юрайт

Интернет-ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система Znanium – Режим доступа: <https://znanium.com/collections/basic>
2. Образовательная платформа Юрайт – Режим доступа: <https://urait.ru/news/1064>
3. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – Режим доступа: <http://window.edu.ru>

Учебно-методические издания:

Методические рекомендации по самостоятельной работе [Электронный ресурс] / Волохов Т.А., Колмыкова О.Ю. - Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

Методические указания к практическим работам [Электронный ресурс] / Волохов Т.А., Колмыкова О.Ю. - Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:

Декан технологического факультета

_____ О.В. Черкасов

« 30 » июня 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО

_____ А. С.Емельянова

« 30 » июня 2021 г.

**Фонд
оценочных средств по учебной дисциплине**

«Земледелие»

Программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего
профессионального образования

Курс ___ 2 ___

Семестр ___ 4 ___

Зачет _____ семестр

Диф. зачет ___ семестр

Экзамен _____ семестр

**Другая форма
контроля** ___ 4 ___ семестр

Рязань, 2021

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Земледелие» разработан в соответствии с требованиями:

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного Приказом Минобрнауки России от 07 мая 2014 г. № 455. по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, базовой подготовки программы подготовки специалистов среднего звена СПО
- рабочей программы учебной дисциплины ОП. 13 «Земледелие»

Разработчик (и):

Асташкин В.Н. преподаватель кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» для преподавания на ФДП и СПО;

Панина С.В., преподаватель кафедры «Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства» для преподавания на ФДП и СПО;

Рецензент (ы):

Доронкин Ю.В., к.с.-х.н., доцент кафедры «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции» ФГБОУ ВО РГАТУ

Рассмотрен на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Протокол № 10 от «30» июня 2020 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии _____ Морозова О.А.

Фонд оценочных средств одобрен на заседании методического совета факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Протокол № 10 от «30» июня 2020 г.

Председатель методического совета _____ Л.Ю. Явисенко

Согласовано:

Генеральный директор
ООО «Вакинское АГРО»

_____ С.А. Турта

« ____ » _____ 20 ____ г.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Паспорт фонд оценочных средств	4
Форма аттестации учебной дисциплины	5
2. Результаты освоения учебной дисциплины	5
3. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам). Формы и методы контроля	6
4. Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля освоения учебной дисциплины	7
5. Контрольно-оценочные материалы для рубежного контроля освоения учебной дисциплины	8
6. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации учебной дисциплины	8
7. Примеры заданий для контрольной работы	9
8. Список литературы	11

1. Паспорт фонд оценочных средств

Общепрофессиональная дисциплина направлена на формирование общих компетенций ОК 1–6 и профессиональных компетенций ПК 1.1

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ПК 1.4- адаптировать системы обработки почвы под культуры севооборота с учетом плодородия, крутизны и экспозиции склонов, уровня грунтовых вод, применяемых удобрений и комплекса почвообрабатывающих машин

ПК 1.5 – распознать основные типы и разновидности почв, обосновать направления их использования в земледелии и приёмы воспроизводства плодородия

В результате освоения дисциплины обучающийся приобретает практический опыт:

- составления схем севооборотов;
- определения технологии обработки почвы и защиты сельскохозяйственных культур от сорных растений; проверки качества проводимых полевых работ

1.1. Форма аттестации учебной дисциплины

Итоговая аттестация в форме – другая форма контроля (4 семестр)

2. Результаты освоения учебной дисциплины

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций (см.табл.1):

Таблица 1.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		Основные показатели оценки результата	Формы, методы контроля
Коды умений, знаний	Наименования умений, знаний		
<i>УМЕНИЯ:</i>			
У1	У1- определять физические и биологические факторы плодородия почвы для своевременного их регулирования; составлять схемы севооборотов	В результате защиты практической работы студент должен показать умение определять физические и биологические факторы плодородия почвы для своевременного их регулирования; составлять схемы севооборотов,	Защита практической работы
У2	определять технологии обработки почвы и защиты сельскохозяйственных культур от сорных растений; оценивать качество проводимых полевых работ.	В результате защиты практической работы студент должен показать умение определять технологии обработки почвы и защиты сельскохозяйственных культур от сорных растений; оценивать качество проводимых полевых работ.	Защита практической работы
<i>ЗНАНИЯ:</i>			
З1	законы земледелия, факторы жизни растений и методы их регулирования;	В результате защиты практической работы студент должен показать знания законов земледелия, факторов жизни растений и методы их регулирования;	Текущий опрос.
З2	научные основы севооборотов, защиты растений от сорняков, обработки почвы, защиты почв от эрозии и дефляции, основы систем земледелия.	В результате защиты практической работы студент должен показать знания научных основ севооборотов, защиты растений от сорняков, обработки почвы, защиты почв от	Текущий опрос.

		эрозии и дефляции, основы систем земледелия.	
--	--	--	--

Таблица 2.

2. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля					
	Текущий контроль		Рубежный контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК
Тема 1. Законы земледелия и их использования. Факторы жизни растений	<i>Устный опрос Самостоятельная работа</i>	ОК 1-6, ПК 1.4-1.5,				
Тема 2. Понятие о воспроизводстве плодородия почв	<i>Устный опрос Самостоятельная работа</i>	ОК 1-6, ПК 1.4-1.5,				
Тема 3. Способы посева и посадки сельскохозяйственных культур	<i>Устный опрос Самостоятельная работа Практическая работа №1</i>	ОК 1-6, ПК 1.4-1.5,				
Тема 4. Сорные растения – конкуренты культурных растений	<i>Устный опрос Самостоятельная работа Практическая работа №2</i>	ОК 1-6, ПК 1.4-1.5,	<i>Устный опрос по темам 1,2,3,4</i>	ОК 1-6, ПК 1.4-1.5,		
Тема 5. Экология и классификация сорных растений.	<i>Устный опрос Самостоятельная работа</i>	ОК 1-6, ПК 1.4-1.5,				
Тема 6. Классификация и организация севооборотов. Понятие о севообороте.	<i>Устный опрос Практическая работа №3 Самостоятельная работа</i>	ОК 1-6, ПК 1.4-1.5,,				
Тема 7. Разработка	<i>Устный опрос</i>	ОК 1-6,		ОК 1-6,		

схем севооборотов.	<i>Самостоятельная работа</i>	ПК 1.4-1.5,		ПК 1.4-1.5,		
Тема 8. Размещение сельскохозяйственных культур и паров в севообороте.	<i>Устный опрос Самостоятельная работа</i>	ОК 1-6, ПК 1.4-1.5,				
Тема 9. Полевые, кормовые и специальные севообороты	<i>Устный опрос Самостоятельная работа</i>	ОК 1-6, ПК 1.4-1.5,				
Тема 10. Научные основы и задачи обработки почвы. Приёмы обработки почвы	<i>Устный опрос Практическая работа № 4</i>	ОК 1-6, ПК 1.4-1.5,	<i>Устный опрос по темам 5,6,7,8,9</i>	ОК 1-6, ПК 1.4-1.5,		
Тема 11. Система обработки почвы под яровые и озимые культуры.	<i>Устный опрос Самостоятельная работа</i>	ОК 1-6, ПК 1.4-1.5,				
Тема 12. Комплексная защита почв от эрозии и дефляции.	<i>Устный опрос Самостоятельная работа</i>	ОК 1-6, ПК 1.4-1.5,	<i>Устный опрос по темам 10, 11, 12,</i>		<i>Другая форма контроля</i>	ОК 1-6, ПК 1.4- 1.5,

4. Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля освоения учебной дисциплины

4. 1. Задания для оценки освоения дисциплины

1) Самостоятельная работа

Тематика докладов

1. «История развития земледелия как науки»
2. Воспроизводство плодородия почвы.»
3. Основы систем земледелия»
4. Прорастание семян сорных растений, покой семян, способность прорасти на свету
5. Характеристика основных представителей биологических групп сорняков и их особенности
6. Организация севооборотов
7. Система обработки почвы в севообороте
8. Пропашные и технически непропашные культуры
9. Севообороты в крестьянских (фермерских) хозяйствах
10. Научные основы обработки почвы»

11. Обработка почвы после пропашных культур и после сеянных многолетних трав.

12. Применение удобрений на эродированных почвах

5. Контрольно-оценочные материалы для рубежного контроля освоения учебной дисциплины

5. Контрольно-оценочные материалы для рубежного контроля освоения учебной дисциплины

5. 1. Задания для оценки освоения дисциплины

1. Что понимают под обработкой почвы?
2. Перечислите основные цели и задачи обработки.
3. Назовите технологические процессы обработки.
4. Что понимают под основной обработкой почвы?
5. Назовите глубины основной обработки.
6. Назовите приемы и орудия для проведения основной обработки.
7. Назовите приемы и орудия для проведения специальной основной обработки.
8. Охарактеризуйте приемы мелкой и поверхностной обработки.
9. Что понимают под системой обработки почв?
10. Перечислите варианты зяблевой обработки почв.
11. Назовите системы обработки почв.
12. Что понимают под севооборотом?
13. Что лежит в основе севооборота?
14. Какими причинами обусловлено чередование культур?
15. Что понимают под предшественниками в севообороте?
16. Приведите группы предшественников и охарактеризуйте их.
17. Что понимают под ротацией севооборота и ротационной таблицей?
18. Что такое повторная культура?
19. Что такое бессменная культура и какие культуры могут выращиваться бессменно?
20. Что необходимо знать для построения севооборота?
21. Как определить средний размер поля?
22. Чем определяется ассортимент культур в севообороте?
23. Что такое сборное поле?
24. Что понимают под кормовой единицей?
25. В чем заключается суть оценки севооборота?

6. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации учебной дисциплины

6. 1. Задания для оценки освоения дисциплины

1) Другая форма контроля

1. Назначение

Дифференцированный зачёт входит в состав комплекса оценочных средств и предназначается для *промежуточного контроля и оценки знаний, и умений* аттестуемых, по программе учебной дисциплины «Земледелие» образовательной программы СПО.

3. **Контингент** аттестуемых студенты ФДП и СПО РГАТУ

4. **Форма и условия аттестации:** в письменном виде.

5. **Время проведения:**

подготовка 20 мин.;

выполнение 55 мин.; оформление и сдача 15

мин.; всего 1 часа 30 мин.

Примеры заданий для контрольной работы

Задание № 1

1. Что такое почва и каковы ее основные свойства?
2. К какому типу культурных растений относится картофель? Перечислите основные ценные свойства картофеля и условия его длительного хранения.

Задание № 2

1. Перечислить законы земледелия и пояснить их суть.
2. К какому типу культурных растений относится соя? Перечислите основные ценные свойства этого растения.

Задание № 3

1. Что такое сорняк? Классификация сорных растений по способу питания.
2. К какому типу культурных растений относится сахарная свекла? Перечислите основные ценные свойства сахарной свеклы, благодаря которым она возделывается человеком.

Задание № 4

1. Какие мероприятия включаются в агротехническую часть технологической карты возделывания сельскохозяйственных культур?
2. В чем разница между случайными и настоящими сорняками? Что такое засоритель? Привести примеры.

Задание № 5

1. Классификация сорных растений по способу размножения и питания.
2. Что такое кормовые травы и для каких целей они возделываются? Перечислите приемы и способы заготовки натуральных растительных кормов для животных (какими способами сохраняют сено и корма?).

Задание № 6

1. Перечислите известные вам прядильные и масличные культуры. Какие из них возделываются на территории России?
2. Перечислите основные вредные факторы и биологические свойства, которыми сорняки наносят вред сельскому хозяйству.

Задание № 7

1. Перечислите основные методы борьбы с сорняками. Какие из перечисленных методов борьбы с сорняками относятся к предупредительным:
 - предупреждение засорения полей через навоз;
 - механическое уничтожение;
 - провокация прорастания семян сорняков;
 - использование птиц, истребляющих семена сорняков.
2. Какие культуры относятся к зернобобовым? Перечислите известные вам виды зернобобовых культур и назовите ценные свойства этих растений.

Задание № 8

1. Перечислите основные приемы биологической борьбы с сорняками.
2. Какие культуры относятся к зерновым? Перечислите известные вам виды зерновых культур и назовите ценные свойства этих растений.

Задание № 9

1. Что такое эрозия почвы? Перечислите основные методы борьбы с эрозией почвы.
2. В чем различие между гербицидами сплошного и избирательного действия?

Задание № 10

1. Обоснуйте необходимость чередования культур в севооборотах.
2. Что такое мелиорация земель? Перечислите задачи мелиорации земель.

Задание № 11

1. Классификация севооборотов и принцип их построения. Как составляется ротационная таблица севооборота?
2. Перечислите основные виды мелиорации земель.

Задание № 12

1. Перечислите основные достоинства и недостатки интенсивной и альтернативной систем земледелия.
2. Каковы задачи обработки почвы? Перечислите технологические операции при обработке почвы.

Задание № 13

1. Перечислите приемы основной и поверхностной обработки почвы.
2. Что такое альтернативная система земледелия? Чем обусловлено появление этой системы земледелия в настоящее время?

Задание № 14

1. Что такое удобрения? Перечислите основные виды минеральных (неорганических) удобрений.
2. С какой целью и какими сельхозорудиями проводят культивацию почвы?

Задание № 15

1. С какой целью и какими сельхозорудиями проводят боронование почвы?
2. Что такое бактериальные удобрения и чем они отличаются от минеральных и органических удобрений и подкормок?

Задание № 16

1. Что такое система земледелия? Перечислите основные типы систем земледелия.
2. С какой целью и какими сельхозорудиями проводят лущение почвы?

Задание № 17

1. С какой целью и какими сельхозорудиями проводят прикатывание (уплотнение) почвы?
2. Перечислите и охарактеризуйте основные виды органических удобрений. В чем разница между микро- и макроудобрениями? Приведите примеры микро- и макроудобрений.

Тест 1

Дисциплина / МДК /модуль : _____ Земледелие

Форма контроля : _____
(текущий, рубежный, промежуточная аттестация)

Сформированные компетенции:

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ПК 1.4	Адаптировать системы обработки почвы под культуры севооборота с учетом плодородия, крутизны и экспозиции склонов, уровня грунтовых вод, применяемых удобрений и комплекса почвообрабатывающих машин
ПК 1.5	Распознавать основные типы и разновидности почв, обосновать направления их использования в земледелии и приёмы воспроизводства плодородия

Инструкция для экзаменуемого

На выполнение работы отводится 40 мин. Тест включает 24 задания.

Из них:

- 16 заданий 1-го уровня сложности *(с выбором 1-го правильного ответа)
 - 13 заданий 2-го уровня сложности **
 - Задания с выбором нескольких правильных ответов из предложенных.
 - Задания на установление соответствия.
 - Задания на установление правильной последовательности.
 - Задание - продолжить определение(фразу).
 - 3 задания 3-го уровня сложности *** (задание, требующее анализа) Эти ответы должны быть сформулированы самостоятельно и записаны словом (цифрой) или выбрать из предложенных вариантов ответов.
- Баллы, полученные за правильно выполненные задания, суммируются.
 Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать как можно больше баллов.

**Тестовые задания
(Вариант 1)**

Тема	Номер, Содержания задания	(расшифровка ОК и ПК)
1	2	3
Тема 1. Законы земледелия и их использования. Факторы жизни растений.	*Задание 1. Наглядным изображением, какого закона земледелия является «Бочка Добенека»? 1. совокупного действия факторов жизни растений 2. минимума 3. равнозначности и незаменимости факторов жизни растений 4. плодосмена 5. возврата	ОК 1-6 ПК 1.4-1.5
	* Задание 2. Что не относится к земным факторам жизни растений? 1. воздух 2. кислотность 3. наличие макроэлементов 4. вода 5. наличие микроэлементов	ОК 1-6 ПК 1.4-1.5
Тема 2. Понятие о воспроизводстве плодородия почв	** Задание 3. Что относится к биологическим показателям плодородия и окультуренности почвы? 1. наличие органического вещества 2. наличие питательных элементов в доступной форме 3. баланс гумуса 4. реакция почвенного раствора 5. поглотительная способность почвы	ОК 1-6 ПК 1.4-1.5
	** Задание 4. Воспроизводство плодородия почвы – это... 1. система агротехнических мероприятий, направленная на восстановление и создание почвенного плодородия оптимального уровня 2. устранение негативных явлений, вызванных в почве возделыванием культурных растений 3. систематическое внесение удобрений для повышения продуктивности пашни 4. система приемов обработки почвы, направленная на увеличение показателей	ОК 1-6 ПК 1.4-1.5

	<p>плодородия почвы</p> <p>5. соблюдение доз и сроков применения удобрений с учетом биологических особенностей культур</p>	
<p>Тема 3. Способы посева и посадки сельскохозяйственных культур</p>	<p>** Задание 5. Когда и как следует проводить послеуборочное боронование зерновых яровых культур?</p> <p>1. в фазу кушения в утренние часы</p> <p>2. в фазу 2-3 листьев поперек рядков</p> <p>3. в фазу 2-3 листьев вдоль рядков</p> <p>4. в фазу начала всходов под углом к направлению посева</p> <p>5. в фазу кушения в полуденное время</p>	<p>ОК 1-6 ПК 1.4-1.5</p>
	<p>* Задание 6. Какое сорное растение относится к корневым паразитам?</p> <p>1. марь белая</p> <p>2. погребок большой</p> <p>3. заразиха подсолнечная</p> <p>4. зубчатка поздняя</p>	<p>ОК 1-6 ПК 1.4-1.5</p>
<p>Тема 4. Сорные растения – конкуренты культурных растений</p>	<p>* Задание 7. Выделите сорное растение, относящееся к стеблевым паразитам.</p> <p>1. погребок большой</p> <p>2. повилика</p> <p>3. горошек мышиный</p> <p>4. вьюнок полевой</p>	<p>ОК 1-6 ПК 1.4-1.5</p>
	<p>** Задание 8. Какое сорное растение относится к корневым паразитам?</p> <p>1. марь белая</p> <p>2. погребок большой</p> <p>3. заразиха подсолнечная</p> <p>4. зубчатка поздняя</p>	<p>ОК 1-6 ПК 1.4-1.5</p>
<p>Тема 5. Экология и классификация сорных растений.</p>	<p>* Задание 9. Вред сорных растений заключается в ...</p> <p>1. повышении влажности пахотного слоя</p> <p>2. большом выносе питательных веществ из почвы</p> <p>3. снижение поверхностного стока</p> <p>4. являются лекарственными растениями</p> <p>5. дополнительный источник органического вещества</p>	<p>ОК 1-6 ПК 1.4-1.5</p>
	<p>* Задание 10 Как размножается пырей ползучий?</p> <p>1. клубеньками</p> <p>2. корневищами</p> <p>3. корневыми отпрысками</p> <p>4. семенами и корневищами</p> <p>5. семенами</p>	<p>ОК 1-6 ПК 1.4-1.5</p>

Тема 6 Классификация и организация севооборотов. Понятие о севообороте.	** Задание 11. Что такое монокультура? 1. это культура, которая возделывается на одном поле более восьми лет 2. это культура, которая возделывается на одном поле до восьми лет 3. это сельскохозяйственная культура, занимающая более 50% севооборота 4. это единственная культура, возделываемая в хозяйстве 5. это сельскохозяйственная культура, занимающая до 50% севооборота	ОК 1-6 ПК 1.4-1.5
	* Задание 12. Как называется поле, засеваемое бобовыми и другими растениями для заделки их в почву на зеленое удобрение? 1. выводное 2. ранний пар 3. сидеральный пар 4. уплотненный занятый пар	ОК 1-6 ПК 1.4-1.5
Тема 7. Разработка схем севооборотов.	* Задание 13. Какая группа культур приводит к ухудшению фитосанитарного состояния полей? 1. паровые поля 2. однолетние травы 3. зерновые 4. пропашные	ОК 1-6 ПК 1.4-1.5
	*** Задание 14. Определите вид севооборота, если многолетние травы занимают более половины площади севооборота, а остальную часть – другие культуры. 1. зернотравяной 2. травопольный 3. зернотравянопропашной 4. плодосменный	ОК 1-6 ПК 1.4-1.5
Тема 8. Размещение сельскохозяйственных культур и паров в севообороте	* Задание 15. Какая из ниже перечисленных культур возделывается в производственных условиях повторно? 1. картофель 2. сахарная свекла 3. кукуруза 4. озимая пшеница 5. озимый рапс	ОК 1-6 ПК 1.4-1.5
	* Задание 16. Выберите лучший предшественник для озимой ржи: 1. кукуруза на зерно 2. озимая пшеница 3. яровая пшеница 4. картофель 5. уплотненный занятый пар	ОК 1-6 ПК 1.4-1.5

Тема 9. Полевые, кормовые и специальные севообороты.	** Задание 17. Какие два периода выделяют в кормовых сенокосно-пастбищных севооборотах? 1. кормовой и пастбищный 2. сенокосный и пастбищный 3. травяной и пропашной 4. основной и второстепенный 5. луговой и полевой	ОК 1-6 ПК 1.4-1.5
	** Задание 18. Какие культуры не возделываются в кормовых прифермских севооборотах? 1. пожнивные промежуточные 2. зернобобовые 3. технические 4. однолетние травы 5. кукуруза на силос	ОК 1-6 ПК 1.4-1.5
Тема 10. Научные основы и задачи обработки почвы. Приёмы обработки почвы	*** Задание 19 Назовите агротехнический прием, способствующий накоплению зимних осадков. 1.борьба с сорняками 2. лункование 3. оставление стерни 4. кротование 5. бороздование	ОК 1-6 ПК 1.4-1.5
	** Задание 20. Какой прием обработки почвы выполняется во время вегетации картофеля? 1. шаровка 2. бороздования 3. лущение 4. окучивание 5. букетировка	ОК 1-6 ПК 1.4-1.5
Тема 11. Система обработки почвы под яровые и озимые культуры.	* Задание 21. На какую максимальную глубину можно проводить вспашку? 1. 20-22 см 2. 26 см 3. на глубину пахотного слоя 4. 25-30 см 5. до 35 см	ОК 1-6 ПК 1.4-1.5
	** Задание 22. Какая обработка считается основной? 1. ранневесенняя культивация 2. предпосевная культивация 3. зяблевая вспашка 4. междурядная обработка 5. перепашка зяби	ОК 1-6 ПК 1.4-1.5
Тема 12. Комплексная защита почв от эрозии и дефляции.	* Задание 23. Какие почвы в большей степени подвержены поверхностной водной эрозии? 1. суглинистые и глинистые 2. песчаные и супесчаные 3. торфяно-болотные	ОК 1-6 ПК 1.4-1.5

	4. глеевые 5. кислые	
	*** Задание 24. Какие культуры могут занимать до 50-70% площади почвозащитных севооборотов? 1. пропашные с мощно развитой корневой системой 2. многолетние травы 3. озимые зерновые 4. промежуточные культуры 5. однолетние травы	ОК 1-6 ПК 1.4-1.5

Ключ: (Вариант 1)

Вопрос №	Ответ
1	2
2	2
3	1
4	1
5	2
6	3
7	2
8	3
9	2
10	4
11	4
12	3
13	3
14	2
15	3
16	5
17	5
18	3
19	3
20	4
21	3
22	3
23	1
24	2

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
70 - 89	4	хорошо
50 - 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Тест 2

Дисциплина / МДК / модуль : _____ Земледелие

Форма контроля : _____ другая форма контроля _____

(текущий, рубежный, промежуточная аттестация)

Сформированные компетенции:

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ПК 1.4	Адаптировать системы обработки почвы под культуры севооборота с учетом плодородия, крутизны и экспозиции склонов, уровня грунтовых вод, применяемых удобрений и комплекса почвообрабатывающих машин
ПК 1.5	Распознавать основные типы и разновидности почв, обосновать направления их использования в земледелии и приёмы воспроизводства плодородия

Инструкция для экзаменуемого

На выполнение работы отводится 40 мин. Тест включает 24 задания.

Из них:

- 16 заданий 1-го уровня сложности *(с выбором 1-го правильного ответа)
- 13 заданий 2-го уровня сложности **
- Задания с выбором нескольких правильных ответов из предложенных.
- Задания на установление соответствия.
- Задания на установление правильной последовательности.
- Задание - продолжить определение(фразу).
- 3 задания 3-го уровня сложности *** (задание, требующее анализа) Эти ответы должны быть сформулированы самостоятельно и записаны словом (цифрой) или выбрать из предложенных вариантов ответов.

Баллы, полученные за правильно выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать как можно больше баллов.

Тестовые задания (Вариант 1)

Тема	Номер, Содержания задания	(расшифровка ОК и ПК)
1	2	3

Тема 1. Законы земледелия и их использования. Факторы жизни растений.	*Задание 1. Как называется система земледелия, при которой большую часть пашни занимают зерновые и пропашные культуры? 1. зернопропашная 2. зернопаропропашная 3. зерновая 4. пропашная	ОК 1-6 ПК 1.4-1.5
	* Задание 2. Какая из ниже перечисленных систем земледелия не относится к примитивным? 1. залежная 2. пропашная 3. лесопольная 4. подсеčno-огневая	ОК 1-6 ПК 1.4-1.5
Тема 2. Понятие о воспроизводстве плодородия почв	** Задание 3. Какой из законов земледелия обосновывает необходимость чередования сельскохозяйственных культур? 1. закон непрерывного возрастания плодородия почвы 2. закон совокупного действия факторов жизни растений 3. закон плодосмена 4. закон возврата 5. закон минимума	ОК 1-6 ПК 1.4-1.5
	** Задание 4. Воспроизводство плодородия почвы – это... 1. система агротехнических мероприятий, направленная на восстановление и создание почвенного плодородия оптимального уровня 2. устранение негативных явлений, вызванных в почве возделыванием культурных растений 3. систематическое внесение удобрений для повышения продуктивности пашни 4. система приемов обработки почвы, направленная на увеличение показателей плодородия почвы 5. соблюдение доз и сроков применения удобрений с учетом биологических особенностей культур	ОК 1-6 ПК 1.4-1.5

Тема 3. Способы посева и посадки сельскохозяйственных культур	** Задание 5. Когда и как следует проводить послевсходовое боронование зерновых яровых культур? 1. в фазу кущения в утренние часы 2. в фазу 2-3 листьев поперек рядков 3. в фазу 2-3 листьев вдоль рядков 4. в фазу начала всходов под углом к направлению посева 5. в фазу кущения в полуденное время	ОК 1-6 ПК 1.4-1.5
	* Задание 6. Какое сорное растение относится к корневым паразитам? 1. марь белая 2. погребок большой 3. заразиха подсолнечная 4. зубчатка поздняя	ОК 1-6 ПК 1.4-1.5
Тема 4. Сорные растения – конкуренты культурных растений	* Задание 7. Какой из методов борьбы с сорняками является наиболее экологичным? 1. биологический 2. химический 3. истребительный 4. физический	ОК 1-6 ПК 1.4-1.5
	** Задание 8. На какие группы подразделяются гербициды по характеру действия на растения? 1. неорганические и органические 2. общеистребительные и избирательные 3. контактные и системные 4. отрицательные и положительные 5. избирательные и системные	ОК 1-6 ПК 1.4-1.5
Тема 5. Экология и классификация сорных растений.	* Задание 9. Вред сорных растений заключается в ... 1. повышении влажности пахотного слоя 2. большом выносе питательных веществ из почвы 3. снижение поверхностного стока 4. являются лекарственными растениями 5. дополнительный источник органического вещества	ОК 1-6 ПК 1.4-1.5
	* Задание 10. К какой биологической группе сорных растений относится хвощ полевой? 1. стержнекорневой 2. корнеотпрысковый 3. мочковатокорневой 4. ползучий 5. корневищный	ОК 1-6 ПК 1.4-1.5

Тема 6 Классификация и организация севооборотов. Понятие о севообороте.	** Задание 11. Что такое монокультура? 1. это культура, которая возделывается на одном поле более восьми лет 2. это культура, которая возделывается на одном поле до восьми лет 3. это сельскохозяйственная культура, занимающая более 50% севооборота 4. это единственная культура, возделываемая в хозяйстве 5. это сельскохозяйственная культура, занимающая до 50% севооборота	ОК 1-6 ПК 1.4-1.5
	* Задание 12. Как называется поле, засеваемое бобовыми и другими растениями для заделки их в почву на зеленое удобрение? 1. выводное 2. ранний пар 3. сидеральный пар 4. уплотненный занятый пар	ОК 1-6 ПК 1.4-1.5
Тема 7. Разработка схем севооборотов.	* Задание 13. Какие подтипы кормовых севооборотов используются в Рязанской области? 1. пришкольные 2. прикомплексные 3. прифермские 4. припольные 5. приусадебные	ОК 1-6 ПК 1.4-1.5
	*** Задание 14. Определите вид севооборота, если многолетние травы занимают более половины площади севооборота, а остальную часть – другие культуры. 1. зернотравяной 2. травопольный 3. зернотравянопропашной 4. плодосменный	ОК 1-6 ПК 1.4-1.5
Тема 8. Размещение сельскохозяйственных культур и паров в севообороте	* Задание 15. Какая из ниже перечисленных культур возделывается в производственных условиях повторно? 1. картофель 2. сахарная свекла 3. кукуруза 4. озимая пшеница 5. озимый рапс	ОК 1-6 ПК 1.4-1.5
	* Задание 16. Выберите лучший предшественник для озимой ржи: 1. кукуруза на зерно 2. озимая пшеница 3. яровая пшеница 4. картофель 5. уплотненный занятый пар	ОК 1-6 ПК 1.4-1.5

Тема 9. Полевые, кормовые и специальные севообороты.	** Задание 17. Какие два периода выделяют в кормовых сенокосно-пастбищных севооборотах? 1. кормовой и пастбищный 2. сенокосный и пастбищный 3. травяной и пропашной 4. основной и второстепенный 5. луговой и полевой	ОК 1-6 ПК 1.4-1.5
	** Задание 18. Какие культуры не возделываются в кормовых прифермских севооборотах? 1. пожнивные промежуточные 2. зернобобовые 3. технические 4. однолетние травы 5. кукуруза на силос	ОК 1-6 ПК 1.4-1.5
Тема 10. Научные основы и задачи обработки почвы. Приемы обработки почвы	*** Задание 19 Назовите агротехнический прием, способствующий накоплению зимних осадков. 1.борьба с сорняками 2. лункование 3. оставление стерни 4. кротование 5. бороздование	ОК 1-6 ПК 1.4-1.5
	** Задание 20. Какой прием обработки почвы выполняется во время вегетации картофеля? 1. шаровка 2. бороздования 3. лушение 4. окучивание 5. букетировка	ОК 1-6 ПК 1.4-1.5
Тема 11. Система обработки почвы под яровые и озимые культуры.	* Задание 21. На какую максимальную глубину можно проводить вспашку? 1. 20-22 см 2. 26 см 3. на глубину пахотного слоя 4. 25-30 см 5. до 35 см	ОК 1-6 ПК 1.4-1.5
	** Задание 22. Какая обработка считается основной? 1. ранневесенняя культивация 2. предпосевная культивация 3. зяблевая вспашка 4. междурядная обработка 5. перепашка зяби	ОК 1-6 ПК 1.4-1.5

Тема 12. Комплексная защита почв от эрозии и дефляции.	* Задание 23. Из ниже перечисленных групп культур определите культуры, обладающие наибольшим почвозащитным противэрозионным эффектом. 1. многолетние травы 2. однолетние травы 3. технические 4. зерновые 5. пропашные	ОК 1-6 ПК 1.4-1.5
	*** Задание 24. Какие культуры исключают или сокращают до минимума в почвозащитных севооборотах? 1. пропашные 2. многолетние травы 3. технические 4. зерновые	ОК 1-6 ПК 1.4-1.5

Ключ: (Вариант 1)

Вопрос №	Ответ
1	1
2	2
3	3
4	1
5	2
6	3
7	1
8	2
9	2
10	5
11	4
12	3
13	3
14	2
15	3
16	5
17	5
18	3
19	3
20	4
21	3
22	3
23	1
24	1

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
70 - 89	4	хорошо
50 - 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Таблица соответствия Тестов типам заданий и уровням сложности

Специальность: 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Дисциплина: Земледелие

Преподаватель: Кунцевич А.А.

(В таблице указаны фактические данные)

Наименование раздела/темы	Общее количество тестовых заданий	Типы заданий (требования аккредитационной экспертизы)						Уровни сложности					
		С выбором 1-го правильного ответа *	С выбором нескольких правильных ответов **	С выбором 1 правильного ответа **	На установление соответствия **	Продолжить определение **	С кратким ответом **	1-й уровень *	50%	2-й уровень **	На уровне 40 %	3-й уровень ***	Не менее 10 %
	32	16	12	0	1	0	3	16	50%	13	40%	3	10%
Тема 1. Законы земледелия и их использования. Факторы жизни растений.													
Тема 2. Понятие о воспроизводстве плодородия почв.													
Тема 3. Способы посева и посадки сельскохозяйственных культур													
Тема 4. Сорные растения – конкуренты культурных растений													
Тема 5. Экология и классификация сорных растений.													
Тема 6. Классификация и организация севооборотов. Понятие о севообороте													
Тема 7. Разработка схем севооборотов.													

Тема 8. Размещение сельскохозяйственных культур и паров в севообороте.													
Тема 9. Полевые, кормовые и специальные севообороты.													
Тема 10. Научные основы и задачи обработки почвы. Приёмы обработки почвы													
Тема 11. Система обработки почвы под яровые и озимые культуры.													
Тема 12. Комплексная защита почв от эрозии и дефляции.													
Всего, %									50%		40%		10%

Информационное обеспечение обучения
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,
дополнительной литературы.

Основная литература:

1. Курбанов, С. А. Земледелие : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Курбанов. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 274 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13974-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/467407> - ЭБС Юрайт

Дополнительная литература:

1. Вильямс, В. Р. Травопольная система земледелия / В. Р. Вильямс. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 341 с. — (Антология мысли). — ISBN 978-5-534-04937-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/454264> - ЭБС Юрайт

Интернет-ресурсы:

1. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – Режим доступа: <http://window.edu.ru>
2. Министерство сельского хозяйства РФ – Режим доступа: <https://mcx.gov.ru/contacts/>

Периодические издания:

Земледелие : науч.-производ. журн. / учредитель и изд. : Редакция журнала «Земледелие». — 1939 - . — Москва, 2020 - . — 8 раз в год. - ISSN 0044-3913. — Текст : непосредственный.

Учебно-методические издания:

Методические рекомендации по самостоятельной работе [Электронный ресурс] / В.Н. Асташкин. - Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

Методические указания к практическим работам [Электронный ресурс] / В.Н. Асташкин. - Рязань: РГАТУ, 2020 - ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:


Декан технологического факультета

 О.В. Черкасов

« 09 » марта 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО

 А. С. Емельянова

« 09 » марта 2022 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ. 01 ПРОИЗВОДСТВО И ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА
программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки
**Специальность 35.02.06 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции**

Форма обучения	очная
Факультет	дополнительного профессионального и среднего специального образования
Кафедра	ТППСХП Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Курс	5, 6 семестр
Формы контроля	Профессиональный модуль – экзамен квалификационный Междисциплинарный курс (МДК) – другая форма контроля (тестирование) Учебная практика – зачет дифференцированный Производственная практика - зачет дифференцированный

Рязань 2022

Фонд оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС), утвержденного 07.05.2014 г. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации за №455 по специальности среднего профессионального образования 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и рабочей программы профессионального модуля ПМ.01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства

Разработчики:

Жевнин Д.И., преподаватель ФДП и СПО

Мусаев Ф.А., д.с.-х.н., профессор кафедры технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Рассмотрен на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Протокол № 10 от «09» марта 2022 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии



/ Морозова О.А.

Фонд оценочных средств одобрен на заседании методического совета факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Протокол № 10 от «09» марта 2022 г.

Председатель методического совета



Л.Ю. Явисенко

Согласовано:

Генеральный директор
ООО «Вакинское АГРО»

М.П. Подпись



« 09» марта 2022 г.

Содержание

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств.....	4
Вид профессиональной деятельности	4
Профессиональные и общие компетенции	4
Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю	15
II. Оценка освоения междисциплинарного курса.....	15
Формы и методы оценивания.....	15
Перечень заданий для оценки освоения МДК.....	15
III. Оценка по учебной и (или) производственной практике	18
Формы и методы оценивания.....	18
Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике.....	19
Учебная практика.....	19
Производственная практика	20
IV. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)	22
Формы проведения экзамена (квалификационного).....	22
Форма комплекта экзаменационных материалов, используемых в процедуре экзамена	22
Перечень заданий, выполняемых на процедуре очной части экзамена	23
Критерии оценки	23
Приложение	28
Приложения 1. Задания для оценки текущего контроля.....	28
Приложения 2. Виды работ на практике.....	52
Приложения 3. Задания для экзамена квалификационного	59

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств Вид профессиональной деятельности

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Производство и первичная обработка продукции растениеводства.

Профессиональные и общие компетенции

В результате освоения программы профессионального модуля у студентов должны быть сформированы следующие компетенции:

Таблица 1. Показатели оценки сформированности ПК

Профессиональные компетенции (должны быть сформированы в полном объеме)	Показатели оценки результата	Формы контроля	№№ заданий для проверки (квалиф. экз.)
ПК 1.1	<p>Рациональный выбор технологий производства растениеводческой продукции;</p> <p>владеть методикой оценки районированных сортов и семенного и посадочного материала;</p> <p>правильность определения качества семян; норм, сроков и способов посева и посадки;</p> <p>точность и правильность определения норм удобрений под различные сельскохозяйственные культуры с учетом плодородия почвы;</p> <p>владение методикой составления технологических карт возделывания полевых культур;</p> <p>рациональный выбор и реализация способа уборки урожая, с соблюдением «технологической» карты, техники безопасности и экологических законов.</p>	<p>Оценка результатов устного и письменного опроса.</p> <p>Оценка результатов тестирование по теме МДК</p> <p>Наблюдение и оценка при выполнении практических заданий.</p> <p>наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике, отчёт о производственной практике</p>	квалиф. экзамен Задание 1 Var. 1-12
ПК 1.2.	<p>Выбор особенности агротехники возделывания различных сельскохозяйственных культур в соответствии с требованиями;</p> <p>Владение методикой</p>	<p>Оценка результатов устного и письменного опроса.</p> <p>Оценка результатов тестирование по теме МДК.</p>	квалиф. экзамен задание 2 var. 13-16

	<p>составления технологической карты для возделывания сельскохозяйственных культур;</p> <p>грамотное определение закономерности роста, развития растений и формирования высококачественного урожая;</p> <p>демонстрация знаний метода программирования урожая;</p> <p>Правильность выбора первичной обработки и транспортировки урожая;</p> <p>Грамотно проводить первичную обработку урожая с соблюдением требований техники безопасности, стандартизаций и сертификаций.</p> <p>Результативность использования проведения стандартизации и сертификации нового урожая продукции.</p>	<p>Наблюдение и оценка при выполнении практических заданий.</p> <p>наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике, отчёт о производственной практике</p>	
ПК 1.3.	<p>Демонстрация способности определять биологический урожай и анализировать его структуру.</p> <p>Правильность выбора способа уборки урожая;</p> <p>демонстрация способности проводить обследование сельскохозяйственных угодий по выявлению и распространению вредителей, болезней и сорняков;</p> <p>владение методами составления годового плана защитных мероприятий;</p>	<p>Оценка результатов устного и письменного опроса проверка выполнения заданий в рабочей тетради,</p> <p>наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике, отчёт о производственной практике,</p> <p>комплексный экзамен по профессиональному модулю.</p>	<p>квалиф. экзамен задание 2 вар. 17-20</p>

Таблица 2. Показатели оценки сформированности ОК, (в т.ч. частичной)

Общие компетенции	Показатели оценки результата	Формы контроля	№№ заданий
-------------------	------------------------------	----------------	------------

<i>(возможна частичная сформированность)</i>			для проверки
ОК 1.	<ul style="list-style-type: none"> – организация собственной деятельности в соответствии с поставленной целью - определение и выбор способов (технологии) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами; 	<p>Оценка результатов самостоятельной работы.</p> <p>Интерпретация наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>	<p>квалиф. экзамен задание 1-3 вар. 1-20</p>
ОК 2.	<ul style="list-style-type: none"> – определение и выбор способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями; – проведение анализа ситуации по заданным критериям и определение рисков; оценивание последствий принятых решений; 	<p>Оценка результатов самостоятельной работы.</p> <p>Интерпретация наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>	<p>квалиф. экзамен задание 3 вар. 1-20</p>
ОК 3.	<p>поиск и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</p>	<p>Оценка результатов самостоятельной работы.</p> <p>Интерпретация наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>	<p>квалиф. экзамен задание 3 вар. 1-20</p>
ОК 4.	<ul style="list-style-type: none"> – корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач; - владение приёмами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности. 	<p>Оценка результатов самостоятельной работы.</p> <p>Интерпретация наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>	<p>отчёт по учебной и производственной практике</p>
ОК 5.	<ul style="list-style-type: none"> - эффективное взаимодействие и общение с коллегами и руководством; - положительные отзывы с производственной практики. 	<p>Оценка результатов самостоятельной работы.</p> <p>Интерпретация наблюдений за деятельностью</p>	<p>отчёт по учебной и производственной практике</p>

		обучающегося в процессе освоения образовательной программы	
ОК 6.	- ответственное отношение к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды; - проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы;	Оценка результатов самостоятельной работы. Интерпретация наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы	работа в команде во время прохождения учебной и производственной практики
ОК 7.	– владение механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; - владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки;	Оценка результатов самостоятельной работы. Интерпретация наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы	работа в команде во время прохождения учебной и производственной практики
ОК 8.	Определять задачи профессионального и личностного развития; Стремление к самообразованию; Планирование повышения квалификации.	Оценка результатов самостоятельной работы. Интерпретация наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы	квалиф. экзамен задание 1-3 вар. 1-10
ОК 9.	Эффективное решение профессиональных задач	Оценка результатов самостоятельной работы. Интерпретация наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы	отчёт по учебной и производственной практике

Дидактические единицы «иметь практический опыт», «уметь» и «знать»

В результате освоения программы профессионального модуля студент должен освоить следующие дидактические единицы:

Таблица 4. Перечень дидактических единиц в МДК и заданий для проверки

Коды	Наименования	Показатели	Формы контроля	№ заданий
------	--------------	------------	----------------	-----------

дидактич. единиц		оценки результата		для проверки
Иметь практический опыт:				
ПО 1	подготовки сельскохозяйственной техники к работе	Подготовка сельскохозяйственной техники к работе	Наблюдение за деятельностью студента на учебной или производственной практике, анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (отчёт о практике, аттестационный лист, характеристика учебной и профессиональной деятельности студента)	Отчет по учебной и производственной практике
ПО 2	подготовки семян и посадочного материала к посеву (посадке)	Подготовка семян и посадочного материала к посеву	Наблюдение за деятельностью студента на учебной или производственной практике, анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (отчёт о практике, аттестационный лист, характеристика учебной и профессиональной деятельности студента)	Отчет по учебной и производственной практике
ПО 3	реализация схем севооборотов;	Алгоритм составления схем севооборотов	Наблюдение за деятельностью студента на учебной или производственной практике, анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (отчёт о практике, аттестационный лист, характеристика учебной и профессиональной деятельности студента)	Отчет по учебной и производственной практике
ПО 4	возделывания сельскохозяйственных культур;	Правильность выбора технологий возделывания	Наблюдение за деятельностью студента на учебной или производственной	Отчет по учебной и производственной практике

			практике, анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (отчёт о практике, аттестационный лист, характеристика учебной и профессиональной деятельности студента)	
ПО 5	проведения агротехнологических мероприятий по защите почв от эрозии и дефляции;	Алгоритм действий проведения агротехнологических мероприятий по защите почв от эрозии и дефляции	Наблюдение за деятельностью студента на учебной или производственной практике, анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (отчёт о практике, аттестационный лист, характеристика учебной и профессиональной деятельности студента)	Отчет по учебной и производственной практике
ПО 6	первичной обработки и транспортировки урожая;	Алгоритм действий при первичной обработке и транспортировки урожая	Наблюдение за деятельностью студента на учебной или производственной практике, анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (отчёт о практике, аттестационный лист, характеристика учебной и профессиональной деятельности студента)	Отчет по учебной и производственной практике
Уметь:				
У 1	применять технологические карты для возделывания сельскохозяйственных культур с учетом конкретных природно-климатических	Демонстрация умения применять технологические карты для возделывания сельскохозяйственных культур с учетом	проверка выполнения заданий на практических занятиях и во время прохождения учебной практики	квалиф. экзамен задание 1 вар. 6

	условий имеющейся техники;	конкретных природно-климатических условий имеющейся техники		
У 2	выбирать и оценивать районированные сорта семенного и посадочного материала;	Демонстрация умения выбирать и оценивать районированные сорта семенного и посадочного материала;	проверка выполнения заданий на практических занятиях и во время прохождения учебной практики	квалиф. экзамен задание 1 вар. 5
У3	определять качество семян;	Демонстрация умения определять качество	проверка выполнения заданий на практических занятиях и во время прохождения учебной практики	квалиф. экзамен задание 1 вар. 17
У 4	определять нормы, сроки и способы посева и посадки	Демонстрация умения определять сроки и способы посева и посадки	проверка выполнения заданий на практических занятиях и во время прохождения учебной практики	квалиф. экзамен задание 1 вар. 4
У 5	определять нормы удобрений под различные сельскохозяйственные культуры с учетом плодородия почвы	демонстрация умения определять нормы удобрений под различные сельскохозяйственные культуры с учетом плодородия почвы	проверка выполнения заданий на практических занятиях и во время прохождения учебной практики	квалиф. экзамен задание 1 вар. 15
У 6	оценивать качество полевых работ	Демонстрация умения оценивать качество полевых работ	проверка выполнения заданий на практических занятиях и во время прохождения учебной практики	квалиф. экзамен задание 1 вар. 18
У 7	определять и оценивать состояние производственных посевов	Демонстрация умения определять и оценивать состояние производствен	проверка выполнения заданий на практических занятиях и во время прохождения учебной практики	квалиф. экзамен задание 1 вар. 5-7

		ных посевов		
У 8	выполнять основные технологические регулировки сельскохозяйственных машин, составлять машинно-тракторные агрегаты	Демонстрация умения выполнять основные технологические регулировки сельскохозяйственных машин, составлять машинно-тракторные агрегаты	проверка выполнения заданий на практических занятиях и во время прохождения учебной практики	квалиф. экзамен задание 2 вар. 1-4
У 9	определять биологический урожай и анализировать его структуру	Демонстрация умения определять биологический урожай и анализировать его структуру	проверка выполнения заданий на практических занятиях и во время прохождения учебной практики	квалиф. экзамен задание 1 вар. 16- 17
У 10	выбирать способ уборки урожая	Демонстрация умения выбирать способ уборки урожая	проверка выполнения заданий на практических занятиях и во время прохождения учебной практики	квалиф. экзамен задание 1 вар. 18-20
	проводить обследование сельскохозяйственных угодий по выявлению и распространению вредителей, болезней и сорняков		проверка выполнения заданий на практических занятиях и во время прохождения учебной практики	квалиф. экзамен задание 2 вар. 16
У 11	составлять годовой план защитных мероприятий		проверка выполнения заданий на практических занятиях и во время прохождения учебной практики	квалиф. экзамен задание 2 вар. 13
Знать:				
З 1	системы земледелия	демонстрация знания систем земледелия	Устный опрос, письменный опрос (вопросы контрольной работы), тестирование	квалиф. экзамен задание 1 вар. 4-6\$ тест 2 (в.25; тест 1 (в.22)
З 2	основные технологии производства растениеводческой продукции	демонстрация знания основных технологий производства	Устный опрос, письменный опрос (вопросы контрольной работы), тестирование	квалиф. экзамен задание 2 вар. 1-3,; 8-12); контр. Р. В 1(13-14); В 2 (15);

		продукции растениеводства		Тест 2 (в.20)
3 3	общее устройство и принципы работы сельскохозяйственных машин	демонстрация знаний общего устройства и принципов работы сельскохозяйственных машин	Устный опрос, письменный опрос (вопросы контрольной работы), тестирование	квалиф. экзамен задание 2 вар. 9-10; контр.р. В 1 (в.15); В 2(в.14); Тест 3 (в.8)
3 4	основы автоматизации технологических процессов сельскохозяйственного производства	Демонстрация знаний автоматизации технологических процессов сельскохозяйственного производства	Устный опрос, письменный опрос (вопросы контрольной работы), тестирование	квалиф. экзамен задание 2 вар. 17, 19; контр. Р.В 2 (в.14-15); тест 2 (в.10-13)
3 5	основы селекции и семеноводства сельскохозяйственных культур	Демонстрация знаний селекции и семеноводства сельскохозяйственных культур	Устный опрос, письменный опрос (вопросы контрольной работы), тестирование	квалиф. экзамен задание 1 вар. 4; контр. Р. В 1(в.3-5); Тест 1 (в.5-6)
3 6	виды семян сельскохозяйственных культур, их посевные и сортовые качества, сортосмену, сорто-обновление, сорто-контроль, условия их хранения, предпосевную подготовку	Демонстрация знаний видов семян сельскохозяйственных культур, их посевных и сортовых качеств, сорто-обновления, сорто-контроля, условий хранения, предпосевной подготовки	Устный опрос, письменный опрос (вопросы контрольной работы), тестирование	квалиф. экзамен задание 1, 2 вар. 13; 14; контр. Р. В 2 (в.7-9); Тест 3 (в. 21-25)
3 7	требования к сортовым и посевным качествам семян	Демонстрация знаний требований к сортовым и посевным качествам семян	Устный опрос, письменный опрос (вопросы контрольной работы), тестирование	квалиф. экзамен задание 1 вар. 8; контр. р. В 1, В.2 (в.11, 7) Тест 2 (в.1-4)
3 8	особенности агротехники возделывания различных	Демонстрация знаний особенностей агротехники	Устный опрос, письменный опрос (вопросы контрольной работы), тестирование	квалиф. экзамен задание 2 вар. 7, 6; контр. Р. В 2 (в.14);

	сельскохозяйственных культур	возделывания различных сельскохозяйственных культур		тест 4 (в.18-25)
3 9	методику составления технологической карты для возделывания сельскохозяйственных культур	Демонстрация знаний методики составления технологической карты для возделывания сельскохозяйственных культур	Устный опрос, письменный опрос (вопросы контрольной работы), тестирование	квалиф. экзамен задание 2 вар. 18; контр. Раб. В 1 (в.15)
3 10	закономерности роста, развития растений формирования высококачественного урожая	Демонстрация знаний методик составления технологической карты для возделывания сельскохозяйственных культур	Устный опрос, письменный опрос (вопросы контрольной работы), тестирование	квалиф. экзамен задание 1 вар. 20; контр.р. В 2 (в.12-13); тест 2 (в.4-14)
3 11	методы программирования урожая	Демонстрация знаний методов программирования урожая	Устный опрос, письменный опрос (вопросы контрольной работы), тестирование	квалиф. экзамен задание 2 вар. 13
3 12	значение, виды мелиораций, мероприятия по освоению и окультуриванию мелиорированных земель, погодные и климатические условия, оказывающие влияние на сельскохозяйственное производство	Демонстрация знаний значения, видов мелиораций, мероприятий по освоению и окультуриванию мелиорированных земель, погодные и климатические условия, оказывающие влияние на сельскохозяйственное производство	Устный опрос, письменный опрос (вопросы контрольной работы), тестирование	квалиф. экзамен задание 1 вар. 14, контр.р. В 1 (8-9); В 2 (в.10); тест 1 (в.14-17)
3 13	болезни и вредителей сельскохозяйственных культур	Демонстрация знаний болезней и	Устный опрос, письменный опрос (вопросы контрольной	квалиф. экзамен задание 1 вар. 1,-10; контр.

	венных культур, меры борьбы с ними.	вредителей сельскохозяйственных культур, меры борьбы с ними.	работы), тестирование	Р. В 1 (в.13); Тест 1,4 (в.20, 23)
--	-------------------------------------	--	-----------------------	---------------------------------------

В результате освоения дисциплины обучающийся приобретает **практический опыт:**

- подготовки сельскохозяйственной техники к работе;
- подготовки семян и посадочного материала к посеву (посадке)
- реализация схем севооборотов;
- возделывания сельскохозяйственных культур;
- проведения агротехнологических мероприятий по защите почв от эрозии и дефляции;
- первичной обработки и транспортировки урожая;

Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы профессионального модуля является экзамен (квалификационный), который проводится в форме практического задания.

Для составных элементов профессионального модуля дополнительно предусмотрена промежуточная аттестация.

Таблица 5. Запланированные формы промежуточной аттестации

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК 01.01	другая форма контроля (контрольная работа или тест)
УП	дифференцированный зачет
ПП	дифференцированный зачет
ПМ 01	Экзамен (квалификационный)

II. Оценка освоения междисциплинарного(ых) курса(ов)

Формы и методы оценивания

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: выполнение практических заданий, устный опрос и письменный опрос, (выполнение контрольных работ, тестирование).

Оценка освоения МДК предусматривает использование:

Другая форма контроля – 5 семестр, Экзамен (квалификационный) – 6 семестр

Перечень заданий для оценки освоения МДК

Таблица 6. Перечень заданий в МДК

№№ заданий	Проверяемые результаты обучения (У и З)	Тип задания	Возможности использования
	Уметь		
Практическая работа № 18 тема 4	У 1 применять технологические карты для возделывания сельскохозяйственных культур с учетом конкретных природно-климатических условий	Практическое задание	Текущий контроль

	имеющейся техники;		
Практическая работа № 13,	У 2 выбирать и оценивать районированные сорта семенного и посадочного материала;	Практическое задание	Текущий контроль
Практическая работа №13, № 14 тема 3	У 3 определять качество семян;	Практическое задание	Текущий контроль
Практическая работа №15, 16, учебная практика	У 4 определять нормы, сроки и способы посева и посадки	Практическое задание	Текущий контроль
Практическая работа №15, №16, № 17 учебная практика	У 5 определять нормы удобрений под различные сельскохозяйственные культуры с учетом плодородия почвы	Практическое задание	Текущий контроль
Производственная практика	У 6 оценивать качество полевых работ	Практическое задание	Текущий контроль
Производственная практика	У 7 определять и оценивать состояние производственных посевов выполнять основные технологические регулировки сельскохозяйственных машин, составлять машинно-тракторные агрегаты	Практическое задание	Текущий контроль
Практическая работа №16, учебная практика	У 8 определять биологический урожай и анализировать его структуру	Практическое задание	Текущий контроль
Производственная практика	У 9 выбирать способ уборки урожая	Практическое задание	Текущий контроль
Производственная практика	У 10 проводить обследование сельскохозяйственных угодий по выявлению и распространению вредителей, болезней и сорняков	Практическое задание	Текущий контроль
Практическая работа № 32, тема 7	У 11 составлять годовой план защитных мероприятий	Практическое задание	Текущий контроль
	Знать:		
Устный опрос, Вопросы 1-4,	3 1 системы земледелия	устный опрос, вопросы	текущий контроль,

11,12 тема 1	(тест 1 ,2(в.22,25)	контрольной работы, тест	рубежный контроль, итоговый контроль
Вопросы 11,12 тема 2	3 2 основные технологии производства растениеводческой продукции контр.р. В 1 (в.13-14); В 2(в.15); Тест 2 (в.20)	устный опрос, вопросы контрольной работы, тест	текущий контроль, рубежный контроль, итоговый контроль
Вопросы 32, тема 6 Вопрос 9, тема 2.2. Вопрос 14, тема 3 Вопрос 11, тема 4 Вопрос 8, тема 5 Вопрос 17, тема 6 Вопрос 11, тема 7 Вопрос 5, тема 8	3 3 общее устройство и принципы работы сельскохозяйственных машин Контр. Р. В 1, 2 (в. 15, 14); Тест 3 (в. 8)	устный опрос, вопросы контрольной работы, тест	текущий контроль, рубежный контроль, итоговый контроль
Вопросы 32, тема 2.1 Вопрос 9, тема 2.2. Вопрос 14, тема 3 Вопрос 11, тема 4 Вопрос 8, тема 5 Вопрос 17, тема 6 Вопрос 11, тема 7 Вопрос 5, тема 8	3 4 основы автоматизации технологических процессов сельскохозяйственного производства Контр. Р. В 2 (в. 14-15); Тест 2 (в.10-13)	устный опрос, вопросы контрольной работы, тест	текущий контроль, рубежный контроль, итоговый контроль
Вопросы №5-9 , №13-23, тема 1	3 5 основы селекции и семеноводства сельскохозяйственных культур Контр. Р. В 1 (в. 3- 5); Тест 1 (в.5- 6)	устный опрос, вопросы контрольной работы, тест	текущий контроль, рубежный контроль, итоговый контроль
Вопросы №5-9 , №13-23, тема 4	3 6 виды семян сельскохозяйственных культур, их посевные и сортовые качества, сорто-смену, сорто-обновление, сорто-контроль, условия их хранения, предпосевную подготовку Контр. Р. В 2 (в. 7- 9); Тест 3 (в.21 -25)	устный опрос, вопросы контрольной работы, тест	текущий контроль, рубежный контроль, итоговый контроль
Вопросы №5-9, №13-23, тема 3	3 7 требования к сортовым и посевным качествам семян Контр. Р. В 1,2 (в. 11, 7);	устный опрос, вопросы контрольной работы, тест	текущий контроль, рубежный контроль,

	Тест 2 (в.1 - 4)		ИТОГОВЫЙ контроль
Вопросы №5-9 тема 3	3 8 особенности агротехники возделывания различных сельскохозяйственных культур Контр. Р. В 2 (в. 14); Тест 4 (в. 18 -25)	устный опрос, вопросы контрольной работы, тест	текущий контроль, рубежный контроль, итоговый контроль
Вопросы №5-9 Тема 4	3 9 методику составления технологической карты для возделывания сельскохозяйственных культур Контр. Р. В 1 (в. 15); Тест 4 (в. 8-16)	устный опрос, вопросы контрольной работы, тест	текущий контроль, рубежный контроль, итоговый контроль
Вопросы № 12-15 Тема 4	3 10 закономерности роста, развития растений формирования высококачественного урожая Контр. Р. В 2 (в. 12-13); Тест 2 (в. 4 -14)	устный опрос, вопросы контрольной работы, тест	текущий контроль, рубежный контроль, итоговый контроль
Вопросы № 8-10 Тема 4	3 11 методы программирования урожая	устный опрос, вопросы контрольной работы, тест	текущий контроль, рубежный контроль, итоговый контроль
Вопросы № 6--8 Тема 5	3 12 значение, виды мелиораций, мероприятия по освоению и окультуриванию мелиорированных земель, погодные и климатические условия, оказывающие влияние на сельскохозяйственное производство Контр. Р. В 1,2 (в. 8- 9, 10); Тест 1 (в. 14-17)	устный опрос, вопросы контрольной работы, тест	текущий контроль, рубежный контроль, итоговый контроль
Вопросы 1-12 Тема 7	3 13 болезни и вредителей сельскохозяйственных культур, меры борьбы с ними. Контр. Р. В 1 (в. 13); Тест 1, 4 (в. 20, 23)	устный опрос, вопросы контрольной работы, тест	текущий контроль, рубежный контроль, итоговый контроль

III. Оценка по учебной и производственной практике

Формы и методы оценивания

Предметом оценки по учебной практике обязательно являются дидактические единицы «иметь практический опыт» и «уметь».

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: наблюдение за деятельностью студента во время учебной и производственной практики, анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (отчёт о практике, аттестационный лист, характеристика учебной и профессиональной деятельности).

Оценка по учебной практике выставляется на основании защиты отчета по учебной практике.

Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике

Учебная практика

Таблица 7. Перечень видов работ учебной практики

Виды работ	Коды проверяемых результатов		
	ПК	ОК	ПО, У
Вводное занятие. Выполнение подготовительных работ: - ознакомление студентов с лабораторией, рабочим местом, с инструментами и оборудованием; - требования безопасности труда на рабочем месте		ОК 1, 2	
Изучение правил отбора проб на анализ. Отбор средних проб. Оформление этикеток к средним пробам семян и акт отбора средних проб	ПК 1.3	ОК 1 ,2,4,6,7	ПО 2 У 2, У 3
Определение показателей качества зерна (масса 1000, чистота семян, определение выравненности семян). Документальное оформление.	ПК 1.1 – 1.2	ОК 1 ,2,4,6,7	ПО 2 У 2, У 3
Экскурсионная поездка в НИИСХ (Подвязье). Ознакомление с районированными сортами Рязанской области. Правилами селекции	ПК 1.1 – 1.3	ОК 1 –9	ПО 2 ПО 3 ПО 4 У 2 У 3
Решение задач на посевную годность и норму высева семян	ПК 1.1	ОК 1 –4	ПО 2 У 3 У 4
Определение фаз роста зерновых, бобовых и других полевых культур	ПК 1.2 – 1.3	ОК 1 –4	ПО 2 У6 У 7
Составление технологических карт	ПК 1.1	ОК 1 –4	ПО 4 У 1

для возделывания сельскохозяйственных культур			
Изучение агротехники возделывания сельскохозяйственных культур	ПК 1.1	ОК 1 –4,9	ПО 1 ПО 5 У 6 У 7
Определение норм внесения удобрений с учетом плодородия почвы. Решение задач.	ПК 1.1	ОК 1 –4,9	ПО 1 ПО 4 У 5
Определение биологического урожая. Решение задач.	ПК 1.1	ОК 1 –4	ПО 4 ПО 6 У 9
Оценивание качества полевых работ. Методика оценки. Решение задач.	ПК 1.1	ОК 1 –4	ПО 4 У 6 У 10
Определение и оценка состояния производственных посевов (озимых, яровых, зернобобовых).	ПК 1.1	ОК 1 –4, 8,9	ПО 1 ПО 4 У 7
Выполнение основных технологических регулировок сельскохозяйственных машин, составление машинно-тракторных агрегатов.	ПК 1.1, 1.3	ОК 1-4	ПО 1 У 8
Выбор способа уборки урожая. Правила выбора способа уборки урожая.	ПК 1.1, 1.3	ОК 1 –4, 8,9	ПО 4 ПО 6 У 10
Проведение обследования сельскохозяйственных угодий по выявлению и распространению вредителей, болезней и сорняков. Составление карты засоренности.	ПК 1.1 – 1.2	ОК 1-4, 6–9	ПО 3 ПО 5 У 10 У 11
Составление годового плана защитных мероприятий	ПК 1.1	ОК 1-4,5,9	ПО 3 ПО 5 У 11

Производственная практика

Таблица 8 Перечень видов работ производственной практики

Виды работ	Коды проверяемых результатов		
	ПК	ОК	ПО, У
Вводное занятие	ПК 1.1-1.3, 1.6	ОК 1,2	

- знакомство студентов с предприятием, с рабочим местом. - с режимом работы и правилами внутреннего распорядка. - с требованиями безопасности труда на рабочем месте.			
Практически изучить и принять участие в следующих видах работ: Подготовка сельскохозяйственной техники к работе	ПК 1.6	ОК 1-9	ПО 1 ПО 2 У 2 У 5 У 8
Подготовка семенного и посадочного материала	ПК 1.1-1.3	ОК 1-9	ПО 2 У 2
Определение норм, сроков и способов посева	ПК 1.1-1.3	ОК 1-9	ПО 2 У 2
Определение норм удобрений под различные сельскохозяйственные культуры, с учетом плодородия почв	ПК 1.1-1.3	ОК 1-9	ПО 5 У 5
Анализ структуры посевных площадей, применяемых технологических операций, чередования культур и др.	ПК 1.1-1.3 ПК 1.4	ОК 1-9	ПО 4 ПО 3 У 1 У 7
Изучение основных видов сельскохозяйственных растений и их биологических особенностей в процессе роста и развития	ПК 1.1-1.3 ПК 1.5	ОК 1-9	ПО 4 У 4
Анализ технологий выращивания сельскохозяйственных культур для получения качественной продукции, отвечающей требованиям, освоение методов агрономического контроля и оценки качества сельскохозяйственных работ	ПК 1.1-1.3	ОК 1-9	ПО 4 ПО 6 У 6 У 7
Анализ метеорологических условий и их соответствия требованиям культурных растений в основных жизненно важных факторах для получения высококачественных урожаев	ПК 1.1-1.3	ОК 1-9	ПО 5 У 1
Изучение применения,	ПК 1.6	ОК 1-9	ПО 1

классификация, назначение, устройство и принцип действия и критерии выбора современных аппаратов и машин, отвечающие особенностям технологического процесса			У 1
анализ проблемы энергоресурсосбережения, экологизации и защиты окружающей среды при эксплуатации аппаратов и машин и пути их решения	ПК 1.6	ОК 1-9	ПО 1 У 10 У 11
Оформление отчётной документации по структуре посевных площадей.	ПК 1.1-1.3	ОК 1-9	
Оформление и защита отчета по производственной практике.			

3.2.2. Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных студентами во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика, а также защиты отчета по практике.

IV. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

Формы проведения экзамена (квалификационного)

Экзамен (квалификационный) проводится в форме выполнения практического задания, которое будет подтверждать освоение ПК 1.1 – 1.3, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 8.

Форма комплекта экзаменационных материалов, используемых в процедуре экзамена:

Состав:

I. Паспорт.

II. Задание для экзаменуемого.

III. Пакет экзаменатора.

III а. Условия.

III б. Критерии оценки

I. ПАСПОРТ

Назначение:

Оценочные материалы предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства образовательной программы по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Оцениваемые компетенции:

ПК 1.1. - выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства;
ПК 1.2. – выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства;

ПК 1.3. – выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задания для экзаменуемого включают:

20 вариантов заданий по 3 задания в каждом;
инструкцию по выполнению задания

Инструкция

1 Внимательно прочитайте задание.

2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.

3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору

4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.

5 Во время выполнения практического задания запрещается:

- нарушать дисциплину;
- общаться с другими студентами.

6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

Вы можете воспользоваться справочной литературой

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНАТОРА

Количество вариантов (пакетов) заданий для экзаменуемых: 20

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

На выполнение задания студенту даётся 90 мин./1,5 ч. мин./час.

Инструкция:

4.3 Критерии оценки

1. Выполнение задания:

Освоенные ПК	Показатель оценки результата	Оценка
--------------	------------------------------	--------

<p>ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства. ОК 1, 2, 3, 8</p>	<p>и Рациональный выбор технологий производства растениеводческой продукции: владеть методикой оценки районированных сортов и семенного и посадочного материала; правильность определения качества семян; норм, сроков и способов посева и посадки; точность и правильность определения норм удобрений под различные сельскохозяйственные культуры с учетом плодородия почвы; владение методикой составления технологических карт возделывания полевых культур; рациональный выбор и реализация способа уборки урожая, с соблюдением «технологической» карты, техники безопасности и экологических законов.</p>	<p>Оценка «отлично» ставится, если студент -показывает глубокое и полное знание и понимание всего объёма программного материала; - умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; - самостоятельно и аргументировано делать анализ, выводы; Оценка «хорошо» ставится, если студент - показывает знания всего изученного программного материала; -даёт полный и правильный ответ; допускает незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, определения понятий, небольшие неточности при использовании терминов или в выводах и обобщениях; - в основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы; Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент - усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; - выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки; - допускает ошибки и неточности в использовании терминологии, определения даёт недостаточно четкие; - отвечает неполно на вопросы (упуская основное) Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент - не усвоил и не раскрыл основное</p>
--	---	--

		<p>содержание материала;</p> <ul style="list-style-type: none"> - не делает выводов и обобщений. - не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по;
<p>ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства ОК 1, 2, 3, 8</p>	<p>Выбор особенности агротехники возделывания различных сельскохозяйственных культур в соответствии с требованиями;</p> <p>Владение методикой составления технологической карты для возделывания сельскохозяйственных культур;</p> <p>грамотное определение закономерности роста, развития растений и формирования высококачественного урожая;</p> <p>демонстрация знаний метода программирования урожая;</p> <p>Правильность выбора первичной обработки и транспортировки урожая;</p> <p>Грамотно проводить первичную обработку урожая с соблюдением требований техники безопасности, стандартизаций и сертификаций.</p> <p>Результативность использования проведения стандартизации и сертификации нового</p>	<p>Оценка «отлично» ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> - показывает глубокое и полное знание и понимание всего объёма программного материала; - умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; - самостоятельно и аргументировано делать анализ, выводы; <p>Оценка «хорошо» ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> - показывает знания всего изученного программного материала; - даёт полный и правильный ответ; допускает незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, определения понятий, небольшие неточности при использовании терминов или в выводах и обобщениях; - в основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы; <p>Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> - усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; - выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в

	урожая продукции.	<p>них ошибки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - допускает ошибки и неточности в использовании терминологии, определения даёт недостаточно четкие; - отвечает неполно на вопросы (упуская основное) <p>Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> - не усвоил и не раскрыл основное содержание материала; - не делает выводов и обобщений. - не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по;
<p>ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства ОК 1, 2, 3, 8</p>	<p>Демонстрация способности определять биологический урожай и анализировать его структуру. Правильность выбора способа уборки урожая; демонстрация способности проводить обследование сельскохозяйственных угодий выявлению и распространению вредителей, болезней и сорняков; владение методами составления годового плана защитных мероприятий;</p>	<p>Оценка «отлично» ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> - показывает глубокое и полное знание и понимание всего объёма программного материала; - умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; - самостоятельно и аргументировано делать анализ, выводы; - устанавливает межпредметные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутри-предметные связи; - последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает материал. <p>Оценка «хорошо» ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> - показывает знания всего изученного программного материала; - даёт полный и правильный ответ; допускает незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, определения понятий, небольшие неточности при использовании

		<p>терминов или в выводах и обобщениях;</p> <ul style="list-style-type: none"> - материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя;. - в основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы; - умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутри-предметные связи. <p>Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> - усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; - материал излагает несистематизировано, фрагментарно, не всегда последовательно; - выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки; - допускает ошибки и неточности в использовании терминологии, определения даёт недостаточно четкие; - отвечает неполно на вопросы (упуская основное), или воспроизводит содержание текста учебника, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в этом тексте. <p>Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> - не усвоил и не раскрыл основное содержание материала; - не делает выводов и обобщений.
--	--	--

		<p>- не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по;</p> <p>- при ответе допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи преподавателя.</p>
--	--	--

Приложения 1

Приложения 1). Задания для текущего контроля

ВОПРОСЫ ДЛЯ УСТНОГО ОПРОСА ПО ТЕМАМ

Тема Введение в дисциплину

1. Что изучает ТППР?
2. Что такое растениеводство в широком и узком смысле? Растениеводство как наука.
3. Каковы объекты, задачи и методы исследования в растениеводстве?
4. Какие особенности имеет отрасль растениеводства?
5. Что такое семеноводство и семеноведение?
6. Что такое лабораторная и полевая всхожесть?
7. Каковы основные причины низкой полевой всхожести?
8. Назовите цели и задачи сертификации семян?
9. Какие документы выдают на семена?
10. В чем сущность интенсивной технологии возделывания?
11. В чем сущность адаптивной технологии возделывания?
12. В чем особенности берегающих агротехнологий?
13. Понятие сортовых, посевных и урожайных качеств семян.
14. Методы определения чистоты, всхожести, влажности, массы 1000 штук и других посевных качеств семян.
15. Причины ухудшения сортовых и посевных качеств семян.
16. Понятие механического, биологического засорения семян.
17. Влияние поражения растений болезнями и вредителями на качество семенного материала
18. Причины ухудшения урожайных свойств семян.
19. Понятие партии, контрольной единицы, точечной, объединенной и средней пробы.
20. Порядок отбора средних проб от партии семян.
21. Особенности отбора средней пробы от семян кукурузы в початках.
22. Количество и назначение средних проб.
23. Документальное оформление отбора средних проб и документы о посевных качествах семян.

Тема 1 Система земледелия

1. Назовите основные законы научного земледелия. Сформулируйте сущность закона возврата.
2. Какие задачи решает обработка почвы? Перечислите основные технологические операции процесса обработки почвы?
3. Почему необходимо оценивать качество обработки почвы?
4. Что такое основная обработка почвы?
5. Какие агротехнические задачи решает лущение стерни?

6. Что такое культурная вспашка и какова ее глубина?
7. В чем различия между предпосевной обработкой почвы и предпосевной культивацией?
8. При соблюдении каких условий допустима минимальная обработка почвы?
9. Дать понятие о севообороте
10. Перечислите задачи севооборота
11. Назовите три типа севооборотов
12. Как делятся по видам севообороты?

Тема 2. Основные технологии производства продукции растениеводства

Тема 2.1 Технологии производства зерна озимых и яровых культур (пшеница, рожь, ячмень, овес)

1. Каково значение озимых хлебов в решении зерновой проблемы?
2. На какие четыре группы делятся зерновые культуры?
3. Назовите фазы развития растений и этапы органогенеза злаков. В чем отличительные особенности хлебов I и II групп?
4. Какие вам известны наиболее распространенные виды пшеницы?
5. Расскажите о биологических особенностях озимых культур.
6. Как подготовить семена к посеву озимых культур?
7. Расскажите о послеуборочной подработке зерна?
8. Причины гибели озимых и меры ее предупреждения?
9. Что такое закалка растений?
10. Каковы биологические особенности ранних яровых хлебов и развития корневой системы?
11. Назовите наиболее распространенные сорта пшеницы, овса и ячменя?
12. Как подготовить семена яровых культур к посеву?
13. Назовите основные требования к качеству зерна пивоваренного ячменя?
14. В чем особенности технологии возделывания пивоваренного ячменя?
15. Родовые отличия хлебов 1 и 2 групп.
16. Особенности строения зерновых культур (корень, стебель, листья, соцветие, плоды).
17. Анатомическое строение зерновки.
18. Фазы роста зерновых культур.
19. Фазы спелости зерна.
20. Важнейшие периоды развития растений.
21. Органы, создающие урожай.
22. Характеристика групп пшениц (настоящие, полбяные).
23. Основные виды пшениц (твердая, мягкая), различия по зерну и колосу.
24. Разновидности твердой и мягкой пшениц.
25. Морфологические особенности ржи.
26. Классификация ржи.
27. Морфологические особенности тритикале.
28. Подвиды ячменя, их характеристика.
29. Разновидности ячменя.
30. Отличительные особенности видов овса.
31. Разновидности овса.
32. Принцип работы и устройство основных сельскохозяйственных машин, используемых в технологии производства зерновых культур
33. Особенности агротехники возделывания хлебов 1 группы
34. Особенности агротехники возделывания хлебов 2 группы

Тема 2.2 Технология производства кукурузы

1. каковы предшественники кукурузы?
2. в чем заключается уход за посевами кукурузы?
3. почему возделывают не сорта, а гибриды кукурузы?
4. В какую фазу и при какой влажности убирают кукурузу на зерно?
5. Чем отличаются технологии возделывания кукурузы на зерно и силос?
6. Как и чем правильно посеять кукуруза на зерно (срок, способ, глубина, машины и др.)
7. Морфологические особенности кукурузы.
8. Отличительные признаки подвидов кукурузы.
9. Принцип работы и устройство основных сельско-хозяйственных машин, используемых в технологии производства кукурузы
10. Особенности технологии возделывания кукурузы?

Тема 2. 3 Технология производства проса и гречихи

1. Каковы значение, особенности биологии, роста и развития гречихи и проса, причины невысокой урожайности?
2. Назовите лучшие предшественники для проса и гречихи.
3. Почему гречиху и просо убирают преимущественно отдельным способом?
4. Назовите особенности технологии возделывания сорго на зерно и веники?
5. Просо, особенности морфологического строения.
6. Подвиды проса обыкновенного.
7. Разновидности проса обыкновенного.
8. Отличительные признаки подвидов проса головчатого.
9. Фазы развития просо.
10. Сорго, особенности строения растений.
11. Особенности морфологического строения гречихи.
12. Понятие диморфизма цветков у гречихи.
13. Виды и разновидности гречихи
14. Принцип работы и устройство основных сельско-хозяйственных машин ,используемых в технологии производства зерна проса и гречихи
15. Особенности технологии возделывания проса, гречихи

Тема 2.4 Технология производства зерновых бобовых культур (горох, соя, люпин)

1. Каково значение зернобобовых культур?
2. Какие зернобобовые культуры имеют полегающие стебли и растрескивающиеся при созревании бобы?
3. Какие зернобобовые выносят семядоли во время всходов?
4. Расскажите о значении сои в качестве продовольственной, технической и кормовой культуры?
5. Каковы особенности биологии и технологии возделывания фасоли, нута, люпина, чины и кормовых бобов?
6. Морфологическая характеристика зернобобовых культур.
7. Особенности строения семян бобовых культур.
8. Особенности строения листьев.
9. Характеристика цветков и форм опыления у зернобобовых культур.
10. Особенности строения плодов.
11. Принцип работы и устройство основных сельско-хозяйственных машин, используемых в технологии производства зернобобовых культур
12. Особенности технологии возделывания зерновых бобовых культур?

Тема 2.5 Клубнеплоды

1. Каковы значение и морфологические особенности картофеля?
2. Фазы роста картофеля?
3. В чем причины вырождения картофеля?
4. Каковы подготовка клубней и посадка картофеля (сроки, глубина, способы посадки и густота)?
5. Особенности строения растения и клубней картофеля.
6. Фазы роста картофеля. Определение биологической урожайности и структуры урожая картофеля.
7. Оценка качества уборки. Понятие крахмалистости клубней
8. Принцип работы и устройство основных сельско-хозяйственных машин, используемых в технологии производства клубнеплодов
9. Особенности технологии возделывания клубнеплодов?

Тема 2.6 Корнеплоды

1. Каково значение сахарной свеклы в качестве технической и кормовой культуры?
2. Назовите особенности морфологии и биологии сахарной свеклы?
3. Каковы предшественники и система удобрений сахарной свеклы?
4. Особенности подготовки семенного материала сахарной свеклы?
5. Классификация сахарной свеклы.
6. Особенности строения плода, соплодия, семени и корнеплода сахарной свеклы.
7. Признаки разновидностей и сортов сахарной свеклы по корнеплодам и окраске проростков.
8. Анатомическое строение корнеплода.
9. Понятие первичного, вторичного и третичного строения корнеплода.
10. Особенности строения свеклы второго года жизни.
11. Типы кустов семенников свеклы.
12. Фазы роста свеклы.
13. Методы определения биологической урожайности.
14. Определение потерь при уборке.
15. Химический состав корнеплода.
16. Оценка качества корнеплода: загрязненность, сахаристость, доброкачественность сока.
17. Принцип работы и устройство основных сельско-хозяйственных машин, используемых в технологии производства корнеплодов?
18. Особенности технологии возделывания корнеплодов?

Тема 2.7 Масличные, эфиромасличные культуры

1. Где применяют растительные масла?
2. Что такое йодное число, число омыления, кислотное число?
3. Каковы значение, особенности морфологии и биологии подсолнечника?
4. Назовите лучшие предшественники и место подсолнечника в севообороте?
5. Назовите отечественные и зарубежные сорта и гибриды подсолнечника разных групп спелости?
6. Каковы морфологические и биологические особенности озимых рапса и сурепицы?
7. Каковы значение, морфологические и биологические особенности горчицы белой и сизой?
8. Каковы морфологические особенности арахиса, кунжута и мака масличного?
9. Каковы значение и распространение эфиромасличных культур?

10. Каковы морфо-биологические особенности кориандра, аниса, тмина и их агротехнология?
11. Принцип работы и устройство основных сельско-хозяйственных машин,используемых в технологии производства масличных, эфиромасличных культур?
12. Особенности технологии возделывания масличных, эфиромасличных культур?

Тема 2.8 Прядильные культуры

1. На какие культуры делят прядильные культуры в зависимости от места формирования волокна?
2. По каким признакам различают группы льна?
3. Каковы значение конопли и районы ее возделывания?
4. Назовите биологические особенности конопли?
5. Принцип работы и устройство основныхсельско-хозяйственных машин ,используемых в технологии производства прядильных культур?
6. Особенности технологии возделывания прядильных культур?

Тема 3 Технология хранения продукции растениеводства

3.1 Технология хранения зерновых и зернобобовых культур

1. Принципы хранения
2. Виды потерь
3. Физические свойства зерновых масс
4. Жизнедеятельность зерновой массы
5. вредители хлебных запасов
6. Режимы хранения зерновых масс
7. Мероприятия, повышающие устойчивость зерновых масс при хранении

Тема 3.2 Технология хранения корне- и клубнеплодов, масличных культур

1. Физические свойства овощей
2. Физиологические и биохимические процессы, происходящие в картофеле, клубнеплодах при хранении
3. Хранение картофеля

Тема 4. Программирование урожаев сельскохозяйственных культур

1. Что такое программирование урожаев? Каковы его цели и задачи?
2. Назовите основные принципы программирования?
3. Какие уровни урожайности определяют при программировании?
4. Перечислите основные лимитирующие факторы урожаев сельскохозяйственных культур.
5. Назовите методы расчета доз удобрений под запрограммированный урожай
6. Что такое модель посева и как ее используют в производстве?

Тема 5. Мелиорация земель

1. Какие виды мелиорации применяют в интенсивном земледелии?
2. Какая химическая мелиорация почвы влияет на урожай сельскохозяйственных культур?
3. Какие задачи решают осушительные мелиорации?
4. Какие культуртехнические работы влияют на интенсивные технологии в растениеводстве?

Тема 6. Общее устройство и принципы работы сельскохозяйственных машин

1. Какие различают почвообрабатывающие машины в зависимости от способа обработки почвы?
2. Как делят плуги по способу агрегатирования с трактором?
3. Как различают плуги в зависимости от конструкции корпуса?
4. Какие бывают плуги по числу корпусов?
5. Как классифицируются бороны?
6. Как классифицируются лушильники?
7. Как классифицируются культиваторы?
8. Общее устройство плугов и принцип работы?
9. Общее устройство борон и их предназначение?
10. Общее устройство лушильников и их предназначение?
11. Общее устройство катков и их предназначение?
12. Общее устройство культиваторов и их предназначение?

Тема 7. Теоретические основы защиты растений

1. Вредители сельскохозяйственных растений.
2. Общие сведения, классификация.
3. Фазы развития насекомых
4. Назовите вредителей хлебных запасов
5. Назовите болезни сельскохозяйственных растений.
6. Как классифицируются болезни растений по этимологическому принципу?
7. Какие болезни растений относят к неинфекционным?
8. Какие болезни растений относят к инфекционным?
9. Как проявляются болезни голодания?
10. Из каких этапов состоит патологический процесс при инфекционных болезнях растений?
11. Циклы развития болезней
12. Перечислите методы борьбы с вредителями, болезнями и сорными растениями сельскохозяйственных культур.
13. Дайте характеристику агротехнического метода
14. В чем заключается физико-механический метод борьбы?
15. В чем заключается биологический метод борьбы?
16. В чем заключается химический метод борьбы?
17. На какие группы подразделяют ядохимикаты в зависимости от организмов?

Критерии оценивания:

Критерии оценки устных ответов:

Оценка "5" ставится, если студент:

Показывает глубокое и полное знание и понимание всего объема программного материала; полное понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий.

Умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами.

Самостоятельно и аргументировано делать анализ, выводы.

Устанавливает межпредметные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутрипредметные связи.

Последовательно, четко, связно, обоснованно и безошибочно излагает материал.

Оценка "4" ставится, если студент:

Показывает знания всего изученного программного материала. Дает полный и правильный ответ; допускает незначительные ошибки и недочеты при воспроизведении

изученного материала, определения понятий, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях.

Материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя.

В основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы.

Умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутриспредметные связи.

Оценка "3" ставится, если студент:

Усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; Материал излагает несистематизировано, фрагментарно, не всегда последовательно; Показывает недостаточную сформированность отдельных знаний; выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки. Допускает ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определения понятий даёт недостаточно четкие; Отвечает неполно на вопросы (упуская и основное), или воспроизводит содержание текста учебника, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в этом тексте;

Оценка "2" ставится, если студент:

Не усвоил и не раскрыл основное содержание материала; Не делает выводов и обобщений.

Не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по образцу; При ответе допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи учителя.

Тематика практических занятий

Задания для практической работы

Тема 1. Система земледелия

Практическое занятие 1

Тема: Составление схем севооборотов и планов освоения севооборотов (6 часов)

Цель работы: закрепить теоретические знания, приобрести практические умения и навыки составления схем севооборотов и планов освоения севооборотов.

Задания:

1. Изучить научные основы и принципы построения севооборотов.
2. Составить таблицу предшественников основных сельскохозяйственных культур в зоне расположения вуза.
3. Освоить методику составления схем севооборотов.
4. Составить схемы полевого, кормового и специального севооборотов на основе заданной структуры посевных площадей
5. Привести примеры полевых, кормовых и специальных севооборотов в зоне расположения вуза.
6. Составить севообороты с промежуточными культурами применительно к зоне расположения вуза.
7. Составить ротационную таблицу для одного из севооборотов, разработанных по заданной структуре посевных площадей.

8. Изучить методологические основы введения и освоения севооборотов.

Практическое занятие 2

Тема: Разработка системы обработки почвы в различных севооборотах (2 часа).

Цель работы: закрепить теоретические знания, приобрести практические умения и навыки разработки системы обработки почвы в различных севооборотах.

Задания:

1. Усвоить порядок разработки системы обработки почвы в различных севооборотах.
2. Перечислите основные технологические операции процесса обработки почвы?

Тема 2. Основные технологии производства продукции растениеводства

Практическое занятие 3

Тема: Морфологическая и биологическая характеристика озимых зерновых культур (2 часа).

Цель работы: закрепить теоретические знания, приобрести практические умения и навыки различать по морфологической и биологической характеристике озимые зерновые культуры

Задания:

1. Ознакомиться с родовыми отличиями хлебов I и II групп.
2. Ознакомиться с отличительными морфологическими признаками зерна.
3. Изучить анатомическое строение зерновки, нарисовать зерновку пшеницы.
4. Определить зерновые культуры по соцветиям

Практическое занятие 4

Тема: Морфологическая и биологическая характеристика яровых зерновых культур. (2 часа).

Цель работы: сформировать теоретические знания, изучить фазы вегетации и этапы органогенеза зерновых культур хлебов I и II групп.

Задания:

1. Изучить фазы развития зерновых культур.
2. Изучить этапы органогенеза зерновых культур.
3. Изучить морфологическое строение растения в фазе кущения.
4. Записать особенности наступления фаз колошения или выметывания, цветения для зерновых культур
5. Дать характеристику биологических особенностей хлебов 1 и 2 группы.

Практическое занятие 5

Тема: Морфологическая характеристика хлебов II группы: кукуруза (особенности строения растения, определение подвидов). Сорты и гибриды.

Задание

1. Изучить особенности морфологического строения растения кукурузы.
2. Изучить подвиды кукурузы.
3. Ознакомиться с сортами и гибридами кукурузы, допущенными к использованию.
4. Провести анализ продуктивности початка.
5. В рабочих тетрадах зарисовать соцветия зерна различных подвидов кукурузы и сделать пояснительные записки.

Практическое занятие 6

Тема: Морфологическая и биологическая характеристика крупяных культур (2 часа) .

Цель работы: сформировать теоретические знания, изучить морфологическую и биологическую характеристику крупяных культур

Задания:

- Изучить морфологические признаки гречихи.
 - Определить виды и подвиды гречихи, изучить сорта, допущенные к возделыванию.
 - Изучить морфологические особенности проса обыкновенного и головчатого.
 - Определить подвиды и разновидности проса обыкновенного.
- Ознакомиться с районированными сортами проса, гречихи

Практическое занятие 7

Тема: Морфологическая и биологическая характеристика зернобобовых культур.

Цель работы: сформировать теоретические знания, изучить морфологическую и биологическую характеристику зернобобовых культур

Задания:

1. Изучить строение корневой системы зернобобовых культур, особенности формирования симбиотического аппарата.
2. Изучить строение листьев, определить зернобобовые по всходам.
3. Определить зернобобовые культуры по семенам.
4. Изучить строение семени зернобобовых культур.

Практическое занятие 8

Тема: Морфологическая и биологическая характеристика клубнеплодов

Цель работы: сформировать теоретические знания, изучить морфологическую и биологическую характеристику клубнеплодов

Морфологические особенности клубнеплодов (на примере картофеля). Особенности строения растений. Строение клубней. Фенологические наблюдения. Оценка качества уборки урожая. Характеристика сортов картофеля (4 ч)

Задания:

1. Изучить морфологические особенности картофеля.
2. Изучить анатомическое строение клубней.
3. Ознакомиться с основными районированными сортами, охарактеризовать их по морфологическим и хозяйственным признакам.
4. В рабочих тетрадях зарисовать отдельные органы растения картофеля.

Практическое занятие 9

Тема: Морфологическая и биологическая характеристика корнеплодов

Цель работы: сформировать теоретические знания, изучить морфологическую и биологическую характеристику корнеплодов

Задания:

1. Изучить классификацию и морфологические особенности сахарной свеклы.
2. Определить разновидности и сорта по корнеплодам.
3. Изучить анатомическое строение корнеплода сахарной свеклы.
4. Изучить морфологические особенности растения первого и второго года жизни.
5. Изучить фазы роста сахарной свеклы.
6. Определить биологическую урожайность и площадь листьев.
7. Определить загрязненность корнеплодов.
8. Изучить химический состав корнеплода.

Практическое занятие 10

Тема: Морфологическая и биологическая характеристика масличных культур.

Цель работы: сформировать теоретические знания, изучить морфологическую и биологическую характеристику масличных культур

Задания:

1. Ознакомиться с образцами масел различных масличных культур.

2. Изучить особенности строения основных масличных культур.
3. Определить масличные культуры по плодам и семенам, всходам, стеблям, листьям, соцветиям и цветкам.
4. В рабочих тетрадах сделать рисунки плодов и семян.

Практическое занятие 11

Тема: Морфологическая и биологическая характеристика прядильных культур.

Цель работы: сформировать теоретические знания, изучить морфологическую и биологическую характеристику прядильных культур

Задания:

1. Изучить особенности строения растений льна и конопли.
2. Изучить анатомическое строение стебля прядильных культур.
3. Изучить морфологические особенности подвидов, сортов льна и конопли.

ТЕМА 3. Технология хранения продукции растениеводства

Практическое занятие 12

Тема: Технология хранения зерновых, зернобобовых культур. Режимы хранения зерновых масс.

Цель работы: сформировать теоретические знания, изучить технологии хранения зерновых, зернобобовых культур. Режимы хранения зерновых масс.

Задания:

- Изучить основные принципы хранения
- Изучить режимы хранения зерновых масс

Практическое занятие 13

Тема: Технология хранения корне- и клубнеплодов. Хранение продукции в охлажденном состоянии. Режимы хранения продукции в различных средах. Режимы хранения в хранилищах

Цель работы: сформировать теоретические знания, изучить технологии хранения корне- и клубнеплодов. Хранение продукции в охлажденном состоянии. Режимы хранения продукции в различных средах. Режимы хранения в хранилищах

Задание. Изучить процессы, протекающие при дыхании в период хранения плодоовощной продукции

Тема 4. Программирование урожаев сельскохозяйственных культур

Практическое занятие 14

ТЕМА: Расчет возможной урожайности сельскохозяйственных культур по обеспеченности ФАР и влагообеспеченности.

Цель работы: сформировать теоретические знания, изучить расчет возможной урожайности сельскохозяйственных культур по обеспеченности ФАР и влагообеспеченности

Задания:

Изучить методику расчета и произвести расчёт дозы элемента питания балансовым методом

Практическое занятие 15

Тема: Расчет величины действительно возможного урожая культуры

Цель работы: закрепить теоретические знания и практические умения и навыки определения биологического урожая

Материалы и оборудование: справочная литература, калькулятор

Задания:

1. провести расчет биологического урожая

2. Решение задач по теме

Практическое занятие 16

Тема: Анализ агроклиматических условий и расчет потенциальной урожайности культуры

Цель работы: закрепить теоретические знания, приобрести практические умения и навыки расчета возможной урожайности сельскохозяйственных культур по обеспеченности ФАР и влагообеспеченности

Задания

- Изучить методику расчета потенциальной урожайности культуры
- Изучить методику расчета действительно возможного урожая по влагообеспеченности посевов

Практическое занятие 17

Тема: Составление технологических карт основных полевых культур.

Цель работы: закрепить теоретические знания в составлении и использовании технологических карт

Задание: Составить технологическую карту для определенной культуры, с заданным предшественником

Тема 6. Общее устройство и принципы работы сельскохозяйственных машин

Практическое занятие 18

Тема: Подготовка плугов к работе. Расстановка рабочих органов.

Цель работы: закрепить теоретические знания и практические умения и навыки при подготовке плугов к работе и расстановке рабочих органов.

Материалы и оборудование: справочная литература, калькулятор

Задания:

- Изучение устройства навесного плуга ПЛН -5-35;
- Подготовка к работе и настройка плуга ПЛН-4-35

Практическое занятие 19

Тема: Установка плугов на заданную глубину вспашки.

Цель работы: закрепить теоретические знания, приобрести практические умения и навыки настройки плуга на заданную глубину обработки.

Материалы и оборудование: схема, таблицы

Задания:

Изучить схему настройки плуга на заданную глубину обработки

Описать порядок подготовки навесного плуга к работе, его регулировки

Практическое занятие 20

Практическое занятие 20

Тема Машины и орудия для поверхностной обработки почвы.

Цель работы: закрепление теоретических знаний и практических умений выполнения агротехнических мероприятий для поверхностной обработки почвы

Задание 1. Изучить научные основы и приемы обработки почвы.

Тема 7. Теоретические основы защиты растений

Практическое занятие 21 Классификация вредителей. Определение строения насекомых, фазы их развития.

Практическое занятие 22 Типы болезней растений. Определение основных типов проявления болезней растений по внешним признакам.

Практическое занятие 23 Вредители и болезни зерновых злаков.

Практическое занятие 24 Вредители и болезни зернобобовых культур.

Практическое занятие 25 Вредители и болезни технических культур.

Практическое занятие 26 Вредители и болезни картофеля.

Практическое занятие 27 Вредители и болезни однолетних и многолетних трав.

Практическое занятие 28 Вредители и болезни овощей.

Практическое занятие 29 Вредители и болезни плодовых культур.

Практическое занятие 30 Определение вредителей зерна и продуктов его переработки по морфологическим признакам, зараженности зерна вредителями.

Практическое занятие 31

Тема: Средства борьбы с вредителями, болезнями и сорной растительностью растений. Рабочие составы пестицидов.

Цель работы: закрепить теоретические знания и практические умения и навыки по выявлению и распространению вредителей, болезней и сорняков

Задание: выполнить следующие виды работ

- *описать методику обследования сельскохозяйственных угодий*
- *составить карту засоренности полей*

Практическое занятие 32

Тема: Система применения пестицидов при возделывании сельскохозяйственных культур. Составление годового плана защитных мероприятий.

Цель работы: закрепить теоретические знания и практические умения и навыки при составлении годового плана защитных мероприятий

Задание: выполнить следующие виды работ

- *понять, что такое годовой план защитных мероприятий*
- *разобрать защитные мероприятия на определенных видах культур*

Критерии оценивания выполнения практических заданий:

«отлично» (5) – заслуживает студент свободно владеющий умениями и навыками, обнаруживший глубокие знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания правильно и в полном объём;

«хорошо» (4) – заслуживает студент владеющий умениями и навыками, при выполнении заданий допустивший небольшие ошибки, но обладающий необходимыми знаниями для их выполнения

«удовлетворительно» (3) – заслуживает студент, справляющийся с профессиональными умениями и навыками, обнаруживший знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания с ошибками, но устранивший их с помощью преподавателя,

«неудовлетворительно» (2) – выставляется студенту, не владеющему умениями и навыками в достаточном объёме, допустившему принципиальные ошибки и не обладающему достаточными знаниями для их устранения.

**Тестовые задания
(Вариант 1)ПА**

Специальность 32.05.06 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Дисциплина / МДК /модуль: Технология производства продукции растениеводства/МДК 01.01/ПМ. 01

Форма контроля:Промежуточная аттестация

Сформированные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1 Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.

ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства

ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства

ПК 1.4 Адаптировать системы обработки почвы под культуры севооборота с учетом плодородия, крутизны и экспозиции склонов, уровня грунтовых вод, применяемых удобрений и комплекса почвообрабатывающих машин.

ПК 1.5 Распознавать основные типы и разновидности почв, обосновать направления их использования в земледелии и приемы воспроизводства плодородия.

ПК 1.6 Выбирать и реализовывать технологические особенности конструктивного исполнения аппаратов и методов количественной и качественной оценки сельскохозяйственного сырья при производстве продукции растениеводства.

Инструкцию для экзаменуемого:

На выполнение работы отводится 60 мин. Тест включает 25 заданий.

Из них:

- 12 заданий 1-го уровня сложности *(с выбором 1-го правильного ответа)
- 11 заданий 2-го уровня сложности *** (с выбором 2-3-х правильных ответов)
- 2 задания 3-го уровня сложности *** (с кратким ответом на вопрос)

Эти ответы должны быть сформулированы самостоятельно и записаны словом или цифрой.

Баллы, полученные за правильно выполненные задания, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать как можно больше баллов.

Тема	Номер. Содержание задания	Расшифровка ОК И ПК
Тема 1. Система земледелия	1*. <i>Соблюдение какого закона земледелия способствует сохранению и повышению плодородия почвы?</i> 1) закона минимума 2) закона возврата 3) закона незаменимости факторов жизни растений 4) закона равно-значимости факторов жизни растений	ПК 1.1 ПК 1.4 ОК 1-2, ОК 4
	2*. Главными процессами превращения в почвах органических остатков растений и животных являются 1) азотфиксация и нитрофикация 2) фотосинтез и акклиматизация 3) минерализация и гумификация 4) биоаккумуляция и систематизация	ПК 1.1 ПК 1.4 ОК 1-2, ОК 4
	3*. Весной более быстро будут прогреваться почвы 1) супесчаные 2) суглинистые 3) глинистые 4) илистые	ПК 1.1 ПК 1.4 ОК 1-2, ОК 4
	4**. Морфологические показатели почвы состоят из..... (Выберите 3 правильных ответа) 1) строения почвенного профиля, цвет, мощность 2) новообразования и включения, механический состав	ПК 1.1 ПК 1.4 ОК 1-2,

	<p>3) сложение, структура</p> <p>4) химические, физические и биологические выветривание</p>	ОК 4
	<p>5*. Обработка почвы до 25 см. глубиной.</p> <p>1) поверхностная</p> <p>2) мелкая</p> <p>3) оптимальная</p> <p>4) гибкая</p>	<p>ПК 1.1</p> <p>ПК 1.4</p> <p>ОК 1-2,</p> <p>ОК 4</p>
<p>ТЕМА 2.</p> <p>Основные технологии производства продукции растениеводства</p>	<p>6**. Назовите наиболее распространенные сорта овса, рекомендуемые к возделыванию в Рязанской области</p> <p>(Выберите 2 правильных ответа)</p> <p>1) Симбирка</p> <p>2) Криничный</p> <p>3) Анабель</p> <p>4) Улов</p>	<p>ПК 1.1</p> <p>ПК 1.4</p> <p>ПК 1.5</p> <p>ОК 3-4</p> <p>ОК 5</p> <p>ОК 8</p>
	<p>7*. Клубень – это...?</p> <p>1) тип соцветия у растений семейства мятликовых</p> <p>2) видоизмененный побег растения с утолщенным стеблем и недоразвитыми листьями</p> <p>3) видоизмененный подземный побег</p> <p>4) корень</p>	<p>ПК 1.1</p> <p>ПК 1.4</p> <p>ПК 1.5</p> <p>ОК 3-4</p> <p>ОК 5,</p> <p>ОК 8</p>
	<p>Дайте определение.</p> <p>8***. «..... планово-нормативный документ, отражающий комплекс технологических, организационных и экономических мероприятий по выполнению заданий производственной программы»</p>	<p>ПК 1.1</p> <p>ПК 1.4</p> <p>ПК 1.5</p> <p>ОК 3</p> <p>ОК 4</p> <p>ОК 8</p>
	<p>9**. Тритикале – это культура созданная путем гибридизации двух разных ботанических видов....</p> <p>(Выберите 2 правильных ответа)</p> <p>1) ячменя</p>	<p>ПК 1.1</p> <p>ПК 1.4</p> <p>ПК 1.5</p>

	<p>2) пшеницы</p> <p>3) ржи</p> <p>4) овса</p>	<p>ОК 3</p> <p>ОК 4</p> <p>ОК 8</p>
<p>ТЕМА 3</p> <p>Технология хранения продукции растениеводства</p>	<p>10*.</p> <p>Неизбежны потери в массе продукции при хранении являются</p> <p>1) естественной убылью</p> <p>2) технической убылью</p> <p>3) техническим браком</p> <p>4) усушкой</p>	<p>ПК 1.2</p> <p>ПК 1.3</p> <p>ПК 1.6</p> <p>ОК 3</p> <p>ОК 4-5,</p> <p>ОК 9</p>
	<p>11*. К микробиологическим факторам, влияющим на сохранность продукции растениеводства при хранении относится:</p> <p>1) аэробное дыхание</p> <p>2) гнили</p> <p>3) плесневение</p> <p>4) закисание</p>	<p>ПК 1.2</p> <p>ПК 1.3</p> <p>ПК 1.6</p> <p>ОК 3</p> <p>ОК 4</p> <p>ОК 5</p> <p>ОК 9</p>
	<p>12*. Содержание влаги в сухом зерне составляет:</p> <p>1) до 14%</p> <p>2) 15,6-17 %</p> <p>3) 3. более 17%</p> <p>4) 18-19%</p>	<p>ПК 1.2</p> <p>ПК 1.3</p> <p>ПК 1.6</p> <p>ОК 3</p> <p>ОК 4</p> <p>ОК 9</p>
	<p>13*.</p> <p>Хранение продуктов при пониженных и низких температурах, которые замедляют процессы обмена веществ в тканях, снижают активность ферментов, приостанавливают развитие микроорганизмов, называется:</p> <p>1) термоанабиоз</p> <p>2) ксероанабиоз</p>	<p>ПК 1.1</p> <p>ПК 1.3</p> <p>ПК 1.6</p> <p>ОК 3</p> <p>ОК 4</p> <p>ОК 9</p>

	<p>3) аноксианабиоз</p> <p>4) анабиоз</p>	
ТЕМА 4	Закончите фразу	ПК 1.1-1.3
Программирование урожаев сельскохозяйственных культур	<p>14***. «Повреждение растения под влиянием засухи или суховея – это...»</p> <p>15*. Фазы развития растений (расположить в правильной последовательности)</p> <p>1. всходы, кущение, выход в трубку, колошение (выметывание), цветение, формирование (налив и созревание)</p> <p>2. всходы, цветение, выход в трубку, колошение (выметывание), кущение, формирование (налив и созревание)</p> <p>3. всходы, кущение, колошение (выметывание), цветение, формирование (налив и созревание), выход в трубку</p> <p>4. выход в трубку, кущение, всходы, колошение (выметывание), цветение, формирование (налив и созревание)</p>	<p>ПК 1.1-1.3</p> <p>ОК 2-5</p>
ТЕМА 5	16**. Виды водной эрозии:	ПК 1.5
Мелиорация земель	<p>(Выберите 2 правильных ответа)</p> <p>1) линейная</p> <p>2) плоскостная</p> <p>3) наклонная</p> <p>4) ни один из вариантов.</p>	ОК 2-5
	17**. Орошение...	ПК 1.5
	<p>(Выберите 2 правильных ответа)</p> <p>1) изменяет содержание солей в почве</p> <p>2) уменьшает отток воды</p> <p>3) увеличивает отток воды</p> <p>4) увеличивает концентрацию удобрений</p>	ОК 2.5
	18*. Выберите правильный тип поверхностного орошения:	ПК 1.5
	<p>1) полив по канавам</p> <p>2) полив затоплением</p> <p>3) полив по участку</p> <p>4) полив оросительными машинами</p>	ОК 2.5
ТЕМА 6	19**. Укажите рабочие органы плуга:	ПК 1.4
Общее устройство и принципы	<p>(Выберите 2 правильных ответа)</p> <p>1) рама</p> <p>2) корпус</p>	ОК 2-5

работы сельскохозяйственных машин	3) нож 4) отвал	
	20**. Укажите основные рабочие элементы сеялки: (Выберите 2 правильных ответа) 1) сошники 2) рама 3) высевающие аппараты 4) опорно-приводные колёса	ПК 1.4 ОК 2-5
	21*. Какой способ борки следует применить для борки зерновых сильнозасоренных сорными растениями 1) прямое комбайнирование 2) раздельный способ борки 3) уборка методом чесанакорню 4) скашивание с обмолотом на стационаре	ПК 1.4 ОК 2.5
	22**. Нормы внесения органических удобрений регулируются: (Выберите 2 правильных ответа) 1) скоростью движения разбрасывателя 2) изменением передаточного соотношения в коробке передач 3) изменением хода шатуна 4) изменением расположения собачки	ПК 1.4 ОК 2.5
ТЕМА 7 Теоретические основы защиты растений	23**. Основными вредителями озимой пшеницы являются: (Выберите 3 правильных ответа) 1. клоп вредная черепашка 2. стеблевые хлебные пилильщики 3. хлебные блошки 4. пьявица обыкновенная	ПК 1.3 ПК 1.5 ОК 2-5
	24**. Химическую борьбу с сорной растительностью в посевах кукурузы проводят в фазу/период (назовите правильные ответы) (Выберите 2 правильных ответа) 1) всходов 2) до посева 3) 3-5 листьев у культуры 4) выбрасывание султанов 5) молочной спелости	ПК 1.3 ПК 1.5 ОК 2-5
	25**. В посевах гороха разрешается применение следующих гербицидов: (выбрать правильные ответы) (Выберите 2 правильных ответа)	ПК 1.3 ПК 1.5

	1) 2,4-Д, 50% вр, 2) Луварам, 61% вр 3) Доминатор, 36% вр, 4) Зеллек-супер, 10,4% кэ	ОК 2-5
--	---	--------

Номер теста	Ответ на тест	Номер теста	Ответ на тест
1	2	14	Захват (запал)
2	3	15	1
3	1	16	1,2
4	1,2	17	3,4
5	3	18	1
6	2,3	19	2,3
7	2	20	1,3
8	Технологическая карта	21	1
9	2,3	22	1,3
10	1	23	1,2,4
11	3	24	1,2
12	1	25	3,4
13	1		

**Тестовые задания
(Вариант 2) ПА**

Специальность 32.05.06 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Дисциплина / МДК /модуль: Технология производства продукции растениеводства/МДК 01.01/ПМ. 01

Форма контроля: промежуточная аттестация

Сформированные компетенции:

ПК 1.1 Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.

ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства

ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства

ПК 1.4 Адаптировать системы обработки почвы под культуры севооборота с учетом плодородия, крутизны и экспозиции склонов, уровня грунтовых вод, применяемых удобрений и комплекса почвообрабатывающих машин.

ПК 1.5 Распознавать основные типы и разновидности почв, обосновать направления их использования в земледелии и приемы воспроизводства плодородия.

ПК 1.6 Выбирать и реализовывать технологические особенности конструктивного исполнения аппаратов и методов количественной и качественной оценки сельскохозяйственного сырья при производстве продукции растениеводства.

Инструкцию для экзаменуемого:

На выполнение работы отводится 60 мин. Тест включает 25 заданий.

Из них:

- 12 заданий 1-го уровня сложности *(с выбором 1-го правильного ответа)
- 11 заданий 2-го уровня сложности *** (с выбором 2-3-х правильных ответов)
- 2 задания 3-го уровня сложности *** (с кратким ответом на вопрос)

Эти ответы должны быть сформулированы самостоятельно и записаны словом или цифрой.

Баллы, полученные за правильно выполненные задания, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать как можно больше баллов.

Тема	Номер. Содержание задания	Расшифровка ОК И ПК
ТЕМА 1. Система земледелия	1*. Наиболее пригодные почвы для возделывания озимой пшеницы это ... 1) дерново-подзолистые супесчаные, подстилаемые рыхлыми песками. 2) дерново-подзолистые связно-песчаные, подстилаемые рыхлыми песками. 3) дерново-подзолистые временно избыточно увлажненные песчаные и супесчаные. 4) дерново-подзолистые, суглинистые, подстилаемые моренным суглинком	ПК 1.1 ПК 1.4 ОК 1 ОК 2 ОК 4
	Дайте определение 2*** «.....система земледелия – способ освоения земель путем сжигания естественной лесной растительности. Освободившуюся площадь после примитивной поверхностной обработки использовали под посев культурных растений, например зерновых или льна.»	ПК 1.1 ПК 1.4 ОК 1 ОК 2, ОК 4
	3**. Тепловые свойства почв это..... (Выберите 3 правильных ответа) 1) теплоёмкость, 2) теплопроводность, теплопоглощение	ПК 1.1 ПК 1.4 ОК 1

	<p>3) теплоизлучение</p> <p>4) гумусированность, теплоизлучение, влагоемкость</p>	<p>ОК 2</p> <p>ОК 4</p>
	<p>4*. Из чего образуется минеральная часть почвы?</p> <p>1) поверхностных горизонтов горных пород, обогащенных органической частью почвы</p> <p>2) органо-минеральных соединений верхних горизонтов горных пород</p> <p>3) первичных и вторичных минералов материнских пород</p> <p>4) минеральных осадков почвенной воды</p>	<p>ПК 1.1</p> <p>ПК 1.4</p> <p>ОК 1</p> <p>ОК 2</p> <p>ОК 4</p>
	<p>5**. Эрозии почвы существуют следующих видов...</p> <p>(Выберите 2 правильных ответа)</p> <p>1) ветровая</p> <p>2) водная</p> <p>3) физическая</p> <p>4) механическая</p>	<p>ПК 1.1</p> <p>ПК 1.4</p> <p>ОК 1</p> <p>ОК 2</p> <p>ОК 4</p>
<p>ТЕМА 2.</p> <p>Основные технологии производства продукции растениеводства</p>	<p>6.**. Выберите разновидности пшеницы.</p> <p>(Выберите 3 правильных ответа)</p> <p>1. Альбидум</p> <p>2. Мутика</p> <p>3. Лютесценс</p> <p>4. Мильтурум</p>	<p>ПК 1.1</p> <p>ПК 1.4</p> <p>ПК 1.5</p> <p>ОК 3</p> <p>ОК 4</p> <p>ОК 5</p> <p>ОК 8</p>
	<p>7*. Фазы развития растений</p> <p>1. Всходы, кушение, выход в трубку, колошение (выметывание), цветение, формирование (налив и созревание)</p> <p>2. Всходы, цветение, выход в трубку, колошение (выметывание), кушение, формирование (налив и созревание)</p> <p>3. Всходы, кушение, колошение (выметывание), цветение, формирование (налив и созревание), выход в трубку</p> <p>4. Выход в трубку, кушение, всходы, колошение (выметывание), цветение, формирование (налив и созревание)</p>	<p>ПК 1.1</p> <p>ПК 1.4</p> <p>ПК 1.5</p> <p>ОК 3</p> <p>ОК 4</p> <p>ОК 5</p> <p>ОК 8</p>
	<p>8**. К зерновым бобовым относятся культуры:</p> <p>(Выберите 3 правильных ответа)</p>	<p>ПК 1.1</p> <p>ПК 1.4</p>

	<p>1) чечевица 2) нут 3) рапс 4) фасоль</p>	<p>ПК 1.5 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 8</p>
	<p>9**. К хлебам I группы относятся следующие культуры: (Выберите 2 правильных ответа)</p> <p>1) просо, рис 2) пшеница, овес 3) рожь, ячмень, 4) кукуруза, сорго</p>	<p>ПК 1.1 ПК 1.4-1.5 ОК 3 ОК 4-5, ОК 8</p>
<p>ТЕМА 3 Технология хранения продукции растениеводства</p>	<p>10*. Явление самопроизвольного повышения температуры зерновой массы, вследствие протекающих в ней физиологических процессов и плохой теплопроводности, называется:</p> <p>1) прорастание 2) самосогревание 3) дозревание 4) перегрев</p>	<p>ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.6 ОК 3 ОК 4-5, ОК 9</p>
	<p>11*. Кабиотическим факторам, влияющим на сохранность продукции растениеводства при хранении относится:</p> <p>1) гидролиз 2) гниение 3) относительная влажность воздуха 4) температура</p>	<p>ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.6 ОК 3 ОК 4-5, ОК 9</p>
	<p>12*. Принцип, когда продукты сохраняются в живом состоянии, при отсутствии обмена веществ, без всякого подавления процессов жизнедеятельности называется:</p> <p>1) ксенобиоз 2) анабиоз</p>	<p>ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.6 ОК 3</p>

	<p>3) ценоанабиоз</p> <p>4) биоз</p>	<p>ОК 4-5,</p> <p>ОК 9</p>
	<p>13*. К механическим потерям при хранении относятся:</p> <p>1) просыпи</p> <p>2) самосогревание</p> <p>3) прорастание</p> <p>4) загнивание</p>	<p>ПК 1.2</p> <p>ПК 1.3</p> <p>ПК 1.6</p> <p>ОК 3</p> <p>ОК 4-5,</p> <p>ОК 9</p>
<p>ТЕМА 4</p> <p>Программирование урожая сельскохозяйственных культур</p>	<p>14**. Биологические принципы программирования урожая связаны:</p> <p>(Выберите 3 правильных ответа)</p> <p>1) с оптимизацией водного, воздушного, теплового и пищевого режимов почв</p> <p>2) с созданием автоматизированных систем регулируемого земледелия</p> <p>3) с управлением факторами среды обитания растений и реализацией потенциальной продуктивности современных сортов сельскохозяйственных культур.</p> <p>4) получения продукции высокого качества при одновременном повышении плодородия почв, а также применение диагностики для контроля за питанием растений в агрофитоценозах.</p>	<p>ПК 1.1-1.3</p> <p>ОК 2-5</p>
	<p>Дайте определение</p> <p>15***. «..... это разработка и осуществление научно обоснованного комплекса взаимосвязанных мероприятий, своевременное и качественное выполнение которых обеспечивает получение запланированных урожаев высокого качества и повышение плодородия почвы»</p>	<p>ПК 1.1-1.3</p> <p>ОК 2-5</p>
	<p>16**. Для определения потенциальной урожайности используют фотосинтетически активную радиацию (ФАР) и она подразделяется на следующие виды:</p> <p>(Выберите 2 правильных ответа)</p> <p>1) прямая солнечная радиация – часть лучистой энергии Солнца, поступающая к Земле в виде почти параллельных лучей</p> <p>2) рассеянная радиация – часть солнечной радиации, падающая на горизонтальную поверхность после рассеивания атмосферой и отражения от облаков</p> <p>3) смешанная радиация от поверхности земли и облаков</p> <p>4) косвенная радиация</p>	<p>ПК 1.1-1.3</p> <p>ОК 2-5</p>
ТЕМА 5	17*. Орошение земель – это...	ПК 1.5

Мелиорация земель	<ol style="list-style-type: none"> 1) искусственное увлажнение почвы для повышения ее плодородия 2) коренное изменение компонентов природы для повышения потребительской стоимости (полезности) земель 3) снижение уровня грунтовых вод и уменьшению влажности верхних слоёв почвы. 4) увеличение содержания влаги в поверхностном слое почвы 	ОК 2-5
	<p>18*.Метод осушения – это...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) сбор вод, стекающих с регулирующей и оградительной сетей, и транспортировки их в водоприемник 2) комплекс гидротехнических, агротехнических и организационно-хозяйственных мероприятий, направленных на ликвидацию причин переувлажнения мелиорируемых земель 3) один из способов гидромелиорации, позволяющий оперативно управлять водным режимом почв. 4) один из способов гидромелиорации, позволяющий оперативно управлять урожайностью культур 	ПК 1.5 ОК 2-5
	<p>19**.*Осушительные системы по способу отвода разделяют:</p> <p>(Выберите 2 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) самотечные и гидротехнические 2) самотечные 3) с машинным водоподъемом 4) проводящие 	ПК 1.5 ОК 2-5
ТЕМА 6 Общее устройство и принципы работы сельскохозяйственных машин	<p>20**.*Норма высева семян зерновой сеялки регулируется:</p> <p>(Выберите 2 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) изменением зазора между клапаном и ребром муфты 2) изменением рабочей длины катушки 3) винтовым механизмом 4) изменением передаточного соотношения 	ПК 1.4 ОК 2-5
	<p>21*.*Как регулируется глубина вспашки навесного плуга</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) боковыми тягами навесного трактора 2) опорным колесом 3) перестановкой корпусов по высоте рамы 4) изменением веса балласта 	ПК 1.4 ОК 2-5
	<p>22*.*Глубина обработки почвы зубыми боронами зависит от:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) веса борон и количества зубьев бороны 2) количества борон в агрегате 3) влажности почвы 4) положения прицепного устройства 	ПК 1.4 ОК 2-5

ТЕМА 7 Теоретические основы защиты растений	23**. Какие из фунгицидов используются для предпосевной обработки семян озимой пшеницы (выберите правильные ответы) (Выберите 2 правильных ответа) 1) Топаз 10% к.э. 2) Тилт 25% к.э. 3) Раксил 6% к.с. 4) ТМТД, 80% с.п.	ПК 1.3 ПК 1.5 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5
	24*. Система защиты растений – это комплекс... 1) агротехнических мероприятий; 2) хозяйственно-организационных мероприятий 3) мероприятий с применением пестицидов 4) все мероприятия, применяемые для регулирования численности вредных организмов	ПК 1.3 ПК 1.5 ОК 2, ОК 3 ОК 4 ОК 5
	25**. Основными болезнями озимой пшеницы в Рязанской области являются: (Выберите 3 правильных ответа) 1) септориоз 2) мучнистая роса 3) желтая ржавчина 4) бурая ржавчина	ПК 1.3 ОК 1.5 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5

Номер теста	Ответ на тест	Номер теста	Ответ на тест
1	4	14	1,2,3
2	Подсечно-огневая	15	Программирование урожаев
3	1,2,3	16	1,2
4	3	17	1
5	1,2	18	2
6	1,3,4	19	1,4
7	1	20	2,4
8	1,2,4	21	2
9	2,3	22	1
10	2	23	3,4
11	3	24	4
12	4	25	1,2,4
13	1		

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
70 - 89	4	хорошо
50 - 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

1.3. Задания для промежуточной аттестации

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА №1 (по теме 2)

Вариант №1

1. Морфологическое строение злаковых культур (соцветие, лист, плод)
2. Химический состав зерна злаковых культур (белки)
3. Химический состав зерна злаковых культур (углеводы)
4. колошение)
5. Фазы роста и развития злаковых культур (цветение, формирование, налив и созревание)
6. Значение озимых культур в сельском хозяйстве
7. Фазы закалки озимых культур
8. Неблагоприятные факторы зимовки (выпревание, выпирание)
9. Дать объяснение: зимостойкость, морозостойкость, холодостойкость
10. Народно-хозяйственное значение озимой пшеницы
11. Биологические особенности (требования к почве)
12. Технология производства зерна (посев)
13. Технология производства зерна (уход за посевами)
14. Сорты озимой пшеницы
15. Сущность интенсивных технологий возделывания озимых культур.

Вариант №2

1. Морфологическое строение злаковых культур (корневая система).
2. Сорты озимой ржи
3. Технология производства зерна (предшественники)
4. Технология производства зерна (обработка почвы)
5. Технология производства зерна (удобрение)
6. Народно-хозяйственное значение яровой пшеницы
7. Биологические особенности озимых культур (требования к теплу)
8. Биологические особенности (транспирационный коэффициент, требования к влаге)
9. Развитие озимых культур (осеннее, весеннее)
10. Неблагоприятные факторы зимовки (вымерзание, вымокание)
11. Химический состав зерна злаковых культур (жир, витамины, зола, клетчатка, вода)
12. Фазы роста и развития злаковых культур (всходы, кущение)

13. Фазы роста и развития злаковых культур (выход в трубку)
14. Сущность интенсивных технологий возделывания озимых культур
15. Технология производства зерна (уборка, подготовка семенного материала)

«Отлично» Работа выполнена полностью без ошибок и недочетов. Выполнены все задания, сделаны выводы. Работа оформлена в соответствии с требованиями.

«Хорошо» Работа выполнена полностью, но в ней имеются негрубые (не более одной) ошибки и недочеты (но не более трех недочетов). Работа оформлена в соответствии с требованиями.

«Удовлетворительно» Работа выполнена правильно в объеме не менее 2/3 всей работы или допущена одна грубая ошибка или два недочета, одна грубая и одна негрубая ошибка, три негрубые ошибки, одна негрубая ошибка и три недочета, при наличии четырех-пяти недочетов. Работа оформлена в соответствии с требованиями, с негрубыми ошибками.

«Неудовлетворительно» В работе число ошибок и недочетов превысило норму для оценки удовлетворительно или правильно выполнено менее 2/3 всей работы.

Приложения 2). Виды работ на практике

ВИДЫ РАБОТ НА Учебной ПРАКТИКЕ

Виды работ
Учебная практика
<p>ознакомление студентов с лабораторией, рабочим местом, с инструментами и оборудованием;</p> <p>- требования безопасности труда на рабочем месте</p> <p>Изучение правил отбора проб на анализ. Отбор средних проб. Оформление этикеток к средним пробам семян и акт отбора средних проб</p> <p>Определение показателей качества зерна (масса 1000, чистота семян, определение выравненности семян). Документальное оформление.</p> <p>Экскурсионная поездка в НИИСХ (Подвязье). Ознакомление с районированными сортами Рязанской области. Правилами селекции.</p> <p>Решение задач на посевную годность и норму высева семян</p> <p>Определение фаз роста зерновых, бобовых и других полевых культур</p> <p>Составление технологических карт</p> <p>Изучение агротехники возделывания сельскохозяйственных культур</p> <p>Определение норм внесения удобрений с учетом плодородия почвы. Решение задач.</p> <p>Определение биологического урожая. Решение задач.</p> <p>Оценивание качества полевых работ. Методика оценки. Решение задачи.</p> <p>Определение и оценка состояния производственных посевов (озимых, яровых, зернобобовых).</p> <p>Выполнение основных технологических регулировок сельскохозяйственных машин, составление машинно-тракторных агрегатов.</p> <p>Выбор способа уборки урожая. Правила выбора способа уборки урожая.</p> <p>Проведение обследования сельскохозяйственных угодий по выявлению и распространению вредителей, болезней и сорняков. Составление карты засоренности.</p> <p>Составление годового плана защитных мероприятий</p>

Тематика практических занятий на учебной практике

Задания для практических занятий

Практическая работа №1 Тема: Изучение правил отбора проб на анализ. Отбор средних проб. Оформление этикеток к средним пробам семян и акт отбора средних проб

Цель работы: закрепить знания и умения о порядке выполнении отбора проб для проведения анализа, ознакомить студентов с основными правилами и требованиями заполнения документов для проведения отбора.

Содержание работы.

В процессе работы студенты изучают правила отбора проб на анализ, правила оформления документов

Задание: решить задачу на отбор проб, их количество. Заполнить документы на отобранные образцы

Практическая работа № 2 Тема: Определение показателей качества зерна (масса 1000 семян, чистоты семян, выравненности семян). Документальное оформление.

Цель работ: закрепить теоретические знания по определению показателей качества зерна.

Содержание работ:

В процессе работы студенты самостоятельно определяют показатели качества зерна.

Задание 1. Определение массы 1000 семян

Выделить из первой средней пробы семян сельскохозяйственной культуры две навески в соответствии с ГОСТ 12037-81. 2. Разобрать навески на семена основной культуры и отход. 3. Вычислить показатели чистоты и отхода.

Практическая работа №3 Тема: Решение задач на посевную годность и норму высева

Цель работы: закрепить практические навыки и умения в решение задач

Необходимые средства и оборудование: справочники, калькулятор

Содержание работы:

В процессе работы студенты решают задачи

Задание: решить задачу по индивидуальному заданию

1. В Московской области рекомендуется высевать ячмень из расчета 4,0 млн. всхожих семян на 1 гектар. Определить весовую норму высева ячменя, если в конкретном хозяйстве имеется партия семян, у которой чистота составляет 99%, всхожесть 95%, масса 1000 семян 40 г.
2. В нижегородской области рекомендуется высевать кострец безостый из расчета 20 кг семян на гектар. Семена в хозяйстве имеют чистоту 99 %, всхожесть 95%. Определить весовую норму высева.
3. Посев кукурузы производится квадратно-гнездовым способом. Расстояние между гнездами 70 см. Определить площадь питания, при посевной годности 90%, массе 1000 семян 300 г. и норму высева.
4. При широкорядном способе посева при междурядье 45 см на 1 погонный метр высевается 20 семян свеклы с массой 1000 шт, равной 25 г. и посевной годности 90%. Определить весовую норму высева.
5. Определить весовую норму высева семян на 1 га с посевной годностью 80%, если при 100% посевной годности на 1 га надо высевать 200 кг.
6. На 1 квадратный метр высеяно 500 всхожих семян, масса 1000 семян 45 г., чистота 98%, всхожесть 92%. Какая норма высева в ц/га?
7. Рассчитать весовую норму высева подсолнечника (кг/га) при густоте посева 80 тыс. всхожих семян на 1 га, масса 1000 – 170 г., посевная годность – 90%.
8. Найти весовую норму высева (т/га) картофеля, если схема посадки 70 см на 30 см, масса клубня 50 г, посевная годность 90%
9. Рассчитать весовую норму высева семян озимой пшеницы. Чистота 98%, всхожесть 96%, масса 1000 семян – 50 г, рекомендуемая норма высева 4,5 млн. всхожих семян на 1 га.
10. Определить норму высева семян ячменя в кг/га, если на 1 гектар нужно посеять 6 млн. шт семян, масса 1000 семян 45 г, лабораторная всхожесть 95 %, чистота 99%

11. Рассчитать сколько будет высеваться семян озимого ячменя на 1 погонный метр, при норме высева 4 млн. шт. на гектар, если всхожесть 95%, чистота 99%. Способ посева рядовой с шириной междурядий 15 см, масса 1000 семян 40 г.
12. Рассчитать норму высева семян пшеницы в кг/га, при массе 1000 семян 45 г, всхожести 98%, чистоте 99%, весовая норма высева семян 5,5 млн. шт/га.
13. Указать норму высева озимого ячменя при массе 1000 семян 40 г., всхожести 98%, чистоте 99%, весовая норма высева 4 млн. шт/га.
14. Указать норму высева семян пшеницы в кг/га, при массе 1000 семян равной 35 г, всхожести 98%, чистоте 99%, высева – 6 млн. шт/га.

Практическая работа №4 Тема: Определение фаз роста зерновых, бобовых и других полевых культур

Цель: познакомиться с фазами роста и развития зерновых культур, научиться их определять, научиться отличать зерновые культуры по проросткам, всходам, ушкам, язычкам и соцветиям

Материалы и оборудование: гербарий, альбомы и рисунки растений, таблицы отличий хлебов по признакам растений, всходы разных культур, растения в фазе трубкования, колосья и метёлки разных культур

Задание 1. Законспектировать информацию преподавателя и таблицы;

Задание 2. Рассмотреть гербарий, альбомы и рисунки, зарисовать строение растений в разные фазы роста и развития, строение колоса и метёлки, расположение ушек и язычков;

Задание 3. Определить зерновые культуры по имеющимся образцам всходов, растений в фазе трубкования, колосьям и метёлкам

Практическая работа №5 Тема: Составление технологических карт

Цель работы: закрепить теоретические знания в составлении и использовании технологических карт

Необходимые средства и оборудование: калькулятор, справочники

Содержание работы

В процессе работы студенты составляют при помощи справочников технологические карты

Задание: Составить технологическую карту для определенной культуры, с заданным предшественником

Практическая работа №6 Тема: Изучение агротехники возделывания сельскохозяйственных культур

Цель работы: закрепление теоретических знаний и практических умений выполнения агротехнических мероприятий для возделывания сельскохозяйственных культур.

Необходимые средства и оборудование: плакаты со схемами технологических операций, выполняемых с помощью приемов основной и поверхностной обработки почвы

Задание 1. Изучить научные основы и приемы обработки почвы.

Обработка почвы—это механическое воздействие на почву рабочими органами машин и орудий, обеспечивающими создание наилучших условий для возделываемых культур. Это важное звено в системе агротехнических мероприятий.

Практическая работа № 7: Тема Определение ном и доз внесения удобрения с учетом плодородия почв

Цель работы: закрепление теоретических знаний и практических умений выполнения расчета доз удобрений с учетом плодородия почв и на запланированный урожай

Задание. Рассчитать дозы минеральных и органических удобрений под планируемую урожайность для заданной культуры в севообороте, используя различные методы.

Практическая работа 8 Тема : Определение биологического урожая

Цель работы: закрепить теоретические знания и практические умения и навыки определения биологического урожая

Содержание работы:

В процессе работы студенты участвуют в процессе расчета биологического урожая

Задание: провести расчет урожая

Задачи для решения

1. На 1 метр квадратный приходится 352 растения озимой пшеницы. Продуктивная кустистость- 1,3. Среднее число зерен в колосе 27. Масса 1000 семян – 42 г. Определить биологическую урожайность яровой пшеницы.
2. В обычных условиях России у яровой пшеницы число растений 250 шт, продуктивная кустистость 1,1, количество зерен в колосе 22 шт, масса 1000 – 35 г. Определить биологическую урожайность
3. В условиях Нижегородской области у кукурузы число растений равно 5, продуктивная кустистость – 1,2, количество зерен в початке – 900, масса 1000 – 75 г. Определить биологическую урожайность
4. В условиях Рязанской области у картофеля число растений, число клубней в кусте равно 7, масса 1000 равна 60 г. Определить биологическую урожайность
5. Определить биологическую урожайность картофеля. При ширине междурядий 70 см, длина рядка 14,3 м, к уборке сохраняется 45 кустов. Масса клубней под одним кустом составляет 550 г.
6. На 1 метр квадратный приходится 360 растений озимой ржи. Продуктивная кустистость- 1,5. Среднее число зерен в колосе 25. Масса 1000 семян – 40 г. Определить биологическую урожайность яровой пшеницы.
7. В обычных условиях России у яровой пшеницы число растений 260 шт, продуктивная кустистость 1,4, количество зерен в колосе 26 шт, масса 1000 – 40 г. Определить биологическую урожайность

Практическая работа №9 Тема: Оценивание качества полевых работ

Цель работы: закрепить теоретические знания и практические умения и навыки при проведении оценки качества полевых работ

Содержание работы

В процессе работы студенты участвуют в процессе проведения оценки

Задание: выполнить следующие виды работ

- провести анализ качества вспашки
- провести анализ лущения жнивья и дискование почвы
- провести анализ качества сева
- провести анализ предпосевной обработки

Практическая работа №10 Тема: Определение и оценка состояния производственных посевов (озимых, яровых, зернобобовых)

Цель работы: закрепить теоретические знания и практические умения и навыки при проведении определения и оценки состояния производственных посевов (озимых, яровых, зернобобовых культур)

Содержание работы

В процессе работы студенты участвуют в процессе проведения оценки состояния производственных посевов

Задание: *выполнить следующие виды работ*

- провести оценку состояния озимых культур
- провести оценку состояния яровых культур
- провести оценку состояния зернобобовых культур

Практическая работа №11 Тема: Выполнение основных технологических регулировок сельскохозяйственных машин, составление машинно-тракторных агрегатов.

Цель работы: закрепить теоретические знания и практические умения и навыки при выполнении технологических регулировок сельскохозяйственных машин, составить технологические агрегаты для определенной технологической операции

Необходимые средства и оборудование: справочная литература

Содержание работы

В процессе работы студенты участвуют в процессе составления технологических агрегатов, выполнение регулировок по составленным агрегатам.

Задание: Составить технологический агрегат, провести основные регулировки

Практическая работа №12 Тема: Проведение обследования сельскохозяйственных угодий по выявлению и распространению вредителей, болезней и сорняков.

Цель работы: закрепить теоретические знания и практические умения и навыки при проведении обследования сельскохозяйственных угодий по выявлению и распространению вредителей, болезней и сорняков

Содержание работы

В процессе работы студенты участвуют в процессе проведения оценки обследования сельскохозяйственных угодий по выявлению и распространению вредителей, болезней и сорняков

Задание: *выполнить следующие виды работ*

- описать методику обследования сельскохозяйственных угодий
- составить карту засоренности полей

Практическая работа №13 Тема: Составление годового плана защитных мероприятий

Цель работы: закрепить теоретические знания и практические умения и навыки при составлении годового плана защитных мероприятий

Содержание работы

В процессе работы студенты участвуют в процессе составления годового плана защитных мероприятий.

Задание: *выполнить следующие виды работ*

- понять что такое годовой план защитных мероприятий
- разобрать защитные мероприятия на определенных видах культур

ВИДЫ РАБОТ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ\

Производственная практика
Виды работ на практике
<p>Вводное занятие знакомство студентов с предприятием, с рабочим местом, с режимом работы и правилами внутреннего распорядка; с требованиями безопасности труда на рабочем месте.</p> <p>Практически изучить и принять участие в следующих видах работ:</p> <p>Подготовка сельскохозяйственной технике к работе</p> <p>Подготовка семенного и посадочного материала</p> <p>Определение норм, сроков и способов посева</p> <p>Определение норм удобрений под различные сельскохозяйственные культуры, с учетом плодородия почв</p> <p>Анализ структуры посевных площадей, применяемых технологических операций, чередования культур и др.</p> <p>Изучение основных видов сельскохозяйственных растений и их биологических особенностей в процессе роста и развития</p> <p>Анализ технологий выращивания сельскохозяйственных культур для получения качественной продукции, отвечающей требованиям, освоение методов агрономического контроля и оценки качества сельскохозяйственных работ</p> <p>Анализ метеорологических условий и их соответствия требованиям культурных растений в основных жизненно важных факторах для получения высококачественных урожаев</p> <p>Изучение применения, классификация, назначение, устройство и принцип действия и критерии выбора современных аппаратов и машин, отвечающие особенностям технологического процесса;</p> <p>Анализ проблемы энергоресурсосбережения, экологизации и защиты окружающей среды при эксплуатации аппаратов и машин и пути их решения;</p> <p>Оформление отчетной документации по структуре посевных площадей.</p> <p>Изучить как проходит процесс обработки и транспортировки урожая.</p> <p>Оформление и защита отчета по производственной практике.</p>

Задание на производственную практику

Задание на практику

ПК, ОК	Задание на практику	Результат должен найти отражение
ПК 1.1 – 1.3, 1.4-1.5 1.6 ОК 1 –9	<p>Знакомство с предприятием.</p> <p>Провести анализ деятельности предприятия за последние 3 года.</p> <p>Ознакомиться с посевными площадями предприятия, высеваемыми культурами. Реализацией схем севооборота.</p> <p>Провести оценку качества полевых работ при подготовке к посеву.</p> <p>Провести анализ агрометеорологических, почвенных условий хозяйства, для благоприятного выращивания культур (описание на примере культур, в зависимости от производимых в хозяйстве).</p> <p>Изучить сельскохозяйственную технику хозяйства. Провести регулировки для правильной работы техники.</p> <p>Изучить применение, классификацию, назначение, устройство и принцип действия и критерии выбора современных аппаратов и машин, отвечающие особенностям технологического процесса;</p> <p>Провести анализ проблемы энергоресурсосбережения, экологизации и защиты окружающей среды при эксплуатации аппаратов и машин и пути их решения</p> <p>Оформление отчётной документации по структуре посевных площадей, качеству посевного материала</p>	<p>в отчете по производственной практике,</p> <p>характеристике руководителя практики от предприятия.</p>

Критерии оценивания учебной и профессиональной деятельности студента на производственной практике:

«отлично» (5) – заслуживает студент, выполнивший программу практики, обнаруживший глубокие знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания в полном объёме и правильно; проявивший при выполнении заданий

самостоятельность, интерес к выбранной профессии, правильно и в соответствии с требованиями оформивший отчёт;

«хорошо» (4) – заслуживает студент, выполнивший программу практики в полном объёме, проявивший самостоятельность, интерес к профессии, обнаруживающий знания, необходимые для дальнейшей профессиональной деятельности, при выполнении заданий допустивший ошибки, но обладающий необходимыми знаниями для их выполнения; оформивший отчёт в соответствии с требованиями;

«удовлетворительно» (3) – заслуживает студент, справляющийся с профессиональными умениями, предусмотренными программой практики, обнаруживающий знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания с ошибками и устранивший их с помощью руководителя практики, также допустивший ошибки и небрежность в оформлении отчёта по практике;

«неудовлетворительно» (2) – выставляется студенту, не выполнившему программу практики, не владеющему в полном объёме умениями и навыками для выполнения видов работ, допустившему принципиальные ошибки и не обладающему достаточными знаниями для их устранения; неправильно и небрежно оформивший отчёт.

Приложения 3. Задания для экзамена квалификационного

Задание №1

1. Что изучает ТППР?
2. Технология производства зерна озимой пшеницы
3. Задача

Задание №2

1. Что такое растениеводство в широком и узком смысле?
2. Технология производства зерна озимой ржи
3. Задача

Задание №3

1. Каковы объекты, задачи и методы исследования в растениеводстве?
2. Технология производства зерна ячменя
3. Задача

Задание №4

1. Что такое семеноводство и семеноведение?
2. Технология производства кукурузы на зерно?
3. Задача

Задание №5

1. Назовите цели и задачи сертификации семян?
2. Технология производства зерна крупяных культур?
3. Задача

Задание №6

1. Понятие сортовых, посевных и урожайных качеств семян
2. Технология производства картофеля
3. Задача

Задание №7

1. Понятие партии, контрольной единицы, точечной, объединенной и средней пробы.
2. Технология производства корнеплодов
3. Задача

Задание №8

1. Родовые отличия хлебов 1 и 2 групп.
2. Технология производства зерна масличных культур
3. Задача

Задание №9

1. Особенности строения зерновых культур (корень, стебель, листья, соцветие, плоды).
2. Технология производства зерна эфиромасличных культур
3. Задача

Задание №10

1. Фазы роста зерновых культур.
2. Технология производства прядильных культур
3. Задача

Задание №11

1. Морфологическая характеристика зернобобовых культур.
2. Что такое йодное число, число омыления, кислотное число?
3. Задача

Задание №12

1. На какие культуры делят прядильные культуры в зависимости от места формирования волокна?
2. Технология производства зернобобовых культур
3. Задача

Задание №13

1. Принципы хранения
2. Что такое программирование урожаев? Каковы его цели и задачи?
3. Задача

Задание №14

1. Какие виды мелиорации применяют в интенсивном земледелии?
2. Хранение картофеля
3. Задача

Задание №15

1. Какие уровни урожайности определяют при программировании?
2. Назовите особенности морфологии и биологии сахарной свеклы?
3. Задача

Задание №16

1. Фазы роста картофеля. Определение биологической урожайности и структуры урожая картофеля.
2. Понятие механического, биологического засорения семян.
3. Задача

Задание №17

1. Методы определения чистоты, всхожести, влажности, массы 1000 штук и других посевных качеств семян.
2. Технология возделывания сои
3. Задача

Задание №18

1. Понятие партии, контрольной единицы, точечной, объединенной и средней пробы.
2. Назовите фазы развития растений и этапы органогенеза злаков. В чем отличительные особенности хлебов I и II групп?
3. Задача

Задание №19

1. Основные виды пшениц (твердая, мягкая), различия по зерну и колосу.
2. Технология производства гороха
3. Задача

Задание №20

1. Значение, особенности биологии, роста и развития гречихи и проса, причины невысокой урожайности?
2. Технология производства сахарной свеклы?
3. Задача

Задачи на количество контрольных единиц и проб

1. Партии семян озимой пшеницы массой 18 т хранятся насыпью. Определить число точечных проб для отбора средних проб (5 проб)
2. Партия семян ячменя 35 т хранится насыпью. Определить число контрольных единиц и в каждой из них число точечных проб для отбора средних проб. (10 проб)
3. Партия семян яровой пшеницы массой 19 т хранится в складе в трех закромах. Определить число точечных проб для отбора средних проб. (15 проб)
4. Партия семян клевера лугового массой 1 т хранится в 20 мешках. Определить число и места отбора проб для отбора средних проб. (20)
5. Партии овса массой 50 т хранятся насыпью. Определить число точечных проб для отбора средних проб. (2 контр. Единицы, 11 точечных проб)
6. Партия семян овсяницы луговой массой 2 т хранится в 50 мешках. Определить число и места отбора проб для отбора средних проб. (отбор из 10 мешков – 10 проб)
7. Партию зерна озимой пшеницы массой 4 т привезли в хозяйство на автомашине. Определить число и места точечных проб для отбора средних проб. (5 точечных проб)
8. Семена кукурузы в початках хранятся насыпью. Определить места отбора точечных проб и количество точечных проб.
9. Партии семян проса массой 10 т хранятся насыпью. Определить число точечных проб для отбора средних проб. (1 контрольная единица, число проб 5)
10. Партию зерна яровой пшеницы массой 8 т привезли в хозяйство на 2 автомашинах. Определить число и места точечных проб для отбора средних проб. (2 контр.единицы, 10 точечных проб)
11. Партии семян озимой пшеницы массой 16 т хранятся насыпью. Определить число точечных проб для отбора средних проб (5 проб)
12. Партия семян ячменя 35 т хранится насыпью. Определить число контрольных единиц и в каждой из них число точечных проб для отбора средних проб. (10 проб)
13. Партия семян подсолнечника массой 15 т хранится в складе в трех закромах. Определить число точечных проб для отбора средних проб. (15 проб)
14. Партия семян тимофеевке луговой массой 4 т хранится в 100 мешках. Определить число и места отбора проб для отбора средних проб. (отбор из каждого десятого – 10 проб)

2. Задачи на посевную годность

15. В Московской области рекомендуется высевать ячмень из расчета 4,0 млн. всхожих семян на 1 гектар. Определить весовую норму посева ячменя, если в конкретном хозяйстве имеется партия семян, у которой чистота составляет 99%, всхожесть 95%, масса 1000 семян 40 г.
16. В нижегородской области рекомендуется высевать костреч безостый из расчета 20 кг семян на гектар. Семена в хозяйстве имеют чистоту 99 %, всхожесть 95%. Определить весовую норму посева.
17. Посев кукурузы производится квадратно-гнездовым способом. Расстояние между гнездами 70 см. Определить площадь питания, при посевной годности 90%, массе 1000 семян 300 г. и норму посева.
18. При широкорядном способе посева при междурядье 45 см на 1 погонный метр высевается 20 семян свеклы с массой 1000 шт, равной 25 г. и посевной годности 90%. Определить весовую норму посева.
19. Определить весовую норму посева семян на 1 га с посевной годностью 80%, если при 100% посевной годности на 1 га надо высевать 200 кг.

20. На 1 квадратный метр высеяно 500 всхожих семян, масса 1000 семян 45 г., чистота 98%, всхожесть 92%. Какая норма высева в ц/га?
21. Рассчитать весовую норму высева подсолнечника (кг/га) при густоте посева 80 тыс. всхожих семян на 1 га, масса 1000 – 170 г., посевная годность – 90%.
22. Найти весовую норму высева (т/га) картофеля, если схема посадки 70 см на 30 см, масса клубня 50 г, посевная годность 90%
23. Рассчитать весовую норму высева семян озимой пшеницы. Чистота 98%, всхожесть 96%, масса 1000 семян – 50 г, рекомендуемая норма высева 4,5 млн. всхожих семян на 1 га.
24. Определить норму высева семян ячменя в кг/га, если на 1 гектар нужно посеять 6 млн. шт семян, масса 1000 семян 45 г, лабораторная всхожесть 95 %, чистота 99%
25. Рассчитать сколько будет высеиваться семян озимого ячменя на 1 погонный метр, при норме высева 4 млн. шт. на гектар, если всхожесть 95%, чистота 99%. Способ посева рядовой с шириной междурядий 15 см, масса 1000 семян 40 г.
26. Рассчитать норму высева семян пшеницы в кг/га, при массе 1000 семян 45 г, всхожести 98%, чистоте 99%, весовая норма высева семян 5,5 млн. шт/га.
27. Указать норму высева озимого ячменя при массе 1000 семян 40 г., всхожести 98%, чистоте 99%, весовая норма высева 4 млн. шт/га.
28. Указать норму высева семян пшеницы в кг/га, при массе 1000 семян равной 35 г, всхожести 98%, чистоте 99%, высев – 6 млн. шт/га.

4. Задачи на расчет биологического урожая

1. На 1 метр квадратный приходится 352 растения озимой пшеницы. Продуктивная кустистость- 1,3. Среднее число зерен в колосе 27. Масса 1000 семян – 42 г. Определить биологическую урожайность яровой пшеницы.
2. В обычных условиях России у яровой пшеницы число растений 250 шт, продуктивная кустистость 1,1, количество зерен в колосе 22 шт, масса 1000 – 35 г. Определить биологическую урожайность
3. В условиях Нижегородской области у кукурузы число растений равно 5, продуктивная кустистость – 1,2, количество зерен в початке – 900, масса 1000 – 75 г. Определить биологическую урожайность
4. В условиях Рязанской области у картофеля число растений, число клубней в кусте равно 7, масса 1000 равна 60 г. Определить биологическую урожайность
5. Определить биологическую урожайность картофеля. При ширине междурядий 70 см, длина рядка 14,3 м, к уборке сохраняется 45 кустов. Масса клубней под одним кустом составляет 550 г.
6. На 1 метр квадратный приходится 360 растений озимой ржи. Продуктивная кустистость- 1,5. Среднее число зерен в колосе 25. Масса 1000 семян – 40 г. Определить биологическую урожайность яровой пшеницы.
7. В обычных условиях России у яровой пшеницы число растений 260 шт, продуктивная кустистость 1,4, количество зерен в колосе 26 шт, масса 1000 – 40 г. Определить биологическую урожайность

ЗАДАНИЕ ДЛ ЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОС Я

Оцениваемые компетенции: ПК 1.3, ПК 1.2, ПК 1.1 , ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 8,

Вариант №1

1. Что изучает ТППР ?
2. Технология производства зерна озимой пшеницы .
3. Задача

Инструкция

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.
- 3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору
- 4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.
- 5 Во время выполнения практического задания запрещается:
 - нарушать дисциплину;
 - общаться с другими студентами.
- 6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

Вы можете воспользоваться справочной литературой _____

ЗАДАНИЕ ДЛ Я ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОС Я

Оцениваемые компетенции: ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 8.

Вариант № 2

1. Что такое растениеводство в широком и узком смысле ?
2. Технология производства зерна озимой ржи
3. Задача

Инструкция

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.
- 3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору
- 4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.
- 5 Во время выполнения практического задания запрещается:
 - нарушать дисциплину;
 - общаться с другими студентами.
- 6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

Вы можете воспользоваться справочной литературой _____

Максимальное время выполнения задания – 90/1,5 мин./час.

ЗАДАНИЕ ДЛ ЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОС Я

Оцениваемые компетенции: ПК 1.3, ПК1.2, ПК 1.1, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 8,

Вариант № 3.

1. Каковы объекты, задачи и методы исследования в растениеводстве.
2. Технология производства зерна ячменя.
3. Задача

Инструкция

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.
- 3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору
- 4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.
- 5 Во время выполнения практического задания запрещается:
 - нарушать дисциплину;
 - общаться с другими студентами.
- 6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

Вы можете воспользоваться справочной литературой
Максимальное время выполнения задания – 90/1,5 мин./час.

ЗАДАНИЕ ДЛ ЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОС Я

Оцениваемые компетенции: ПК 1.3, ПК1.2, ПК 1.1, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 8,

Вариант № 4.

1. Что такое семеноводство и семеноведение.
2. Технология производства кукурузы на зерно.
3. Задача

Инструкция

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.
- 3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору
- 4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.
- 5 Во время выполнения практического задания запрещается:
 - нарушать дисциплину;
 - общаться с другими студентами.
- 6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

Вы можете воспользоваться справочной литературой
Максимальное время выполнения задания – 90/1,5 мин./час.

ЗАДАНИЕ ДЛ ЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОС Я

Оцениваемые компетенции: ПК 1.3, ПК1.2, ПК 1.1, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 8,

Вариант № 5.

1. Назовите цели и задачи сертификации семян
2. Технология производства зерна крупяных культур
3. Задача

Инструкция

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.
- 3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору
- 4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.
- 5 Во время выполнения практического задания запрещается:
 - нарушать дисциплину;
 - общаться с другими студентами.
- 6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

Вы можете воспользоваться справочной литературой

Максимальное время выполнения задания – 90/1,5 мин./час.

ЗАДАНИЕ ДЛ ЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОС Я

Оцениваемые компетенции: ПК 1.3, ПК1.2, ПК 1.1, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 8,

Вариант № 6.

1. Понятие сортовых посевных и урожайных качеств семян
2. Технология производства картофеля.
3. Задача

Инструкция

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.
- 3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору
- 4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.
- 5 Во время выполнения практического задания запрещается:
 - нарушать дисциплину;
 - общаться с другими студентами.
- 6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

Вы можете воспользоваться справочной литературой

Максимальное время выполнения задания – 90/1,5 мин./час.

ЗАДАНИЕ ДЛ ЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОС Я

Оцениваемые компетенции: ПК 1.3, ПК1.2, ПК 1.1, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 8,

Вариант № 7.

1. Понятие партии, контрольной единицы, точечной, объединенной и средней пробы.
2. Технология производства корнеплодов.
3. Задача

Инструкция

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.
- 3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору
- 4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.
- 5 Во время выполнения практического задания запрещается:
 - нарушать дисциплину;
 - общаться с другими студентами.
- 6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

Вы можете воспользоваться справочной литературой

Максимальное время выполнения задания – 90/1,5 мин./час.

ЗАДАНИЕ ДЛ ЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОС Я

Оцениваемые компетенции: ПК 1.3, ПК1.2, ПК 1.1, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 8,

Вариант № 8.

1. Родовые отличия хлебов 1 и 2 группы.
2. Технология производства зерна масличных культур.
3. Задача

Инструкция

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.
- 3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору
- 4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.
- 5 Во время выполнения практического задания запрещается:
 - нарушать дисциплину;
 - общаться с другими студентами.
- 6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

Вы можете воспользоваться справочной литературой

Максимальное время выполнения задания – 90/1,5 мин./час.

ЗАДАНИЕ ДЛ ЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОС Я

Оцениваемые компетенции: ПК1. 3, ПК 1.2, ПК 1.1, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 8,

Вариант № 9.

1. Особенности строения зерновых культур (корень, стебель, листья, соцветие плоды).
2. Технология производства зерна эфирномасличных культур.
3. Задача

Инструкция

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.
- 3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору
- 4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.
- 5 Во время выполнения практического задания запрещается:
 - нарушать дисциплину;
 - общаться с другими студентами.
- 6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

Вы можете воспользоваться справочной литературой _____

Максимальное время выполнения задания – 90/1,5 мин./час.

ЗАДАНИЕ ДЛ ЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОС Я

Оцениваемые компетенции: ПК 1.3, ПК1.2, ПК 1.1, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 8,

Вариант № 10.

1. Фазы роста зерновых культур
2. Технология производства прядильных культур
3. Задача

Инструкция

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.
- 3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору
- 4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.
- 5 Во время выполнения практического задания запрещается:
 - нарушать дисциплину;
 - общаться с другими студентами.
- 6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

Вы можете воспользоваться справочной литературой _____

Максимальное время выполнения задания – 90/1,5 мин./час.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Оцениваемые компетенции: ПК 1.3, ПК1.2, ПК 1.1, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 8,

Вариант № 11.

1. Морфологическая характеристика зернобобовых культур.
2. Что такое йодное число, число омыления, кислотное число?.
3. Задача

Инструкция

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.
- 3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору
- 4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.
- 5 Во время выполнения практического задания запрещается:
 - нарушать дисциплину;
 - общаться с другими студентами.
- 6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

Вы можете воспользоваться справочной литературой

Максимальное время выполнения задания – 90/1,5 мин./час.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Оцениваемые компетенции: ПК 1.3, ПК1.2, ПК 1.1, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 8,

Вариант № 12.

1. На какие культуры делят прядильные культуры в зависимости от места формирования волокна.
2. Технология производства зернобобовых культур.
3. Задача

Инструкция

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.
- 3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору
- 4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.
- 5 Во время выполнения практического задания запрещается:
 - нарушать дисциплину;
 - общаться с другими студентами.
- 6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

Вы можете воспользоваться справочной литературой

Максимальное время выполнения задания – 90/1,5 мин./час.

ЗАДАНИЕ ДЛ​Я ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОС​Я

Оцениваемые компетенции: ПК 1.3, ПК 1.2, ПК 1.1, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 8,

Вариант № 13.

1. Принципы хранения
2. Что такое программирование урожаев? Каковы его цели и задачи
3. Задача

Инструкция

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.
- 3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору
- 4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.
- 5 Во время выполнения практического задания запрещается:
 - нарушать дисциплину;
 - общаться с другими студентами.
- 6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

Вы можете воспользоваться справочной литературой

Максимальное время выполнения задания – 90/1,5 мин./час.

ЗАДАНИЕ ДЛ​Я ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОС​Я

Оцениваемые компетенции: ПК 1.3, ПК 1.2, ПК 1.1, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 8,

Вариант № 14.

1. Какие виды мелиорации применяют в интенсивном земледелии?.
2. Хранение картофеля.
3. Задача

Инструкция

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.
- 3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору
- 4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.
- 5 Во время выполнения практического задания запрещается:
 - нарушать дисциплину;
 - общаться с другими студентами.
- 6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

Вы можете воспользоваться справочной литературой

Максимальное время выполнения задания – 90/1,5 мин./час.

ЗАДАНИЕ ДЛ ЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОС Я

Оцениваемые компетенции: ПК 1.3., ПК 1.2, ПК 1.1, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 8.

Вариант № 15.

1. Какие уровни урожайности определяют при программировании.
2. Назовите особенности морфологии и биологии сахарной свеклы.
3. Задача

Инструкция

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.
- 3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору
- 4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.
- 5 Во время выполнения практического задания запрещается:
 - нарушать дисциплину;
 - общаться с другими студентами.
- 6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

Вы можете воспользоваться справочной литературой

Максимальное время выполнения задания – 90/1,5 мин./час.

ЗАДАНИЕ ДЛ ЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОС Я

Оцениваемые компетенции: ПК 1.3, ПК 1.2, ПК 1.1, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 8.

Вариант № 16.

1. Фазы роста картофеля. Определение биологической урожайности и структуры урожая картофеля
2. Понятие механического, биологического засорения семян.
3. Задача

Инструкция

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.
- 3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору
- 4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.
- 5 Во время выполнения практического задания запрещается:
 - нарушать дисциплину;
 - общаться с другими студентами.
- 6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

Вы можете воспользоваться справочной литературой

Максимальное время выполнения задания – 90/1,5 мин./час.

ЗАДАНИЕ ДЛ ЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОС Я

Оцениваемые компетенции: ПК 1.3, ПК 1.2, ПК 1.1, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 8,

Вариант № 17.

1. Методы определения чистоты, всхожести, влажности, массы 1000 штук и других посевных качеств семян.
2. Технология возделывания сои
3. Задача

Инструкция

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.
- 3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору
- 4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.
- 5 Во время выполнения практического задания запрещается:
 - нарушать дисциплину;
 - общаться с другими студентами.
- 6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

Вы можете воспользоваться справочной литературой _____

Максимальное время выполнения задания – 90/1,5 мин./час.

ЗАДАНИЕ ДЛ ЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОС Я

Оцениваемые компетенции: ПК 1.3., ПК 1.2, ПК 1.1, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 8,

Вариант № 18.

1. Какие различают почвообрабатывающие машины в зависимости от способа обработки почвы
2. Перечислите методы борьбы с вредителями, болезнями и сорными растениями сельскохозяйственных культур
3. Задача

Инструкция

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.
- 3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору
- 4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.
- 5 Во время выполнения практического задания запрещается:
 - нарушать дисциплину;
 - общаться с другими студентами.
- 6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

Вы можете воспользоваться справочной литературой _____

Максимальное время выполнения задания – 90/1,5 мин./час.

ЗАДАНИЕ ДЛ ЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОС Я

Оцениваемые компетенции: ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 8

Вариант № 19.

1. Вредители сельскохозяйственных растений.
2. Что такое основная обработка почвы
3. Задача

Инструкция

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.
- 3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору
- 4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.
- 5 Во время выполнения практического задания запрещается:
 - нарушать дисциплину;
 - общаться с другими студентами.
- 6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

Вы можете воспользоваться справочной литературой

Максимальное время выполнения задания – 90/1,5 мин./час.

ЗАДАНИЕ ДЛ ЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОС Я

Оцениваемые компетенции: ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 8

Вариант № 20.

1. Назовите болезни сельскохозяйственных растений 2. Назовите методы расчета доз удобрений под запрограммированный урожай
3. Задача

Инструкция

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.
- 3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору
- 4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.
- 5 Во время выполнения практического задания запрещается:
 - нарушать дисциплину;
 - общаться с другими студентами.
- 6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

Вы можете воспользоваться справочной литературой

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. **Жевнин Д.И.** Технология производства продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО/ .. – Рязань: РГАТУ, 2020 - ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

Дополнительная литература:

1. **Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье** : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, С. В. Байкин, О. Н. Кухарев ; под общей редакцией А. А. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 446 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08671-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/437870> -ЭБС Юрайт

Интернет-ресурсы

1. ЭБС «Троицкий мост» - режим доступа: <http://www.trmost.ru/>
2. ЭБС «IPR-Books» - режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>
3. ЭБС «Юрайт» - режим доступа: <http://www.biblio-online.ru/>
4. ЭБС «Лань» - Режим доступа: <http://e.lanbook.com>
5. Единое окно доступа к образовательным ресурсам- Режим доступа:<http://window.edu.ru>

Учебно-методические издания:

Методические указания к практическим\лабораторным работам при изйучении МДК 01.01 [Электронный ресурс]: Жевнин Д.И./ . – Рязань: РГАТУ, 2020 - ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

Методические рекомендации по самостоятельной работе [Электронный ресурс] Жевнин Д.И. - Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

Методические указания к занятиям на учебной практике [Электронный ресурс] Жевнин Д.И. - Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:


Декан технологического факультета

_____ О.В. Черкасов

« 09 » марта 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО

 А. С. Емельянова

« 09 » марта 2022 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 02 ПРОИЗВОДСТВО И ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА
программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки
**Специальность 35.02.06 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции**

Форма обучения	очная
Факультет	дополнительного профессионального и среднего специального образования
Кафедра	ТППСХП Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Курс 2,3,4	4,5,6,7 семестр
Формы контроля	Профессиональный модуль – экзамен квалификационный Междисциплинарный курс (МДК) – другая форма контроля (тестирование) Учебная практика – зачет дифференцированный Производственная практика - зачет дифференцированный

Рязань 2022

Фонд оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС), утвержденного 07.05.2014 г. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации за №455 по специальности среднего профессионального образования 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и рабочей программы профессионального модуля ПМ.02 Производство и первичная обработка продукции животноводства

Разработчики:

Жевнин Д.И., преподаватель ФДП и СПО,
Наумцева Н.А., преподаватель ФДП и СПО,
Панина С.В., преподаватель ФДП и СПО.

Рассмотрен на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Протокол № 10 от «09» марта 2022 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии

/ Морозова О.А.

Фонд оценочных средств одобрен на заседании методического совета факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Протокол № 10 от «09» марта 2022 г.

Председатель методического совета

Л.Ю. Явисенко

Согласовано:

Генеральный директор
ООО «Вакинское АГРО»



Содержание

I. Паспорт фонда оценочных средств	4
II. Оценка освоения междисциплинарных курсов	15
2.1. Формы и методы оценивания	15
2.2. Перечень заданий для оценки освоения МДК	15
III. Оценка учебной и производственной практики	25
3.1. Формы и методы оценивания	25
3.2. Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике	25
3.2.1. Учебная практика	25
3.2.2. Производственная практика	27
IV. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)	29
4.1. Тип портфолио	29
4.2. Проверяемые результаты обучения	29
4.3. Основные требования	30
4.4. Критерии оценки	30
4.5. Задания для оценки МДК	32

1. Паспорт фонда оценочных средств

Вид профессиональной деятельности

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Производство и первичная обработка продукции животноводства

Профессиональные и общие компетенции

В результате освоения программы профессионального модуля у студентов должны быть сформированы следующие компетенции:

Таблица 1. Показатели оценки сформированности ПК

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата	Формы контроля	задание для проверки
ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.	Правильность определения вида, породы, упитанности, живой массы, масти сельскохозяйственных животных; организация рационального кормления животных с учетом кормовых норм и качества кормов; выбор и реализация оптимальной системы содержания сельскохозяйственных животных с учетом физиологического состояния животного и его хозяйственного назначения; выбор и реализация оптимальной системы производства сельскохозяйственной продукции с учетом действующих норм, правил и стандартов; владение методами учета продуктивности животных.	- устный опрос; - письменный опрос (тестирование); - проверка выполнения практических работ; наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике, отчёт о производственной практике	анализ портфолио
ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.	Составление технологических схем и проведение расчетов по первичной обработке продуктов животноводства с учетом действующих норм и стандартов; умение оценить качество и определить градации качества продукции животноводства с учетом действующих нормативов	- устный опрос; - письменный опрос (тестирование); - проверка выполнения практических работ; наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике, отчёт о произ-	анализ портфолио

		водственной практике	
ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.	Владение методами учета продуктивности животных; проведение оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства с учетом установленных требований и действующих норм, правил и стандартов.	- устный опрос; - письменный опрос (тестирование); - проверка выполнения практических работ; наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике, отчет о производственной практике	анализ портфолио
ПК 2.4. Обладать способностью к обоснованию конкретных технологических решений с учетом производства полноценных и безопасных в ветеринарном отношении продуктов животноводства	Умение проводить клиническое обследование животных, основываясь на знаниях основ общей патологии, диагностики, фармакологии, хирургии, незаразных и инфекционных болезней животных.	наблюдение за деятельностью студента на производственной практике, отчет о производственной практике	анализ портфолио
ПК 2.5 Выбирать и реализовывать технологические особенности конструктивного исполнения аппаратов и методов количественной и качественной оценки сельскохозяйственного сырья при производстве продукции животноводства.	Уметь выбирать и подтверждать расчетами соответствующие аппараты и машины в наибольшей степени отвечающие особенностям и условиям технологического процесса; Уметь эффективно использовать и обеспечивать техническую эксплуатацию современных аппаратов и машин, регулировать и анализировать условия и режим работы аппаратов различного назначения.	наблюдение за деятельностью студента на производственной практике, отчет по производственной практике	анализ портфолио
ПК 2.6 Выбирать виды животноводческо-	Уметь выбирать оптимальный способ	- устный опрос; - письменный	анализ портфолио

го сырья и способы его рациональной переработки.	переработки животноводческой продукции с учетом ее качества, основываясь на знаниях технологических процессов, протекающих при переработке животноводческого сырья.	опрос (тестирование); - проверка выполнения практических и лабораторных работ, наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике, отчёт о производственной практике	
ПК 2.7 Реализовывать оптимальные схемы переработки сельскохозяйственной продукции с учетом качества сырья.	Уметь устанавливать оптимальные режимы переработки сельскохозяйственной продукции, основываясь на знаниях технологических процессов, протекающих при переработке животноводческого сырья	- устный опрос; - письменный опрос (тестирование); - проверка выполнения практических и лабораторных работ, наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике, отчёт о производственной практике	анализ портфолио

Таблица 2. Показатели оценки сформированности ОК, (в т.ч. частичной)

Общие компетенции	Показатели оценки результата	Формы контроля	№№ заданий для проверки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- объяснение сущности и социальной значимости избранной специальности; - демонстрация активности, интереса при получении профессионального опыта, умений, знаний.	- собеседование; - отзыв по итогам практики; -отчёт о производственной практике	анализ портфолио
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы решения профессиональных	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач - демонстрация	- защита практических работ; - отзывы с места прохождения практики: решение	анализ портфолио

задач, оценивать их эффективность и качество	<p>эффективности и качества выполнения профессиональных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> - своевременность сдачи практических заданий, отчетов по практике и рациональность распределения времени при выполнении практических работ с соблюдением норм и правил внутреннего распорядка 	ситуационных задач	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность; 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка применяемых методов и способов при выполнении практических заданий и работ во время учебной практики 	анализ портфолио
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития 	<ul style="list-style-type: none"> - проверка выполнения практических работ на учебной и производственной практике 	анализ портфолио
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - Своевременность решения профессиональных задач на основе самостоятельно найденной информации с использованием ИКТ; - Качество оформления результатов работы с использованием ИКТ; - Результативность использования различных информационных источников с использованием ИКТ 	<ul style="list-style-type: none"> - защита практических работ; - защита портфолио; - подготовка докладов - подготовка рефератов - подготовка презентаций 	анализ портфолио
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> - правильность выбора стратегии поведения при организации работы в команде; - демонстрация способности эффективно общаться с 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка работы в малых группах на теоретических и практических занятиях, при выполнении 	анализ портфолио

	преподавателями, студентами, представителями работодателя	работ на учебной и производственной практике;	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	- Правильность выбора стратегии поведения при организации работы в команде	- наблюдение и оценка работы в малых группах на практических занятиях, - экспертное наблюдение за выполнением заданий во время прохождения учебной и производственной практики;	анализ портфолио
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- проявление интереса к дополнительной информации по специальности, расширению кругозора; - планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня;	- защита практических работ; -самостоятельное изучение нормативных актов - подготовка сообщений, докладов	анализ портфолио
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. - систематичность в изучении дополнительной, справочной литературы, периодических изданий в области профессиональной деятельности;	- анализ библиотечного формуляра обучающегося; - собеседование. - отчет по учебной и производственной практике.	анализ портфолио

Дидактические единицы «иметь практический опыт», «уметь» и «знать»

В результате освоения программы профессионального модуля студент должен освоить следующие дидактические единицы:

Коды дидактич. единиц	Наименования	Показатели оценки результата	Формы контроля	задания для проверки
Иметь практический опыт:				
ПО 1	производства продукции животноводства	Осуществление мероприятий по производству продукции животноводства	Наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике, анализ	анализ портфолио

			документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (отчёт о практике, аттестационный лист, характеристика учебной и профессиональной деятельности студента)	
ПО 2	первичной переработки продукции животноводства;	Осуществление мероприятий по первичной обработке продукции животноводства	Наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике, анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (отчёт о практике, аттестационный лист, характеристика учебной и профессиональной деятельности студента)	анализ портфолио
ПО 3	приготовления кормов	Осуществление мероприятий по заготовке кормов	Наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике, анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (отчёт о практике, аттестационный лист, характеристика учебной и профессиональной деятельности студента)	анализ портфолио
Уметь:				
У 1	определять вид, породу, упитанность, живую массу, масть сельскохозяйственных животных	Правильность определения вида, породы, живой массы и масти сельскохозяйственных животных	Проверка выполнения заданий на практических занятиях и на учебной практике, отчет по учебной практике	анализ портфолио
У 2	выбирать способы содержания сельскохозяйственных животных	Рациональный выбор способов содержания сельскохозяйственных животных	Проверка выполнения заданий на практических занятиях и на учебной практике, отчет по учебной практике	анализ портфолио

У 3	определять потребность животных в основных питательных веществах, анализировать и составлять рационы кормления	Правильность определения потребности животных в питательных веществах и составление сбалансированных кормовых рационов	Проверка выполнения заданий на практических занятиях и на учебной практике, отчет по учебной практике	анализ портфолио
У 4	производить и заготавливать корма;	Владение технологией заготовки различных групп кормов	Проверка выполнения заданий на практических занятиях и на учебной практике, отчет по учебной практике	анализ портфолио
У 5	проводить зоотехнический анализ кормов и оценивать их качество и питательность	Анализ и оценка качества и питательной ценности кормов	Проверка выполнения заданий на практических занятиях и на учебной практике, отчет по учебной практике	анализ портфолио
У 6	определять необходимое количество воды для поения животных	Правильное определение норм поения животных	Проверка выполнения заданий на практических занятиях и на учебной практике, отчет по учебной практике	анализ портфолио
У 7	проводить санитарно-гигиеническую оценку условий содержания, кормления и ухода за животными	Выбор оптимальных санитарно-гигиенических условий содержания и кормления животных	Проверка выполнения заданий на практических занятиях и на учебной практике, отчет по учебной практике	анализ портфолио
У 8	проводить профилактические мероприятия по указанию и под руководством ветеринарного специалиста	Способность проводить ветеринарные профилактические мероприятия	Проверка выполнения заданий на практических занятиях и на учебной практике, отчет по учебной практике	анализ портфолио
У 9	вести учет продуктивности сельскохозяйственных животных	Владение методами учета продуктивности сельскохозяйственных животных	Проверка выполнения заданий на практических занятиях и на учебной практике, отчет по учебной практике	анализ портфолио
У 10	оценивать	Владение методами	Проверка выполнения	анализ

	состояния окружающей среды и отдельных показателей микроклимата	оценки показателей микроклимата при содержании животных	заданий на практических занятиях и на учебной практике, отчет по учебной практике	портфолио
У 11	выявлять заболевших животных	Способность определять нездоровых животных	Проверка выполнения заданий на практических занятиях и на учебной практике, отчет по учебной практике	анализ портфолио
У 12	выполнять несложные ветеринарные назначения	Правильность выполнения ветеринарных назначений	Проверка выполнения заданий на практических занятиях и на учебной практике, отчет по учебной практике	анализ портфолио
У 13	выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства	Оптимальный выбор и реализация технологии производства продукции животноводства	Проверка выполнения заданий на практических занятиях и на учебной практике, отчет по учебной практике	анализ портфолио
У 14	составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства	Правильность составления технологических схем и проведение расчетов по первичной переработке животноводческой продукции	Проверка выполнения заданий на практических занятиях и на учебной практике, отчет по учебной практике	анализ портфолио
У 15	осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов	Способность осуществлять контроль соответствия производства действующим нормам и стандартам	Проверка выполнения заданий на практических занятиях и на учебной практике, отчет по учебной практике	анализ портфолио
У 16	оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства;	Правильность оценки качества продукции животноводства на основе действующих норм и стандартов	Проверка выполнения заданий на практических занятиях и на учебной практике, отчет по учебной практике	анализ портфолио

У 17	устанавливать оптимальный способ переработки животноводческой продукции с учетом ее качества;	Правильный выбор оптимального способа переработки животноводческой продукции с учетом ее качества	Проверка выполнения заданий на практических и лабораторных занятиях и на учебной практике, отчет по учебной практике	анализ портфолио
У 18	устанавливать оптимальные режимы переработки сельскохозяйственной продукции	Правильный выбор оптимального режима переработки сельскохозяйственной продукции с учетом ее качества	Проверка выполнения заданий на практических и лабораторных занятиях и на учебной практике, отчет по учебной практике	анализ портфолио
Знать:				
З 1	правила в области ветеринарии	демонстрация знаний в области ветеринарии	устный опрос, тестирование, проверка выполнения практических работ, проверка отчетов по учебной и производственной практике	анализ портфолио
З 2	технологии содержания, кормления, ухода за сельскохозяйственными животными, их воспроизводства	демонстрация знания технологий кормления, содержания и воспроизводства животных	устный опрос, тестирование, проверка выполнения практических работ, проверка отчетов по учебной и производственной практике	анализ портфолио
З 3	зооигиенические требования и ветеринарно-санитарные правила в животноводстве;	Демонстрация знаний ветеринарно-санитарных правил в животноводстве	устный опрос, тестирование, проверка выполнения практических работ, проверка отчетов по учебной и производственной практике	анализ портфолио
З 4	методы отбора проб воды, измерения основных параметров микроклимата в животноводческих помещениях	Правильность отбора проб, владение техникой определения показателей микроклимата помещений	устный опрос, тестирование, проверка выполнения практических работ, проверка отчетов по учебной и производственной практике	анализ портфолио
З 5	основы системы нормированного и полноценного	Правильность определения нормы кормления	устный опрос, тестирование, проверка выполнения	анализ портфолио

	кормления животных разных видов	животных и составление сбалансированных рационов	практических работ, проверка отчетов по учебной и производственной практике	
3 6	состав и питательность кормов, их рациональное использование	Правильность определения питательной ценности кормов, организации рационального использования кормов	устный опрос, тестирование, проверка выполнения практических работ, проверка отчетов по учебной и производственной практике	анализ портфолио
3 7	нормы кормления и принципы составления рационов для разных видов животных	Правильность определения кормовой нормы для животных и составление сбалансированных рационов	устный опрос, тестирование, проверка выполнения практических работ, проверка отчетов по учебной и производственной практике	анализ портфолио
3 8	технологии кормопроизводства	Демонстрация знания технологии заготовки кормов	устный опрос, тестирование, проверка выполнения практических работ, проверка отчетов по учебной и производственной практике	анализ портфолио
3 9	методы оценки качества и питательности кормов; стандарты на корма;	Демонстрация знаний стандартов на корма, владение методами оценки питательной ценности кормов	устный опрос, тестирование, проверка выполнения практических работ, проверка отчетов по учебной и производственной практике	анализ портфолио
3 10	методы профилактики заболеваний сельскохозяйственных животных	Демонстрация знания мероприятий по профилактике болезней сельскохозяйственных животных	устный опрос, тестирование, проверка выполнения практических работ, проверка отчетов по учебной и производственной практике	анализ портфолио
3 11	виды продуктивности и способы их учета,	Демонстрация знаний видов продуктивности животных и владение методиками их учета	устный опрос, тестирование, проверка выполнения практических работ, проверка отчетов по учебной и производственной	анализ портфолио

			практике	
3 12	технологии производства и первичной обработки продукции животноводства, в том числе молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства;	Демонстрация знаний технологий производства и первичной обработки продукции животноводства	устный опрос, тестирование, проверка выполнения практических работ, проверка отчетов по учебной и производственной практике	анализ портфолио
3 13	действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства	Демонстрация знаний нормативной документации на животноводческую продукцию	устный опрос, тестирование, проверка выполнения практических работ, проверка отчетов по учебной и производственной практике	анализ портфолио
3 14	основные методы оценки качества продукции животноводства	Демонстрация знаний методик оценки качества животноводческой продукции	устный опрос, тестирование, проверка выполнения практических работ, проверка отчетов по учебной и производственной практике	анализ портфолио
3 15	технологические процессы, протекающие при переработке животноводческого сырья;	Демонстрация знаний технологических процессов, протекающих при переработке животноводческого сырья;	устный опрос, тестирование, проверка выполнения практических и лабораторных работ, проверка отчетов по учебной и производственной практике	анализ портфолио
316	режимы технологических процессов и оборудование при переработке животноводческого сырья.	Знание режимов технологических процессов при переработке продукции животноводства	устный опрос, тестирование, проверка выполнения практических и лабораторных работ, проверка отчетов по учебной и производственной практике	анализ портфолио

Студент в ходе освоения профессионального модуля **приобретает практический опыт:**

- производства продукции животноводства;
- первичной переработки продукции животноводства;
- приготовления кормов;

Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы профессионального модуля является экзамен (квалификационный), который проводится в форме анализа портфолио.

Для составных элементов профессионального модуля дополнительно предусмотрена промежуточная аттестация.

Таблица 5.

Запланированные формы промежуточной аттестации

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК 02.01	<i>другая форма контроля (тестирование)</i>
УП	<i>дифференцированный зачёт</i>
ПП	<i>дифференцированный зачёт</i>
МДК 02.02	<i>дифференцированный зачёт (тестирование)</i>
УП	<i>дифференцированный зачёт</i>
ПП	<i>дифференцированный зачёт</i>
МДК 02.03	<i>другая форма контроля (тестирование)</i>
УП	<i>дифференцированный зачёт</i>
ПП	<i>дифференцированный зачёт</i>
ПМ	<i>Квалификационный экзамен в форме анализа портфолио</i>

II. Оценка освоения междисциплинарных курсов

Формы и методы оценивания

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: выполнение практических заданий, устный опрос, письменный опрос (тестирование), решение расчётных и ситуационных задач, проверка выполнения письменных домашних заданий.

Перечень заданий для оценки освоения МДК

Таблица 6.

Перечень заданий в МДК

№.№ заданий	Проверяемые результаты обучения (У и З)	Тип задания	Возможности использования
	Уметь:		
МДК 02.01 Тема 1.2 пр .раб № 1-3 Тема 3.1. пр. раб № 1	У1 определять вид, породу, упитанность, живую массу, масть сельскохозяйственных животных	Практическое занятия	- текущий контроль; Промежуточная аттестация

Тема 3.2. пр. раб № 1 Тема 4.1. пр. раб № 1 Тема 5.1. пр. раб № 1 Тема 6.1. пр. раб № 1 Тема 7.1. пр. раб № 1			
МДК 02.01 Тема 3.1 пр .раб № 2 Тема 3.2 пр. раб № 5 Тема 4.1 пр. раб № 3,4,7 Тема 5.2 пр. раб № 1 Тема 6.1 пр. раб № 3-5	У2 выбирать способы содержания сельскохозяйственных животных	Практическое занятия	- текущий контроль; Промежуточная аттестация
МДК 02.01 Тема 2.1 пр .раб № 1-3 Тема 3.1 пр. раб № 4 Тема 2.3 пр .раб № 2-4 Тема 4.1 пр .раб № 5-7 Тема 5.2 пр .раб № 1 Тема 6.1 пр .раб № 3-5	У3 определять потребность животных в основных питательных веществах, анализировать и составлять рационы кормления	Практическое занятия	- текущий контроль; Промежуточная аттестация
МДК 02.02 Тема 8 .пр .раб № 8.1 Тема 12. пр. раб № 12.1 Тема 13. пр.раб №13.1-13.2	У4 производить и заготавливать корма;	Практическое занятия	- текущий контроль; Промежуточная аттестация
МДК 02.01 Тема 2.1 пр. раб. 1, 3 МДК 02.02 Тема 7. пр .раб № 7.1 Тема 18. пр. раб №18.1	У5 проводить зоотехнический анализ кормов и оценивать их качество и питательность	Практическое занятия	- текущий контроль; Промежуточная аттестация
МДК 02.01 Тема 2.1 пр. раб. 2	У6 определять необходимое количество воды для поения	Практическое занятия	- текущий контроль; Промежуточная

<p>Тема 3.1 пр. раб. 4 Тема 3.2 пр. раб. 3,5 Тема 4.1 пр. раб. 4-7 Тема 5.1 пр. раб. 2 Тема 5.2 пр. раб. 1 Тема 6.1 пр. раб. 3-5</p>	животных		аттестация
<p>МДК 02.01 Тема 3.1 пр. раб. 2 Тема 3.2 пр. раб. 5 Тема 4.1 пр. раб. 4,7 Тема 5.1 пр. раб. 2 Тема 5.2 пр. раб. 1 Тема 6.1 пр. раб. 3-5</p>	У7 проводить санитарно-гигиеническую оценку условий содержания, кормления и ухода за животными	Практическое занятия	- текущий контроль; Промежуточная аттестация
<p>МДК 02.01 Тема 3.1 пр. раб. 2 Тема 3.2 пр. раб. 5 Тема 4.1 пр. раб. 4,7 Тема 5.1 пр. раб. 2 Тема 5.2 пр. раб. 1 Тема 6.1 пр. раб. 3-5</p>	У8 проводить профилактические мероприятия по указанию и под руководством ветеринарного специалиста	Практическое занятия	- текущий контроль; Промежуточная аттестация
<p>МДК 02.01 Тема 1.3 пр. раб. 1 Тема 3.1 пр. раб. 3 Тема 3.2 пр. раб. 2,4 Тема 4.1 пр. раб. 2,7 Тема 5.1 пр. раб. 2 Тема 5.2 пр. раб. 1 Тема 6.1</p>	У9 вести учет продуктивности сельскохозяйственных животных	Практическое занятия	- текущий контроль; Промежуточная аттестация

пр. раб. 4-5 Тема 8.1 пр. раб. 1			
МДК 02.01 Тема 3.1 пр. раб. 2 Тема 3.2 пр. раб. 5 Тема 4.1 пр. раб. 4,7 Тема 5.1 пр. раб. 2 Тема 5.2 пр. раб. 1 Тема 6.1 пр. раб. 3-5	У10 оценивать состояния окружающей среды и отдельных показателей микроклимата	Практическое занятия	- текущий контроль; Промежуточная аттестация
МДК 02.01 Тема 3.1 пр. раб. 2 Тема 3.2 пр. раб. 5 Тема 4.1 пр. раб. 4,7 Тема 5.1 пр. раб. 2 Тема 5.2 пр. раб. 1 Тема 6.1 пр. раб. 3-5	У11 выявлять заболевших животных	Практическое занятия	- текущий контроль; Промежуточная аттестация
МДК 02.01 Тема 3.1 пр. раб. 2 Тема 3.2 пр. раб. 5 Тема 4.1 пр. раб. 4,7 Тема 5.1 пр. раб. 2 Тема 5.2 пр. раб. 1 Тема 6.1 пр. раб. 3-5	У12 выполнять несложные ветеринарные назначения	Практическое занятия	- текущий контроль; Промежуточная аттестация
МДК 02.01 Тема 1.2 пр. раб. 1-3 Тема 1.3 пр. раб. 1 Тема 2.1 пр. раб. 1-3 Тема 3.1 пр. раб. 1-5 Тема 3.2	У13 выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства	Практическое занятия	- текущий контроль; Промежуточная аттестация

пр. раб. 1-5 Тема 4.1 пр. раб. 1-7 Тема 5.1 пр. раб. 1-2 Тема 5.2 пр. раб. 1 Тема 6.1 пр. раб. 1-5 Тема 7.1 пр. раб. 1 Тема 8.1 пр. раб. 1			
МДК 02.01 Тема 3.1 пр. раб. 3,5 Тема 3.2 пр. раб. 2,4 Тема 4.1 пр. раб. 2,7 Тема 5.1 пр. раб. 2 Тема 5.2 пр. раб. 1 Тема 6.1 пр. раб. 4-5 Тема 8.1 пр. раб. 1	У14 составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства	Практическое занятия	- текущий контроль; Промежуточная аттестация
МДК 02.01 Тема 3.1 пр. раб. 2-5 Тема 3.2 пр. раб. 2-5 Тема 4.1 пр. раб. 2-7 Тема 5.1 пр. раб. 2 Тема 5.2 пр. раб. 1 Тема 6.1 пр. раб. 2-5 Тема 8.1 пр. раб. 1 Тема 8.2 пр. раб. 1	У15 осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов	Практическое занятия	- текущий контроль; Промежуточная аттестация
Тема 1.3 пр. раб. 1 Тема 2.1 пр. раб. 3 Тема 3.1 пр. раб. 3,5 Тема 3.2	У16 оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства;	Практическое занятия	- текущий контроль; Промежуточная аттестация

пр. раб. 2,4 Тема 4.1 пр. раб. 2,7 Тема 5.1 пр. раб. 2 Тема 5.2 пр. раб. 1 Тема 6.1 пр. раб. 4,5 Тема 8.1 пр. раб. 1 Тема 8.2 пр. раб. 1			
МДК.02.03 Тема 2 Лаб.раб. 1,2,3,4 Тема 3 Пр.раб. 1,2 Тема 4 Пр.раб. 1,2 Лаб.раб. 1,2,3 Тема 5 Пр.раб. 1 Лаб.раб. 1,2 Тема 7 Лаб.раб. 1,2,3,4 Тема 8 Лаб.раб. 1,2,3,4 Тема 9 Лаб.раб. 1 Тема 10 Лаб.раб. 1,2,3,4 Тема 11 Пр.раб. 1 Лаб.раб.1	У 14 устанавливать оптимальный способ переработки животноводческой продукции с учетом ее качества;	Практическое и лабораторное занятия	- текущий контроль; Промежуточная аттестация
МДК.02.03 Тема 2 Лаб.раб. 1,2,3,4 Тема 3 Пр.раб. 1,2 Тема 4 Пр.раб. 1,2 Лаб.раб. 1,2,3 Тема 5 Пр.раб. 1 Лаб.раб. 1,2 Тема 7 Лаб.раб. 1,2,3,4 Тема 8 Лаб.раб. 1,2,3,4 Тема 9	У 15 устанавливать оптимальные режимы переработки сельскохозяйственной продукции	Практическое и лабораторное занятия	- текущий контроль; Промежуточная аттестация

Лаб.раб. 1 Тема 10 Лаб.раб. 1,2,3,4 Тема 11 Пр.раб. 1 Лаб.раб.1			
	Знать:		
МДК 02.01 Устный опрос (вопросы по темам1, 3-8) Тестовые задания по темам1, 3-8	31 правила в области ветеринарии	- устный опрос, - тестирование	- текущий контроль; - промежуточная аттестация
МДК 02.01 Устный опрос (вопросы по темам 1-7) Тестовые задания по темам 1-7	32 технологии содержания, кормления, ухода за сельскохозяйственными животными, их воспроизводства	- устный опрос, - тестирование	- текущий контроль; - промежуточная аттестация
МДК 02.01 Устный опрос (вопросы по темам 2-8) Тестовые задания по темам 2--8	33 зоогигиенические требования и ветеринарно-санитарные правила в животноводстве;	- устный опрос, - тестирование	- текущий контроль; - промежуточная аттестация
МДК 02.01 Устный опрос (вопросы по темам 2-7) Тестовые задания по темам 2--7	34 методы отбора проб воды, измерения основных параметров микроклимата в животноводческих помещениях	- устный опрос, - тестирование	- текущий контроль; - промежуточная аттестация
МДК 02.01 Устный опрос (вопросы по темам 2) Тестовые задания по темам 2	35 основы системы нормированного и полноценного кормления животных разных видов	- устный опрос, - проверка выполнения письменных домашних заданий; - тестирование	- текущий контроль; - промежуточная аттестация
МДК 02.01 Устный опрос (вопросы по темам 2) Тестовые задания по темам 2	36 состав и питательность кормов, их рациональное использование	- устный опрос, - проверка выполнения письменных домашних заданий; - тестирование	- текущий контроль; - промежуточная аттестация
МДК 02.01 Устный опрос (вопросы по темам 2-7) Тестовые задания по темам 2--7	37 нормы кормления и принципы составления рационов для разных видов животных	Устный опрос, тестирование	- текущий контроль; промежуточная аттестация
МДК 02.02 - вопросы для устного	38 технологии кормопроизводства	устный опрос, - тестирование	- текущий контроль;

<p>контроля Тема 1.(вопросы 1-7) Тесты для текущего контроля - вопросы для устного контроля Тема 8. (вопросы 1-5) практическая работа - вопросы для устного контроля - вопросы для устного контроля Тема 10 (вопросы 1-6) - вопросы для устного контроля Тема 11.. (вопросы 1-10) - вопросы для устного контроля Тема 12.. (вопросы 1-6) Тесты для текущего контроля практическая работа - вопросы для устного контроля Тема 13.. (вопросы 1-9) Тесты для текущего контроля практическая работа - вопросы для устного контроля Тема 14..(вопросы 1-8) Тесты для текущего контроля - вопросы для устного контроля Тема 15. (вопросы 1-7) Тесты для текущего контроля - вопросы для устного контроля Тема 16. (вопросы 1-5) - вопросы для устного контроля Тема 17.. (вопросы 1-5) - вопросы для устного контроля Тема 18. (вопросы 1-5) Тесты для текущего контроля практическая работа</p>			<p>- промежуточная аттестация</p>
МДК 02.02	39 методы оценки каче-	Устный опрос,	- текущий

<p>- вопросы для устного контроля Тема 2.(вопросы 1-21) Тесты для текущего контроля практическая работа - вопросы для устного контроля Тема 3. (вопросы 1-6) Тесты для текущего контроля практическая работа - вопросы для устного контроля Тема 4. (вопросы 1-3) - вопросы для устного контроля Тема 5..(вопросы 1-5) практическая работа - вопросы для устного контроля Тема 6..(вопросы 1-8) - вопросы для устного контроля Тема 7. (вопросы 1-5) практическая работа - вопросы для устного контроля Тема 8. (вопросы 1-5) практическая работа - вопросы для устного контроля Тема 9.. (вопросы 1-6) - вопросы для устного контроля Тема 10. (вопросы 1-6) - вопросы для устного контроля Тема 11.. (вопросы 1-10) - вопросы для устного контроля Тема 12. (вопросы 1-6) Тесты для текущего контроля практическая работа - вопросы для устного контроля Тема 13. (вопросы 1-9) Тесты для текущего контроля практическая работа - вопросы для устного</p>	<p>ства и питательности кормов; стандарты на корма;</p>	<p>тестирование</p>	<p>контроль; - промежуточная аттестация</p>
---	---	---------------------	---

<p>контроля Тема 14..(вопросы 1-8) Тесты для текущего контроля - вопросы для устного контроля Тема 15..(вопросы 1-7) Тесты для текущего контроля - вопросы для устного контроля Тема 16. (вопросы 1-5) - вопросы для устного контроля Тема 17.. (вопросы 1-5) - вопросы для устного контроля Тема 18. (вопросы 1-5) Тесты для текущего контроля практическая работа</p>			
<p>МДК 02.01 Устный опрос (вопросы по темам 3-7) Тестовые задания по темам 3--7</p>	<p>310 методы профилактики заболеваний сельскохозяйственных животных</p>	<p>Устный опрос, тестирование</p>	<p>- текущий контроль; - промежуточная аттестация</p>
<p>МДК 02.01 Устный опрос (вопросы по темам 3-7) Тестовые задания по темам 3--7</p>	<p>311 виды и продуктивности способы их учета,</p>	<p>Устный опрос, тестирование</p>	<p>- текущий контроль; промежуточная аттестация</p>
<p>МДК 02.01 Устный опрос (вопросы по темам 3-9) Тестовые задания по темам 3--9</p>	<p>312 технологии производства и первичной обработки продукции животноводства, в том числе молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства;</p>	<p>Устный опрос, тестирование</p>	<p>- текущий контроль; промежуточная аттестация</p>
<p>МДК 02.01 Устный опрос (вопросы по темам 3-9) Тестовые задания по темам 3--9</p>	<p>313 действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства</p>	<p>Устный опрос, тестирование</p>	<p>- текущий контроль; промежуточная аттестация</p>
<p>МДК 02.01 Устный опрос (вопросы по темам 3-9) Тестовые задания по темам 3--9</p>	<p>314 основные методы оценки качества продукции животноводства</p>	<p>Устный опрос, тестирование</p>	<p>- текущий контроль; промежуточная аттестация</p>
<p>МДК 02.03</p>	<p>3 15 технологические</p>	<p>Устный опрос,</p>	<p>- текущий</p>

Устный опрос: вопросы по темам 2-5, 7-11 Тестовые задания: по темам 2-5, 7-11	процессы, протекающие при переработке животноводческого сырья;	тестирование	контроль; промежуточная аттестация
МДК 02.03 Устный опрос: вопросы по темам 2-5, 7-11 Тестовые задания: по темам 2-5, 7-11	316 режимы технологических процессов и оборудование при переработке животноводческого сырья.	Устный опрос, тестирование	- текущий контроль; промежуточная аттестация

III. Оценка учебной и производственной практики

Формы и методы оценивания

Предметом оценки на учебной практике обязательно являются дидактические единицы «иметь практический опыт» и «уметь».

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике, анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (отчёт о практике, аттестационный листа, характеристика учебной и профессиональной деятельности студента)

Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике

Учебная практика

Таблица 7. 1 Перечень видов работ на учебной практике (МДК 02.01)

Виды работ	Коды проверяемых результатов		
	ПК	ОК	ПО, У
Подбор породы КРС, описание ее и обоснование выбора в зависимости от поставленной задачи	ПК 2.1	ОК 1 – 5, 8–9	ПО 1
Подбор технологии содержания дойного стада, описание ее и обоснование выбора	ПК 2.1, 2.2	ОК 1 – 5, 8–9	ПО 1
Составление рациона кормления дойного стада на зимний период	ПК 2.1, 2.3	ОК 1 – 5, 8–9	ПО 1
Составление рациона кормления дойного стада на летний период	ПК 2.1, 2.3	ОК 1 – 5, 8–9	ПО 1
Учет показателей продуктивности дойного стада	ПК 2.1, 2.3	ОК 1 – 5, 8–9	ПО 1
Определение технологии первичной обработки молока в хозяйстве	ПК 2.1, 2.2, 2.3	ОК 1 – 5, 8–9	ПО 2
Подбор породы КРС, описание ее и обоснование выбора в зависимости от поставленной задачи	ПК 2.1	ОК 1 – 5, 8–9	ПО 1
Подбор технологии производства говядины, описание ее и обоснование выбора	ПК 2.1, 2.2,	ОК 1 – 5, 8–9	ПО 1
Составление рациона кормления для молодняка на дорастивании в пастбищный период	ПК 2.1, 2.3	ОК 1 – 5, 8–9	ПО 1

Составление рациона кормления для молодняка на откорме в стойловый период.	ПК 2.1, 2.3	ОК 1 – 5, 8–9	ПО 1
Определение показателей продуктивности при производстве говядины	ПК 2.1, 2.2,2.3	ОК 1 – 5, 8–9	ПО 1
Определение категории упитанности крупного рогатого скота	ПК 2.1, 2.2, 2.3	ОК 1 – 5, 8–9	ПО 2
Подбор и обоснование выбора породы свиней в зависимости от поставленных задач	ПК 2.1	ОК 1 – 5, 8–9	ПО 1
Подбор и обоснование систем и способов содержания свиней различных половозрастных групп	ПК 2.1, 2.2,2.3	ОК 1 – 5, 8–9	ПО 1 У 2,
Определение кормовых норм и составление рационов кормления для разных групп животных	ПК 2.1, 2.3	ОК 1 – 5, 8–9	ПО 1
Определение показателей продуктивности свиней	ПК 2.1, 2.2,2.3	ОК 1 – 5, 8–9	ПО 1
Определение зооигиенических требований и ветеринарно-санитарных правил содержания животных	ПК 2.1, 2.2,2.3	ОК 1 – 5, 8–9	ПО 1

Таблица 7. 2 Перечень видов работ на учебной практике (МДК 02.02)

Виды работ	Коды проверяемых результатов		
	ПК	ОК	ПО, У
Изучение технологии приготовления разных видов сена.	ПК 2.1	ОК 1 – 8,	ПО 3
Изучение технологии приготовления силоса.	ПК 2.1	ОК 1 – 8,	ПО 3
Изучение технологии приготовления сенажа.	ПК 2.1	ОК 1 – 8,	ПО 3
Изучение схемы зелёного конвейера.	ПК 2.1	ОК 1 – 9	ПО 3
Изучение технологии приготовления концентрированных кормов.	ПК 2.1	ОК 1 – 9	ПО 3
Изучение технологии приготовления искусственно высушенных кормов.	ПК 2.1	ОК 1 – 9	ПО 3

Таблица 7. 2 Перечень видов работ на учебной практике (МДК 02.03)

Виды работ	Коды проверяемых результатов		
	ПК	ОК	ПО, У
Определение направления продуктивности с/х животных и учет мясной продуктивности.	ОК 1-4	ПК 2.6-2.7	ПО 2
Определение категории упитанности КРС, свиней, овец и птицы	ОК 1-4	ПК 2.6-2.7	ПО 2
Изучение первичной обработки молока	ОК 1-4	ПК 2.6-2.7	ПО 2
Изучение производства пастеризованного молока	ОК 1-4	ПК 2.6-2.7	ПО 2

Изучение первичной обработки продуктов убоя КРС, свиней	ОК 1-4	ПК 2.6-2.7	ПО 2
Изучение первичной обработки продуктов убоя птицы.	ОК 1-4	ПК 2.6-2.7	ПО 2

Производственная практика

Таблица 8 .1 Перечень видов работ производственной практики (МДК 02.01)

Виды работ	Коды проверяемых результатов		
	ПК	ОК	ПО, У
Вводное занятие - знакомство студентов с предприятием, рабочим местом. - с режимом работы и правилами внутреннего распорядка. - с требованиями безопасности труда на рабочем месте - с общим направлением деятельности хозяйства	ПК 2.1	ОК 1,2,4,5	ПО 1
Изучить направления отрасли животноводства в хозяйстве. Изучить структуру стада, численный состав половозрастных групп животных, системы и способы содержания животных разных половозрастных групп	ПК.2.1, ПК.2.3	ОК 1-4, 6, 8-9	ПО 1
Изучить технологию кормления животных разных половозрастных групп, рационы кормления животных в летний и зимний периоды, оценить сбалансированность рационов по основным питательным веществам	ПК.2.1, 2.3, 2.4	ОК 1-4, 6, 8-9	ПО 1
Изучить технологию производства продукции животноводства (молока, говядины, свинины, продукции птицеводства и т.д.)	ПК.2.1, ПК.2.3, 2.4	ОК 1-6, 8-9	ПО 1
Изучить основные показатели продуктивности животных, изучить методы учета продуктивности животных в хозяйстве. Оценить уровень продуктивности сельскохозяйственных животных.	ПК.2.1, ПК.2.3	ОК 1-6, 8-9	ПО 1
Изучить методы первичной обработки продукции, производимой в хозяйстве. Изучить пути реализации продукции животноводства, производимой в хозяйстве.	ПК.2.2, ПК.2.3	ОК 1-6, 8-9	ПО 2

Таблица 8 .2 Перечень видов работ производственной практики (МДК 02.02)

Виды работ	Коды проверяемых результатов		
	ПК	ОК	ПО, У

Вводное занятие - знакомство студентов с предприятием, рабочим местом. - с режимом работы и правилами внутреннего распорядка. - с требованиями безопасности труда на рабочем месте - с общим направлением деятельности хозяйства	ОК 2,4		ПО 3
Изучить технологию заготовки сочных кормов.	ОК 1-9	ПК 2.1	ПО 3
Изучить технологию заготовки грубых кормов.	ОК 1-9	ПК 2.1	ПО 3
Изучить технологию заготовки концентрированных кормов.	ОК 1-9	ПК 2.1	ПО 3

Таблица 8.3 Перечень видов работ производственной практики (МДК 02.03)

Виды работ	Коды проверяемых результатов		
	ПК	ОК	ПО, У
Знакомство студентов с объектами переработки животноводческой продукции, рабочим местом. - с режимом работы и правилами внутреннего распорядка. - с требованиями безопасности труда на рабочем месте.	ОК 1-4, 6, 9	ПК 2.5-2.7.	ПО 2
Очистка молока, взвешивание, параметры охлаждения, оформление сопроводительных документов и оборудования первичной обработки молока. Изучение методик по определению плотности, кислотности, содержание жира и белка в молоке, СОМО.	ОК 1-4, 6, 9	ПК 2.5-2.7.	ПО 2
Изучение оборудования лаборатории по первичной обработке молока на предприятии	ОК 1-4, 6, 9	ПК 2.5-2.7.	ПО 2
Транспортировка КРС и свиней в пункт убоя. Оформление сопроводительных документов.	ОК 1-4, 6, 9	ПК 2.5-2.7.	ПО 2
Изучение технологической схемы первичной переработки КРС	ОК 1-4, 6, 9	ПК 2.5-2.7.	ПО 2
Изучение технологической схемы первичной переработки свиней	ОК 1-4, 6, 9	ПК 2.5-2.7.	ПО 2

3.2.2. Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа, характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике с указанием видов работ, выполненных студентами во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика, а также защиты отчета по практике.

IV. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

Тип портфолио: портфолио документов

Проверяемые результаты обучения:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.
ПК 2.2	Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.
ПК 2.3	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.
ПК 2.4	Обладать способностью к обоснованию конкретных технологических решений с учетом производства полноценных и безопасных в ветеринарном отношении продуктов животноводства;
ПК 2.5	Выбирать и реализовывать технологические особенности конструктивного исполнения аппаратов и методов количественной и качественной оценки сельскохозяйственного сырья при производстве продукции животноводства;
ПК 2.6	Выбирать виды животноводческого сырья и способы его рациональной переработки
ПК 2.7	Реализовывать оптимальные схемы переработки сельскохозяйственной продукции с учетом качества сырья
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Основные требования

Требования к структуре и оформлению портфолио. Портфолио включает:

Раздел 1. Достижения в освоении образовательной программы.

Раздел 2. Учебно – производственная деятельность.

Сводную итоговую ведомость

Портфолио оформляется в индивидуальной папке с файлами, в которой накапливаются и оцениваются личные достижения студента в разнообразных видах деятельности (учебной, производственной). По мере необходимости возможно представление фото и видеоматериалов в электронном виде.

При оформлении портфолио должны соблюдаться следующие условия:

- систематичность и регулярность ведения;
- достоверность предъявляемых сведений;
- аккуратность и эстетичность оформления.

4..4. Критерии оценки

1. Учебная деятельность

1) Результаты данного раздела демонстрируют уровень освоения следующих профессиональных компетенций ПК 2.1- ПК 2.7

общих компетенций: ОК 1 – ОК 9.

Подтверждением является оценка, полученная на промежуточной аттестации по МДК.

2. Учебно-производственная деятельность(все виды практики с оценками и отзывами)

Подтверждениями результатов являются:

- характеристики с места прохождения практики, заверенная подписью руководителя производственной практики и печатью организации;
- отчет установленной формы по итогам прохождения производственной практики и отчет по учебной практике;
- аттестационный лист;
- дневник по практике;
- фото- и видеоматериалы, демонстрирующие наиболее интересные и проблемные моменты прохождения производственной практики.

Сводная итоговая ведомость по оценке содержания портфолио студента по разделам

Виды работ	освоенные компетенции		Оценка
	ПК	ОК	
Учебная деятельность			
МДК 02.01			
МДК 02.02			
МДК 02.03			
Курсовая работа			
Учебно – производственная деятельность			
учебная практика			
МДК 02.01			
МДК 02.02			
МДК 02.03			
Производственная практика			
МДК 02.01			
МДК 02.02			
МДК 02.03			

Общий балл	
-------------------	--

Итоговая оценка результатов экзамена

Итоговая оценка за экзамен по профессиональному модулю выставляется на основании оценок, занесенных в протокол: за изучение тем МДК, отчёта об учебной и производственной практике. Решающее значение имеет оценка за учебную и производственную практику.

Итоговая оценка «5» выставляется, если «5» - оценка по МДК, на «5» или «4» оценена учебная и производственная практика, и в оценках за время обучения по ПМ.02 нет «3».

Итоговая оценка «4» выставляется, если «4» - оценка по МДК, на «5» или «4» оценена учебная и производственная практика, и в оценках за время обучения по ПМ 02. Не более трёх «3».

Итоговая оценка «3» выставляется, если «3» - оценка по МДК, и в оценках, занесенных в протокол, нет «2».

Приложение 1

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ МДК
МДК 02.01 Технологии производства продукции животноводства
Материалы для текущего контроля
Вопросы для устного контроля

Тема. Основы разведения сельскохозяйственных животных

1. Дайте понятия роста и развития, физиологической и хозяйственной зрелости животных.
2. Что такое конституция животных, и какие типы конституции вы знаете?
3. Что такое отбор и подбор животных?
4. В чем состоит суть гомогенного и гетерогенного подбора?
5. В чем состоит сущность оценки животных по происхождению?
6. Какие методы разведения вы знаете?
7. Дайте определение понятия «порода» и ее структуры.
8. Дайте классификацию методов разведения сельскохозяйственных животных.
9. Каково значение чистопородного разведения сельскохозяйственных животных в племенной работе?
10. Дайте определение понятий «линия» и «семейство».
11. Каково значение гибридизации в животноводстве?
12. Значение племенной работы в животноводстве.

Тема. Основы кормления сельскохозяйственных животных

1. Составьте схему химического состава кормов.
2. Какие корма богаты протеином, жиром, БЭВ, клетчаткой и каково значение этих веществ в жизнедеятельности организма животного?
3. Какова роль витаминов и минеральных веществ в кормлении животных?
4. Что такое коэффициент переваримости?
5. Факторы, влияющие на переваримость кормов.
6. Какое значение в животноводстве имеют нормы кормления?
7. Дайте определение понятия рациона.
8. Назовите основные виды грубых кормов и их значение.
9. Дайте характеристику сочных кормов.
10. Какие концентрированные корма вы знаете?
11. Дайте понятие зеленого конвейера.
12. Как организовать рациональное использование пастбищ?

Тема. Технология производства продукции скотоводства

1. Расскажите о биологических и хозяйственных особенностях крупного рогатого скота.
2. Как классифицируются породы крупного рогатого скота в зависимости от направления их продуктивности?
3. Какие породы молочного, молочно-мясного и мясного направлений продуктивности вы знаете?
4. Назовите факторы, влияющие на продуктивность молочных коров.
5. Назовите способы и формы учета молочной продуктивности.
6. Какие существуют системы и способы содержания крупного рогатого скота?
7. Как изменяется кормление молодняка в разные возрастные периоды?
8. Какие доильные установки применяются в настоящее время на молочных комплексах и фермах?
9. Особенности производства молока при поточно-цеховой системе.
10. Назовите основные варианты поточно-цеховой системы производства молока.
11. Какое значение имеют откорм и нагул скота?
12. Назовите основные факторы, влияющие на мясную продуктивность скота.
13. Расскажите о технологии доращивания и откорма скота.
14. Какие показатели молока учитывают при его обработке в хозяйстве?
15. Перечислите основные требования к получению высококачественного молока.

Тема. Технология производства продукции свиноводства

1. Назовите наиболее важные хозяйственно-биологические особенности свиней.
2. Какие породы свиней, разводимые в РФ, вы знаете?

3. По каким признакам отбирают свиней?
4. Какие формы подбора используют в свиноводстве?
5. Как организуют племенную работу в свиноводческих хозяйствах?
6. Как осуществляют подготовку хряков и маток к случке?
7. Расскажите о половом цикле свиноматок и синхронизации охоты у свиней.
8. Расскажите о содержании маток с поросятами в первые дни после опороса.
9. Каковы нормы потребности свиней разных половозрастных групп в переваримом протеине, минеральных веществах, витаминах?
10. В чем состоят особенности кормления супоросных и подсосных маток, а также молодняка свиней?
11. Какие существуют виды откорма свиней?
12. Какие способы содержания свиней вы знаете?
13. Основные корма и принципы нормированного кормления свиней.
14. Особенности кормления хряков в различные технологические периоды.
15. Основные виды откорма и особенности кормления свиней на этом технологическом этапе.
16. Чем отличается экстенсивный откорм свиней от интенсивного?

Тема. Технология производства продукции овцеводства

1. Основные хозяйственно-биологические особенности овец.
2. Охарактеризуйте основные группы шерсти.
3. Какие факторы влияют на мясную продуктивность овец?
4. В чем отличительные особенности овечьего молока? Расскажите о его использовании.
5. Как подразделяются овчины в зависимости от качества шерстного покрова и характера использования?
6. Перечислите основные технические свойства шерсти.
7. Назовите дефекты шерсти и пути повышения ее качества.
8. Как организуют и проводят стрижку овец?
9. Перечислите основные способы стрижки овец.
10. Дайте характеристику овец тонкорунного направления и перечислите особенности шерстных, шерстно-мясных и мясо-шерстных тонкорунных пород.
11. Расскажите о породах полутонкорунного, полугрубошерстного и грубошерстного направлений продуктивности.
12. Какова специфика отбора в овцеводстве?
13. Расскажите о бонитировке овец.
14. Как организуют кормление различных половозрастных групп овец?
15. Как проводится упаковка и маркировка шерсти?

Тема. Технология производства продукции птицеводства

1. Перечислите основные хозяйственно-биологические особенности птицы.
2. Дайте краткую характеристику пород кур различных направлений продуктивности.
3. Назовите основные виды продуктивности в птицеводстве и методы учета.
4. Какие корма используют в кормлении кур-несушек?
5. Опишите технологию инкубации яиц.
6. Перечислите основные операции технологического процесса производства яиц.
7. Какие системы и способы содержания применяют в птицеводстве?
8. Каковы особенности и сроки выращивания бройлеров на сетчатых полах и на глубокой подстилке?
9. Опишите первичную и вторичную обработку тушек птицы.

Тема. Технология производства продукции коневодства

1. Какие биологические особенности лошадей необходимо учитывать при их разведении?
2. Назовите характерные отличия рыси от иноходи, шага от рыси.

3. Какие аллюры относятся к медленным и какова техника их исполнения?
4. Дайте характеристику пород лошадей верхового направления производительности.
5. Дайте характеристику рысистых пород лошадей.
6. Назовите основные особенности продуктивного коневодства.
7. Случка как технологический прием в коневодстве, ее организация и виды.
8. Что входит в понятие «рабочие качества лошади»?
9. Что такое кумыс?
10. Технологическая схема и общие положения технологии производства кумыса.
11. Как организовать подготовку к выжеребке и провести ее?

Тема. Технология первичной обработки животных при убое. Кожевенное и шубно- меховое сырье

1. Перечислите основные требования к местам убоя животных.
2. Опишите технологию подготовки животных к убою.
3. Какие ветеринарные мероприятия проводят перед убоем животных?
4. Опишите технологию убоя животных.
5. Дайте описание способов консервирования шкур.
6. Перечислите основные этапы выделки мехового сырья.

Критерии оценки устного ответа:

Оценка «отлично»	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> -показывает глубокое и полное знание и понимание всего объёма программного материала; - умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; - самостоятельно и аргументировано делать анализ, выводы; - устанавливает межпредметные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутрипредметные связи; - последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает материал.
Оценка «хорошо»	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> - показывает знания всего изученного программного материала; - даёт полный и правильный ответ; допускает незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, определения понятий, небольшие неточности при использовании терминов или в выводах и обобщениях; - материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя; - в основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы; - умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутрипредметные связи.
Оценка «удовлетворительно»	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> - усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; - материал излагает несистематизированно, фрагментарно, не всегда последовательно;

	<ul style="list-style-type: none"> - выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки; - допускает ошибки и неточности в использовании терминологии, определения даёт недостаточно четкие; - отвечает неполно на вопросы (упуская основное), или воспроизводит содержание текста учебника, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в этом тексте.
Оценка «неудовлетворительно»	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> - не усвоил и не раскрыл основное содержание материала; - не делает выводов и обобщений. - не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по; - при ответе допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи преподавателя.

Проведение промежуточной аттестации (тестирование)

ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ (Вариант 1)Г

Специальность 32.05.06 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Дисциплина / МДК /модуль: Технология производства продукции животноводства/МДК 02.01/ПМ. 02

(Темы 1.2, 1.3, 2.1)

Форма контроля: текущий

Сформированные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.

ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.

ПК 2.4. Обладать способностью к обоснованию конкретных технологических решений с учетом производства полноценных и безопасных в ветеринарном отношении продуктов животноводства;

Инструкцию для экзаменуемого:

На выполнение работы отводится 60 мин. Тест включает 25 заданий.

Из них:

- 12 заданий 1-го уровня сложности *(с выбором 1-го правильного ответа)
 - 11 заданий 2-го уровня сложности **(с выбором 2-3 ответов на вопрос)
 - 2 задания 3-го уровня сложности *** (с кратким ответом на вопрос)
- Эти ответы должны быть сформулированы самостоятельно и записаны словом или цифрой.

Баллы, полученные за правильно выполненные задания, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать как можно больше баллов.

Тема	Номер. Содержание задания	Расшифровка ОК И ПК
Тема 1.2. Понятие породы, экстерьера и конституции	1. *Конституция, характеризующаяся грубыми, тяжелыми формами отдельных статей и общим непропорциональным сложением организма, массивным костяком, крупной головой, плотной и объемистой, с неразвитой соединительной и жировой тканью, кожей – этотип 1) грубый 2) нежный 3) рыхлый 4) плотный	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	2*. Внутреннее строение и функции отдельных тканей, органов и их систем, желез, влияющих на конституцию и продуктивные качества животных - это: 1) экстерьер 2) интерьер 3) конституция 4) кондиция	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	3*. Система приемов и методов, направленных на качественное совершенствование существующих и выведение новых линий, типов и пород сельскохозяйственных животных - это: 1) рост 2) развитие 3) разведение 4) воспроизводство	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	4*. Всесторонняя оценка животных по комплексу признаков, на основании которой присваивается определенный класс – это: 1) подбор 2) отбор 3) бонитировка 4) выранжировка	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	5**. Кондиция - это состояние (степень) упитанности животного. Различают несколько видов кондиции животных (Выбрать 3 правильных ответа) 1) заводскую, откормочную 2) премиальную 3) выставочную, рабочую	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9

	4) голодную	
	6**. Развитие статей зависит от... (Выбрать 3 правильных ответа) 1) возраста и пола животных 2) условий кормления и наследственности 3) ухода и содержания 4) породы и линии	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	7**. У крупного рогатого скота масти бывают: (Выбрать 2 правильных ответа) 1) черная, красная 2) белая, коричневая 3) бурая, палевая 4) рыжая, темная	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	8**. Сопоставьте породы КРС и направления продуктивности: А) Молочное направление продуктивности Б) Мясное направление продуктивности 1) джерсейская 2) красная степная 3) казахская белоголовая 4) айрширская 5) шароле 6) абедин-ангусская	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
Тема 1.3 Разведение в животноводстве	9*. Потомство выдающегося по своим качествам производителя, полученное в результате соответствующего отбора и подбора в процессе формирования и дальнейшей племенной работы в течение ряда поколений - это: 1) линия 2) семейство 3) имбридинг 4) кросс	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	10***. Дайте определение «..... скрещивание применяют для коренного улучшения местного малопродуктивного скота. Самок местной породы спаривают с производителями улучшающей породы. Полученных в каждом поколении помесных маток последовательно скрещивают с производителями улучшающей породы до получения помесных животных, близких по своим качествам к улучшающей породе»	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	11*. Спаривание животных, принадлежащих к разным породам, применяемое для улучшения существующих пород, получения пользовательных животных, а иногда и для выведения новых пород скота и птицы – это: 1) чистопородное разведение 2) скрещивание 3) гибридизация 4) гетерозис	ПК 2.1, ПК 2.3 - 2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9

	<p>12*. Инструментом для взятия промера «глубина груди» служит...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) циркуль 2) мерная палка 3) штангельциркуль 4) мерная лента 	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
	<p>13***. Закончите фразу «Качественные изменения организма животного, которые происходят с момента оплодотворения клетки до взрослого состояния организма, возникновение новых тканей, органов и новых функций называются.»</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
	<p>14*. Родственное спаривание, применяется в племенной работе для получения однородного подбора, при котором достигается наибольшее сходство генетического материала спариваемых животных - это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) линия 2) семейство 3) имбридинг 4) скрещивание 	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
	<p>15*. В период старения организма продуктивность животного...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) уменьшается 2) увеличивается 3) остается на прежнем уровне 4) возраст не имеет значения 	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
	<p>16. *Физиологическая зрелость телок наступает примерно в возрасте:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 14-16 месяцев 2) 15-18 месяцев 3) 17-18 месяцев 4) 18-19 месяцев 	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
<p>Тема 2.1. Химический состав кормов. Классификация кормов</p>	<p>17*. Процентное соотношения групп кормов, выраженное в процентах от общей энергетической питательности рациона – это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) рацион кормления 2) структура рациона 3) кормовая норма 4) кормовая единица 	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
	<p>18*. Корма, содержащие от 8 до 90% сухого вещества, при этом в последнем имеется 19-42% клетчатки, относятся к группе.....</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) грубых кормов 2) сочных кормов 3) концентрированных кормов 4) отходов технических производств 	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
	<p>19*. Выберите из предложенного перечня корма, относящиеся к сочным кормам: (Выбрать 2 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) сено 2) сенаж 	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>

	<p>3) зеленая масса 4) зерно ячменя</p>	
	<p>20**. Животные корма вводятся для сбалансирования рациона по.питательности (Выбрать 3 правильных ответа) 1) протеиновой 2) азотной 3) минеральной 4) витаминной</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
	<p>21**. Рационы животных на практике следует контролировать по содержанию: (Выбрать 2 правильных ответа) 1) кальция, фосфора 2) фтора, магния 3) натрия и хлора 4) серы, железа</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
	<p>22**. В группу без азотистых экстрактивных веществ (БЭВ) входят: (Выбрать 3 правильных ответа) 1) крахмал 2) липиды 3) сахара 4) органические кислоты (яблочная, щавелевая и др.)</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
	<p>23**. Крахмал является основным органическим веществом растительных кормов. Много крахмала содержат: (Выбрать 3 правильных ответа) 1) зерна злаковых культур 2) бобовых культур 3) картофель 4) шрот, мезга</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
	<p>24**. Правильный подбор эффективных кормовых и биологических добавок для животных: (Выбрать 2 правильных ответа) 1) повышает рентабельность предприятия 2) повышает себестоимость кормов 3) помогает сохранить оптимальный уровень продуктивности животных. 4) уменьшает срок выращивания</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
	<p>25**. Схема классификации кормов следующая: (Выбрать 3 правильных ответа) 1) корма животного происхождения 2) корма импортного производства 3) корма промышленного производства 4) корма растительного происхождения</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>

Номер теста	Ответ на тест	Номер теста	Ответ на тест
1	1	14	3

2	2	15	1
3	3	16	2
4	3	17	2
5	1,3,4	18	1
6	1,2,3	19	2,3
7	1,3	20	1,3,4
8	А-1,2,4, Б-3,5,6	21	1,3
9	1	22	1,3,4
10	Поглотительное	23	1,2,3
11	2	24	1,3
12	2	25	1,3,4
13	Развитие		

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
70 - 89	4	хорошо
50 - 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Тестовые задания (Вариант 2)Т

Специальность 32.05.06 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Дисциплина / МДК /модуль: Технология производства продукции животноводства/МДК 02.01/ПМ. 02

(Темы 1.2, 1.3, 2.1)

Форма контроля: текущий

Сформированные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.

ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.

ПК 2.4. Обладать способностью к обоснованию конкретных технологических решений с учетом производства полноценных и безопасных в ветеринарном отношении продуктов животноводства;

Инструкцию для экзаменуемого:

На выполнение работы отводится 60 мин. Тест включает 25 заданий.

Из них:

- 12 заданий 1-го уровня сложности *(с выбором 1-го правильного ответа)
- 11 заданий 2-го уровня сложности **(с выбором 2-3 ответов на вопрос)
- 2 задания 3-го уровня сложности *** (с кратким ответом на вопрос)

Эти ответы должны быть сформулированы самостоятельно и записаны словом или цифрой.

Баллы, полученные за правильно выполненные задания, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать как можно больше баллов.

Тема	Номер. Содержание задания	Расшифровка ОК И ПК
Тема 1.2. Понятие породы, экстерьера и конституции	1***. Дайте полное определение: «Конституция, характеризующаяся пышно развитой мускулатурой, рыхлой кожей и мягкой, предрасположенной к извитости шерстью, пониженным обменом веществ, спокойным нравом – это... тип конституции»	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	2*. Внешний вид животного, обусловленный конституциональными особенностями организма - это: 1) экстерьер 2) интерьер 3) конституция 4) кондиция	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	3*. Совокупность морфологических и физиологических особенностей организма, обусловленных наследственностью и условиями индивидуального развития и выражающихся в характере продуктивности и реагировании на факторы внешней среды - это: 1) экстерьер 2) интерьер 3) конституция 4) кондиция	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	4*. Конституция, характеризующаяся тонким, легким костяком, тонкой кожей, повышенным обменом веществ, легкой возбудимостью, высокой продуктивностью – это тип..... 1) грубый 2) нежный 3) рыхлый 4) плотный	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	5**. Основными факторами образования пород являются: (Выбрать 3 правильных ответа) 1) природные и социально-экономические условия 2) географические 3) труд человека	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9

	4) наследственные особенности животных	
	6**. Прimitивные породы характеризуются.... (Выбрать 3 правильных ответа) 1) поголовьем заводских животных 2) воздействием естественного отбора 3) малыми затратами человеческого труда 4) низкой техникой животноводства	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	7*. Диким предком современного крупного рогатого скота считается... 1) бык 2) тур 3) муфлон 4) кабан	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	8**. По направлению продуктивности в скотоводстве породы подразделяют на... (Выбрать 3 правильных ответа) 1) молочные 2) беконные 3) мясные 4) молочно-мясные и мясо-молочные	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
Тема 1.3 Разведение в животноводстве	9*. Скрещивание этого вида применяют только для получения пользовательных животных и потомства от них не оставляют. Помеси I поколения в силу гетерозиса превосходят родительские формы и отличаются большой живой массой в раннем возрасте, большой скороспелостью, интенсивным ростом, высокой оплатой корма и другими хозяйственно - полезными качествами – это... 1) воспроизводительное 2) промышленное 3) заводское 4) местное	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	10**. Естественная случка бывает... (Выбрать 3 правильных ответа) 1) вольная и ручная 2) механическая 3) косячная 4) ворковая и классная	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	11*. Выявление в стаде лучших по наследственным и продуктивным качествам животных, отвечающих определенным требованиям, и использование их для воспроизводства стада - это: 1) подбор 2) отбор 3) бонитировка 4) выранжировка	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	12*. Группа высокопродуктивных маток, происходящих от одной высокопродуктивной родоначальницы, сходных по экстерьеру, конституции и продуктивности - это: 1) линия 2) имбридинг	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9

	<p>3) семейство 4) гибридизация</p>	
	<p>13*. Спаривании животных различных видов для получения пользовательных животных и для создания новых пород – это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) чистопородное разведение 2) скрещивание 3) гибридизация 4) инбридинг 	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
	<p>14*. Индивидуальная комплексная оценка племенных и продуктивных качеств животных называется....</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) гибридизация 2) вырэнжировка 3) отбор 4) бонитировка 	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
	<p>15**. Маток принято оценивать и отбирать по следующим признакам: (Выбрать 3 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) по происхождению 2) генетическим маркерам 3) принадлежности к семейству и линии 4) типичности для породы 	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
	<p>16*. Спаривание животных одной породы, применяемое для совершенствования животных высокопродуктивных пород, не требующих глубоких, коренных изменений, поскольку порода обладает положительными качествами, достигнутыми в течение более или менее длительного периода отбора и подбора животных в определенном направлении в хороших условиях кормления и содержания называется.....</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) чистопородное разведение 2) скрещивание 3) гибридизация 4) воспроизводительное скрещивание 	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
<p>Тема 2.1 Химический состав кормов. Классификация кормов</p>	<p>17*. Корма, которые в небольшом объеме или массе содержат большое количество высокопереваримых веществ (в 1 кг - не менее 0,7 корм.ед.) относятся к группе</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) грубых кормов 2) сочных кормов 3) концентрированных кормов 4) отходов технических производств 	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
	<p>18**. Сахара являются питательной средой для микроорганизмов, которые обеспечивают процессы: (Выбрать 3 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) уксуснокислого брожения 2) пропионовокислого брожения 3) маслянокислого брожения 4) пищеварительные 	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
	<p>19**. Химический состав кормов очень разнообразен и зависит от ряда факторов: (Выбрать 3 правильных ответа)</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК</p>

	<ol style="list-style-type: none"> 1) вид растений 2) густота посева 3) состав и качество почвы 4) сорт 	4-5, ОК 8-9
	<p>20**. Корма животного происхождения – это... (Выбрать 3 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) отходы переработки рыбы 2) обрат свежий и сушеный 3) пивные дрожжи, барда, мезга 4) свежая и сушеная кровь, мука мясная и мяско-костная 	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	<p>21**. Макроэлементы наиболее важные в рационе животных: (Выбрать 3 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) кальций, фосфор 2) натрий, калий 3) хлор, магний, сера 4) кобальт, цинк 	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	<p>22**. В рационе животных должно быть определенное количество клетчатки, при ее недостатке..... (Выбрать 3 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ослабляется двигательная функция пищеварительного тракта 2) понижается переваримость всех питательных веществ 3) снижается интенсивность жвачки 4) падает продуктивность 	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	<p>23**. Выберите из предложенного перечня корма, относящиеся к концентрированным кормам: (Выбрать 2 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) сено 2) зерно ячменя 3) отруби 4) травяная мука 	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	<p>24*. Основное достижение науки о кормлении животных на современном этапе....</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) разработка системы энергетической питательности кормов в овсяных кормовых единицах. 2) разработка детализированных норм кормления всех возрастных и производственных групп с.-х. животных и контроль рационов по 24 ... 40 показателям питательности и больше 3) снижение затрат на корма в себестоимости продукции животноводства с 70 до 50%. 4) внедрение передовых технологий подготовки кормов к скармливанию 	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	<p>25***. Дайте полное определение: «Влажность 60-70%, создание условий для распада углеводов, накопления бродильных органических кислот (основная из них — молочная), снижение рН до 4-2,4 единицы, и прекращение деятельности гнилостных бактерий является необходимым условием для получения</p>	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9

	высококачественного..... »	
--	----------------------------	--

Номер теста	Ответ на тест	Номер теста	Ответ на тест
1	Рыхлый	14	4
2	1	15	1,3,4
3	3	16	1
4	2	17	3
5	1,3,4	18	1,2,3
6	2,3,4	19	1,3,4
7	2	20	1,2,4
8	1,3,4	21	1,2,3
9	2	22	1,3,4
10	1,3,4	23	2,3
11	2	24	2
12	3	25	Силоса
13	3		

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
70 - 89	4	хорошо
50 - 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Тестовые задания (Вариант 1) РК

Специальность 32.05.06 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Дисциплина / МДК /модуль: Технология производства продукции животноводства/МДК 02.01/ПМ. 02

(Темы 3.1, 3.2, 4.1, 5.1, 5.2)

Форма контроля: Рубежный контроль

Сформированные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной дея-

тельности.

ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.

ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.

ПК 2.4. Обладать способностью к обоснованию конкретных технологических решений с учетом производства полноценных и безопасных в ветеринарном отношении продуктов животноводства;

Инструкцию для экзаменуемого:

На выполнение работы отводится 60 мин. Тест включает 25 заданий.

Из них:

- 12 заданий 1-го уровня сложности *(с выбором 1-го правильного ответа)

- 11 заданий 2-го уровня сложности **(с выбором 2-3 ответов на вопрос)

- 2 задания 3-го уровня сложности *** (с кратким ответом на вопрос)

Эти ответы должны быть сформулированы самостоятельно и записаны словом или цифрой.

Баллы, полученные за правильно выполненные задания, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать как можно больше баллов.

Тема	Номер. Содержание задания	Расшифровка ОК И ПК
Тема 3.1 Молочное скотоводство	1**. Определите удой за месяц от коровы (проведите расчеты), если при проведении контрольных доек были получены следующие результаты: 05.05 – 12 кг, 15.05 – 15 кг, 25.05 – 18,5 кг. 1) 485 кг 2) 455 кг 3) 475 кг 4) 495 кг	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	2*. Затраты корма на синтез 1 кг молока составляют: 1) ~ 8 к.ед 2) ~ 5к.ед 3) ~ 3к.ед 4) ~ 1к.ед	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	Закончите фразу. 3***. «Удлиненное и менее широкое туловище, хорошо выраженный костяк, относительно узкая, но глубокая грудь, слабо выраженная мускулатура и меньшее отложение жира, сильно развитый пищеварительный аппарат, брюхо объемистое и более развитая средняя часть туловища, тонкая, плотная и эластичная кожа характерны для скота направления продуктивности»	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	4**. Установите правильную последовательность цехов при поточно-цеховой системе производства молока: 1) цех сухостойных коров 2) цех производства молока 3) цех отела 4) цех раздоя и осеменения	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9

	<p>5**. Сопоставьте возраст и период выращивания молодняка КРС:</p> <p>а) молозивный период 1) 10 дней- 6 мес.</p> <p>б) молочный период 2) 6 - 12 мес.</p> <p>в) послемолочный период 3) 0 - 10 дней</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
<p>Тема 3.2 Мясное скотоводство</p>	<p>6*. Период, в течение которого предусматривается подготовить молодняк к интенсивному заключительному откорму, т. е. чтобы к 10-12-месячному возрасту животные имели живую массу 230-280 кг. В этот период молодняк приучают к поеданию максимального количества кормов, которыми располагает хозяйство и на которых будет вестись откорм называется.....</p> <p>1) выращивание 2) доращивание 3) откорм 4) нагул</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
	<p>7**. Выберите верные утверждения. В специализированном мясном скотоводстве: (Выбрать 3 правильных ответа)</p> <p>1) животных реализуют с массой не менее 450-500 кг 2) коров не доят, телят выращивают на подсосе до 6 -8 мес. 3) среднесуточные приросты на откорме не превышают 500 г. 4) используют большое количество дешевых грубых кормов</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
	<p>8**. Замена цельного молока в кормлении телят при производстве мяса достигается в результате использования..... (Выбрать 3 правильных ответа)</p> <p>1) полноценного заменителя 2) сухого молока 3) специального комбикорма 4) бобового сена</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
	<p>9**. В зависимости от преобладания корма в рационе различают следующие виды заключительного откорма крупного рогатого скота: (Выбрать 3 правильных ответа)</p> <p>1) силосный, сенажный, 2) жомовый, откорм на барде 3) на зеленых кормах 4) концентратный, свекольный</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>

	<p>10*. Жом широко используют при откорме крупного рогатого скота, применяют в силосованном и в свежем виде. Сухое вещество этого корма богато.....</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) протеином и фосфором 2) углеводами 3) минеральными веществами 4) каротином и витаминами 	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
<p>Тема 4.1 Технология производства свинины</p>	<p>11*. Среднее многоплодие свиной составляет:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 5-6 поросят 2) 7-8 поросят 3) 10-12 поросят 4) 12-15 поросят 	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
	<p>12*. Убойный выход при производстве свинины составляет:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 30-40% 2) 45-55 % 3) 75-85 % 4) 90-95% 	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
	<p>13*. Период супоросности у свиной составляет:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 100-110 дней 2) 114-116 дней 3) 150-155 дней 4) 285-290 дней 	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
	<p>14*. Самой распространенной породой свиной, разводимой в РФ, является:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) уржумская 2) муромская 3) крупная белая 4) ландрас 	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
	<p>15*. При производстве свинины молодняк на откорме дает среднесуточные приросты:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 200-300 г при затратах корма 3-4 к.ед. на 1 кг прироста 2) 600-800 г при затратах корма 5-6к.ед. на 1 кг прироста 3) 1200-1300 г при затратах корма 8-9 к.ед. на 1 кг прироста 4) 900-1000 г при затратах корма 8-9 к.ед. на 1 кг прироста 	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
	<p>16*. Мощность предприятий по производству яиц определяется количеством кур-несушек промышленного стада и составляет от</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 200 до 500 тыс. голов 2) 300 до 600 тыс. голов 3) 400 до 700 тыс. голов 4) 500 до 800 тыс. голов 	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
<p>Тема 5.1. Технология производства яиц</p>	<p>17**. Породы и кроссы кур яичного направления продуктивности: (Выбрать 3 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) леггорн 2) русская белая 3) корниш 	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>

	<p>4) хайсекс белый</p> <p>18*. В промышленном производстве используют птицу, получаемую от скрещивания линий. Скрещивание между собой разных линий называется....</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) инбридингом 2) кроссом 3) гетерозисом 4) помесью 	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	<p>19*. Диетические яйца – это....</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) поступившие к потребителю не позднее 3 суток со дня снесения 2) поступившие к потребителю не позднее 7 суток со дня снесения 3) поступившие к потребителю не позднее 15 суток со дня снесения 4) поступившие к потребителю не позднее 30 суток со дня снесения 	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	<p>20**. При содержании птицы регулируют следующие параметры микроклимата: (Выбрать 3 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) температура воздуха 2) влажность воздуха 3) скорость движения воздуха 4) массу воздуха 	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
Тема 5.2 Технология производства мяса бройлеров	<p>21**. Установите правильную последовательность операций при первичной обработке птицы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) навешивание птицы на конвейер 2) убой 3) тепловая обработка (шпарка) 4) электрооглушение 5) снятие оперения 6) обескровливание 7) опаливание 	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	<p>22**. Существует несколько вариантов напольного содержания птицепоголовья: (Выбрать 3 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) на несменяемой и сменяемой подстилке 2) на сетчатых полах 3) на роликовых полах 4) на планчатых полах 	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	<p>23*. Выход мяса птицы определяют отношением массы мяса к предубойной массе птицы в процентах. Он составляет у потрошенных тушек:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 55-57 % 2) 79-83% 3) 85-88% 4) 90-95% 	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	<p>24**. Масса полупотрошенной тушки — это масса тушки без... (Выбрать 3 правильных ответа)</p>	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9

	1) крови и пера 2) головы и шеи 3) кишечника и клоаки 4) наполненного зоба	
	Дайте определение 25***. «..... — гибридный цыпленок, полученный в результате скрещивания специализированных линий мясных или мясо-яичных пород, не старше 10 недель.»	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9

Номер теста	Ответ на тест	Номер теста	Ответ на тест
1	2**	14	3
2	4	15	2
3	молочного	16	1
4	1-3-4- 2	17	1,2,4
5	а-3, в-1, с-2	18	2
6	2	19	2
7	1,2,4	20	1,2,3
8	1,3,4	21	1-4-2-6-3-5-7
9	1,2,3	22	1,2,4
10	2	23	1
11	3	24	1,3,4
12	3	25	Бройлер
13	2		

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
70 - 89	4	хорошо
50 - 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Тестовые задания (Вариант 2)РК

Специальность 32.05.06 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Дисциплина / МДК /модуль: Технология производства продукции животноводства/МДК 02.01/ПМ. 02

Форма контроля: Рубежный контроль
(Темы 3.1, 3.2, 4.1, 5.1, 5.2)

Сформированные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.
- ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.
- ПК 2.4. Обладать способностью к обоснованию конкретных технологических решений с учетом производства полноценных и безопасных в ветеринарном отношении продуктов животноводства;

Инструкцию для экзаменуемого:

На выполнение работы отводится 60 мин. Тест включает 25 заданий.

Из них:

- 12 заданий 1-го уровня сложности *(с выбором 1-го правильного ответа)
- 11 заданий 2-го уровня сложности **(с выбором 2-3 ответов на вопрос)
- 2 задания 3-го уровня сложности *** (с кратким ответом на вопрос)

Эти ответы должны быть сформулированы самостоятельно и записаны словом или цифрой.

Баллы, полученные за правильно выполненные задания, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать как можно больше баллов.

Тема	Номер. Содержание задания	Расшифровка ОК И ПК
Тема 3.1 Молочное скотоводство	1**. Укажите способы содержания, применяемые в скотоводстве: (Выбрать 3 правильных ответа) 1) привязный 2) клеточный 3) беспривязно - боксовый 4) беспривязный	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	2**. Для правильной организации запуска коров необходимо: (Выбрать 2 правильных ответа) 1) увеличивать кратность доения 2) сокращать кратность доения 3) снижать дачу сочных и концентрированных кормов 4) увеличивать дачу сочных и концентрированных кормов	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	3**. Установите правильную последовательность мойки и санитарной обработки молочного оборудования: 1) мойка горячим раствором моющего средства 2) ополаскивание теплой водой от остатков мо-	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9

	<p>лока</p> <p>3) ополаскивание чистой теплой водой для удаления остатков моющего раствора</p> <p>4) обеззараживание горячей водой или паром</p>							
	<p>4**. Учет молочной продуктивности коров ведут: (Выбрать 3 правильных ответа)</p> <p>1) автоматически с помощью счетчиков учета надоенного молока</p> <p>2) путем учета молочной продуктивности всего стада</p> <p>3) путем проведения контрольных доек и учета молока от каждой коровы</p> <p>4) путем использования молокопровода</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4</p> <p>ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>						
	<p>5*. Контрольные дойки в товарных хозяйствах проводят:</p> <p>1) один раз в 5 дней</p> <p>2) один раз в 10 дней</p> <p>3) один раз в 20 дней</p> <p>4) один раз в 15 дней</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4</p> <p>ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>						
Тема 3.2 Мясное скотоводство	<p>Закончите фразу</p> <p>6****. «Этот период преследует цель довести живую массу животных до 400-450 кг и получить туши с небольшими жировыми отложениями в мышечной ткани — мраморное мясо. Продолжительность его зависит от величины среднесуточных приростов и может завершаться в 14-18 месяцев и называется</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4</p> <p>ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>						
	<p>7**. Сопоставьте периоды производства говядины и временные этапы:</p> <table border="0"> <tr> <td>а) выращивание</td> <td>1) 6-12 мес.</td> </tr> <tr> <td>б) дорашивание</td> <td>2) 0-6 мес.</td> </tr> <tr> <td>в) откорм</td> <td>3) 12-18 мес.</td> </tr> </table>	а) выращивание	1) 6-12 мес.	б) дорашивание	2) 0-6 мес.	в) откорм	3) 12-18 мес.	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4</p> <p>ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
а) выращивание	1) 6-12 мес.							
б) дорашивание	2) 0-6 мес.							
в) откорм	3) 12-18 мес.							
	<p>8**. Производство говядины с учетом типа хозяйства идет по следующим вариантам технологий: (Выбрать 3 правильных ответа)</p> <p>1) полный цикл производства, включающий выращивание телят-молочников и откорм молодняка;</p> <p>2) промежуточный цикл производства включающий откорм молодняка и взрослого выбракованного скота</p> <p>3) дорашивание и интенсивный откорм молодняка;</p> <p>4) заключительный откорм молодняка и взрослого выбракованного скота</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4</p> <p>ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>						
	<p>9*. Интенсивный откорм молодняка основан на неограниченном потреблении.....</p> <p>1) смеси комбикорма в сочетании с сенажом из люцерны</p> <p>2) смеси силоса в сочетании с луговым сеном</p> <p>3) смеси сенажа в сочетании с соломой</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4</p> <p>ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>						

	4) смеси барды в сочетании с сенажом из вики	
	10**. В Российской Федерации основные районы развивающегося мясного скотоводства.... (Выбрать 3 правильных ответа) Поволжский 1) Северо -Кавказский 2) Центральный 3) Уральский	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
Тема 4.1 Технология производства свинины	11*. Крупная белая порода свиней относится к: 1) сальным 2) мясо-сальным 3) мясным 4) беконным	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	12**. При содержании свиней регулируют следующие параметры микроклимата: (Выбрать 3 правильных ответа) 1) температура воздуха 2) влажность воздуха 3) содержание аммиака 4) скорость движения воздуха	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	13*. Молочность свиноматок оценивают по: 1) массе поросят при рождении 2) массе поросят в возрасте 14 дней 3) массе поросят в возрасте 21 дня 4) массе поросят в возрасте 30 дней	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	14*. К отъему в возрасте 2 месяцев масса поросенка должна быть 1) 10-12 кг 2) 14-16 кг 3) 18-20 кг 4) 25-30 кг	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	15. В структуре стада товарного хозяйства основную группу животных составляют: 1) хряки - производители 2) свиноматки основные и проверяемые 3) ремонтный молодняк 4) откормочное поголовье	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
Тема 5.1. Технология производства яиц	16*. Производство яиц в крупных птицеводческих хозяйствах, организовано по принципу... 1) разомкнутого цикла 2) замкнутого цикла 3) пошагового цикла 4) круглогодичного цикла	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	17*. Получение инкубационных яиц происходит: 1) в цехе инкубации 2) в цехе родительского стада 3) в цехе выращивания бройлеров 4) в цехе ремонтного молодняка	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	18**. Кормление птицы осуществляют в зависимости от: (Выбрать 3 правильных ответа)	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9

	<p>1) половозрастной группы 2) породы 3) хозяйственного назначения птицы 4) уровня продуктивности</p>	
	<p>19**. Общепринятыми методами экспертизы яиц являются: (Выбрать 2 правильных ответа) 1) наружный осмотр 2) овоскопирование 3) взвешивание 4) освещение в ультрафиолетовых лучах</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
	<p>20**. Использовании клеточных батарей сводит уход за курами к..... (Выбрать 3 правильных ответа) 1) наблюдению за птицей 2) удалению слабых и непродуктивных особей 3) поддержанию помещения и оборудования в надлежащем санитарном состоянии 4) кормлению птицы</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
<p>Тема 5.2 Технология производства мяса бройлеров</p>	<p>21*. Оптимальным сроком убоя цыплят (бройлеров) на мясо считается: 1) 20-30 дней 2) 40-50 дней 3) 70-75 дней 4) 100-105 дней</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
	<p>22*. В птицеводческих предприятиях мясного направления ремонтный молодняк выращивают с суточного возраста до</p> <p>1) 20 недель 2) 30 недель 3) 15 недель 4) 10 недель</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
	<p>23*. Продолжительность инкубации куриных яиц составляет: 1) 15 дней 2) 21 день 3) 28 дней 4) 35 дней</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
	<p>24. Выход мяса птицы определяют отношением массы мяса к предубойной массе птицы в процентах. Он составляет у полупотрошенных тушек: 1) 55-57 % 2) 79-83% 3) 85-88% 4) 90-95%</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
	<p>Закончите фразу 25.*** «Под действием тепла мышцы, удерживающие перо в перьевой сумке, расслабляются, сила удерживаемости пера уменьшается и удаление перьевого покрова, или ощипка, облегчается. Процесс называется.....»</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>

Номер теста	Ответ на тест	Номер теста	Ответ на тест
1	1,3,4	14	3
2	2,3	15	4
3	2-1-3-4	16	2
4	1,3,4	17	2
5	2	18	1,3,4
6	Откорм	19	1,2
7	a2,b1,c3	20	1,2,3
8	1,3,4	21	2
9	1	22	1
10	1,2,4	23	2
11	2	24	2
12	1,2,4	25	Шпарка
13	3		

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
70 - 89	4	хорошо
50 - 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Тестовые задания (Вариант 1) ПА

Специальность 32.05.06 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Дисциплина / МДК /модуль: Технология производства продукции животноводства/МДК 02.01/ПМ. 02

(Темы 1.2, 1.3, 2.1, 3.1, 3.2, 4.1, 5.1, 5.2, 6.1, 7.1, 8.1, 8.2)

Форма контроля: Промежуточная аттестация

Сформированные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.

ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.

ПК 2.4. Обладать способностью к обоснованию конкретных технологических решений с учетом производства полноценных и безопасных в ветеринарном отношении продуктов животноводства;

Инструкцию для экзаменуемого:

На выполнение работы отводится 60 мин. Тест включает 25 заданий.

Из них:

- 12 заданий 1-го уровня сложности *(с выбором 1-го правильного ответа)
- 11 заданий 2-го уровня сложности ** (с выбором 2-3 ответов на вопрос)
- 2 задания 3-го уровня сложности *** (с кратким ответом на вопрос)

Эти ответы должны быть сформулированы самостоятельно и записаны словом или цифрой.

Баллы, полученные за правильно выполненные задания, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать как можно больше баллов.

Тема	Номер. Содержание задания	Расшифровка ОК И ПК
Тема 1.2. Понятие породы, экстерьера и конституции	Закончите фразу 1***. «Увеличение массы тела животного, его объема и размеров как результат накопления в организме активных белковых веществ путем деления клеток, увеличения их объема и массы и увеличения межклеточных образований, изменение пропорций частей тела, что обуславливает появление новых качеств в организме называется.....»	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	2*. Совокупность морфологических и физиологических особенностей организма, обусловленных наследственностью и условиями индивидуального развития и выражающихся в характере продуктивности и реагировании на факторы внешней среды - это: 1) Экстерьер 2) Интерьер 3) Конституция 4) Кондиция	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	3*. Внешний вид животного, обусловленный конституциональными особенностями организма - это: 1) Экстерьер 2) Интерьер 3) Конституция 4) Кондиция	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
Тема 1.3 Разведение в животноводстве	4*. Выявление в стаде лучших по наследственным и продуктивным качествам животных, отвечающих определенным требованиям, и использование их для воспроизводства стада - это: 5) Подбор	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9

	<p>6) Отбор 7) Бонитировка 8) Выранжировка</p>	
	<p>5*. Спаривание животных одной породы, применяемое для совершенствования животных высокопродуктивных пород, не требующих глубоких, коренных изменений, поскольку порода обладает положительными качествами, достигнутыми в течение более или менее длительного периода отбора и подбора животных в определенном направлении в хороших условиях кормления и содержания называется.....</p> <p>1) Чистопородное разведение 2) Скрещивание 3) Гибридизация 4) Воспроизводительное скрещивание</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
Тема 2.1. Химический состав кормов. Классификация кормов	<p>6*. Количество питательных веществ, которое удовлетворяет потребностям животного, обусловленным его физиологическим состоянием и хозяйственным использованием – это:</p> <p>1) Рацион кормления 2) Структура рациона 3) Кормовая норма 4) Питательность рациона</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
	<p>7*. Корма, содержащие не менее 45-50 % воды, относятся к группе ...</p> <p>1) Грубых кормов 2) Сочных кормов 3) Концентрированных кормов 4) Отходов технических производств</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
Тема 3.1 Молочное скотоводство	<p>Закончите фразу 8***. «Молоко, полученное от коров в первые 7-10 дней, называется... ..»</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
	<p>9**. Процент жира, который не может быть в молоке коров...</p> <p>1) 3,5 % 2) 0,6 % 3) 6,4 % 4) 12 %</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
Тема 3.2 Мясное скотоводство	<p>10**. Установите правильную последовательность в периодах откорма:</p> <p>1) основной, связанный с максимальным потреблением корма, используемого в первом цикле 2) подготовительный, длится 10-15 дней и связан с подготовкой животных к определенному типу кормления 3) заключительный — уменьшение объема рациона и введение высокопитательных кормов для сохранения аппетита у жи-</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>

	<p>вотных и повышения поедаемости кормов.</p> <p>4) 4. промежуточный – длится 20-30 дней и связан с адаптацией животных во вновь сформированных группах и привыканием к определенному типу кормления</p>	
	<p>11**. Выберите верные утверждения. В специализированном мясном скотоводстве: (Выбрать 3 правильных ответа)</p> <p>1) животных реализуют с массой не менее 450-500 кг</p> <p>2) коров не доят, телят выращивают на подсосе до 6-8 мес.</p> <p>3) среднесуточные приросты на откорме не превышают 500 г.</p> <p>4) используют большое количество дешевых грубых кормов</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
<p>Тема 4.1 Технология производства свинины</p>	<p>12**. Основных свиноматок переводят в группу маток после первого опороса и учитывают: (Выбрать 3 правильных ответа)</p> <p>1) многоплодие, молочность</p> <p>2) массу свиноматки</p> <p>3) материнские качества</p> <p>4) массу поросят к отъёму</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
	<p>13**. В племенном хозяйстве стадо состоит из следующих половозрастных групп: (Выбрать 3 правильных ответа)</p> <p>1) хряки - производители</p> <p>2) свиноматки основные и проверяемые</p> <p>3) ремонтный молодняк</p> <p>4) откормочное поголовье</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
<p>Тема 5.1 Технология производства яиц</p>	<p>14**. Основные биологические и хозяйственно-полезные особенности птицы - это: (Выбрать 3 правильных ответа)</p> <p>1) высокая яичная продуктивность</p> <p>2) скороспелость</p> <p>3) продуцирование яиц без самца</p> <p>4) мясо с высоким содержанием жира и холестерина</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
	<p>15**. Яйценоскость кур определяют: (Выбрать 2 правильных ответа)</p> <p>1) по возрасту снесения первого яйца</p> <p>2) по количеству яиц, снесенных ими за определенный период</p> <p>3) по массе яиц</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>

	4) по степени наследуемости яичной продуктивности	
Тема 5.2 Технология производства мяса бройлеров	16**. Мясную продуктивность птицы учитывают по: (Выбрать 3 правильных ответа) 1) среднесуточному приросту 2) возрасту достижения живой массы 3 кг 3) относительному приросту 4) степени наследования мясных качеств 5) убойному выходу	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	17**. Породы и кроссы кур мясного направления продуктивности: (Выбрать 2 правильных ответа) 1) Леггорн 2) Корниш 3) Хайсекс коричневый 4) Плимутрок	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
Тема 6.1. Технология производства шерсти и баранины	18*. Шерсть, снятую с овцы в виде целого пласта, называют: 1) тонкорунной 2) полутонкорунной 3) полугрубошерстной 4) руном	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	19*. Откорм овец продолжается: 1) 90 -95 дней до живой массы 20-22 кг 2) 100-110 дней до живой массы 25-30 кг 3) 120-130 дней до живой массы 30-35 кг 4) 140-150 дней до живой массы 40-45 кг	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
Тема 7.1. Организация продуктивного коневодства	20*. Арабская порода лошадей относится к: 1) Верховым 2) Рысистым 3) Тяжелоупряжным 4) Местным	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	21*. При нагуле и откорме свехремонтного молдняка лошадей среднесуточные приросты составляют: 1) 500-600 г. 2) 800-900 г. 3) 1100-1300 г. 4) 1400-1500 г.	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
Тема 8.1. Технология убоя животных	22**. На каждую полутушу (тушу) накладывают клеймо... (Выбрать 2 правильных ответа) 1) Ветеринарное 2) Товарное 3) Соответствия 4) Промышленной переработки	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9

	<p>23**. Кровь от крупного рогатого скота и свиней на пищевые и лечебные цели собирают... (Выбрать 2 правильных ответа)</p> <p>1) Полыми ножами 2) В чистую посуду 3) В бассейн 4) Специальными установками</p>	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
Тема 8.2 Технология кожевенного и шубно- мехового сырья	<p>24**. В убойно-разделочном цехе шкуры: (Выбрать 3 правильных ответа)</p> <p>1) осматривают, 2) удаляют прирези мяса и жира (обрядка), 3) сортируют по качеству 4) мездрят и солят</p>	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	<p>25**. На мясокомбинатах шкуры консервируют: (Выбрать 3 правильных ответа)</p> <p>1) Тузлукованием 2) В расстил 3) Кислотно-солевым способом 4) Мокрым способом</p>	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9

Номер теста	Ответ на тест	Номер теста	Ответ на тест
1	Рост	14	1,2,3
2	3	15	2,3
3	1	16	1,3,5
4	2	17	2,4
5	1	18	4
6	3	19	4
7	2	20	1
8	Молозиво	21	3
9	2,4	22	1,2
10	2-1-3	23	1,4
11	1,2,4	24	1,2,3
12	1,3,4	25	1,2,3
13	1,2,3		

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
70 - 89	4	хорошо
50 - 69	3	удовлетворительно

менее 50	2	неудовлетворительно
----------	---	---------------------

**Тестовые задания
(Вариант 2) ПА**

Специальность 32.05.06 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Дисциплина / МДК / модуль: Технология производства продукции животноводства/МДК 02.01/ПМ. 02

(Темы 1.2, 1.3, 2.1, 3.1, 3.2, 4.1, 5.1, 5.2, 6.1, 7.1, 8.1, 8.2)

Форма контроля: Промежуточная аттестация

Сформированные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.

ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.

ПК 2.4. Обладать способностью к обоснованию конкретных технологических решений с учетом производства полноценных и безопасных в ветеринарном отношении продуктов животноводства;

Инструкцию для экзаменуемого:

На выполнение работы отводится 60 мин. Тест включает 25 заданий.

Из них:

- 12 заданий 1-го уровня сложности *(с выбором 1-го правильного ответа)

- 11 заданий 2-го уровня сложности **(с выбором 2-3 ответов на вопрос)

- 2 задания 3-го уровня сложности *** (с кратким ответом на вопрос)

Эти ответы должны быть сформулированы самостоятельно и записаны словом или цифрой.

Баллы, полученные за правильно выполненные задания, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать как можно больше баллов.

Тема	Номер. Содержание задания	Расшифровка ОК и ПК
Тема 1.2. Понятие породы, экстерьера и конституции	Дайте определение 1***. «..... – это большая группа животных одного вида, отличающихся общностью происхождения, сходными биологическими и хозяйственными свойствами и признаками, которые устойчиво передаются по наследству.»	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9

	<p>2*. Внешний вид животного, обусловленный конституциональными особенностями организма - это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) экстерьер 2) интерьер 3) конституция 4) кондиция 	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
	<p>3*. Конституция, характеризующаяся тонким, легким костяком, тонкой кожей, повышенным обменом веществ, легкой возбудимостью, высокой продуктивностью – это тип.....</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) грубый 2) нежный 3) рыхлый 4) плотный 	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
<p>Тема 1.3 Разведение в животноводстве</p>	<p>4*. Группа высокопродуктивных маток, происходящих от одной высокопродуктивной родоначальницы, сходных по экстерьеру, конституции и продуктивности - это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5) линия 6) семейство 7) имбридинг 8) гибридизация 	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
	<p>5*. Составление лучших по наследственным качествам родительских пар с целью получения потомства желательного качества называется:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) подбор 2) отбор 3) бонитировка 4) выранжировка 	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
<p>Тема 2.1. Химический состав кормов. Классификация кормов</p>	<p>6**. Выбрать из предложенного перечня корма, относящиеся к грубым:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) сено 2) сенаж 3) мякина, 4) травяная мука 	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
	<p>7**. Рационы животных на практике следует контролировать по содержанию: (Выбрать 2 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) кальция, фосфора 2) фтора, магния 3) натрия и хлора 4) серы, железа 	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
<p>Тема 3.1 Молочное скотоводство</p>	<p>8**. На молочную продуктивность коров влияют: (Выбрать 3 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) уровень и тип кормления 2) порода 3) возраст 4) конституция 	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
	<p>Проведите расчет 9**. При проведении контрольных доек за месяц от</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5,</p>

	<p>коровы были получены следующие результаты: 05.05 – 13 кг, 15.05 – 17 кг, 25.05 – 19,5 кг. Определите удой.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 485 кг 2) 455 кг 3) 475 кг 4) 495 кг 	ОК 8-9
Тема 3.2 Мясное скотоводство	<p>10**. В скотоводстве для производства говядины используют.... (Выбрать 2 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) сверхремонтный молодняк 2) животных дойного стада 3) выбракованный взрослый скот 4) ремонтный молодняк 	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	<p>11**. Выберите верные утверждения. В специализированном мясном скотоводстве: (Выбрать 2 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) животных реализуют с массой не менее 450-500 кг 2) коров не доят, телят выращивают на подсосе до 6 -8 мес. 3) среднесуточные приросты на откорме не превышают 500 г. 4) планируют равномерные отелы коров в течение года 	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
Тема 4.1 Технология производства свинины	<p>12**. Индивидуальный способ содержания свиней применяют для: (Выбрать 3 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) хряков-производителей 2) свиноматок перед опоросом 3) подсосных свиноматок 4) откормочного поголовья 	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	<p>13**. Продуктивность свиноматок оценивают после получения от них опоросов по: (Выбрать 3 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) многоплодию 2) по качеству потомства 3) массе гнезда поросят в 2-месячном возрасте 4) молочности 	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
Тема 5.1 Технология производства яиц	<p>14**. Яйценоскость птицы обусловлена: (Выбрать 3 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) факторами внешней среды 2) условиями содержания 3) интенсивностью обмена веществ 4) наследственными качествами 	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	<p>15*. От кур яичного направления яйца начинают</p>	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4

	<p>получать в возрасте:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 20-30 дней 2) 40-50 дней 3) 70-75 дней 4) 150-160 дней 	<p>ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
<p>Тема 5.2 Технология производства мяса бройлеров</p>	<p>16**. Мясная продуктивность птицы зависит от: (Выбрать 3 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) видовых и породных особенностей 2) уровня кормления, условий содержания 3) происхождения птицы 4) скорости роста молодняка и жизнеспособности птицы 	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
	<p>17**. Применяют при производстве мяса птицы следующие системы и способы содержания: (Выбрать 3 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) напольное на глубокой подстилке 2) напольное на сетчатых и реечных полах 3) клеточное 4) индивидуальное 	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
<p>Тема 6.1. Технология производства шерсти и баранины</p>	<p>Закончите фразу 18***. «Волосяной покров животных, пригодный для изготовления тканей, валяльно-войлочных изделий и обладающий определенными физическими свойствами называется».</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
	<p>19*. Важнейшее свойство шерсти, влияющее на толщину пряжи и качество изготавливаемых из нее изделий. Определяют в микрометрах по поперечному сечению волокон. Это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) длина 2) тонина 3) извитость 4) растяжимость 	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
<p>Тема 7.1. Организация продуктивного коневодства</p>	<p>20*. Русская тяжеловозная порода лошадей относится к:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) верховым 2) рысистым 3) тяжелоупряжным 4) местным 	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
	<p>21*. С точки зрения химического состава, в молоке кобыл среднее содержание жира составляет:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 0,5-1,2 % 2) 1,2-2,3% 3) 2,5-2,8% 4) 3,5-3,8 % 	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
<p>Тема 8.1. Технология убоя животных</p>	<p>22**. На каждую полутушу (тушу) накладывают клеймо... (Выбрать 2 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ветеринарное 2) товарное 	<p>ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>

	3) соответствия 4) промышленной переработки	
	23*. Трудоемкость отделение шкуры от туш животных составляет от общей трудоемкости обработки туши... 1) 10 до 20 % 2) 11 до 30 % 3) 11 до 40 % 4) 12 до 45%	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
Тема 8.2 Технология кожевенного и шубно- мехового сырья	24*. При производстве меховых или овчинно-шубных полуфабрикатов удаляют обычно только 1) подкожную клетчатку (мездру) 2) эпидермис 3) дерму 4) подкожную мускулатуру	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	25*. Шкуры овец и баранов, делятся на ... 1) русскую и степную овчины 2) полесскую овчину 3) равнинную овчину 4) местную овчину	ПК 2.1, ПК 2.3-2.4 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9

Номер теста	Ответ на тест	Номер теста	Ответ на тест
1	Порода	14	1,3,4
2	1	15	4
3	2	16	1,2,4
4	2	17	1,2,3
5	1	18	Шерсть
6	1,3,4	19	2
7	1,3	20	3
8	1,2	21	2
9	4	22	1,2
10	1,3	23	3
11	1,2	24	1
12	1,2,3	25	1
13	1,3,4		

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
70 - 89	4	хорошо
50 - 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Приложение 2
ОЦЕНКА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Виды работ на практике

МДК 02.01

Виды работ
Учебная практика
<p>Подбор технологии содержания дойного стада, описание ее и обоснование выбора Составление рациона кормления дойного стада на зимний период Составление рациона кормления дойного стада на летний период</p> <p>Подбор породы КРС, описание ее и обоснование выбора в зависимости от поставленной задачи Определение технологии первичной обработки молока в хозяйстве Подбор породы КРС, описание ее и обоснование выбора в зависимости от поставленной задачи Подбор технологии производства говядины, описание ее и обоснование выбора Составление рациона кормления для молодняка на дорастивании в пастбищный период Составление рациона кормления для молодняка на откорме в стойловый период. Определение показателей продуктивности при производстве говядины Определение категории упитанности крупного рогатого скота Подбор и обоснование выбора породы свиней в зависимости от поставленных задач Подбор и обоснование систем и способов содержания свиней различных половозрастных групп Определение кормовых норм и составление рационов кормления для разных групп животных Определение показателей продуктивности животных Определение зоогиgienических требований и ветеринарно-санитарных правил содержания животных</p>

Задания на учебную практику:

Технология производства молока:

Вариант 1.

В хозяйстве планируется производство молока. Планируемое поголовье дойного стада – 500 голов.

1. Подобрать породу КРС, описать ее и обосновать свой выбор.
2. Подобрать технологию содержания дойного стада, описать ее и обосновать выбор.
3. Составить рацион кормления дойного стада на зимний период.
4. Составить рацион кормления дойного стада на летний период.
5. Построить лактационную кривую, рассчитать производство молока за лактацию от одной коровы и валовое производство молока за год, количество молока за год в пересчете на базисную жирность.

Месяц	Суточный удой			Процент жира
	10- го	20 -го	30-го	

Март	16,1	16,8	17,1	3,6
Апрель	18,0	17,9	18,5	3,7
Май	18,7	18,8	20,5	3,5
Июнь	20,1	20,5	20,8	3,5
Июль	20,9	20,4	20,1	3,4
Август	20,3	20,1	20,9	3,4
Сентябрь	19,4	18,9	18,5	3,5
Октябрь	18,0	18,0	17,2	3,6
Ноябрь	16,7	15,3	15,0	3,6
декабрь	14,6	8,5	5,6	3,7

6. Описать технологию первичной обработки молока в хозяйстве.

Вариант 2.

В хозяйстве планируется производство молока. Планируемое поголовье дойного стада – 550 голов.

1. Подобрать породу КРС, описать ее и обосновать свой выбор.
2. Подобрать технологию содержания дойного стада, описать ее и обосновать выбор.
3. Составить рацион кормления дойного стада на зимний период.
4. Составить рацион кормления дойного стада на летний период.
5. Построить лактационную кривую, рассчитать производство молока за лактацию от одной коровы и валовое производство молока за год, количество молока за год в пересчете на базисную жирность.

Месяц	Суточный удой			Процент жира
	10- го	20 -го	30-го	
Март	16,1	16,7	17,1	3,6
Апрель	18,0	17,8	18,5	3,7
Май	18,7	18,9	20,5	3,5
Июнь	20,1	20,9	20,8	3,4
Июль	20,9	20,5	20,1	3,4
Август	20,3	20,2	20,9	3,4
Сентябрь	19,4	18,7	18,5	3,5
Октябрь	18,0	18,0	17,2	3,5
Ноябрь	16,7	15,2	15,0	3,6
декабрь	14,6	8,9	5,6	3,7

6. Описать технологию первичной обработки молока в хозяйстве.

Вариант 3.

В хозяйстве планируется производство молока. Планируемое поголовье дойного стада – 450 голов.

1. Подобрать породу КРС, описать ее и обосновать свой выбор.
2. Подобрать технологию содержания дойного стада, описать ее и обосновать выбор.
3. Составить рацион кормления дойного стада на зимний период.
4. Составить рацион кормления дойного стада на летний период.
5. Построить лактационную кривую, рассчитать производство молока за лактацию от одной коровы и валовое производство молока за год, количество молока за год в пересчете на базисную жирность.

Месяц	Суточный удой			Процент жира
	10- го	20 -го	30-го	
Март	16,1	16,7	17,2	3,8
Апрель	18,0	17,8	18,6	3,7
Май	18,7	18,9	20,7	3,5
Июнь	20,1	20,9	20,9	3,4

Июль	20,9	20,5	20,0	3,3
Август	20,3	20,2	20,2	3,4
Сентябрь	19,4	18,7	18,5	3,5
Октябрь	18,0	18,0	17,1	3,6
Ноябрь	16,7	15,2	15,6	3,6
декабрь	14,6	8,9	5,9	3,7

6. Описать технологию первичной обработки молока в хозяйстве.

Вариант 4.

В хозяйстве планируется производство молока. Планируемое поголовье дойного стада – 650 голов.

1. Подобрать породу КРС, описать ее и обосновать свой выбор.
2. Подобрать технологию содержания дойного стада, описать ее и обосновать выбор.
3. Составить рацион кормления дойного стада на зимний период.
4. Составить рацион кормления дойного стада на летний период.
5. Построить лактационную кривую, рассчитать производство молока за лактацию от одной коровы и валовое производство молока за год, количество молока за год в пересчете на базисную жирность.

Месяц	Суточный удой			Процент жира
	10- го	20 -го	30-го	
Март	16,1	16,7	17,2	3,8
Апрель	18,0	18,8	18,9	3,7
Май	18,7	18,9	19,7	3,6
Июнь	20,1	21,9	22,9	3,4
Июль	22,9	22,5	23,0	3,3
Август	22,3	21,2	21,2	3,4
Сентябрь	19,4	18,7	18,5	3,5
Октябрь	18,0	18,0	17,1	3,5
Ноябрь	16,7	15,2	15,6	3,6
декабрь	14,6	9,9	5,9	3,7

6. Описать технологию первичной обработки молока в хозяйстве.

Вариант 5.

В хозяйстве планируется производство молока. Планируемое поголовье дойного стада – 620 голов.

1. Подобрать породу КРС, описать ее и обосновать свой выбор.
2. Подобрать технологию содержания дойного стада, описать ее и обосновать выбор.
3. Составить рацион кормления дойного стада на зимний период.
4. Составить рацион кормления дойного стада на летний период.
5. Построить лактационную кривую, рассчитать производство молока за лактацию от одной коровы и валовое производство молока за год, количество молока за год в пересчете на базисную жирность.

Месяц	Суточный удой			Процент жира
	10- го	20 -го	30-го	
Март	16,5	16,7	17,2	3,8
Апрель	18,0	18,8	18,6	3,7
Май	18,7	18,9	20,7	3,6
Июнь	20,1	21,9	20,9	3,4
Июль	20,2	21,5	20,0	3,3
Август	20,3	21,2	20,2	3,3
Сентябрь	19,4	18,7	18,5	3,4

Октябрь	18,0	18,0	17,1	3,5
Ноябрь	15,7	15,2	15,6	3,6
декабрь	14,6	9,9	5,9	3,7

6. Описать технологию первичной обработки молока в хозяйстве.

Вариант 6.

В хозяйстве планируется производство молока. Планируемое поголовье дойного стада – 680 голов.

1. Подобрать породу КРС, описать ее и обосновать свой выбор.
2. Подобрать технологию содержания дойного стада, описать ее и обосновать выбор.
3. Составить рацион кормления дойного стада на зимний период.
4. Составить рацион кормления дойного стада на летний период.
5. Построить лактационную кривую, рассчитать производство молока за лактацию от одной коровы и валовое производство молока за год, количество молока за год в пересчете на базисную жирность.

Месяц	Суточный удой			Процент жира
	10- го	20 -го	30-го	
Март	16,1	16,7	17,2	3,9
Апрель	18,0	18,8	18,6	3,8
Май	18,7	18,8	20,7	3,6
Июнь	20,1	21,9	21,9	3,4
Июль	22,9	21,5	21,0	3,3
Август	20,3	21,2	20,9	3,4
Сентябрь	19,4	18,7	18,5	3,4
Октябрь	18,4	18,0	17,1	3,5
Ноябрь	16,7	15,2	15,6	3,6
декабрь	14,6	9,5	5,9	3,7

6. Описать технологию первичной обработки молока в хозяйстве.

Вариант 7.

В хозяйстве планируется производство молока. Планируемое поголовье дойного стада – 530 голов.

1. Подобрать породу КРС, описать ее и обосновать свой выбор.
2. Подобрать технологию содержания дойного стада, описать ее и обосновать выбор.
3. Составить рацион кормления дойного стада на зимний период.
4. Составить рацион кормления дойного стада на летний период.
5. Построить лактационную кривую, рассчитать производство молока за лактацию от одной коровы и валовое производство молока за год, количество молока за год в пересчете на базисную жирность.

Месяц	Суточный удой			Процент жира
	10- го	20 -го	30-го	
Март	16,5	16,7	17,2	3,8
Апрель	18,0	18,8	18,9	3,7
Май	18,7	18,9	20,7	3,6
Июнь	20,9	21,9	21,9	3,4
Июль	22,9	21,5	21,0	3,3
Август	20,3	21,2	20,2	3,4
Сентябрь	19,4	18,7	18,5	3,5
Октябрь	18,0	18,0	17,0	3,5
Ноябрь	16,7	15,2	15,6	3,6

декабрь	14,6	9,7	5,9	3,7
---------	------	-----	-----	-----

6. Описать технологию первичной обработки молока в хозяйстве.

Вариант 8.

В хозяйстве планируется производство молока. Планируемое поголовье дойного стада – 700 голов.

1. Подобрать породу КРС, описать ее и обосновать свой выбор.
2. Подобрать технологию содержания дойного стада, описать ее и обосновать выбор.
3. Составить рацион кормления дойного стада на зимний период.
4. Составить рацион кормления дойного стада на летний период.
5. Построить лактационную кривую, рассчитать производство молока за лактацию от одной коровы и валовое производство молока за год, количество молока за год в пересчете на базисную жирность.

Месяц	Суточный удой			Процент жира
	10- го	20 -го	30-го	
Март	16,5	16,7	17,2	3,8
Апрель	18,0	18,8	18,9	3,7
Май	18,7	18,9	20,7	3,6
Июнь	20,9	21,9	21,9	3,4
Июль	22,9	21,5	21,0	3,2
Август	20,3	21,2	20,2	3,1
Сентябрь	19,4	18,7	18,5	3,5
Октябрь	18,1	18,0	17,0	3,5
Ноябрь	16,7	15,7	15,6	3,6
декабрь	14,8	9,7	5,9	3,7

6. Описать технологию первичной обработки молока в хозяйстве.

Вариант 9.

В хозяйстве планируется производство молока. Планируемое поголовье дойного стада – 730 голов.

1. Подобрать породу КРС, описать ее и обосновать свой выбор.
2. Подобрать технологию содержания дойного стада, описать ее и обосновать выбор.
3. Составить рацион кормления дойного стада на зимний период.
4. Составить рацион кормления дойного стада на летний период.
5. Построить лактационную кривую, рассчитать производство молока за лактацию от одной коровы и валовое производство молока за год, количество молока за год в пересчете на базисную жирность.

Месяц	Суточный удой			Процент жира
	10- го	20 -го	30-го	
Март	16,2	16,7	17,4	3,8
Апрель	18,6	18,8	18,8	3,7
Май	18,7	18,9	20,7	3,6
Июнь	20,9	21,9	21,9	3,4
Июль	22,9	21,5	21,0	3,2
Август	20,7	21,2	20,2	3,1
Сентябрь	19,4	18,6	18,5	3,5
Октябрь	18,1	18,0	17,4	3,5
Ноябрь	16,7	15,7	15,6	3,6
декабрь	14,8	9,7	5,9	3,7

6. Описать технологию первичной обработки молока в хозяйстве.

Вариант 10.

В хозяйстве планируется производство молока. Планируемое поголовье дойного стада – 620 голов.

1. Подобрать породу КРС, описать ее и обосновать свой выбор.
2. Подобрать технологию содержания дойного стада, описать ее и обосновать выбор.
3. Составить рацион кормления дойного стада на зимний период.
4. Составить рацион кормления дойного стада на летний период.
5. Построить лактационную кривую, рассчитать производство молока за лактацию от одной коровы и валовое производство молока за год, количество молока за год в пересчете на базисную жирность.

Месяц	Суточный удой			Процент жира
	10- го	20 -го	30-го	
Март	16,5	16,7	17,2	3,8
Апрель	18,4	18,8	18,9	3,7
Май	18,7	18,9	20,7	3,6
Июнь	20,9	21,9	21,9	3,4
Июль	22,9	21,5	21,0	3,2
Август	20,7	21,2	20,2	3,1
Сентябрь	19,4	18,7	18,5	3,5
Октябрь	18,1	18,0	17,0	3,5
Ноябрь	16,5	15,7	15,6	3,6
декабрь	14,2	9,7	5,9	3,7

6. Описать технологию первичной обработки молока в хозяйстве.

Вариант 11.

В хозяйстве планируется производство молока. Планируемое поголовье дойного стада – 590 голов.

1. Подобрать породу КРС, описать ее и обосновать свой выбор.
2. Подобрать технологию содержания дойного стада, описать ее и обосновать выбор.
3. Составить рацион кормления дойного стада на зимний период.
4. Составить рацион кормления дойного стада на летний период.
5. Построить лактационную кривую, рассчитать производство молока за лактацию от одной коровы и валовое производство молока за год, количество молока за год в пересчете на базисную жирность.

Месяц	Суточный удой			Процент жира
	10- го	20 -го	30-го	
Март	16,5	16,7	17,2	3,8
Апрель	18,0	18,5	18,9	3,7
Май	18,7	18,9	20,7	3,6
Июнь	20,9	21,3	21,9	3,4
Июль	22,9	21,5	21,0	3,2
Август	20,3	21,1	20,2	3,1
Сентябрь	19,4	18,7	18,5	3,5
Октябрь	18,1	18,0	17,1	3,5
Ноябрь	16,7	15,7	15,6	3,6
декабрь	14,8	9,2	5,9	3,7

6. Описать технологию первичной обработки молока в хозяйстве.

Вариант 12.

В хозяйстве планируется производство молока. Планируемое поголовье дойного стада – 820 голов.

1. Подобрать породу КРС, описать ее и обосновать свой выбор.

2. Подобрать технологию содержания дойного стада, описать ее и обосновать выбор.
3. Составить рацион кормления дойного стада на зимний период.
4. Составить рацион кормления дойного стада на летний период.
5. Построить лактационную кривую, рассчитать производство молока за лактацию от одной коровы и валовое производство молока за год, количество молока за год в пересчете на базисную жирность.

Месяц	Суточный удой			Процент жира
	10- го	20 -го	30-го	
Март	16,5	16,7	17,4	3,8
Апрель	18,0	18,8	18,9	3,7
Май	18,7	18,9	20,4	3,6
Июнь	20,9	21,9	21,9	3,4
Июль	22,9	21,5	21,0	3,2
Август	20,3	21,2	20,4	3,1
Сентябрь	19,4	18,7	18,5	3,5
Октябрь	18,1	18,0	17,4	3,5
Ноябрь	16,7	15,7	15,6	3,6
декабрь	14,8	9,7	5,4	3,7

6. Описать технологию первичной обработки молока в хозяйстве.

Вариант 13.

В хозяйстве планируется производство молока. Планируемое поголовье дойного стада – 850 голов.

1. Подобрать породу КРС, описать ее и обосновать свой выбор.
2. Подобрать технологию содержания дойного стада, описать ее и обосновать выбор.
3. Составить рацион кормления дойного стада на зимний период.
4. Составить рацион кормления дойного стада на летний период.
5. Построить лактационную кривую, рассчитать производство молока за лактацию от одной коровы и валовое производство молока за год, количество молока за год в пересчете на базисную жирность.

Месяц	Суточный удой			Процент жира
	10- го	20 -го	30-го	
Март	16,2	16,7	17,2	3,8
Апрель	18,0	18,8	18,9	3,7
Май	18,7	18,9	20,1	3,6
Июнь	20,8	21,9	21,9	3,4
Июль	22,9	21,4	21,0	3,2
Август	20,3	21,2	20,0	3,1
Сентябрь	19,4	18,7	18,5	3,5
Октябрь	18,1	18,0	17,0	3,5
Ноябрь	16,3	15,7	15,6	3,6
декабрь	14,8	9,7	5,9	3,7

6. Описать технологию первичной обработки молока в хозяйстве.

Вариант 14.

В хозяйстве планируется производство молока. Планируемое поголовье дойного стада – 920 голов.

1. Подобрать породу КРС, описать ее и обосновать свой выбор.
2. Подобрать технологию содержания дойного стада, описать ее и обосновать выбор.
3. Составить рацион кормления дойного стада на зимний период.
4. Составить рацион кормления дойного стада на летний период.

5. Построить лактационную кривую, рассчитать производство молока за лактацию от одной коровы и валовое производство молока за год, количество молока за год в пересчете на базисную жирность.

Месяц	Суточный удой			Процент жира
	10- го	20 -го	30-го	
Март	16,6	16,7	17,2	3,8
Апрель	18,3	18,8	18,9	3,7
Май	18,7	18,9	20,7	3,6
Июнь	20,8	21,9	21,9	3,4
Июль	22,8	21,5	21,0	3,2
Август	20,1	21,2	20,2	3,1
Сентябрь	19,4	18,6	18,5	3,5
Октябрь	18,1	18,0	17,5	3,5
Ноябрь	16,7	15,7	15,6	3,6
декабрь	14,8	9,7	5,9	3,7

6. Описать технологию первичной обработки молока в хозяйстве.

Вариант 15.

В хозяйстве планируется производство молока. Планируемое поголовье дойного стада – 740 голов.

1. Подобрать породу КРС, описать ее и обосновать свой выбор.
2. Подобрать технологию содержания дойного стада, описать ее и обосновать выбор.
3. Составить рацион кормления дойного стада на зимний период.
4. Составить рацион кормления дойного стада на летний период.
5. Построить лактационную кривую, рассчитать производство молока за лактацию от одной коровы и валовое производство молока за год, количество молока за год в пересчете на базисную жирность.

Месяц	Суточный удой			Процент жира
	10- го	20 -го	30-го	
Март	16,4	16,7	17,2	3,8
Апрель	18,0	18,8	18,8	3,7
Май	18,7	18,9	20,7	3,6
Июнь	20,9	21,9	21,9	3,4
Июль	22,9	21,5	21,0	3,2
Август	20,3	21,1	20,2	3,1
Сентябрь	19,3	18,7	18,5	3,5
Октябрь	18,1	18,0	17,6	3,5
Ноябрь	16,7	15,6	15,6	3,6
декабрь	14,8	9,4	5,9	3,7

6. Описать технологию первичной обработки молока в хозяйстве.

Технология производства говядины:

Вариант 1.

В хозяйстве планируется производство говядины. Планируемое поголовье молодняка на откорме – 500 голов.

1. Подобрать породу КРС, описать ее и обосновать свой выбор.
2. Подобрать технологию содержания молодняка на откорме, описать ее и обосновать выбор.
3. Составить рацион кормления для молодняка на доразивании в пастбищный период.
4. Составить рацион кормления для молодняка на откорме в стойловый период.

5. Определить результаты откорма: валовый прирост, среднесуточный прирост, убойный выход, расход кормов за период откорма(к.ед.), оплату корма приростом (к.ед./кг). Рассчитать валовое производство говядины в хозяйстве в живом и убойном весе.

Количество дней откорма – 180

Живая масса в начале откорма – 281 кг

Живая масса в конце откорма – 450 кг

Масса туши – 315 кг

6. Описать категории упитанности КРС.

Вариант 2.

В хозяйстве планируется производство говядины. Планируемое поголовье молодняка на откорме – 600 голов.

1. Подобрать породу КРС, описать ее и обосновать свой выбор.

2. Подобрать технологию содержания молодняка на откорме, описать ее и обосновать выбор.

3. Составить рацион кормления для молодняка на доращивании в пастбищный период.

4. Составить рацион кормления для молодняка на откорме в стойловый период.

5. Определить результаты откорма: валовый прирост, среднесуточный прирост, убойный выход, расход кормов за период откорма(к.ед.), оплату корма приростом (к.ед./кг). Рассчитать валовое производство говядины в хозяйстве в живом и убойном весе.

Количество дней откорма – 172

Живая масса в начале откорма – 275 кг

Живая масса в конце откорма – 448 кг

Масса туши – 318 кг

6. Описать категории упитанности КРС.

Вариант 3.

В хозяйстве планируется производство говядины. Планируемое поголовье молодняка на откорме – 700 голов.

1. Подобрать породу КРС, описать ее и обосновать свой выбор.

2. Подобрать технологию содержания молодняка на откорме, описать ее и обосновать выбор.

3. Составить рацион кормления для молодняка на доращивании в пастбищный период.

4. Составить рацион кормления для молодняка на откорме в стойловый период.

5. Определить результаты откорма: валовый прирост, среднесуточный прирост, убойный выход, расход кормов за период откорма(к.ед.), оплату корма приростом (к.ед./кг). Рассчитать валовое производство говядины в хозяйстве в живом и убойном весе.

Количество дней откорма – 175

Живая масса в начале откорма – 265кг

Живая масса в конце откорма – 430 кг

Масса туши – 292 кг

6. Описать категории упитанности КРС.

Вариант 4.

В хозяйстве планируется производство говядины. Планируемое поголовье молодняка на откорме – 600 голов.

1. Подобрать породу КРС, описать ее и обосновать свой выбор.

2. Подобрать технологию содержания молодняка на откорме, описать ее и обосновать выбор.

3. Составить рацион кормления для молодняка на доращивании в пастбищный период.

4. Составить рацион кормления для молодняка на откорме в стойловый период.

5. Определить результаты откорма: валовый прирост, среднесуточный прирост, убойный выход, расход кормов за период откорма(к.ед.), оплату корма приростом (к.ед./кг). Рассчитать валовое производство говядины в хозяйстве в живом и убойном весе.

Количество дней откорма – 160

Живая масса в начале откорма – 230 кг

Живая масса в конце откорма – 385 кг

Масса туши – 235 кг

6. Описать категории упитанности КРС.

Вариант 5.

В хозяйстве планируется производство говядины. Планируемое поголовье молодняка на откорме – 800 голов.

1. Подобрать породу КРС, описать ее и обосновать свой выбор.

2. Подобрать технологию содержания молодняка на откорме, описать ее и обосновать выбор.

3. Составить рацион кормления для молодняка на доращивании в пастбищный период.

4. Составить рацион кормления для молодняка на откорме в стойловый период.

5. Определить результаты откорма: валовый прирост, среднесуточный прирост, убойный выход, расход кормов за период откорма (к.ед.), оплату корма приростом (к.ед./кг). Рассчитать валовое производство говядины в хозяйстве в живом и убойном весе.

Количество дней откорма – 165

Живая масса в начале откорма – 250 кг

Живая масса в конце откорма – 390 кг

Масса туши – 246 кг

6. Описать категории упитанности КРС.

Вариант 6.

В хозяйстве планируется производство говядины. Планируемое поголовье молодняка на откорме – 500 голов.

1. Подобрать породу КРС, описать ее и обосновать свой выбор.

2. Подобрать технологию содержания молодняка на откорме, описать ее и обосновать выбор.

3. Составить рацион кормления для молодняка на доращивании в пастбищный период.

4. Составить рацион кормления для молодняка на откорме в стойловый период.

5. Определить результаты откорма: валовый прирост, среднесуточный прирост, убойный выход, расход кормов за период откорма (к.ед.), оплату корма приростом (к.ед./кг). Рассчитать валовое производство говядины в хозяйстве в живом и убойном весе.

Количество дней откорма – 180

Живая масса в начале откорма – 260 кг

Живая масса в конце откорма – 420 кг

Масса туши – 273 кг

6. Описать категории упитанности КРС.

Вариант 7.

В хозяйстве планируется производство говядины. Планируемое поголовье молодняка на откорме – 750 голов.

1. Подобрать породу КРС, описать ее и обосновать свой выбор.

2. Подобрать технологию содержания молодняка на откорме, описать ее и обосновать выбор.

3. Составить рацион кормления для молодняка на доращивании в пастбищный период.

4. Составить рацион кормления для молодняка на откорме в стойловый период.

5. Определить результаты откорма: валовый прирост, среднесуточный прирост, убойный выход, расход кормов за период откорма (к.ед.), оплату корма приростом (к.ед./кг). Рассчитать валовое производство говядины в хозяйстве в живом и убойном весе.

Количество дней откорма – 180

Живая масса в начале откорма – 249 кг

Живая масса в конце откорма – 430 кг

Масса туши – 275 кг

6. Описать категории упитанности КРС.

Вариант 8.

В хозяйстве планируется производство говядины. Планируемое поголовье молодняка на откорме – 650 голов.

1. Подобрать породу КРС, описать ее и обосновать свой выбор.
2. Подобрать технологию содержания молодняка на откорме, описать ее и обосновать выбор.
3. Составить рацион кормления для молодняка на доращивании в пастбищный период.
4. Составить рацион кормления для молодняка на откорме в стойловый период.
5. Определить результаты откорма: валовый прирост, среднесуточный прирост, убойный выход, расход кормов за период откорма (к.ед.), оплату корма приростом (к.ед./кг). Рассчитать валовое производство говядины в хозяйстве в живом и убойном весе.

Количество дней откорма – 170

Живая масса в начале откорма – 285 кг

Живая масса в конце откорма – 453 кг

Масса туши – 311 кг

6. Описать категории упитанности КРС.

Вариант 9.

В хозяйстве планируется производство говядины. Планируемое поголовье молодняка на откорме – 600 голов.

1. Подобрать породу КРС, описать ее и обосновать свой выбор.
2. Подобрать технологию содержания молодняка на откорме, описать ее и обосновать выбор.
3. Составить рацион кормления для молодняка на доращивании в пастбищный период.
4. Составить рацион кормления для молодняка на откорме в стойловый период.
5. Определить результаты откорма: валовый прирост, среднесуточный прирост, убойный выход, расход кормов за период откорма (к.ед.), оплату корма приростом (к.ед./кг). Рассчитать валовое производство говядины в хозяйстве в живом и убойном весе.

Количество дней откорма – 185

Живая масса в начале откорма – 280 кг

Живая масса в конце откорма – 460 кг

Масса туши – 318 кг

6. Описать категории упитанности КРС.

Вариант 10.

В хозяйстве планируется производство говядины. Планируемое поголовье молодняка на откорме – 720 голов.

1. Подобрать породу КРС, описать ее и обосновать свой выбор.
2. Подобрать технологию содержания молодняка на откорме, описать ее и обосновать выбор.
3. Составить рацион кормления для молодняка на доращивании в пастбищный период.
4. Составить рацион кормления для молодняка на откорме в стойловый период.
5. Определить результаты откорма: валовый прирост, среднесуточный прирост, убойный выход, расход кормов за период откорма (к.ед.), оплату корма приростом (к.ед./кг). Рассчитать валовое производство говядины в хозяйстве в живом и убойном весе.

Количество дней откорма – 190

Живая масса в начале откорма – 270 кг

Живая масса в конце откорма – 452 кг

Масса туши – 316 кг

6. Описать категории упитанности КРС.

Вариант 11.

В хозяйстве планируется производство говядины. Планируемое поголовье молодняка на откорме – 520 голов.

1. Подобрать породу КРС, описать ее и обосновать свой выбор.

2. Подобрать технологию содержания молодняка на откорме, описать ее и обосновать выбор.
 3. Составить рацион кормления для молодняка на доращивании в пастбищный период.
 4. Составить рацион кормления для молодняка на откорме в стойловый период.
 5. Определить результаты откорма: валовый прирост, среднесуточный прирост, убойный выход, расход кормов за период откорма (к.ед.), оплату корма приростом (к.ед./кг). Рассчитать валовое производство говядины в хозяйстве в живом и убойном весе.
Количество дней откорма – 180
Живая масса в начале откорма – 275 кг
Живая масса в конце откорма – 450 кг
Масса туши – 315 кг
 6. Описать категории упитанности КРС.
- Вариант 12.
- В хозяйстве планируется производство говядины. Планируемое поголовье молодняка на откорме – 560 голов.
1. Подобрать породу КРС, описать ее и обосновать свой выбор.
 2. Подобрать технологию содержания молодняка на откорме, описать ее и обосновать выбор.
 3. Составить рацион кормления для молодняка на доращивании в пастбищный период.
 4. Составить рацион кормления для молодняка на откорме в стойловый период.
 5. Определить результаты откорма: валовый прирост, среднесуточный прирост, убойный выход, расход кормов за период откорма (к.ед.), оплату корма приростом (к.ед./кг). Рассчитать валовое производство говядины в хозяйстве в живом и убойном весе.
Количество дней откорма – 170
Живая масса в начале откорма – 275 кг
Живая масса в конце откорма – 445 кг
Масса туши – 318 кг
 6. Описать категории упитанности КРС.
- Вариант 13.
- В хозяйстве планируется производство говядины. Планируемое поголовье молодняка на откорме – 600 голов.
1. Подобрать породу КРС, описать ее и обосновать свой выбор.
 2. Подобрать технологию содержания молодняка на откорме, описать ее и обосновать выбор.
 3. Составить рацион кормления для молодняка на доращивании в пастбищный период.
 4. Составить рацион кормления для молодняка на откорме в стойловый период.
 5. Определить результаты откорма: валовый прирост, среднесуточный прирост, убойный выход, расход кормов за период откорма (к.ед.), оплату корма приростом (к.ед./кг). Рассчитать валовое производство говядины в хозяйстве в живом и убойном весе.
Количество дней откорма – 175
Живая масса в начале откорма – 255 кг
Живая масса в конце откорма – 399 кг
Масса туши – 248 кг
 6. Описать категории упитанности КРС.
- Вариант 14.
- В хозяйстве планируется производство говядины. Планируемое поголовье молодняка на откорме – 850 голов.
1. Подобрать породу КРС, описать ее и обосновать свой выбор.
 2. Подобрать технологию содержания молодняка на откорме, описать ее и обосновать выбор.
 3. Составить рацион кормления для молодняка на доращивании в пастбищный период.
 4. Составить рацион кормления для молодняка на откорме в стойловый период.

5. Определить результаты откорма: валовый прирост, среднесуточный прирост, убойный выход, расход кормов за период откорма (к.ед.), оплату корма приростом (к.ед./кг). Рассчитать валовое производство говядины в хозяйстве в живом и убойном весе.

Количество дней откорма – 185

Живая масса в начале откорма – 250 кг

Живая масса в конце откорма – 420 кг

Масса туши – 268 кг

6. Описать категории упитанности КРС.

Вариант 15.

В хозяйстве планируется производство говядины. Планируемое поголовье молодняка на откорме – 820 голов.

1. Подобрать породу КРС, описать ее и обосновать свой выбор.

2. Подобрать технологию содержания молодняка на откорме, описать ее и обосновать выбор.

3. Составить рацион кормления для молодняка на доразивании в пастбищный период.

4. Составить рацион кормления для молодняка на откорме в стойловый период.

5. Определить результаты откорма: валовый прирост, среднесуточный прирост, убойный выход, расход кормов за период откорма (к.ед.), оплату корма приростом (к.ед./кг). Рассчитать валовое производство говядины в хозяйстве в живом и убойном весе.

Количество дней откорма – 170

Живая масса в начале откорма – 250 кг

Живая масса в конце откорма – 390 кг

Масса туши – 248 кг

6. Описать категории упитанности КРС.

Технология производства свинины:

Вариант 1.

В хозяйстве планируется производство свинины.

1. Подобрать породу свиней, описать ее и обосновать свой выбор.

2. Подобрать технологию содержания маточного поголовья, описать ее и обосновать выбор.

3. Составить рацион кормления для маточного поголовья:

Свиноматки лактирующие в возрасте 17 мес., количество поросят – 8, отъем поросят планируется в возрасте 1 мес. Определить потребность в кормах на период лактации для 15 свиноматок.

4. Составить рацион кормления растущих откармливаемых свиней, живая масса 50 кг, среднесуточный прирост 570 г. Определить затраты корма на 1 кг прироста за 1 мес.

5. Определить результаты откорма: валовый прирост, среднесуточный прирост, убойный выход. Рассчитать валовое производство свинины в хозяйстве в живом и убойном весе.

Начало откорма – в возрасте 2,5 мес.

Окончание откорма – в возрасте 8 мес.

Живая масса в начале откорма – 22 кг

Живая масса в конце откорма – 98 кг

Масса туши – 76 кг

6. Описать требования к свиноводческим фермам и показатели микроклимата при содержании различных групп свиней.

Вариант 2.

В хозяйстве планируется производство свинины.

1. Подобрать породу свиней, описать ее и обосновать свой выбор.

2. Подобрать технологию содержания маточного поголовья, описать ее и обосновать выбор.

3. Составить рацион кормления для маточного поголовья:

Свиноматки лактирующие в возрасте 19 мес., количество поросят – 9, отъем поросят планируется в возрасте 1 мес. Определить потребность в кормах на период лактации для 17 свиноматок.

4. Составить рацион кормления растущих откармливаемых свиней, живая масса 60 кг, среднесуточный прирост 680 г. Определить затраты корма на 1 кг прироста за 1 мес.

5. Определить результаты откорма: валовый прирост, среднесуточный прирост, убойный выход. Рассчитать валовое производство свинины в хозяйстве в живом и убойном весе.

Начало откорма – в возрасте 2,5 мес.

Окончание откорма – в возрасте 9 мес.

Живая масса в начале откорма – 24 кг

Живая масса в конце откорма – 105 кг

Масса туши – 84 кг

6. Описать требования к свиноводческим фермам и показатели микроклимата при содержании различных групп свиней.

Вариант 3.

В хозяйстве планируется производство свинины.

1. Подобрать породу свиней, описать ее и обосновать свой выбор.

2. Подобрать технологию содержания маточного поголовья, описать ее и обосновать выбор.

3. Составить рацион кормления для маточного поголовья:

Свиноматки лактирующие в возрасте 17 мес., количество поросят – 10, отъем поросят планируется в возрасте 1 мес. Определить потребность в кормах на период лактации для 18 свиноматок.

4. Составить рацион кормления растущих откармливаемых свиней, живая масса 70 кг, среднесуточный прирост 650 г. Определить затраты корма на 1 кг прироста за 1 мес.

5. Определить результаты откорма: валовый прирост, среднесуточный прирост, убойный выход. Рассчитать валовое производство свинины в хозяйстве в живом и убойном весе.

Начало откорма – в возрасте 2 мес.

Окончание откорма – в возрасте 8,5 мес.

Живая масса в начале откорма – 20 кг

Живая масса в конце откорма – 99 кг

Масса туши – 78 кг

6. Описать требования к свиноводческим фермам и показатели микроклимата при содержании различных групп свиней.

Вариант 4.

В хозяйстве планируется производство свинины.

1. Подобрать породу свиней, описать ее и обосновать свой выбор.

2. Подобрать технологию содержания маточного поголовья, описать ее и обосновать выбор.

3. Составить рацион кормления для маточного поголовья:

Свиноматки лактирующие в возрасте 25 мес., количество поросят – 11, отъем поросят планируется в возрасте 1 мес. Определить потребность в кормах на период лактации для 15 свиноматок.

4. Составить рацион кормления растущих откармливаемых свиней, живая масса 90 кг, среднесуточный прирост 850 г. Определить затраты корма на 1 кг прироста за 1 мес.

5. Определить результаты откорма: валовый прирост, среднесуточный прирост, убойный выход. Рассчитать валовое производство свинины в хозяйстве в живом и убойном весе.

Начало откорма – в возрасте 2,5 мес.

Окончание откорма – в возрасте 8,5 мес.

Живая масса в начале откорма – 22 кг

Живая масса в конце откорма – 100 кг

Масса туши – 79 кг

6. Описать требования к свиноводческим фермам и показатели микроклимата при содержании различных групп свиней.

Вариант 5.

В хозяйстве планируется производство свинины.

1. Подобрать породу свиней, описать ее и обосновать свой выбор.

2. Подобрать технологию содержания маточного поголовья, описать ее и обосновать выбор.

3. Составить рацион кормления для маточного поголовья:

Свиноматки лактирующие в возрасте 28 мес., количество поросят – 9, отъем поросят планируется в возрасте 2 мес. Определить потребность в кормах на период лактации для 20 свиноматок.

4. Составить рацион кормления растущих откармливаемых свиней, живая масса 70 кг, среднесуточный прирост 700 г. Определить затраты корма на 1 кг прироста за 1 мес.

5. Определить результаты откорма: валовый прирост, среднесуточный прирост, убойный выход. Рассчитать валовое производство свинины в хозяйстве в живом и убойном весе.

Начало откорма – в возрасте 2,5 мес.

Окончание откорма – в возрасте 8 мес.

Живая масса в начале откорма – 23 кг

Живая масса в конце откорма – 102 кг

Масса туши – 81 кг

6. Описать требования к свиноводческим фермам и показатели микроклимата при содержании различных групп свиней.

Вариант 6.

В хозяйстве планируется производство свинины.

1. Подобрать породу свиней, описать ее и обосновать свой выбор.

2. Подобрать технологию содержания маточного поголовья, описать ее и обосновать выбор.

3. Составить рацион кормления для маточного поголовья:

Свиноматки лактирующие в возрасте 24 мес., количество поросят – 9, отъем поросят планируется в возрасте 2 мес. Определить потребность в кормах на период лактации для 25 свиноматок.

4. Составить рацион кормления растущих откармливаемых свиней, живая масса 100 кг, среднесуточный прирост 550 г. Определить затраты корма на 1 кг прироста за 1 мес.

5. Определить результаты откорма: валовый прирост, среднесуточный прирост, убойный выход. Рассчитать валовое производство свинины в хозяйстве в живом и убойном весе.

Начало откорма – в возрасте 2 мес.

Окончание откорма – в возрасте 8,5 мес.

Живая масса в начале откорма – 20 кг

Живая масса в конце откорма – 98 кг

Масса туши – 77 кг

6. Описать требования к свиноводческим фермам и показатели микроклимата при содержании различных групп свиней.

Вариант 7.

В хозяйстве планируется производство свинины.

1. Подобрать породу свиней, описать ее и обосновать свой выбор.

2. Подобрать технологию содержания маточного поголовья, описать ее и обосновать выбор.

3. Составить рацион кормления для маточного поголовья:

Свиноматки лактирующие в возрасте 26 мес., количество поросят – 7, отъем поросят планируется в возрасте 2 мес. Определить потребность в кормах на период лактации для 25 свиноматок.

4. Составить рацион кормления растущих откармливаемых свиней, живая масса 80 кг, среднесуточный прирост 800 г. Определить затраты корма на 1 кг прироста за 1 мес.
5. Определить результаты откорма: валовый прирост, среднесуточный прирост, убойный выход. Рассчитать валовое производство свинины в хозяйстве в живом и убойном весе.

Начало откорма – в возрасте 2,5 мес.

Окончание откорма – в возрасте 8 мес.

Живая масса в начале откорма – 23 кг

Живая масса в конце откорма – 99 кг

Масса туши – 76 кг

6. Описать требования к свиноводческим фермам и показатели микроклимата при содержании различных групп свиней.

Вариант 8.

В хозяйстве планируется производство свинины.

1. Подобрать породу свиней, описать ее и обосновать свой выбор.

2. Подобрать технологию содержания маточного поголовья, описать ее и обосновать выбор.

3. Составить рацион кормления для маточного поголовья:

Свиноматки лактирующие в возрасте 30 мес., количество поросят – 12, отъем поросят планируется в возрасте 2 мес. Определить потребность в кормах на период лактации для 15 свиноматок.

4. Составить рацион кормления растущих откармливаемых свиней, живая масса 90 кг, среднесуточный прирост 550 г. Определить затраты корма на 1 кг прироста за 1 мес.

5. Определить результаты откорма: валовый прирост, среднесуточный прирост, убойный выход. Рассчитать валовое производство свинины в хозяйстве в живом и убойном весе.

Начало откорма – в возрасте 2,5 мес.

Окончание откорма – в возрасте 9 мес.

Живая масса в начале откорма – 22 кг

Живая масса в конце откорма – 105 кг

Масса туши – 81 кг

6. Описать требования к свиноводческим фермам и показатели микроклимата при содержании различных групп свиней.

Вариант 9.

В хозяйстве планируется производство свинины.

1. Подобрать породу свиней, описать ее и обосновать свой выбор.

2. Подобрать технологию содержания маточного поголовья, описать ее и обосновать выбор.

3. Составить рацион кормления для маточного поголовья:

Свиноматки лактирующие в возрасте 20 мес., количество поросят – 9, отъем поросят планируется в возрасте 2 мес. Определить потребность в кормах на период лактации для 19 свиноматок.

4. Составить рацион кормления растущих откармливаемых свиней, живая масса 60 кг, среднесуточный прирост 700 г. Определить затраты корма на 1 кг прироста за 1 мес.

5. Определить результаты откорма: валовый прирост, среднесуточный прирост, убойный выход. Рассчитать валовое производство свинины в хозяйстве в живом и убойном весе.

Начало откорма – в возрасте 2,5 мес.

Окончание откорма – в возрасте 8 мес.

Живая масса в начале откорма – 23 кг

Живая масса в конце откорма – 98 кг

Масса туши – 72 кг

6. Описать требования к свиноводческим фермам и показатели микроклимата при содержании различных групп свиней.

Вариант 10.

В хозяйстве планируется производство свинины.

1. Подобрать породу свиней, описать ее и обосновать свой выбор.
2. Подобрать технологию содержания маточного поголовья, описать ее и обосновать выбор.
3. Составить рацион кормления для маточного поголовья:
Свиноматки лактирующие в возрасте 28 мес., количество поросят – 11, отъем поросят планируется в возрасте 2 мес. Определить потребность в кормах на период лактации для 22 свиноматок.
4. Составить рацион кормления растущих откармливаемых свиней, живая масса 90 кг, среднесуточный прирост 550 г. Определить затраты корма на 1 кг прироста за 1 мес.
5. Определить результаты откорма: валовый прирост, среднесуточный прирост, убойный выход. Рассчитать валовое производство свинины в хозяйстве в живом и убойном весе.
Начало откорма – в возрасте 2 мес.
Окончание откорма – в возрасте 9 мес.
Живая масса в начале откорма – 18 кг
Живая масса в конце откорма – 110 кг
Масса туши – 89 кг
6. Описать требования к свиноводческим фермам и показатели микроклимата при содержании различных групп свиней.

Вариант 11.

В хозяйстве планируется производство свинины.

1. Подобрать породу свиней, описать ее и обосновать свой выбор.
2. Подобрать технологию содержания молодняка на доращивании и обосновать выбор.
3. Составить рацион кормления для маточного поголовья:
Хряки производители живой массой 200 кг в период интенсивного использования в случную кампанию.
4. Составить рацион кормления растущих откармливаемых свиней, живая масса 95 кг, среднесуточный прирост 650 г. Определить затраты корма на 1 кг прироста за 1 мес.
5. Определить результаты откорма: валовый прирост, среднесуточный прирост, убойный выход. Рассчитать валовое производство свинины в хозяйстве в живом и убойном весе при откорме поголовья от 25 свиноматок, среднее многоплодие - 9 поросят.
Начало откорма – в возрасте 2 мес.
Окончание откорма – в возрасте 9 мес.
Живая масса в начале откорма – 19 кг
Живая масса в конце откорма – 112 кг
Масса туши – 89 кг
6. Описать требования к свиноводческим фермам и показатели микроклимата при содержании различных групп свиней.

Вариант 12.

В хозяйстве планируется производство свинины.

1. Подобрать породу свиней, описать ее и обосновать свой выбор.
2. Подобрать технологию содержания молодняка на доращивании и обосновать выбор.
3. Составить рацион кормления для маточного поголовья:
Хряки производители живой массой 220 кг в период интенсивного использования в случную кампанию.
4. Составить рацион кормления растущих откармливаемых свиней, живая масса 95 кг, среднесуточный прирост 700 г. Определить затраты корма на 1 кг прироста за 1 мес.
5. Определить результаты откорма: валовый прирост, среднесуточный прирост, убойный выход. Рассчитать валовое производство свинины в хозяйстве в живом и убойном весе при откорме поголовья от 30 свиноматок, среднее многоплодие – 10,5 поросят.
Начало откорма – в возрасте 2 мес.
Окончание откорма – в возрасте 8 мес.

Живая масса в начале откорма – 19 кг

Живая масса в конце откорма – 95 кг

Масса туши – 75 кг

6. Описать требования к свиноводческим фермам и показатели микроклимата при содержании различных групп свиней.

Вариант 13.

В хозяйстве планируется производство свинины.

1. Подобрать породу свиней, описать ее и обосновать свой выбор.

2. Подобрать технологию содержания молодняка на доращивании и обосновать выбор.

3. Составить рацион кормления для маточного поголовья:

Хряки производители живой массой 250 кг в период интенсивного использования в случную кампанию.

4. Составить рацион кормления растущих откармливаемых свиней, живая масса 100 кг, среднесуточный прирост 650 г. Определить затраты корма на 1 кг прироста за 1 мес.

5. Определить результаты откорма: валовый прирост, среднесуточный прирост, убойный выход. Рассчитать валовое производство свинины в хозяйстве в живом и убойном весе при откорме поголовья от 22 свиноматок, среднее многоплодие - 9,5 поросят.

Начало откорма – в возрасте 2 мес.

Окончание откорма – в возрасте 8 мес.

Живая масса в начале откорма – 19 кг

Живая масса в конце откорма – 95 кг

Масса туши – 72 кг

6. Описать требования к свиноводческим фермам и показатели микроклимата при содержании различных групп свиней.

Вариант 14.

В хозяйстве планируется производство свинины.

1. Подобрать породу свиней, описать ее и обосновать свой выбор.

2. Подобрать технологию содержания молодняка на доращивании и обосновать выбор.

3. Составить рацион кормления для маточного поголовья:

Хряки производители живой массой 200 кг в период интенсивного использования в случную кампанию.

4. Составить рацион кормления растущих откармливаемых свиней, живая масса 95 кг, среднесуточный прирост 850 г. Определить затраты корма на 1 кг прироста за 1 мес.

5. Определить результаты откорма: валовый прирост, среднесуточный прирост, убойный выход. Рассчитать валовое производство свинины в хозяйстве в живом и убойном весе при откорме поголовья от 15 свиноматок, среднее многоплодие - 10,5 поросят.

Начало откорма – в возрасте 2,5 мес.

Окончание откорма – в возрасте 9 мес.

Живая масса в начале откорма – 23 кг

Живая масса в конце откорма – 112 кг

Масса туши – 89 кг

6. Описать требования к свиноводческим фермам и показатели микроклимата при содержании различных групп свиней.

Вариант 15.

В хозяйстве планируется производство свинины.

1. Подобрать породу свиней, описать ее и обосновать свой выбор.

2. Подобрать технологию содержания молодняка на доращивании и обосновать выбор.

3. Составить рацион кормления для маточного поголовья:

Хряки производители живой массой 230 кг в период интенсивного использования в случную кампанию.

4. Составить рацион кормления растущих откармливаемых свиней, живая масса 85 кг, среднесуточный прирост 850 г. Определить затраты корма на 1 кг прироста за 1 мес.

5. Определить результаты откорма: валовый прирост, среднесуточный прирост, убойный выход. Рассчитать валовое производство свинины в хозяйстве в живом и убойном весе при откорме поголовья от 20 свиноматок, среднее многоплодие - 9 поросят.

Начало откорма – в возрасте 2 мес.

Окончание откорма – в возрасте 9 мес.

Живая масса в начале откорма – 18 кг

Живая масса в конце откорма – 113 кг

Масса туши – 88 кг

6. Описать требования к свиноводческим фермам и показатели микроклимата при содержании различных групп свиней.

Вариант 16.

В хозяйстве планируется производство свинины.

1. Подобрать породу свиней, описать ее и обосновать свой выбор.

2. Подобрать технологию содержания молодняка на доращивании и обосновать выбор.

3. Составить рацион кормления для поросят- отъемышей живой массой 35 кг.

4. Составить рацион кормления растущих откармливаемых свиней, живая масса 90 кг, среднесуточный прирост 800 г. Определить затраты корма на 1 кг прироста за 1 мес.

5. Определить результаты откорма: валовый прирост, среднесуточный прирост, убойный выход. Рассчитать валовое производство свинины в хозяйстве в живом и убойном весе при откорме поголовья от 23 свиноматок, среднее многоплодие - 9,5 поросят.

Начало откорма – в возрасте 2 мес.

Окончание откорма – в возрасте 9 мес.

Живая масса в начале откорма – 18 кг

Живая масса в конце откорма – 112 кг

Масса туши – 86 кг

6. Описать требования к свиноводческим фермам и показатели микроклимата при содержании различных групп свиней.

Критерии оценивания учебной и профессиональной деятельности студента:

«отлично» (5) – заслуживает студент, свободно владеющий умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, обнаруживший глубокие знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания правильно и в полном объёме; правильно и аккуратно оформивший отчёт;

«хорошо» (4) – заслуживает студент владеющий умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, обнаруживший знания, необходимые для дальнейшей профессиональной деятельности, при выполнении заданий допустивший небольшие ошибки, но обладающий необходимыми знаниями для их выполнения; правильно и аккуратно оформивший отчёт;

«удовлетворительно» (3) – заслуживает студент, справляющийся с профессиональными умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, обнаруживший знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания с ошибками, но устранивший их с помощью преподавателя, также допустивший ошибки и небрежность в оформлении отчёта по практике;

«неудовлетворительно» (2) – выставляется студенту, не владеющему умениями и навыками в достаточном объёме, допустившему принципиальные ошибки и не обладающему достаточными знаниями для их устранения; неправильно или небрежно оформивший отчёт

Производственная практика

Виды работ

Вводное занятие

- знакомство студентов с предприятием, рабочим местом.
- с режимом работы и правилами внутреннего распорядка.
- с требованиями безопасности труда на рабочем месте**
- с общим направлением деятельности хозяйства**

Изучить направления отрасли животноводства в хозяйстве. Изучить структуру стада, численный состав половозрастных групп животных, системы и способы содержания животных разных половозрастных групп

Изучить технологию кормления животных разных половозрастных групп, рационы кормления животных в летний и зимний периоды, оценить сбалансированность рационов по основным питательным веществам

Изучить технологию производства продукции животноводства (молока, говядины, свинины, продукции птицеводства и т.д.)

Изучить основные показатели продуктивности животных, изучить методы учета продуктивности животных в хозяйстве. Оценить уровень продуктивности сельскохозяйственных животных.

Изучить методы первичной обработки продукции, производимой в хозяйстве. Изучить пути реализации продукции животноводства, производимой в хозяйстве.

ПК, ОК	Задания на практику	Результат должен найти отражение
ОК 1,2,4,5, ПК 2.1	Знакомство с предприятием. Изучение направлений деятельности предприятия	
ОК 1-4,6,8-9 ПК.2.1, 2.3	Работа на животноводческом комплексе. Изучить направления отрасли животноводства в хозяйстве. Изучить структуру стада, численный состав половозрастных групп животных, системы и способы содержания животных разных половозрастных групп	
ОК 1-4,6,8-9 ПК.2.1, 2.3, 2.4	Работа на животноводческом комплексе. Изучить технологию кормления животных, рационы кормления животных в летний и зимний периоды, оценить сбалансированность рационов по основным питательным веществам	отчет по производственной практике; характеристика руководителя практики от предприятия.
ОК 1-6,8-9 ПК.2.1, 2.3, 2.4	Работа на животноводческом комплексе. Изучить технологию производства сельскохозяйственной продукции, производимой хозяйством.	
ОК 1-6,8-9 ПК.2.1, 2.3	Работа на животноводческом комплексе, работа с документами первичного учета. Изучить основные показатели продуктивности животных, изучить методы учета продуктивности животных в хозяйстве. Оценить уровень продуктивности сельскохозяйственных животных	
	Работа на объектах первичной обработки продукции животноводства. Изучить методы первичной обработки продукции, производимой в хозяйстве.	

ПК.2.2, 2.3 ОК 1-6, 8-9	Изучить пути реализации продукции животноводства, производимой в хозяйстве.	
----------------------------	---	--

Критерии оценивания производственной практики:

«отлично» (5) – заслуживает студент, выполнивший программу практики, обнаруживший глубокие знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания в полном объеме и правильно; проявивший при выполнении заданий самостоятельность, интерес к выбранной профессии, правильно и в соответствии с требованиями оформивший отчет;

«хорошо» (4) – заслуживает студент, выполнивший программу практики в полном объеме, проявивший самостоятельность, интерес к профессии, обнаруживающий знания, необходимые для дальнейшей профессиональной деятельности, при выполнении заданий допустивший ошибки, но обладающий необходимыми знаниями для их выполнения; оформивший отчет в соответствии с требованиями;

«удовлетворительно» (3) – заслуживает студент, справляющийся с профессиональными умениями, предусмотренными программой практики, обнаруживающий знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания с ошибками и устранивший их с помощью руководителя практики, также допустивший ошибки и небрежность в оформлении отчета по практике;

«неудовлетворительно» (2) – выставляется студенту, не выполнившему программу практики, не владеющему в полном объеме умениями и навыками для выполнения видов работ, допустившему принципиальные ошибки и не обладающему достаточными знаниями для их устранения; неправильно и небрежно оформивший отчет.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Родионов, Г. В. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства : учебник / Г. В. Родионов, Л. П. Табакова, В. И. Остроухова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-2050-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/99524> – ЭБС «Лань»

2. Жевнин Д.И Технология производства продукции животноводства [Электронный ресурс]::уч. пособие для студентов СПО /Жевнин Д.И. .- Рязань: РГАТУ, 2019- ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

Дополнительная литература:

1. Мурусидзе, Д. Н. Технологии производства продукции животноводства : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. Н. Мурусидзе, Р. Ф. Филонов, В. Н. Легеза. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 417 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11097-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456403> -ЭБС Юрайт

Интернет-ресурсы

1. Журнал "Молочное и мясное скотоводство» [электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.skotovodstvo.com/GLAVNAYA/>

2. Журнал «Животноводство России» [электронный ресурс]. – Режим доступа: Интернет-портал Министерства Сельского хозяйства Российской Федерации www.mcsx.ru

Периодические издания:

1. Все о мясе : науч.-техн. и производ. журн. / учредитель изд. : ФГБНУ "ВНИИ мясной промышленности имени В.М. Горбатова". – 1998 - . – Москва, 2016 - . – Двухмес. – ISSN 2071-2499. – Текст : непосредственный.

2. Молочная промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель и изд. : АНО "Молочная промышленность". - 1902 - . - Москва, 2020 - . – Ежемес. – ISSN 0026-9026. - Предыдущее название: Мясная и молочная промышленность (до 1991 года) – Текст : непосредственный.
3. Мясная индустрия : производ. и науч.-техн. журн. / учредитель и изд. : ООО Редакция журнала "Мясная индустрия". – 1923 - . – Москва, 2020 - . – Ежемес. - ISSN 0869-3528. - Предыдущее название: Мясная промышленность (до 1995 года). – Текст : непосредственный.
4. Молочное и мясное скотоводство : науч.-производ. журн. / учредитель ООО «Редакция «Молочное и мясное скотоводство». – 1956 - . – Москва., 2020 - . – 8 раз в год. - ISSN 0131-2227. – Текст : непосредственный.
5. Животноводство России : науч.-практич. журн. для руководителей и главных специалистов АПК / учредитель и изд. : ООО «Издательский дом «Животноводство». – 1999 - . - Москва, 2020 - . – Ежемес. - ISSN 2313-5980. – Текст : непосредственный.

Учебно-методические издания:

Методические рекомендации по самостоятельной работе [Электронный ресурс] Жевнин Д.И. - Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>
 Методические указания к практическим/лабораторным работам при изучении МДК 02.01 [Электронный ресурс]: Жевнин Д.И. - Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

Методические указания к занятиям на учебной практике [Электронный ресурс] Жевнин Д.И.- Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ МДК МДК 02.02 Кормопроизводство Материалы для текущего контроля Вопросы для устного контроля

Тема Общие сведения о кормах.

1. Назовите содержащиеся в кормовых растениях вещества, в состав которых входит азот.
2. К каким группам веществ относятся содержащиеся в кормовых растениях фруктоза, провитамин А, частицы почвы, хлор, белок?
3. В чем сущность санитарно-ветеринарной оценки и зоотехнического анализа кормов?
4. В каких растениях содержатся в повышенных количествах сапонины, танины, соланины, эруковая кислота, кремний?
5. Какова массовая доля сырого протеина в сухом веществе сена, если содержание азота в нем составляет 2,5 %?
6. В состав каких групп веществ входят содержащиеся в кормах сахароза, целлюлоза, ксантофилл, медь, лизин?
7. К каким видам кормов относят сенаж, мякину ячменя, обрат, зеленую массу овса, дробленое зерно чины?

Тема Растения сенокосов и пастбищ.

1. Что называется лугом?
2. На какие группы делятся растения сенокосов и пастбищ по продолжительности жизни?
3. Что представляют собой большой и малый циклы жизни многолетних трав?
4. На какие группы делятся многолетние травы по скорости созревания?
5. Какие типы кущения многолетних трав вы знаете?

6. Как делятся многолетние травы по высоте?
7. Назовите типы растений по способам питания.
8. Какие фазы вегетации различают у бобовых и злаковых трав?
9. Какие вы знаете периоды кущения трав?
10. Что называют отавностью растений?
11. Что такое запасные питательные вещества?
12. Что представляет собой вегетативное и семенное размножение на лугах?
13. Каково влияние выпаса и сенокосения на луга?
14. Перечислите типы растений по отношению к воде.
15. Какие бывают типы растений по отношению к обеспеченности почв питательными веществами?
16. Какова оптимальная кислотность почвы для произрастания бобовых и злаковых трав?
17. Как относятся растения к температуре?
18. Чем определяется кормовая ценность трав, как делятся они на хозяйственно-ботанические группы?
19. Какие вы знаете ядовитые, вредные и неподаваемые растения на сенокосах и пастбищах?
20. Что характерно для злаковых и бобовых трав?
21. Каковы вегетативные признаки злаковых и бобовых трав?

Тема Кормовые угодья.

1. Что можно сказать об участке, обозначенном на геоботанической карте при родных кормовых угодий хозяйства индексами С-5в-П-3?
2. Что общего и в чем различия между лиманными и аласными кормовыми угодьями?
3. Дайте сравнительную характеристику альпийских, субальпийских, остепненных и болотистых лугов.
4. Какими факторами обусловлена сезонность использования пастбищ в тундре, в горах?
5. Какими типами растительности представлены кормовые угодья на территории лесной и степной зон?
6. В чем состоит различие и сходство между пойменными, низинными лугами, болотами?

Тема Геоботаническое и культуртехническое обследование кормовых угодий

1. Перечислите геоботанические и культуртехнические характеристики кормовых угодий.
2. Перечислите стадии геоботанического обследования кормовых угодий.
3. Особенности картографирования луговой растительности.

Тема Культуртехнические работы на сенокосах и пастбищах.

1. Культуртехническое обследование.
2. Культуртехническое состояние сенокосов.
3. Культуртехническое состояние пастбищ.
4. Уничтожение древесно-кустарниковой растительности, пней и погребенной древесины.
5. Уничтожение кочек и мохового очеса.

Тема Улучшение водно-воздушного режима почв сенокосов и пастбищ.

1. Омоложение травостоев.
2. Боронование.
3. Щелевание
4. Кротование.
5. Прикатывание.
6. Уничтожение старики и уборка мусора.

7. Орошение.
8. Снегозадержание.

Тема Улучшение ботанического состава травостоев

1. Подсев трав на сенокосах и пастбищах.
2. Механические меры борьбы с сорняками
3. Химические меры борьбы с сорняками.
4. Профилактические меры борьбы с сорняками.
5. Улучшение пищевого режима почвы.

Тема Создание сеяных сенокосов и пастбищ

1. Пути создания сеяных сенокосов и пастбищ
2. Способ повышения продуктивности лугов и пастбищ
3. Растения сеяных сенокосов.
4. Экологические особенности растений сенокосов и пастбищ
5. Растительные сообщества

Тема Кормовые севообороты. Зерновые и зерновые бобовые культуры.

1. Каково кормовое значение зерновых культур?
2. Каково кормовое значение зернобобовых культур?
3. Назовите примерную технологическую схему возделывания гороха.
4. Виды кормовых севооборотов.
5. Классификация севооборотов.
6. Кормовые севообороты, условия их применения

Тема Кормовые корнеплодные, клубнеплодные, стеблеплодные и бахчевые культуры.

1. Значение корнеклубнеплодов и бахчевых культур для животных.
2. Общая характеристика корнеклубнеплодов.
3. Промежуточные посевы кормовых культур
4. Каковы особенности возделывания и использования на корм корнеплодов и бахчевых культур?
5. Расскажите о технологии производства кормовой свеклы.
6. Какие мероприятия способствуют уменьшению потерь корнеплодов и клубнеплодов в период хранения?

Тема Растения для производства сочных кормов из зелёной массы.

1. Однолетние культуры семейства крестоцветные
2. В кормах из каких культур содержатся вещества, которые могут отрицательно повлиять на здоровье и продуктивность животных?
3. В какие фазы убирают зерновые и зерновые бобовые культуры на зелёный корм, силос?
4. Какие из культур высевают не только обычным рядовым, но и широкорядным способом?
5. Назовите кормовые растения семейств Крестоцветные и Сложноцветные.
6. Какие кормовые растения являются медоносами?
7. Какие культуры могут быть использованы весной на зелёный корм ранее других культур?
8. В смеси с какими растениями можно выращивать вику мохнатую?
9. Назовите наиболее засухоустойчивые однолетние сеяные травы.
10. Назовите преимущества клеверо-злаковых смесей перед чистыми посевами клевера.

Тема Зелёный конвейер.

1. Перечислите культуры наиболее раннего и наиболее позднего использования в зелёном конвейере.
2. Каким образом можно продлить срок использования зелёной массы определённой культуры в зелёном конвейере без существенного снижения ее кормовой цен-

- ности?
3. При скармливании зеленой массы каких кормовых культур и по каким причинам необходимы ограничения нормы скармливания?
 4. За счет каких растений можно восполнить недостаток витаминов в рационе животных в разные сезоны года?
 5. В чем заключаются преимущества и недостатки укосного зеленого конвейера?
 6. Какие условия необходимы для получения полноценной кормовой добавки в виде гидропонного зеленого корма

Тема Технологии заготовки и хранения сена.

1. Каков примерный состав машин при заготовке сена?
2. Значение сена для кормления животных.
3. Каковы теоретические основы сушки трав?
4. Перечислите требования, предъявляемые к качеству сена.
5. Опишите технологию заготовки сена.
6. Какие физиологические процессы лежат в основе заготовки разных видов травяной муки и резки?
7. Составьте технологическую схему заготовки искусственно обезвоженных кормов
8. Составьте технологическую схему заготовки и хранения силоса, сенажа.
9. Назовите требования, предъявляемые к качеству сенажа и силоса

Тема Технологии производства и хранения силоса.

1. Каков примерный состав машин при заготовке силоса?
2. Значение силоса для кормления животных.
3. Каковы теоретические основы производства и хранения силоса?
4. Перечислите требования, предъявляемые к качеству силоса.
5. Опишите технологию заготовки силоса.
6. Какие физиологические процессы лежат в основе заготовки разных видов травяной муки и резки?
7. Составьте технологическую схему заготовки и хранения силоса
8. Назовите требования, предъявляемые к качеству сенажа и силоса

Тема Заготовка сенажа и зерносенажа.

1. Каков примерный состав машин при заготовке сенажа и зерносенажа?
2. Значение сенажа и зерносенажа для кормления животных.
3. Каковы теоретические основы производства и хранения сенажа и зерносенажа?
4. Перечислите требования, предъявляемые к качеству сенажа.
5. Опишите технологию заготовки сенажа.
6. Составьте технологическую схему заготовки и хранения сенажа
7. Назовите требования, предъявляемые к качеству сенажа и силоса

Тема Искусственно высушенные травяные корма (мука, резка)

1. Консервирование зелёных трав.
2. Хранение травяной муки
3. Технология заготовки травяной муки.
4. Основные требования предъявляемые к качеству травяной муки
5. Какими способами готовят травяную муку

Тема Технологии переработки побочной растениеводческой продукции и отходов растениеводства и пищевой промышленности.

1. Использование отходов в растениеводстве в кормопроизводстве.
2. Основные направления в производстве
3. Использование отходов растениеводства на подстилку сельскохозяйственным животным
4. Использование отходов растениеводства на удобрение
5. Объемы образования отходов растениеводства

Тема Семеноводство однолетних и многолетних трав

1. На каких принципах строится система семеноводства трав?
2. Перечислите места агроэкологического размещения семеноводства трав в ЦЧР
3. Назовите основные приемы создания высокопродуктивного семенного стеблестоя многолетних трав
4. Каковы особенности технологий возделывания люцерны и других бобовых трав на семена?
5. Перечислите технологические приемы возделывания злаковых трав в ЦЧР

Критерии оценки устного ответа:

Оценка «отлично»	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> - показывает глубокое и полное знание и понимание всего объёма программного материала; - умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; - самостоятельно и аргументировано делать анализ, выводы; - устанавливает межпредметные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутрипредметные связи; - последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает материал.
Оценка «хорошо»	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> - показывает знания всего изученного программного материала; - даёт полный и правильный ответ; допускает незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, определения понятий, небольшие неточности при использовании терминов или в выводах и обобщениях; - материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя; - в основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы; - умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутрипредметные связи.
Оценка «удовлетворительно»	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> - усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; - материал излагает несистематизированно, фрагментарно, не всегда последовательно; - выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки; - допускает ошибки и неточности в использовании терминологии, определения даёт недостаточно четкие; - отвечает неполно на вопросы (упуская основное), или воспроизводит содержание текста учебника, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в этом тексте.
Оценка «неудовлетворитель»	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> - не усвоил и не раскрыл основное содержание материала;

но»	<ul style="list-style-type: none"> - не делает выводов и обобщений. - не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по; - при ответе допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи преподавателя.
-----	---

Тестовые задания по теме «Общие сведения о кормах».

1. Отрасль растениеводства, которая обеспечивает получение кормов с пахотных земель и природных кормовых угодий называется

1. растениеводство

2. кормопроизводство

3. животноводство

2. Корма, имеющие высокое содержание клетчатки или влаги и содержание в 100 кг не более 60 кормовых единиц называются

1. объёмистыми

2. грубыми

3. сочными

3. Корма, заготавливаемые в виде одно- двухлетних побегов древесных пород, называются

1. веточные

2. грубые

3. объёмистые

4. Объёмистые корма, содержащие более 17% клетчатки, называются

1. веточные

2. сочные

3. грубые

5. Сопоставление потребности в кормах с их наличием называют

1. кормовой базой

2. кормовым балансом

3. кормовым достоинством

6. Разность между количеством корма, полученного животными в рационе и несъеденными остатками, называется

1. нагрузка на пастбищ

2. кормовой баланс

3. поедаемость

7. Под питательностью кормов (рационов) понимают

1. свойство кормов удовлетворять природные требования животных к пище

2. физиологически полезную энергию корма

3. разнообразие кормов в рационе

8. Перечислите основные показатели питательности кормов

1. обмен веществ и энергии в организме

2. продуктивность животных и доходность животноводства

3. химический состав, переваримость питательных веществ и степень усвоения переваренных в организме веществ

9. Что такое коэффициент переваримости кормов

1. переваренное количество питательного вещества, выраженное в % от потреблённого

2. непереваренная часть корма, выраженная в % от потреблённого

3. продуктивность животных, выраженная в % к общему количеству заданного им корма

10. Чему равна по питательности 1 кормовая единица

1. питательность одного килограмма ячменя

2. питательность одного килограмма овса

3. 10 МДж обменной энергии

11. Что такое обменная энергия?

1. это питательность одного килограмма овса

2. обменная энергия корма равна 10 ЭКЕ

3. часть энергии корма, которую организм животного использует для обеспечения своей жизнедеятельности и образования продукции

12. Что входит в состав сырого протеина

1. белки и амиды

2. жиры и углеводы

3. крахмал, сахара и клетчатка

13. К сочным кормам относятся:

1. зеленые, корне- и клубнеплоды, бахчевые, силос

2. барда, жом, кормовая патока, пивная дробина

3. зерно, отруби, шрот, жмых, травяная мука

14. К грубым кормам относятся:

1. зеленые, корне- и клубнеплоды, бахчевые, силос

2. зерно, отруби, шрот, жмых, травяная мука

3. сено, сенаж, солома, мякина

15. К концентрированным кормам относятся:

1. Зеленые, корне- и клубнеплоды, бахчевые, силос

2. барда, жом, кормовая патока, пивная дробина

3. зерно, отруби, шрот, жмых, травяная мука

16. Научно-обоснованная система организационно-хозяйственных и технологических мероприятий по производству, переработке и хранению кормов, выращиваемых на пашне, сенокосах и пастбищах называется _____ (кормопроизводство).

17. Производство кормов на сенокосах и пастбищах называется _____ (луговое кормопроизводство)

18. Определите растение: стебель прямостоячий высотой 50-150 см, листья тройчатые, средний листочек на более длинной ножке, чем боковые, зазубрена верхушка листа; соцветие – кисть, цветки синие.

1. люцерна синяя

2. козлятник восточный

3. эспарцет

4. чина луговая
5. клевер
6. донник

19. Сложная однородная смесь различных кормовых средств, предварительно очищенных, измельченных, подобранных по научно обоснованным рецептам и обеспечивающих полноценное кормление животных, называется:

1. **комбикормом;**
2. кормовой добавкой;
3. сочным кормом.

20. Высококачественный корм, получаемый из многолетних трав при подвяливании до влажности 40-60% и сохранении в герметичных сооружениях, называется:

1. сеном;
2. **сенажом;**
3. силосом.

21. Биологически активные вещества, влияющие на обмен веществ и продуктивность с./х. животных, называются:

1. **премиксами;**
2. концентратами;
3. кормовыми добавками.

22. Соотношение в рационе грубых, сочных и концентрированных кормов, представляет собой:

1. кормовую единицу;
2. **структуру рационов;**
3. норму кормления.

23. Биологический способ консервирования и хранения сочных кормов, называется:

1. консервированием;
2. сушкой;
3. **силосованием**

24. Совокупность кормов и кормовых добавок, называется:

1. **кормовыми средствами;**
2. рационом;
3. кормовой единицей.

25. Совокупность кормов и кормовых добавок, называется:

1. **кормовыми средствами;**
2. рационом;
3. кормовой единицей.

Тестовые задания по теме «Растения сенокосов и пастбищ».

1. К корневищным травам относятся

1. щучка дернистая, типчак, ковыли
2. **кострец безостый, полевица белая, канареечник, пырей ползучий**
3. овсяница луговая, ежа сборная, тимофеевка луговая

2. К рыхлокустовым травам относятся

1. **овсяница луговая, ежа сборная, тимopheевка луговая**
 2. кострец безостый, полевица белая, канареечник, пырей ползучий
 3. щучка дернистая, типчак, ковыли
3. К низовым растениям относятся
1. тимopheевка луговая, ежа сборная
 2. острец безостый, эспарцет песчаный, люцерна посевная
 3. **мятлик луговой, овсяница красная, райграс пастбищный**
4. К корнеотпрысковым бобовым травам относятся
1. **козлятник восточный, люцерна жёлтая**
 2. эспарцет песчаный, люцерна посевная
 3. донник жёлтый, клевер ползучий
5. Растения, у которых колоски скучены на концах веточек
1. мятлик луговой, овсяница луговая
 2. **ежа сборная, канареечник тростникововидный**
 3. тимopheевка луговая, лисохвост луговой
6. Какие изменения в химическом составе растений происходят с возрастом – снижается содержание:
1. сухого вещества
 2. **протеина**
 3. клетчатки
 4. **витаминов**
7. Определите растение: стебель прямостоячий высотой 50-150 см, листья тройчатые, средний листочек на более длинной ножке, чем боковые, зазубрена верхушка листа; соцветие – кисть, цветки синие.
1. **люцерна синяя**
 2. козлятник восточный
 3. эспарцет
 4. чина луговая
 5. клевер
 6. донник
8. Определите растение: стебель прямостоячий или лежащий, высотой 40-80 см. Листья тройчатые, сверху зазубрены, часто опушены снизу. Соцветие – кисть, цветки жёлтые.
1. **люцерна желтая**
 2. козлятник восточный
 3. эспарцет
 4. чина луговая
 5. лядвенец рогатый
 6. донник
9. К климатическим факторам относятся:
1. **вода, свет, тепло, воздух и его движение**
 2. гранулометрический состав, содержание элементов минерального питания, физические свойства
 3. животные и растения
10. К почвенно-грунтовым факторам относятся:

1. вода, свет, тепло, воздух и его движение
- 2. гранулометрический состав, содержание элементов минерального питания, физические свойства**
3. животные и растения

11. Верхний слой почвы, густо пронизанный живыми и отмершими корнями травянистой растительности, называется

- 1. дернина**
2. старика
3. пашня

12. Что такое фитоценоз

- 1. это совокупность растений, произрастающих совместно на однородной территории, характеризующаяся определенным составом, строением, сложением и взаимодействиями растений как друг с другом, так и с условиями среды**
2. это перечень видов, входящих в растительное сообщество
3. это соотношение групп трав, выраженное в процентах

13. Ботанический состав – это

1. совокупность растений, произрастающих совместно на однородной территории
2. перечень видов, входящих в данный фитоценоз
- 3. соотношение групп трав, выраженное в %**

14. Сукцессии – это

- 1. смена фитоценоза, когда вся или значительная часть видов заменяется на другие**
2. изменчивость фитоценоза, обусловленная различной скороспелостью
3. изменчивость фитоценоза обусловленная различиями погодных условий года – год сухой, влажный

15. Система использования пастбищ и ухода за ними, при котором изменяются в определенном порядке (через год или несколько лет) сроки и способы использования пастбищ, называется:

1. лугооборотом;
- 2. пастбищеоборотом;**
3. сенокосооборотом.

16. Сенокосно-пастбищный подтип кормовых севооборотов - это

- 1. тот, который предназначен для производства сена и зеленого пастбищного корма, а его основа – посеvy многолетних трав длительного использования**
2. тот, в котором малая доля или совсем отсутствуют посеvy зерновых культур, он имеет непродолжительную ротацию и располагается вблизи ферм на высокоплодородных, хорошо удобряемых и не подверженных эрозии почвах
3. имеет короткую ротацию, при которой кормовые пропашные и зерновые культуры занимают примерно одинаковую площадь и чередуются друг с другом.

17. Сенокосно-пастбищный подтип кормовых севооборотов - это

- 1. тот, который предназначен для производства сена и зеленого пастбищного корма, а его основа – посеvy многолетних трав длительного использования**
2. тот, в котором малая доля или совсем отсутствуют посеvy зерновых культур, он имеет непродолжительную ротацию и располагается вблизи ферм на высокоплодородных, хорошо удобряемых и не подверженных эрозии почвах

3. имеет короткую ротацию, при которой кормовые пропашные и зерновые культуры занимают примерно одинаковую площадь и чередуются друг с другом.

18. Обследование кормовых угодий для учета по классам и типам с отражением их культуртехнического состояния, характера использования и для разработки мероприятий по улучшению и правильной их эксплуатации, называется:

1. инвентаризацией;
2. паспортизацией;
3. мелиорацией.

19. Способ повышения продуктивности природных кормовых угодий, когда природный травостой уничтожается полностью, разрушается дернина, создается новый луг путем посева высокопродуктивных сортов и гибридов многолетних трав, называется:

1. обработкой кормовых угодий;
2. **коренным улучшением;**
3. поверхностным улучшением.

20. Сельскохозяйственные угодья, предназначенные для получения сена называются _____(сенокосы)

21. Сельскохозяйственные угодья, предназначенные для стравливания скота называются _____(пастбища)

22. После хранения в течение 4 лет всхожесть семян снижается более чем на 70%

1. у тимофеевки луговой и овсяницы
2. у райграса высокого и мятлика лугового
3. у люцерны посевной, желтой и донника белого
4. **у лисохвоста лугового и ежи сборной**

23. Погодная изменчивость фитоценоза обусловлена:

1. неоднократностью прохождения растениями фаз развития;
2. **отклонениями погодных условий от средних многолетних;**
3. накоплением органического вещества в почве.

24. Долше сохраняется всхожесть семян

1. у тимофеевки луговой и овсяницы
2. у райграса высокого и мятлика лугового
3. **у люцерны посевной, желтой и донника белого**

Тестовые задания по теме «Кормовые угодья»

1. Фитоценологическое направление основано

1. на делении растительных ассоциаций по их местообитанию и составу произрастающей растительности
2. на делении растительных ассоциаций по их местообитанию
3. **на делении кормовых угодий по составу произрастающей растительности**

2. Фитотопологическое направление основано

1. на делении растительных ассоциаций по их местообитанию и составу произрастающей растительности
2. **на делении растительных ассоциаций по их местообитанию**
3. на делении кормовых угодий по составу произрастающей растительности

3. Суходольные луга располагаются

1. на возвышенных местах рельефа

2. на хорошо выраженных понижениях равнин, в ложбинах и низинах между возвышениями и холмами, на пониженных участках незатопляемых речных долин

3. в глубоких понижениях водоразделов (с близкими грунтовыми водами) и у подножий склонов (с выходами ключевых вод)

4. Собственно низинные луга располагаются

1. на возвышенных местах рельефа

2. на хорошо выраженных понижениях равнин, в ложбинах и низинах между возвышениями и холмами, на пониженных участках незатопляемых речных долин

3. в глубоких понижениях водоразделов (с близкими грунтовыми водами) и у подножий склонов (с выходами ключевых вод)

5. Суходолы недостаточного увлажнения (абсолютные суходолы) располагаются

1. на буграх, окраинах плато, верхних частях склонов и частично равнинах; грунтовые воды залегают глубоко, поверхностные не задерживаются

2. на равнинах, в средней части склонов, в проточных ложинах и на незатопляемых речных долинах; атмосферные осадки почти не впитываются в почву. Почвы большей частью среднеувлажненные

3. на плоских равнинах с затрудненным стоком воды и на слабых понижениях, в которые стекают поверхностные воды; весной и осенью эти луга увлажнены избыточно

6. Суходолы нормального увлажнения располагаются

1. на равнинах, в средней части склонов, в проточных ложинах и на незатопляемых речных долинах; атмосферные осадки почти не впитываются в почву. Почвы большей частью среднеувлажненные

2. на буграх, окраинах плато, верхних частях склонов и частично равнинах; грунтовые воды залегают глубоко, поверхностные не задерживаются

3. на плоских равнинах с затрудненным стоком воды и на слабых понижениях, в которые стекают поверхностные воды; весной и осенью эти луга увлажнены избыточно

7. Суходолы временно избыточного увлажнения располагаются

1. на равнинах, в средней части склонов, в проточных ложинах и на незатопляемых речных долинах; атмосферные осадки почти не впитываются в почву. Почвы большей частью среднеувлажненные

2. на буграх, окраинах плато, верхних частях склонов и частично равнинах; грунтовые воды залегают глубоко, поверхностные не задерживаются

3. на плоских равнинах с затрудненным стоком воды и на слабых понижениях, в которые стекают поверхностные воды; весной и осенью эти луга увлажнены избыточно

8. Прирусловая пойма

1. занимает узкую полосу вдоль русла реки, характеризуется более мощными песчаными наносами: гривы (повышения) чередуются с западинами (понижениями)

2. расположена непосредственно за центральной, самая обширная, с выровненным рельефом и песчанисто-глинистыми отложениями; преобладают здесь структурные суглинистые, богатые лугово-дерновые почвы, на юге иногда солонцеватые и солончаковые

3. примыкает к коренному берегу, имеет глинистые аллювиальные отложения, поэтому здесь формируются почвы связные, плотные, с плохой аэрацией, содержат значительный

запас питательных веществ в малодоступной для растений форме, в южных областях на такой пойме нередко образуются солончаки

9. Центральная пойма

1. занимает узкую полосу вдоль русла реки, характеризуется более мощными песчаными наносами: гривы (повышения) чередуются с западинами (понижениями)

2. расположена непосредственно за центральной, самая обширная, с выровненным рельефом и песчанисто-глинистыми отложениями; преобладают здесь структурные суглинистые, богатые лугово-дерновые почвы, на юге иногда солонцеватые и солончаковые

3. примыкает к коренному берегу, имеет глинистые аллювиальные отложения, поэтому здесь формируются почвы связные, плотные, с плохой аэрацией, содержат значительный запас питательных веществ в малодоступной для растений форме, в южных областях на такой пойме нередко образуются солончаки

10. Притеррасная пойма

1. занимает узкую полосу вдоль русла реки, характеризуется более мощными песчаными наносами: гривы (повышения) чередуются с западинами (понижениями)

2. расположена непосредственно за центральной, самая обширная, с выровненным рельефом и песчанисто-глинистыми отложениями; преобладают здесь структурные суглинистые, богатые лугово-дерновые почвы, на юге иногда солонцеватые и солончаковые

3. примыкает к коренному берегу, имеет глинистые аллювиальные отложения, поэтому здесь формируются почвы связные, плотные, с плохой аэрацией, содержат значительный запас питательных веществ в малодоступной для растений форме, в южных областях на такой пойме нередко образуются солончаки

Тестовые задания по теме «Зелёный конвейер»

1. Что такое зелёный конвейер?

1. это бесперебойное обеспечение поголовья животных зелеными кормами с ранней весны до поздней осени в размере полной потребности

2. это уход за посевами основных культур

3. это совместно произрастающие растения и развивающиеся основной фотосинтетический аппарат в разных ярусах

2. Пастбищный зелёный конвейер

1. может быть введен в хозяйствах, имеющих большие площади естественных кормовых угодий или высокопродуктивные культурные пастбища, полностью обеспечивающие зеленым кормом поголовье животных (до 85% сезонной потребности животных в зеленых кормах)

2. применяют в хозяйствах, где вследствие высокой распаханности земель осталось очень мало естественных кормовых угодий; предполагает скашивание, транспортировку и раздачу зеленой массы

3. предусматривает долю пастбищных кормов в общем количестве зеленых кормов 45-50%, организуют в хозяйствах с недостаточной площадью пастбищ кормовые культуры

3. Укосный зелёный конвейер

1. может быть введен в хозяйствах, имеющих большие площади естественных кормовых угодий или высокопродуктивные культурные пастбища, полностью обеспечивающие зеленым кормом поголовье животных (до 85% сезонной потребности животных в зеленых кормах)

2. применяют в хозяйствах, где вследствие высокой распаханности земель осталось очень мало естественных кормовых угодий; предполагает скашивание, транспортировку и раздачу зеленой массы

3. предусматривает долю пастбищных кормов в общем количестве зеленых кормов 45-50%, организуют в хозяйствах с недостаточной площадью пастбищ кормовые культуры

4. Комбинированный зеленый конвейер

1. может быть введен в хозяйствах, имеющих большие площади естественных кормовых угодий или высокопродуктивные культурные пастбища, полностью обеспечивающие зеленым кормом поголовье животных (до 85% сезонной потребности животных в зеленых кормах).

2. применяют в хозяйствах, где вследствие высокой распаханности земель осталось очень мало естественных кормовых угодий; предполагает скашивание, транспортировку и раздачу зеленой массы

3. предусматривает долю пастбищных кормов в общем количестве зеленых кормов 45-50%, организуют в хозяйствах с недостаточной площадью пастбищ кормовые культуры.

5. Сенокосно-пастбищный подтип кормовых севооборотов - это

1. тот, который предназначен для производства сена и зеленого пастбищного корма, а его основа – посевы многолетних трав длительного использования

2. тот, в котором малая доля или совсем отсутствуют посевы зерновых культур, он имеет непродолжительную ротацию и располагается вблизи ферм на высокоплодородных, хорошо удобряемых и не подверженных эрозии почвах

3. имеет короткую ротацию, при которой кормовые пропашные и зерновые культуры занимают примерно одинаковую площадь и чередуются друг с другом.

6. Зернопропашной прифермский севооборот

1. тот, который предназначен для производства сена и зеленого пастбищного корма, а его основа – посевы многолетних трав длительного использования

2. тот, в котором малая доля или совсем отсутствуют посевы зерновых культур, он имеет непродолжительную ротацию и располагается вблизи ферм на высокоплодородных, хорошо удобряемых и не подверженных эрозии почвах

3. обычно имеет короткую ротацию, при которой кормовые пропашные и зерновые культуры занимают примерно одинаковую площадь и чередуются друг с другом

7. Бесперебойное обеспечение животноводства, зелеными и сочными кормами, в весеннее – летний и летнее – осенний периоды года, представляет собой:

1. кормовую единицу;

2. кормовой рацион;

3. зеленый конвейер.

8. В травах, содержание сырого протеина увеличивается при_____.

9. Растения, произрастающие в условиях среднего увлажнения называются _____(мезофиты)

10. Срок использования семенников многолетних трав не должен превышать

1. 1-2 лет

2. 3-4 лет

3. 4-5 лет

Тестовые задания по теме «Технология заготовки сена и сенажа»

1. Укажите лишние операции при заготовке сена:

1. скашивание
2. плющение
3. сгребание
- 4. укладка в траншеи**

2. Наилучшие сроки скашивания многолетних бобовых трав на сено:

1. ветвление
- 2. бутонизация**
- 3. начало цветения**
4. полное цветение
5. плодоношение

3. Какие части многолетних трав более ценны в кормовом отношении?

- 1. листья**
2. стебли
3. семена

4. На каких травостоях проводится плющение?

- 1. бобовые**
2. злаковые
- 3. бобово-злаковые**

5. Какие процессы протекают в период сушки сена?

- 1. голодный обмен**
- 2. автолиз**
3. ассимиляция

6. При какой влажности приступают к подбору трав на сенаж?

1. 30-40%
- 2. 50-60%**
3. 60-70%

7. Продолжительность закладки сенажа в траншею, дней:

- 1. 3-5**
2. 5-7
3. 7-10

8. При какой влажности хранится сено?

1. 21-25%
2. 18-20%
- 3. 17%**

9. Консервированный корм, приготовленный в анаэробных условиях из трав, провяленных до влажности 50-55%, называется

- 1. сенаж**
2. силос
3. травяная мука

10. Зерносенаж - это

1. измельченная зеленая масса зерновых
2. консервированный корм из провяленных трав
3. обработанная бактериями, в основном молочнокислыми, измельченная растительная масса

Тестовые задания по теме «Технологии производства и хранения силоса».

1. Легкосилосуемые культуры – это те, которые

1. содержат такое количество сахара, которое только при полном переходе его в молочную кислоту может оказаться достаточным для нужного подкисления корма, т.е. содержание сахара равно сахарному минимуму

2. содержат сахара больше, чем необходимо для образования нужного количества молочной кислоты (количество сахара превышает сахарный минимум)

3. содержат недостаточное количество сахара (сахара меньше минимума)

2. Несилосуемые культуры – это те, которые

1. содержат такое количество сахара, которое только при полном переходе его в молочную кислоту может оказаться достаточным для нужного подкисления корма, т.е. содержание сахара равно сахарному минимуму

2. содержат сахара больше, чем необходимо для образования нужного количества молочной кислоты (количество сахара превышает сахарный минимум)

3. содержат недостаточное количество сахара (сахара меньше минимума)

3. Трудносилосуемые культуры – это те, которые

1. содержат такое количество сахара, которое только при полном переходе его в молочную кислоту может оказаться достаточным для нужного подкисления корма, т.е. содержание сахара равно сахарному минимуму

2. содержат сахара больше, чем необходимо для образования нужного количества молочной кислоты (количество сахара превышает сахарный минимум)

3. содержат недостаточное количество сахара (сахара меньше минимума)

4. При силосовании всей надземной биомассы кукурузы в целях повышения белковости корма и сухих веществ в силосуемой массе лучшими компонентами в смешанных и совместных посевах являются

1. рапс, сурепица, горчица

2. суданская трава, сорго, кормовое просо

3. мальва, вика, кормовые бобы, соя

5. Соотношение в рационе грубых, сочных и концентрированных кормов, представляет собой:

1. кормовую единицу;

2. структуру рационов;

3. норму кормления.

6. Биологический способ консервирования и хранения сочных кормов, называется:

1. консервированием;

2. сушкой;

3. силосованием.

7. Корм, получаемый путем консервирования свежей зеленой массы, называется:

1. силос;

2. сенаж;

3. травяная резка.

8. Допускаемый стандартом рН силоса 3-го класса _____ (3,8-4,5)

9. Биологически активные вещества, влияющие на обмен веществ и продуктивность с./х. животных, называются:

1. премиксами;
2. концентратами;
3. кормовыми добавками.

10. Неравномерно созревающие семенники многолетних трав лучше всего убирать _____ способом. (двухфазным (раздельным) способом.)

Тестовые задания по теме «Семеноводство многолетних трав»

1. Семеноводческие хозяйства должны размножать

1. не более двух видов злаковых и одного вида бобовых культур
2. не более одного вида злаковых и двух видов бобовых культур
3. не более трех видов злаковых и двух видов бобовых культур

2. Срок использования семенников многолетних трав не должен превышать

1. 1-2 лет
2. **3-4 лет**
3. 4-5 лет

3. Семенные посевы в целях предупреждения развития на них вредителей и болезней необходимо удалять от старых посевов:

1. бобовые травы - не менее чем на 200 м, злаковые - не менее 500 м
2. **бобовые травы - не менее чем на 500 м, злаковые - не менее 200 м**
3. бобовые травы - не менее чем на 250 м, злаковые - не менее 300 м

4. При выращивании в хозяйстве двух и более сортов одного и того же вида трав необходимо соблюдение требований пространственной изоляции таких посевов:

1. для бобовых трав она должна быть не менее 200 м, а для злаковых — 400 м
2. для бобовых трав она должна быть не менее 400 м, а для злаковых — 500 м
3. для бобовых трав она должна быть не менее 100 м, а для злаковых — 200 м

5. Для хранения семян многолетних трав необходимо, чтобы их влажность

1. у бобовых трав не превышала 17%, у злаковых — 20%
2. у бобовых трав не превышала 13%, у злаковых — 15%
3. у бобовых трав не превышала **18%**, у злаковых — **10%**

6. Семена большинства многолетних трав сходны по размерам и при очистке их трудно отделить друг от друга, поэтому не следует располагать рядом посевы таких трав:

1. овсяница луговая, овсяница красная, ежа сборная, пырей бескорневищный
2. мятлик луговой, полевица белая
3. кострец безостый, полевица белая, райграс пастбищный, лисохвост луговой
4. мятлик луговой, клевера розовый, белый и тимофеевка

7. Посевы костреца безостого, полевицы белой, мятлика лугового, тимофеевки луговой, пырея сизого убирают прямым комбайнированием в фазе

1. начала восковой спелости

2. восковой-начале полной спелости

3. полной спелости семян

8. Дольше сохраняется всхожесть семян

1. у тимофеевки луговой и овсяницы

2. у райграса высокого и мятлика лугового

3. у люцерны посевной, желтой и донника белого

9. После хранения в течение 4 лет всхожесть семян снижается более чем на 70%

1. у тимофеевки луговой и овсяницы

2. у райграса высокого и мятлика лугового

3. у люцерны посевной, желтой и донника белого

4. у лисохвоста лугового и ежи сборной

10. Травы, у которых генеративные побеги закладываются осенью называются _____ (озимые)

Проведение промежуточной аттестации (тестирование)

ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ

(Вариант 1)Т

Специальность 32.05.06 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Дисциплина / МДК /модуль: Кормопроизводство /МДК 02.02/ПМ. 02

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства

Задания

1. Кормопроизводство является отраслью:

1. растениеводства;

2. животноводства;

3. промышленности.

2. Совокупность кормов и кормовых добавок, называется:

- 1. кормовыми средствами;**
2. рационом;
3. кормовой единицей.

3. Условная единица, указывающая на питательность корма, называется:

- 1. кормовой единицей;**
2. питательностью;
3. рационом.

4. Большое значение в обогащении почвы биологическим азотом имеют:

1. зерновые культуры;
2. однолетние травы;
- 3. многолетние травы.**

5. Сложная однородная смесь различных кормовых средств, предварительно очищенных, измельченных, подобранных по научно обоснованным рецептам и обеспечивающих полноценное кормление животных, называются:

- 1. комбикормом;**
2. кормовой добавкой;
3. сочным кормом.

6. Биологически активные вещества, влияющие на обмен веществ и продуктивность с./х. животных, называются:

- 1. премиксами;**
2. концентратами;
3. кормовыми добавками.

7. Соотношение в рационе грубых, сочных и концентрированных кормов, представляет собой:

1. кормовую единицу;
- 2. структуру рационов;**
3. норму кормления.

8. Обследование кормовых угодий для учета по классам и типам с отражением их культуртехнического состояния, характера использования и для разработки мероприятий по улучшению и правильной их эксплуатации, называется:

- 1. инвентаризацией;**
2. паспортизацией;
3. мелиорацией.

9. Способ повышения продуктивности природных кормовых угодий, когда природный травостой уничтожается полностью, разрушается дернина, создается новый луг путем посева высокопродуктивных сортов и гибридов многолетних трав, называется:

1. обработкой кормовых угодий;
- 2. корневым улучшением;**
3. поверхностным улучшением.

10. Высокопродуктивные кормовые угодья, которые при соответствующем уходе и рациональном использовании способны обеспечивать максимальный сбор дешевых высококачественных кормов, называются:

- 1. естественными пастбищами;**
2. культурными пастбищами;
3. искусственно созданными пастбищами.

11. Высококачественный корм, получаемый из многолетних трав при подвяливании до влажности 40-60% и сохранении в герметичных сооружениях, называется:

1. сеном;
- 2. сенажом;**
3. силосом.

12. Биологический способ консервирования и хранения сочных кормов, называется:

1. консервированием;
2. сушкой;
- 3. силосованием.**

13. Бесперебойное обеспечение животноводства, зелеными и сочными кормами, в весеннее – летний и летнее – осенний периоды года, представляет собой:

1. кормовую единицу;
2. кормовой рацион;
- 3. зеленый конвейер.**

14. Ценнейший высокобелковый корм, получаемый из искусственно высушенной травы, скошенной до цветения, называется:

1. травосмесью;
- 2. травяной мукой;**
3. сенажом.

15. Система использования пастбищ и ухода за ними, при котором изменяются в определенном порядке (через год или несколько лет) сроки и способы использования пастбищ, называется:

1. лугооборотом;
- 2. пастбищеоборотом;**
3. сенокосооборотом.

16. Научно-обоснованная система организационно-хозяйственных и технологических мероприятий по производству, переработке и хранению кормов, выращиваемых на пашне, сенокосах и пастбищах называется _____ (кормопроизводство)

17. Корм, получаемый путем консервирования свежей зеленой массы, называется:

- 1. силос;**
2. сенаж;
3. травяная резка.

18. Производство кормов на сенокосах и пастбищах называется _____ (луговое кормопроизводство)

19. Загон на пастбище можно разделить на части изгородью:

1. проволочной;
- 2. электрической переносной;**
3. двухрядной.

20. Производство кормов на пахотных землях называется _____ (полевое кормопроизводство)

21. Погодная изменчивость фитоценоза обусловлена:

1. неоднократностью прохождения растениями фаз развития;
- 2. отклонениями погодных условий от средних многолетних;**
3. накоплением органического вещества в почве.

22. Сельскохозяйственные угодья, предназначенные для получения сена называются _____ (сенокосы)

23. Омоложение лугов может осуществляться путем:

1. внесения удобрений;
- 2. фрезерования;**
3. борьбы с сорняками.

24. Травы, у которых генеративные побеги закладываются осенью называются _____ (озимые)

25. Корм, получаемый путем консервирования свежей зеленой массы, называется:

- 1. силос;**
2. сенаж;
3. травяная резка.

Вариант 2.

1. Превращение сыпучих или тестообразных кормов в состояние твердых форм, называется:

- 1. гранулированием;**
2. брикетированием;
3. прессованием.

2. Мероприятия по поддержанию сенокосов и пастбищ в культурном состоянии и повышению их урожайности без полного разрушения естественной дернины, называются:

- 1. поверхностными улучшениями;**
2. коренными улучшениями;
3. заново создаваемыми.

3. Система использования пастбищ и ухода за ними, при котором изменяются в определенном порядке (через год или несколько лет) сроки и способы использования пастбищ, называется:

1. лугооборотом;
- 2. пастбищеоборотом;**
3. сенокосооборотом.

4. Периодическая замена семян уже распространенных в производстве сортов низких репродукций, на семена тех же сортов с лучшим качеством, более высоких репродукций называется:

1. сортосменной;

2. сортоизменением;
 - 3. сортообновлением.**
5. Отравления животных возможны при поедании:
1. одуванчика лекарственного;
 - 2. папоротника обыкновенного;**
 3. лапчатки гусиной.
6. Классификация, в которой учитывается в основном положение на рельефе кормового угодья называется:
6. 1. фитоценологической;
 2. комплексной;
 - 3. фитотопалогической.**
7. Погодная изменчивость фитоценоза обусловлена:
1. неоднократностью прохождения растениями фаз развития;
 - 2. отклонениями погодных условий от средних многолетних;**
 3. накоплением органического вещества в почве.
8. Коренное улучшение кормовых угодий отличается от поверхностного:
1. применением вспашки;
 2. удалением кустарников;
 - 3. уничтожением старого травостоя.**
9. Пастбищные травосмеси отличаются от сенокосных:
- 1. долей низовых трав;**
 - 2. химическим составом корма;**
 - 3. продуктивностью.**
10. Омоложение лугов может осуществляться путем:
1. внесения удобрений;
 - 2. фрезерования;**
 3. борьбы с сорняками.
11. Наиболее реальное количество стравливаний суходольных неорошаемых пастбищ:
1. одно;
 2. пять;
 - 3. три.**
12. Загон на пастбище можно разделить на части изгородью:
1. проволочной;
 - 2. электрической переносной;**
 3. двухрядной.
13. Травяные гранулы готовят из:
1. соломы;
 2. травяной резки;
 - 3. травяной муки.**
14. Корм, получаемый путем консервирования свежей зеленой массы, называется:
- 1. силос;**
 - 2. сенаж;**

3. травяная резка.

15. Биологически активные вещества, влияющие на обмен веществ и продуктивность с./х. животных, называются:

1. премиксами;
2. концентратами;
3. кормовыми добавками.

16. Травы, у которых генеративные побеги закладываются осенью называются _____(озимые)

17. Совокупность кормов и кормовых добавок, называется:

1. кормовыми средствами;
2. рационом;
3. кормовой единицей.

18. Растения, произрастающие на солончаках называются _____(галофиты)

19. Бесперебойное обеспечение животноводства, зелеными и сочными кормами, в весеннее – летний и летнее – осенний периоды года, представляет собой:

1. кормовую единицу;
2. кормовой рацион;
3. **зеленый конвейер.**

20. Легкосилосующиеся культуры – это те, которые

1. содержат такое количество сахара, которое только при полном переходе его в молочную кислоту может оказаться достаточным для нужного подкисления корма, т.е. содержание сахара равно сахарному минимуму
2. **содержат сахара больше, чем необходимо для образования нужного количества молочной кислоты (количество сахара превышает сахарный минимум)**
3. содержат недостаточное количество сахара (сахара меньше минимума)

21. Орошать травы на участках со сложным рельефом лучше способом _____(дождевание)

22. Период от образования побега до полного отмирания всего, вегетативно возникшего потомства у многолетних трав называется _____(большой жизненный цикл)

23. Комбинированный зеленый конвейер

1. может быть введен в хозяйствах, имеющих большие площади естественных кормовых угодий или высокопродуктивные культурные пастбища, полностью обеспечивающие зеленым кормом поголовье животных (до 85% сезонной потребности животных в зеленых кормах).
2. применяют в хозяйствах, где вследствие высокой распаханности земель осталось очень мало естественных кормовых угодий; предполагает скашивание, транспортировку и раздачу зеленой массы
3. **предусматривает долю пастбищных кормов в общем количестве зеленых кормов 45-50%, организуют в хозяйствах с недостаточной площадью пастбищ кормовые культуры.**

24. Неравномерно созревающие семенники многолетних трав лучше всего убирать _____ способом. (двухфазным (раздельным) способом)

25. Укажите лишние операции при заготовке сена:

1. скашивание
2. плющение
3. сгребание

4. укладка в траншеи

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
70 - 89	4	хорошо
50 - 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Виды работ на практике

Учебная практика

Изучение технологии приготовления разных видов сена.

Изучение технологии приготовления силоса.

Изучение технологии приготовления сенажа.

Изучение схемы зелёного конвейера.

Изучение технологии приготовления концентрированных кормов.

Изучение технологии приготовления искусственно высушенных кормов.

Задания на учебную практику:

Тема 1. Изучение технологии приготовления разных видов сена

Задания:

1. Изучить технологии приготовления разных видов сена
2. Описать состав и питательность отдельных видов сена

Тема 2 Изучение технологии приготовления силоса.

Задания:

1. Изучить технологии приготовления силоса
2. Описать состав и питательность отдельных видов силоса

Тема 3. Изучение технологии приготовления сенажа.

Задания:

1. Изучить технологии приготовления сенажа
2. Описать состав и питательность сенажа

Тема 4. Изучение схемы зелёного конвейера.

Задания:

1. Изучить схемы зелёного конвейера
2. Проанализировать культуры наиболее раннего и наиболее позднего использования в зелёном конвейере.

Тема 5. Изучение технологии приготовления концентрированных кормов

Задания:

1. Изучить технологию заготовки концентрированных кормов.

Тема 6. Изучение технологии приготовления искусственно высушенных кормов.**Задания:**

1. Изучить технологию приготовления искусственно высушенных кормов
2. Обосновать преимущества механического обезвоживания зелёных кормов

Критерии оценивания учебной и профессиональной деятельности студента:

«отлично» (5) – заслуживает студент свободно владеющий умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, обнаруживший глубокие знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания правильно и в полном объёме; правильно и аккуратно оформивший отчёт;

«хорошо» (4) – заслуживает студент владеющий умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, обнаруживший знания, необходимые для дальнейшей профессиональной деятельности, при выполнении заданий допустивший небольшие ошибки, но обладающий необходимыми знаниями для их выполнения; правильно и аккуратно оформивший отчёт;

«удовлетворительно» (3) – заслуживает студент, справляющийся с профессиональными умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, обнаруживший знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания с ошибками, но устранивший их с помощью преподавателя, также допустивший ошибки и небрежность в оформлении отчёта по практике;

«неудовлетворительно» (2) – выставляется студенту, не владеющему умениями и навыками в достаточном объёме, допустившему принципиальные ошибки и не обладающему достаточными знаниями для их устранения; неправильно или небрежно оформивший отчёт

Производственная практика

Виды работ
<p>Вводное занятие</p> <ul style="list-style-type: none"> - знакомство студентов с предприятием, рабочим местом. - с режимом работы и правилами внутреннего распорядка. - с требованиями безопасности труда на рабочем месте - с общим направлением деятельности хозяйства <p>Изучить технологию заготовки сочных кормов. Изучить технологию заготовки грубых кормов. Изучить технологию заготовки концентрированных кормов.</p>

ПК, ОК	Задания на практику	Результат должен найти отражение
ОК 2,4	Знакомство с предприятием. Прохождение инструктаж по технике безопасности на предприятии и на рабочем месте.	отчет по производственной практике;
ОК 1-9 ПК 2.1	Работа на объектах заготовки кормов. Изучить технологию заготовки силоса, состав и питательность силоса и сенажа, определить качество силоса и сенажа	характеристика руководителя практики от предприятия.
ОК 1-9	Работа на объектах заготовки кормов. Изучить технологию заготовки сена, определять качество	

ПК 2.1	сена.	
ОК 1-9 ПК 2.1	Работа на объектах заготовки кормов. Изучить технологию заготовки концентрированных кормов, определять качество концентрированного корма.	

Критерии оценивания производственной практики:

«отлично» (5) – заслуживает студент, выполнивший программу практики, обнаруживший глубокие знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания в полном объеме и правильно; проявивший при выполнении заданий самостоятельность, интерес к выбранной профессии, правильно и в соответствии с требованиями оформивший отчет;

«хорошо» (4) – заслуживает студент, выполнивший программу практики в полном объеме, проявивший самостоятельность, интерес к профессии, обнаруживающий знания, необходимые для дальнейшей профессиональной деятельности, при выполнении заданий допустивший ошибки, но обладающий необходимыми знаниями для их выполнения; оформивший отчет в соответствии с требованиями;

«удовлетворительно» (3) – заслуживает студент, справляющийся с профессиональными умениями, предусмотренными программой практики, обнаруживающий знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания с ошибками и устранивший их с помощью руководителя практики, также допустивший ошибки и небрежность в оформлении отчета по практике;

«неудовлетворительно» (2) – выставляется студенту, не выполнившему программу практики, не владеющему в полном объеме умениями и навыками для выполнения видов работ, допустившему принципиальные ошибки и не обладающему достаточными знаниями для их устранения; неправильно и небрежно оформивший отчет.

МДК.02.03.

Перечень заданий для оценки освоения МДК

Таблица 4- Перечень заданий в МДК

№ заданий	Проверяемые результаты обучения (У и З)	Тип задания	Возможности использования
Устный опрос: вопросы по темам 2-5, 7-11 Тестовые задания: по темам 1-11	3 12 технологии производства и первичной обработки продукции животноводства, в том числе молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства;	Устный опрос, тестирование	текущий контроль; рубежный контроль; промежуточная аттестация
Устный опрос: вопросы по темам 2-5, 7-11 Тестовые задания: по темам 1-11	3 15 технологические процессы, протекающие при переработке животноводческого сырья;	Устный опрос, тестирование	текущий контроль; рубежный контроль; промежуточная

			аттестация
Устный опрос: вопросы по темам 2-5, 7-11 Тестовые задания: по темам 1-11	316 режимы технологических процессов и оборудование при переработке животноводческого сырья.	Устный опрос, тестирование	текущий контроль; рубежный контроль; промежуточная аттестация

Тестовые задания (Вариант 1)Т

Специальность 32.05.06 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Дисциплина / МДК /модуль: Технология первичной переработки продукции животноводства/МДК 02.03/ПМ. 02

(Темы 1, 2)

Форма контроля: текущий

Сформированные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.

ПК 2.5 Выбирать и реализовывать технологические особенности конструктивного исполнения аппаратов и методов количественной и качественной оценки сельскохозяйственного сырья при производстве продукции животноводства;

ПК 2.6 Выбирать виды животноводческого сырья и способы его рациональной переработки;

ПК 2.7 Реализовывать оптимальные схемы переработки сельскохозяйственной продукции с учетом качества сырья.

Инструкцию для экзаменуемого:

На выполнение работы отводится 60 мин. Тест включает 25 заданий.

Из них:

- 12 заданий 1-го уровня сложности *(с выбором 1-го правильного ответа)
- 11 заданий 2-го уровня сложности **(с выбором 2-3 правильных ответов)
- 2 задания 3-го уровня сложности *** (с кратким ответом на вопрос)

Эти ответы должны быть сформулированы самостоятельно и записаны словом или цифрой.

Баллы, полученные за правильно выполненные задания, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать как можно больше баллов.

Тема	Номер. Содержание задания	Расшифровка ОК и ПК
Тема 1. Сырье для мясной промышленности	1**. Качество продукции, вырабатываемой мясной промышленностью зависит от... (Выбрать 2 правильных ответа) 1. Породы животных, возраста 2. Пола, упитанности животных 3. Веса животного 4. Масти животного	ПК 2.2, 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	2*. У скота мясного направления убойная масса (масса мясной туши с жиром-сырцом, без шкуры, конечностей и внутренних органов) составляет.. 1. До 50% к живой массе 2. До 70% к живой массе 3. До 90% к живой массе	ПК 2.2, 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	3**. Отечественные породы овец с учетом направления продуктивности и характера шерсти подразделяют на... (Выбрать 3 правильных ответа) 1. Тонкорунные, мясо-шерстные 2. Мясные, овчинные 3. Мясо-сальные 4. Романовские	ПК 2.2, 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	4*. Мясо-шерстные породы занимают удельный вес от поголовья мелкого рогатого скота... 1. 7% 2. 23% 3. 17% 4. 15%	ПК 2.2, 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	5*. Мясо-сальные породы занимают удельный вес от поголовья мелкого рогатого скота... 1. 7% 2. 6,5% 3. 47% 4. 25%	ПК 2.2, 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	6**. По продуктивности коз разделяют на... (Выбрать 2 правильных ответа) 1. Молочные, пуховые, шерстные 2. Шерстные и молочно-шерстно-мясные 3. Мясо-молочные 4. Комбинированные	ПК 2.2, 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	7*. В зависимости от упитанности и возраста выход мяса и жира коз находится в пределах ... 1. 10-15% 2. 30—50% 3. 30—50% 4. 30—50%	ПК 2.2, 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	8**. В зависимости от живой массы свиней делят	ПК 2.2, 2.5-2.7

	<p>на группы... (Выбрать 2 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Крупные, средние 2. Жирные 3. Упитанные 4. Мелкие 	<p>ОК 1-6, ОК 8-9</p>
	<p>9**. По характеру основной продукции породы кур разделяют на ... (Выбрать 2 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Яичные и мясные 2. Мясояичные 3. Комбинированные 4. Яично-мясные 	<p>ПК 2.2, 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9</p>
	<p>10*. Живая масса взрослой птицы индейки достигает ...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 7—25 кг 2. 12—20 кг 3. 17—20 кг 4. 5 - 7 кг 	<p>ПК 2.2, 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9</p>
	<p>11*. При приеме птицы птицеперерабатывающие предприятия устанавливают скидку с живой массой при перевозке на расстояние до 50 км в раз- мере ...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 13% 2. 31% 3. 3% 4. 5% 	<p>ПК 2.2, 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9</p>
	<p>12**. Свиной по возрасту разделяют на следующие группы... (Выбрать 3 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Хряки 2. Свины 3. Подсвинки 4. Поросята 	<p>ПК 2.2, 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9</p>
	<p>13. Оптимальным радиусом перевозок птицы считается расстояние ...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 45—50 км. 2. 5—50 км. 3. 40—50 км 4. 10-20 км 	<p>ПК 2.2, 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9</p>
	<p>Закончите фразу 14***. «Автотранспортом (грузовыми и специальными автомашинами) скот (свиной, мелкий рогатый скот и телят) перевозят на км в течение не более 5 ч»</p>	<p>ПК 2.2, 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9</p>

Тема 2. Убой скота и птицы, разделка туш	<p>15*. Для обеспечения ритмичности линий переработки, животных переводят в предубойные загоны за...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 1—2 часа до убоя 2. 1—5 часа до убоя 3. 3 часа до убоя 	ПК 2.2, 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	<p>16*. По окончании сухой зачистки начинают...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Химическую 2. Мокрую 3. Мокрую и химическую 4. Комбинированную 	ПК 2.2, 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	<p>17*. Общая продолжительность обескровливания туш крупного рогатого скота</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 8—20 мин 2. 8—10 мин 3. 18—30 мин 4. 5-10 мин 	ПК 2.2, 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	<p>18**. Съемка шкуры должна быть проведена тщательно, без (Выбрать 3 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. порезов 2. отверстий 3. выхватов мяса 4. выхватов жира 	ПК 2.2, 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	<p>19**. Для облегчения нутровки предварительно выполняют подготовительные операции: (Выбрать 3 правильных ответа) увеличивают расстояние между задними ногами (осуществляют растяжку) производят распиловку грудной кости, разрубают лонное сращение тазовых костей удаляют внутренние органы производят окольцовку проходника и перевязывание мочевого пузыря</p>	ПК 2.2, 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	<p>20*. Трудоемкость отделение шкуры от туш животных составляет от общей трудоемкости обработки туши...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 10 до 20 % 2. 11 до 30 % 3. 11 до 40 % 	ПК 2.2, 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	<p>21**. Шкуру с туш различных видов животных снимают ... (Выбрать 2 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. В ручную 2. Горизонтально 3. Механически 4. Вертикально 	ПК 2.2, 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	<p>22**. Шпарку свиных туш производят в ... (Выбрать 2 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. В цехе шпарки 2. Шпарильном чане 3. Специальном бассейне 	ПК 2.2, 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9

	4. В прямоугольном резервуаре	
	23**. Кровь от крупного рогатого скота и свиней на пищевые и лечебные цели собирают... (Выбрать 2 правильных ответа) 1. Полыми ножами 2. В чистую посуду 3. В бассейн 4. Специальными установками	ПК 2.2, 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	24*. Опаливание туши свиньи производят при температуре... 1. 100—120°C 2. 1000—1200°C 3. 10—120°C 4. 500-600 °C	ПК 2.2, 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	Дайте определение 25***. «.....осуществляется с целью обездвиживания животного, лишения его чувствительных восприятий в период посадки на подвесной путь и проведения обескровливания»	ПК 2.2, 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9

Номер теста	Ответ на тест	Номер теста	Ответ на тест
1	1,2	14*	300 км
2	2	15	1
3	1,2,3	16	2
4	1	17	2
5	2	18	1,3,4
6	1,2	19	1,2,4
7	4	20	3
8	1,4	21	1,3
9	1,2	22	2,4
10	3	23	1,4
11	3	24	2
12	2,3,4	25	Предубойное оглушение
13	1		

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
70 - 89	4	хорошо
50 - 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Тестовые задания (Вариант 2)Т

Специальность 32.05.06 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Дисциплина / МДК /модуль: Технология первичной переработки продукции животноводства/МДК 02.03/ПМ. 02

(Темы 1, 2)

Форма контроля: текущий

Сформированные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.

ПК 2.5 Выбирать и реализовывать технологические особенности конструктивного исполнения аппаратов и методов количественной и качественной оценки сельскохозяйственного сырья при производстве продукции животноводства;

ПК 2.6 Выбирать виды животноводческого сырья и способы его рациональной переработки;

ПК 2.7 Реализовывать оптимальные схемы переработки сельскохозяйственной продукции с учетом качества сырья.

Инструкцию для экзаменуемого:

На выполнение работы отводится 60 мин. Тест включает 25 заданий.

Из них:

- 12 заданий 1-го уровня сложности *(с выбором 1-го правильного ответа)
- 11 заданий 2-го уровня сложности **(с выбором 2-3 правильных ответов)
- 2 задания 3-го уровня сложности *** (с кратким ответом на вопрос)

Эти ответы должны быть сформулированы самостоятельно и записаны словом или цифрой.

Баллы, полученные за правильно выполненные задания, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать как можно больше баллов.

Тема	Номер. Содержание задания	Расшифровка ОК и ПК
Тема 1. Сырье для мясной промышленности	1 **. Свиной по возрасту разделяют на следующие группы... (Выбрать 3 правильных ответа)	ПК 2.2, 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9

	1. Хряки 2. Свиньи 3. Подсвинки 4. Поросята	
	2**. К яичным породам кур относятся: (Выбрать 3 правильных ответа) 1. белый леггорн 2. русские белые 3. куропатчатые леггорны 4. белый плимутрок	ПК 2.2, 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	3*. Живая масса взрослой птицы индейки достигает ... 1. 7—25 кг 2. 12—20 кг 3. 17—20 кг 4. 5-7 кг	ПК 2.2, 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	Дайте определение 4.*** «.....способность за сравнительно короткий срок достигать высоких привесов»	ПК 2.2, 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	5**. По характеру основной продукции породы кур разделяют на ... (Выбрать 2 правильных ответа) 1. Яичные и мясные 2. Мясояичные 3. Комбинированные 4. Пуховые	ПК 2.2, 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	6**. В зависимости от живой массы свиней делят на группы... (Выбрать 3 правильных ответа) 1. Крупные 2. Средние 3. Большие 4. Мелкие	ПК 2.2, 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	7**. Породы мясо-шкурковых кроликов: (Выбрать 3 правильных ответа) 1. белый великан, 2. венский голубой 3. русский горностаевый 4. шиншилла	ПК 2.2, 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	8**. Свиней по упитанности разделяют на... (Выбрать 3 правильных ответа) 1. Беконные 2. Жирные 3. Мясные 4. Упитанные	ПК 2.2, 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	9*. Оптимальным радиусом перевозок птицы считается расстояние ... 1. 45—50 км. 2. 5—50 км. 3. 40—50 км.	ПК 2.2, 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9

	<p>10**. По продуктивности коз разделяют на... (Выбрать 2 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Молочные, пуховые, шерстные 2. Шерстные и молочно-шерстно-мясные 3. Мясо-молочные 4. Комбинированные 	<p>ПК 2.2, 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9</p>
	<p>11**. По виду получаемой продукции породы кроликов подразделяют на ... (Выбрать 2 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Мясные и пуховые 2. Мясо-шкурковые и шкурковые 3. Комбинированные 4. Мясо-сальные 	<p>ПК 2.2, 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9</p>
	<p>12**. Отечественные породы овец с учетом направления продуктивности и характера шерсти подразделяют на... (Выбрать 3 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Тонкорунные, мясо-шерстные 2. Мясные, овчинные 3. Мясо-сальные 4. Романовские 	<p>ПК 2.2, 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9</p>
Тема 2. Убой скота и птицы, разделка туш	<p>13**. На каждую полутушу (тушу) накладывают клеймо... (Выбрать 2 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ветеринарное 2. Товарное 3. Соответствия 4. Промышленной переработки 	<p>ПК 2.2, 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9</p>
	<p>14*. Упитанность туш оценивают в момент взвешивания...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Товаровед 2. Приемщик 3. Кладовщик 4. Ветеринар 	<p>ПК 2.2, 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9</p>
	<p>15*. Трудоемкость отделение шкуры от туш животных составляет от общей трудоемкости обработки туши...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 10 до 20 % 2. 11 до 30 % 3. 11 до 40 % 4. 12 до 45% 	<p>ПК 2.2, 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9</p>
	<p>16*. По окончании сухой зачистки начинают...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Химическую 2. Мокрую 3. Мокрую и химическую 4. Комбинированную 	<p>ПК 2.2, 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9</p>
	<p>17*. После зачистки полутуши и туши клеймят и ...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Взвешивают 2. Замораживают 3. Моют 	<p>ПК 2.2, 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9</p>

	4. Разделывают	
	Закончите фразу 18***. «Ручная съемка шкуры с трудно обрабатываемых участков туши: головы, шеи, конечностей, лопатки, брюшной полости называется	ПК 2.2, 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	19*. Для обеспечения ритмичности линий переработки, животных переводят в предубойные загоны за... 1. 1—2 часа до убоя 2. 1—5 часа до убоя 3. 3 часа до убоя 4. 4 часа до убоя	ПК 2.2, 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	20*. В скребмашинах всех типов свиные туши при обработке обильно орошаются горячей водой 1. 50-55 °С 2. 62—65 °С 3. 42-50 °С 4. 72-85 °С	ПК 2.2, 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	21*. При переработке водоплавающей птицы на тушках после обработки остаются неудаленные пеньки, которые удаляют... 1. Ощипыванием 2. Опалкой 3. Воскованием 4. Не удаляют	ПК 2.2, 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	22*. Туши моют травяными щетками, поливая из шланга (или под душем) чистой водой для удаления с поверхности механические загрязнения и микроорганизмы с температурой... 25-38° С 30-40° С 40-45° С 50-55° С	ПК 2.2, 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	23*. Общая продолжительность обескровливания туш крупного рогатого скота 1. 8—20 мин 2. 8—10 мин 3. 18—30 мин 4. 5-10 мин	ПК 2.2, 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	24**. Во избежание травмирования животных и повреждения их кожного покрова при подгоне скота в предубойные загоны пользуются.. (Выбрать 3 правильных ответа) 1. электрическими погонялками 2. электронными погонялками 3. брезентовыми хлопущками 4. кнутами и стеками	ПК 2.2, 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	25*. Выпуск с предприятий битой птицы запрещен: 1. в парном виде	ПК 2.2, 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9

	2. в охлажденном 3. в замороженном 4. в сыром	
--	---	--

Номер теста	Ответ на тест	Номер теста	Ответ на тест
1	2,3,4	14	1
2	1,2,3	15	1
3	3	16	2
4	Скороспелость	17	1
5	1,2	18	Зачистка
6	1,4	19	1
7	1,2,4	20	2
8	1,2,3	21	2
9	1	22	1
10	1,2	23	2
11	1,2	24	1,2,3
12	1,2,3	25	1
13	1,2		

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
70 - 89	4	хорошо
50 - 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Рубежный контроль

Тестовые задания (Вариант 2) РК

Специальность 32.05.06 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Дисциплина / МДК / модуль: Технология первичной переработки продукции животноводства/МДК 02.03/ПМ. 02

(Темы 3, 4, 5, 6, 7)

Форма контроля: Рубежный контроль

Сформированные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.

ПК 2.5 Выбирать и реализовывать технологические особенности конструктивного исполнения аппаратов и методов количественной и качественной оценки сельскохозяйственного сырья при производстве продукции животноводства;

ПК 2.6 Выбирать виды животноводческого сырья и способы его рациональной переработки;

ПК 2.7 Реализовывать оптимальные схемы переработки сельскохозяйственной продукции с учетом качества сырья.

Инструкцию для экзаменуемого:

На выполнение работы отводится 60 мин. Тест включает 25 заданий.

Из них:

- 12 заданий 1-го уровня сложности *(с выбором 1-го правильного ответа)
- 11 заданий 2-го уровня сложности **(с выбором 2-3 правильных ответов)
- 2 задания 3-го уровня сложности *** (с кратким ответом на вопрос)

Эти ответы должны быть сформулированы самостоятельно и записаны словом или цифрой.

Баллы, полученные за правильно выполненные задания, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать как можно больше баллов.

Тема	Номер. Содержание задания	Расшифровка ОК и ПК
Тема 3. ОБРАБОТКА СУБПРОДУКТОВ	1**. Сразу после извлечения желудка животных разделяют на части... (Выбрать 3 правильных ответа) Рубец и сетка Книжка Сычуг 4. Рубец и книжка	ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	2*. Чтобы снять с рубца и сетки слизистую оболочку, их ошпаривают горячей водой (65...68 °С) в течение... 1. 6...10 минут 2. 6...7 минут 3. 5...7 минут 4. 4...6 минут	ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	3**. В зависимости от строения и морфологического состава субпродукты делят на группы: (Выбрать 3 правильных ответа) мякотные мясо-костные	ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9

	<p>шерстные, слизистые шерстно-костные</p>	
	<p>4**. В зависимости от пищевой ценности и вкусовых достоинств пищевые субпродукты делят на категории: (Выбрать 2 правильных ответа) Первая Вторая Третья Четвертая</p>	<p>ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9</p>
	<p>5**. Морфологический и химический составы субпродуктов зависят... (Выбрать 3 правильных ответа) 1. От вида животного, породы 2. Пола, возраста 3. Степени упитанности и условий содержания 4. Условий кормления</p>	<p>ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9</p>
Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ УБОЯ И ОБРАБОТКИ ПТИЦЫ	<p>Дайте определение 6***. «..... тушки, у которых удален кишечник, наполненный зоб и яйцевод (у женских особей)»</p>	<p>ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9</p>
	<p>7*. Диаметр сонной артерии у кур и уток 1,5...2 мм, яремной вены... 1. 2...4 мм. 2. 2...8 мм. 3. 2...14 мм. 4. 2-5 мм.</p>	<p>ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9</p>
	<p>8*. При наружном двустороннем способе убоя длина разреза должна быть... 1. не более 25 мм. 2. Не более 15 мм. 3. Не менее 15 мм.</p>	<p>ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9</p>
	<p>9*. При шпарке методом погружения в воду рекомендуется использовать 0,002...0,004 %-ный раствор... 1. Соляной кислоты 2. Уксусной кислоты 3. Лимонной кислоты 4. Муравьиной кислоты</p>	<p>ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9</p>
	<p>10**. По способу технологической обработки тушки подразделяют на: (Выбрать 3 правильных ответа) 1. полупотрошенные 2. потрошенные потрошенные с комплектом потрохов и шей 4. непотрошенные</p>	<p>ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9</p>

Тема 5. ПЕРЕРАБОТКА КРОЛИКОВ	<p>11. Для оглушения кролика применяют специальный аппарат, его производительность...</p> <p>1. 10—12 кроликов в минуту</p> <p>2. 10—15 кроликов в минуту</p> <p>3. 10—18 кроликов в минуту</p>	<p>ПК 2.5-2.7</p> <p>ОК 1-6,</p> <p>ОК 8-9</p>
	<p>12. Время, затраченное на съемку шкурки с одного кролика...</p> <p>1. 39 с.</p> <p>2. 36 с.</p> <p>3. 46 с.</p>	<p>ПК 2.5-2.7</p> <p>ОК 1-6,</p> <p>ОК 8-9</p>
	<p>13. Упаковывают тушки кроликов после группового взвешивания в деревянные ящики (или металлическую оборотную тару) по...</p> <p>1. 20 штук</p> <p>2. 40 штук</p> <p>3. 10 штук</p>	<p>ПК 2.5-2.7</p> <p>ОК 1-6,</p> <p>ОК 8-9</p>
	<p>14**. Ящики с кроликами маркируют, накладывая на торцевые стороны ящика...</p> <p>(Выбрать 2 правильных ответа)</p> <p>1. Штампы</p> <p>2. Этикетки</p> <p>3. Трафареты</p> <p>3. Бирки</p>	<p>ПК 2.5-2.7</p> <p>ОК 1-6,</p> <p>ОК 8-9</p>
	<p>15**. Остывшие тушки кроликов сортируют по...</p> <p>(Выбрать 2 правильных ответа)</p> <p>1. качеству обработки</p> <p>2. массе</p> <p>3. упитанности</p> <p>4. длине</p>	<p>ПК 2.5-2.7</p> <p>ОК 1-6,</p> <p>ОК 8-9</p>
Тема 6. МЯСО КАК СЫРЬЕ ДЛЯ ПРО- МЫШЛЕННОСТИ	<p>16*. По стандарту свежесть мяса оценивают по...</p> <p>1. 15-балльной системе</p> <p>2. 4-балльной системе</p> <p>3. 5-балльной системе</p>	<p>ПК 2.5-2.7</p> <p>ОК 1-6,</p> <p>ОК 8-9</p>
	<p>17**. При порче мяса анаэробные микроорганизмы (которые развиваются в отсутствие кислорода) начинают развиваться вблизи.... выделяя продукты с крайне неприятным запахом.</p> <p>(Выбрать 3 правильных ответа)</p> <p>1. суставов</p> <p>2. костей</p> <p>3. пищевода</p> <p>4. крупных кровеносных сосудов</p>	<p>ПК 2.5-2.7</p> <p>ОК 1-6,</p> <p>ОК 8-9</p>
	<p>18*. Калорийность жиров по сравнению с белками или углеводами приблизительно...</p> <p>1. в 2 раза выше</p> <p>2. в 2 раза ниже</p> <p>3. одинаково</p>	<p>ПК 2.5-2.7</p> <p>ОК 1-6,</p> <p>ОК 8-9</p>

	19**. В процессе автолиза происходит... (Выбрать 3 правильных ответа) 1. прекращение обмена веществ 2. распад связей, объединяющих вещества в системы, 3. распад самих веществ на более простые 4. гниение и порча мяса	ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	20*. Наиболее ценной составной частью мяса являются... 1. Белки и жиры 2. Белки 3. Белки и витамины 4. Жиры	ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
Тема 7. ХОЛОДИЛЬНАЯ ОБРАБОТКА МЯСА	Закончите фразу 21***. «Мясную тушу или ее части непосредственно после убоя называют.....»	ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	22**. В промышленных условиях мясом называют мясную тушу, содержащую... (Выбрать 3 правильных ответа) 1. мышечную ткань 2. мозговую ткань 3. жир, кости 4. хрящи, кровеносные сосуды	ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	23*. Мороженые мясо и мясопродукты имеют температуру не выше... 1. - 9°C 2. - 10°C 3. - 8°C	ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	24**. В зависимости от вида холодильной обработки и сроков хранения мясо охлаждают ... (Выбрать 2 правильных ответа) 1. В воздушной среде 2. В жидкой (водной) среде 3. В среде инертных газов 4. Во льду	ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	25*. В целях уменьшения усушки проводят предварительное охлаждение тушек птицы до температуры... 1. 5...20 °C 2. 15...30 °C 3. 15...20 °C	ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9

Номер теста	Ответ на тест	Номер теста	Ответ на тест
1	1,2,3	14	1,2
2	2	15	1,3
3	1,2,3	16	3
4	1,2	17	1,2,4

5	1,2,3	18	1
6	Полупотрошенные	19	1,2,3
7	1	20	2
8	2	21	Парными
9	1	22	1,3,4
10	1,2,3	23	3
11	1	24	1,2
12	2	25	3
13	1		

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
70 - 89	4	хорошо
50 - 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Тестовые задания (Вариант 2) РК

Специальность 32.05.06 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Дисциплина / МДК /модуль: Технология первичной переработки продукции животноводства/МДК 02.03/ПМ. 02

(Темы 3, 4, 5, 6, 7)

Форма контроля: Рубежный контроль

Сформированные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.

ПК 2.5 Выбирать и реализовывать технологические особенности конструктивного исполнения аппаратов и методов количественной и качественной оценки сельскохозяйственного сырья при производстве продукции животноводства;

ПК 2.6 Выбирать виды животноводческого сырья и способы его рациональной переработки;

ПК 2.7 Реализовывать оптимальные схемы переработки сельскохозяйственной продукции с учетом качества сырья.

Инструкцию для экзаменуемого:

На выполнение работы отводится 60 мин. Тест включает 25 заданий.

Из них:

- 12 заданий 1-го уровня сложности *(с выбором 1-го правильного ответа)

- 11 заданий 2-го уровня сложности *(с выбором 2-3 правильных ответов)

- 2 задания 3-го уровня сложности *** (с кратким ответом на вопрос)

Эти ответы должны быть сформулированы самостоятельно и записаны словом или цифрой.

Баллы, полученные за правильно выполненные задания, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать как можно больше баллов.

Тема	Номер. Содержание задания	Расшифровка ОК И ПК
Тема 3. ОБРАБОТКА СУБПРОДУКТОВ	1**. Исходя из содержания жира мясную обрезь сортируют на группы ... (Выбрать 3 правильных ответа) 1. Группа А, 2. Группа В, 3. Группа С 4. Группа Д	ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	Дайте определение 2***. « - совокупность сердца, легких, трахеи, печени, диафрагмы, извлеченных из туши»	ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	3**. Морфологический и химический составы субпродуктов зависят... (Выбрать 3 правильных ответа) 1. От вида животного, породы 2. Пола, возраста 3. Степени упитанности и условий содержания 4. Условий кормления	ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	4*. Выход субпродуктов составляет в среднем у КРС 22 % от живой массы животного, у свиней — 17, у овец и коз ... 1. 40 %	ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9

	<p>2. 30 %</p> <p>3. 20 %</p>	
	<p>5*. В зависимости от строения и морфологического состава субпродукты делят на ...</p> <p>1. 4 группы</p> <p>2. 3 группы</p> <p>3. 2 группы</p> <p>4. 5 групп</p>	<p>ПК 2.5-2.7</p> <p>ОК 1-6,</p> <p>ОК 8-9</p>
<p>Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ УБОЯ И ОБРАБОТКИ ПТИЦЫ</p>	<p>6**. В зависимости от массы тушки птицы разделяют на...</p> <p>(Выбрать 2 правильных ответа)</p> <p>1. Пять частей</p> <p>2. Две части</p> <p>3. три части</p> <p>4. четыре части</p>	<p>ПК 2.5-2.7</p> <p>ОК 1-6,</p> <p>ОК 8-9</p>
	<p>7*. Тушки птицы, упакованные в пакеты из полимерной пленки...</p> <p>1. Не клеймят</p> <p>2. Клеймят</p> <p>3. Клеймят в ручную</p>	<p>ПК 2.5-2.7</p> <p>ОК 1-6,</p> <p>ОК 8-9</p>
	<p>8.* Тушки птицы, соответствующие по упитанности требованиям 1-й категории, а по качеству обработки — 2-й, относят...</p> <p>1. К 1-й категории</p> <p>2. К 3-й категории</p> <p>3. Ко 2-й категории</p> <p>4. К 4-й категории</p>	<p>ПК 2.5-2.7</p> <p>ОК 1-6,</p> <p>ОК 8-9</p>
	<p>9**. При сортировке яиц учитывают:</p> <p>(Выбрать 3 правильных ответа)</p> <p>состояние скорлупы,</p> <p>величину воздушной камеры (пуга)</p> <p>видимость желтка, состояние белка</p> <p>вес яйца</p>	<p>ПК 2.5-2.7</p> <p>ОК 1-6,</p> <p>ОК 8-9</p>
	<p>10*. При наружном двустороннем способе убоя птицы специальным ножом прокалывают кожу наниже ушного отверстия</p> <p>1. 10 мм</p> <p>2. 20 мм</p> <p>3. 5 мм</p> <p>4. 4 мм</p>	<p>ПК 2.5-2.7</p> <p>ОК 1-6,</p> <p>ОК 8-9</p>
	<p>11**. Различают зачистку тушек кроликов:</p> <p>(Выбрать 2 правильных ответа)</p> <p>1. сухую</p> <p>2. полную</p> <p>3. верхнюю</p> <p>4. мокрую</p>	<p>ПК 2.5-2.7</p> <p>ОК 1-6,</p> <p>ОК 8-9</p>
<p>Тема 5. ПЕРЕРАБОТКА КРОЛИКОВ</p>	<p>12*. Формовка тушек кроликов служит для придания им:</p> <p>1. уменьшения объема</p> <p>2. красивого вида</p> <p>3. компактной формы</p>	<p>ПК 2.5-2.7</p> <p>ОК 1-6,</p> <p>ОК 8-9</p>

	4. уменьшения массы	
	<p>13*. На тушке кролика после нутровки оставляют...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. кишечник и желудок 2. сердце и легкие 3. почки с почечным жиром 4. печень и селезенку 	<p>ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9</p>
	<p>14*. Обработанная тушка кролика в остывшем виде должна весить не менее:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 1,1 кг 2. 1,2 кг 3. 1,3 кг 	<p>ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9</p>
	<p>15**. На ярлыке, закладываемом в ящик с тушками кроликов, указывают...</p> <p>(Выбрать 3 правильных ответа)</p> <p>Наименование предприятия, категорию упитанности</p> <p>2. Количество тушек, дату убоя, Массу нетто и фамилии сортировщика и весовщика</p> <p>Торговую марку</p>	<p>ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9</p>
Тема 6. МЯСО КАК СЫРЬЕ ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОСТИ	<p>Дополните</p> <p>16***. «в основном состоит из коллагеновых и эластиновых волокон, соотношение которых определяет ее прочность и упругость»</p>	<p>ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9</p>
	<p>17**. При технологической переработке мяса источником обсеменения микроорганизмами являются:</p> <p>(Выбрать 3 правильных ответа)</p> <p>воздух</p> <p>оборудование</p> <p>руки и одежда рабочих</p> <p>вода</p>	<p>ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9</p>
	<p>18**. По характеру промышленного использования надо рассматривать тушку птицы как состоящую из частей...</p> <p>(Выбрать 3 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. грудной, бедренной 2. спинно-лопаточной 3. крыльев и шеи 4. тазовой 	<p>ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9</p>
	<p>19**. В состав мяса входят ткани...</p> <p>(Выбрать 3 правильных ответа)</p> <p>мышечная, жировая, соединительная, костная</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. хрящевая 4. кровь 	<p>ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9</p>
	<p>20**. Мясо птицы классифицируют в зависимости от...</p> <p>(Выбрать 3 правильных ответа)</p>	<p>ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9</p>

	1. возраста 2. по способу технологической обработки 3. термического состояния, 4. упитанности	
Тема 7. ХОЛОДИЛЬНАЯ ОБРАБОТКА МЯСА	21**. При охлаждении в мясном сырье протекают различные процессы: (Выбрать 3 правильных ответа) 1. окислительные, микробиологические 2. физико-химические 3. автолитические 4. тепло- и влагообмена	ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	22*. При хранении охлажденного упакованного мяса птицы усушка сокращается в ... 1. 5 и более раз 2. 6 и более раз 1. 4 и более раз	ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	23*. Сроки хранения охлажденного мяса в атмосфере азота по сравнению с хранением в воздухе увеличиваются в... 1. 2,5...5 раза 2. 2,5...3 раза 3. 2,...4 раза	ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	24*. Озонирование камер по сравнению с обычным хранением увеличивает сроки хранения охлажденного мяса на... 1. 25...30 % 2. 25...40 % 3. 25...50 %	ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	25*. Сроки хранения охлажденного мяса при обработке УФ-лучами увеличиваются в... 1. 2 раза 2. 3 раза 3. 4 раза	ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9

Номер теста	Ответ на тест	Номер теста	Ответ на тест
1	1,2,3	14	1
2	Ливер	15	1,2,3
3	1,2,3	16	Соединительная ткань
4	3	17	1,2,3
5	1	18	1,2,3
6	2,4	19	1,2
7	1	20	1,2,3,
8	3	21	1,3,4
9	1,2,3	22	1
10	1	23	2
11	1,4	24	3
12	3	25	1
13	3		

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
70 - 89	4	хорошо
50 - 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Промежуточная аттестация

Тестовые задания (Вариант 1) ПА

Специальность 32.05.06 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Дисциплина / МДК /модуль: Технология первичной переработки продукции животноводства/МДК 02.03/ПМ. 02

(Темы 1-11)

Форма контроля: Промежуточная аттестация

Сформированные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.

ПК 2.5 Выбирать и реализовывать технологические особенности конструктивного исполнения аппаратов и методов количественной и качественной оценки сельскохозяйственного сырья при производстве продукции животноводства;

ПК 2.6 Выбирать виды животноводческого сырья и способы его рациональной переработки;

ПК 2.7 Реализовывать оптимальные схемы переработки сельскохозяйственной продукции с учетом качества сырья.

Инструкцию для экзаменуемого:

На выполнение работы отводится 60 мин. Тест включает 25 заданий.

Из них:

- 12 заданий 1-го уровня сложности *(с выбором 1-го правильного ответа)

- 11 заданий 2-го уровня сложности *(с выбором 2-3 правильных ответов)

- 2 задания 3-го уровня сложности *** (с кратким ответом на вопрос)

Эти ответы должны быть сформулированы самостоятельно и записаны словом или цифрой.

Баллы, полученные за правильно выполненные задания, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать как можно больше баллов.

Тема	Номер. Содержание задания	Расшифровка ОК И ПК
Тема 1. СЫРЬЕ ДЛЯ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ	1**. По виду получаемой продукции породы кроликов подразделяют на ... (Выбрать 3 правильных ответа) 1. Мясные и пуховые 2. Мясо-шкурковые и шкурковые 3. Комбинированные 4. Мясо-сальные	ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	2**. Свиной по возрасту разделяют на следующие группы (Выбрать 3 правильных ответа) 1. Хряки 2. Свины 3. Подсвинки 4. Поросята	ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
Тема 2. УБОЙ СКОТА И ПТИЦЫ, РАЗДЕЛКА ТУШ	3**. На каждую полутушу (тушу) накладывают клеймо... (Выбрать 2 правильных ответа) 1. Ветеринарное 2. Товарное 3. Соответствия 4. Промышленной переработки	ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	4*. Упитанность туш оценивают в момент взвешивания... 1. Товаровед 2. Приемщик 3. Кладовщик 4. Ветеринар	ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9

Тема 3. ОБРАБОТКА СУБПРОДУКТОВ	<p>5*. Недошпарка или зашпарка рубца приводит к ухудшению качества и увеличению продолжительности...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Варки 2. Обработки 3. Чистки 4. Замачивания 	ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	<p>6. Субпродукты, как и мясо КРС, делятся на...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Свежие и несвежие 2. Свежие, сомнительной свежести и несвежие 3. Свежие, сомнительной свежести 4. Сомнительной свежести и несвежие 	ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ УБОЯ И ОБРАБОТКИ ПТИЦЫ	<p>7*. Тушки птицы, упакованные в пакеты из полимерной пленки...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Не клеймят 2. Клеймят 3. Клеймят в ручную 4. Одевают розовый и зеленый поясик 	ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	<p>8**. В зависимости от массы тушки птицы разделяют на... (Выбрать 3 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Пять частей 2. Две части 3. три части 4. четыре части 	ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	<p>9**. Шею птицы (без кожи) отделяют от тушки на уровне плечевых суставов... (Выбрать 2 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Автоматически 2. Механически 3. Вручную 4. Не отделяют 	ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
Тема 5. ПЕРЕРАБОТКА КРОЛИКОВ	<p>10**. Различают зачистку тушек кроликов: (Выбрать 2 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. сухую 2. полную 3. верхнюю 4. мокрую 	ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	<p>11*. На тушке кролика после нутровки оставляют...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. кишечник и желудок 2. сердце и легкие 3. почки с почечным жиром 4. печень и селезенку 	ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	<p>12*. По качеству обработки и упитанности тушки кроликов подразделяют на:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. три категории. 2. четыре категории. 3. две категории. 	ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9

	4. не разделяют	
Тема 6. МЯСО КАК СЫРЬЕ ДЛЯ ПРО- МЫШЛЕННОСТИ	13**. Мясо птицы классифицируют в зависи- мости от... (Выбрать 3 правильных ответа) 1. возраста 2. по способу технологической обработки 3. термического состояния, 4. упитанности	ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	14. При глубоком автолизе мясо приобретает окраску... 1. Коричневую 2. Красную 3. Серую 4. Бурую	ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	15**. По характеру промышленного исполь- зования надо рассматривать тушку птицы как состоящую из частей... (Выбрать 3 правильных ответа) 1. грудной, бедренной 2. спинно-лопаточной 3. крыльев и шеи 4. тазовой	ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
Тема 7. ХОЛОДИЛЬНАЯ ОБРАБОТКА МЯСА	16*. Продолжительность замораживания свинины в зависимости от массы и упитан- ности туш меньше, чем говядины на... 1. 20—30% 2. 20—40% 3. 10—30% 4. 30-40%	ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	17**. Качество размороженного мяса зави- сит от... (Выбрать 3 правильных ответа) 1. качества сырья 2. способа размораживания 3. температуры размораживания 4. процесса холодильной обработки	ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
Тема 8. СБОР И ПЕРЕРАБОТКА КРОВИ	18**. При сепарировании стабилизированую кровь разделяют на две фракции: (Выбрать 2 правильных ответа) 1. на сыворотку и форменные элемен- ты. 2. на эритроциты и тромбоциты 3. на плазму 4. на форменные элементы	ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	19*. Срок хранения светлого пищевого аль- бумина при температуре не выше 20° С: 1. 2 месяца 2. 4 месяца 3. 3 месяца 4. 1 месяц	ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
Тема 9.	20*. Процесс производства партии желатина	ПК 2.5-2.7

ПРОИЗВОДСТВО ЖЕЛАТИНА	занимает около: 1. 30 суток. 2. 50 суток. 3. 60 суток. 4. 70 сут	ОК 1-6, ОК 8-9
	21**. Желатин для розничной продажи фасуют с пакеты массой: (Выбрать 2 правильных ответа) 1. 15 г 2. 10 г 3. 25 г 4. 50 г	ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
Тема 10. ОБРАБОТКА КИШЕЧНОГО СЫРЬЯ	Закончите фразу 22***. «Слепая кишка быка или коровы, употребляемая в пищевой промышленности для изготовления колбас и некоторых других изделий называется.....»	ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	23**. В зависимости от происхождения <u>дефекты</u> кишечного сырья могут быть подразделены на категории: (Выбрать 3 правильных ответа) 1. технические и хранения 2. обработки и консервирования 3. прижизненные 4. посмертные	ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
Раздел 11. ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА	24*. Процесс тепловой обработки молока, обеспечивающий уничтожение вегетативных и споровых форм микроорганизмов и повышающий хранимоспособность готового продукта без изменения качества называется: 1. стерилизация 2. пастеризация 3. кипячение 4. варка	ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	Закончите фразу 25***. «Пастеризацию при температуре 63-65 °С относят к»	ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9

Номер теста	Ответ на тест	Номер теста	Ответ на тест
1	1,2,4	14	1
2	2,3,4	15	1,2,3
3	1,2	16	1
4	1	17	1,2,4
5	2	18	3,4
6	2	19	2
7	1	20	3
8	2,4	21	3,4
9	1,3	22	Синюга
10	1,4	23	3,4

11	3	24	1
12	3	25	Длительной
13	1,2,3		

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
70 - 89	4	хорошо
50 - 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Тестовые задания (Вариант 2) ПА

Специальность 32.05.06 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Дисциплина / МДК /модуль: Технология первичной переработки продукции животноводства/МДК 02.03/ПМ. 02

(Темы 1-11)

Форма контроля: Промежуточная аттестация

Сформированные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной дея-

тельности.

ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.

ПК 2.5 Выбирать и реализовывать технологические особенности конструктивного исполнения аппаратов и методов количественной и качественной оценки сельскохозяйственного сырья при производстве продукции животноводства;

ПК 2.6 Выбирать виды животноводческого сырья и способы его рациональной переработки;

ПК 2.7 Реализовывать оптимальные схемы переработки сельскохозяйственной продукции с учетом качества сырья.

Инструкцию для экзаменуемого:

На выполнение работы отводится 60 мин. Тест включает 25 заданий.

Из них:

- 12 заданий 1-го уровня сложности *(с выбором 1-го правильного ответа)
- 11 заданий 2-го уровня сложности **(с выбором 2-3 правильных ответов)
- 2 задания 3-го уровня сложности *** (с кратким ответом на вопрос)

Эти ответы должны быть сформулированы самостоятельно и записаны словом или цифрой.

Баллы, полученные за правильно выполненные задания, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать как можно больше баллов.

Тема	Номер. Содержание задания	Расшифровка ОК и ПК
Тема 1. СЫРЬЕ ДЛЯ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ	1* . Оптимальным радиусом перевозок птицы считается расстояние ... 1. 45—50 км. 2. 5—50 км. 3. 40—50 км.	ПК 2.2, ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	2** . Свиной по упитанности разделяют на... (Выбрать 3 правильных ответа) 1. Беконные 2. Жирные 3. Мясные 4. Упитанные	ПК 2.2, ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
Тема 2. УБОЙ СКОТА И ПТИЦЫ, РАЗДЕЛКА ТУШ	3* . После зачистки полутуши и туши клеймят и ... 1. Взвешивают 2. Замораживают 3. Моют 4. Разделяют	ПК 2.2, ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	Закончите фразу 4*** . «Ручная съемка шкуры с трудно обрабатываемых участков туши: головы, шеи, конечностей, лопатки, брюшной полости называется.....»	ПК 2.2, ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
Тема 3. ОБРАБОТКА СУБПРОДУКТОВ	5** . В начальной стадии порчи субпродукты имеют поверхность... (Выбрать 3 правильных ответа) Влажную и липкую	ПК 2.2, ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9

	Покрытую плесенью 3. Покрытую серой слизью 4. Рыхлую	
	6* . После опалки субпродукты нужно выдержать 10... 15 минут в... 1. холодной воде 2. прохладной воде 3. горячей воде 4. в морозильной камере	ПК 2.2, ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ УБОЯ И ОБРАБОТКИ ПТИЦЫ	7.* Тушки птицы, соответствующие по упитанности требованиям 1-й категории, а по качеству обработки — 2-й, относят... 1. к 1-й категории 2. к 3-й категории 3. ко 2-й категории 4. к 4-й категории	ПК 2.2, ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	8** . При сортировке яиц учитывают: (Выбрать 3 правильных ответа) состояние скорлупы, масса яйца величину воздушной камеры (пуга) видимость желтка и состояние белка	ПК 2.2, ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	9* . Воскование тушки птицы проводят в двух ваннах с паровым обогревом... 1. два раза 2. три раза 3. один раз 4. четыре раза	ПК 2.2, ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
Тема 5. ПЕРЕРАБОТКА КРОЛИКОВ	10* . Формовка тушек кроликов служит для придания им: 1. уменьшения объема 2. красивого вида 3. компактной формы 4. уменьшения массы	ПК 2.2, ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	11* . Обработанная тушка кролика в остывшем виде должна весить не менее: 1. 1,1 кг 2. 1,2 кг 3. 1,3 кг 4. 1,4 кг	ПК 2.2, ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	12** . На ярлыке, закладываемом в ящик с тушками кроликов, указывают... (Выбрать 3 правильных ответа) наименование предприятия, категорию упитанности 2. количество тушек, дату убоя, массу нетто и фамилии сортировщика и весовщика торговую марку	ПК 2.2, ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
Тема 6. МЯСО КАК СЫРЬЕ ДЛЯ ПРО-	13** . В посмертных автолитических изменениях мяса можно выделить периоды:	ПК 2.2, ПК 2.5-2.7

МЫШЛЕННОСТИ	(Выбрать 3 правильных ответа) парное состояние посмертное окоченение созревание распад тканей	ОК 1-6, ОК 8-9
	14** . При технологической переработке мяса источником обсеменения микроорганизмами являются: (Выбрать 3 правильных ответа) 1. воздух производственных помещений 2. оборудование, руки и одежда рабочих вода	ПК 2.2, ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	15** . В состав мяса входят ткани... (Выбрать 2 правильных ответа) 1. мышечная, жировая 2. соединительная, костная 3. хрящевая 4. кровь	ПК 2.2, ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
Тема 7. ХОЛОДИЛЬНАЯ ОБРАБОТКА МЯСА	16* . Наилучшие свойства сублимированного мяса получаются, если продолжительность автолиза при 2—4° С перед началом замораживания составляет не менее... 1. 4 суток 2. 3 суток 3. 5 суток 4. 6 суток	ПК 2.2, ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	17** . В зависимости от вида холодильной обработки и сроков хранения мясо охлаждаются в... (Выбрать 2 правильных ответа) воздушной среде жидкой среде газовой среде воздушно-газовой среде	ПК 2.2, ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
Тема 8. СБОР И ПЕРЕРАБОТКА КРОВИ	18* . Кровь, используемую на пищевые и лечебные цели, дефибринируют через: 1. 1 мин 2. 2 мин 3. 3 мин 4. 4 мин	ПК 2.2, ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	19** . Кристаллический черный технический альбумин выпускают: (Выбрать 2 правильных ответа) 1. высшего 2. I сорта 3. II сортов 4. не сортовой	ПК 2.2, ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
Тема 9. ПРОИЗВОДСТВО ЖЕЛАТИНА	20* . Туши моют щетками, поливая из шланга (или под душем) чистой водой... 1. 5—38° С 2. 25—38° С	ПК 2.2, ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9

	3. 20—30° С	
	21**. Костное сырьё для производства желатина бывает: (Выбрать 3 правильных ответа) 1. сборное 2. колбасное 3. столовое 4. хрящевое	ПК 2.2, ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
Тема 10. ОБРАБОТКА КИШЕЧНОГО СЫРЬЯ	22*. Несквозные повреждения стенок кишок называются: 1. окна 2. фонари 3. фрамуги 4. дыры	ПК 2.2, ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	23**. Основные процессы, применяемые при обработке кишок: (Выбрать 3 правильных ответа) 1. расчленение комплекта на составные части 2. освобождение кишок от содержимого 3. обезжиривание и шлямовка 4. посол и упаковка	ПК 2.2, ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
Раздел 11. ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА	24*. Стерилизация в потоке проходит мгновенно при сверхвысоких температурах: 1. 120...140 °С 2. 135...140 °С. 3. 155...160 °С 4. 160-170 °С	ПК 2.2, ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9
	Закончите фразу 25***. «С целью предотвращения самопроизвольного отстаивания жира и сохранения однородной консистенции молока применяется... ..»	ПК 2.2, ПК 2.5-2.7 ОК 1-6, ОК 8-9

Номер теста	Ответ на тест	Номер теста	Ответ на тест
1	1	14	1,2,3
2	1,2,3	15	1,2
3	1	16	1
4	Забеловка	17	1,2
5	1,2,4	18	1
6	1	19	2,3
7	3	20	2
8	1,3,4	21	1,2,3
9	1	22	1
10	3	23	1,2,3
11	1	24	2
12	1,2,3	25	Гомогенизация
13	1,2,3		

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
70 - 89	4	хорошо
50 - 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

III. Оценка учебной и производственной практики

Формы и методы оценивания

Предметом оценки на учебной практике обязательно являются дидактические единицы «иметь практический опыт» и «уметь».

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике, анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (отчёт о практике, аттестационный листа, характеристика учебной и профессиональной деятельности студента)

Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике

Учебная практика

Таблица 7. Перечень видов работ на учебной практике (МДК 02.03)

Виды работ	Коды проверяемых результатов		
	ПК	ОК	ПО, У
Определение направления продуктивности с/х животных и учет мясной продуктивности.	ОК 1-4	ПК 2.5-2.7	ПО 2
Определение категории упитанности КРС, свиней, овец и птицы	ОК 1-4	ПК 2.5-2.7	ПО 2
Изучение первичной обработки молока	ОК 1-4	ПК 2.5-2.7	ПО 2

Изучение производства пастеризованного молока	ОК 1-4	ПК 2.5-2.7	ПО 2
Изучение первичной обработки продуктов убоя КРС, свиней	ОК 1-4	ПК 2.5-2.7	ПО 2
Изучение первичной обработки продуктов убоя птицы.	ОК 1-4	ПК 2.5-2.7	ПО 2

Производственная практика

Таблица 8 Перечень видов работ производственной практики (МДК 02.03)

Виды работ	Коды проверяемых результатов		
	ПК	ОК	ПО, У
Знакомство студентов с объектами переработки животноводческой продукции, рабочим местом. - с режимом работы и правилами внутреннего распорядка. -с требованиями безопасности труда на рабочем месте.	ОК 1-4, 6, 9	ПК 2.5-2.7.	ПО 2
Очистка молока, взвешивание, параметры охлаждения, оформление сопроводительных документов и оборудования первичной обработки молока. Изучение методик по определению плотности, кислотности, содержание жира и белка в молоке, СОМО.	ОК 1-4, 6, 9	ПК 2.5-2.7.	ПО 2
Изучение оборудования лаборатории по первичной обработке молока на предприятии	ОК 1-4, 6, 9	ПК 2.5-2.7.	ПО 2
Транспортировка КРС и свиней в пункт убоя. Оформление сопроводительных документов.	ОК 1-4, 6, 9	ПК 2.5-2.7.	ПО 2
Изучение технологической схемы первичной переработки КРС	ОК 1-4, 6, 9	ПК 2.5-2.7.	ПО 2
Изучение технологической схемы первичной переработки свиней	ОК 1-4, 6, 9	ПК 2.5-2.7.	ПО 2

3.2.2. Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа, характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике с указанием видов работ, выполненных студентами во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика, а также защиты отчета по практике.

IV. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

Тип портфолио: портфолио документов

Проверяемые результаты обучения:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.2	Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции

	животноводства.
ПК 2.3	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.
ПК 2.4	Обладать способностью к обоснованию конкретных технологических решений с учетом производства полноценных и безопасных в ветеринарном отношении продуктов животноводства;
ПК 2.5	Выбирать и реализовывать технологические особенности конструктивного исполнения аппаратов и методов количественной и качественной оценки сельскохозяйственного сырья при производстве продукции животноводства;
ПК 2.6	Выбирать виды животноводческого сырья и способы его рациональной переработки
ПК 2.7	Реализовывать оптимальные схемы переработки сельскохозяйственной продукции с учетом качества сырья
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Основные требования

Требования к структуре и оформлению портфолио. Портфолио включает:

Раздел 1. Достижения в освоении образовательной программы.

Раздел 2. Учебно – производственная деятельность.

Сводную итоговую ведомость

Портфолио оформляется в индивидуальной папке с файлами, в которой накапливаются и оцениваются личные достижения студента в разнообразных видах деятельности (учебной,

производственной). По мере необходимости возможно представление фото и видеоматериалов в электронном виде.

При оформлении портфолио должны соблюдаться следующие условия:

- систематичность и регулярность ведения;
- достоверность предъявляемых сведений;
- аккуратность и эстетичность оформления.

4..4. Критерии оценки

1. Учебная деятельность

1) Результаты данного раздела демонстрируют уровень освоения следующих профессиональных компетенций ПК 2.1- ПК 2.7

общих компетенций: ОК 1 – ОК 9.

Подтверждением является оценка, полученная на промежуточной аттестации по МДК.

3. Учебно-производственная деятельность(все виды практики с оценками и отзывами)

Подтверждениями результатов являются:

- характеристики с места прохождения практики, заверенная подписью руководителя производственной практики и печатью организации;
- отчет установленной формы по итогам прохождения производственной практики и отчет по учебной практике;
- аттестационный лист;
- дневник по практике;
- фото- и видеоматериалы, демонстрирующие наиболее интересные и проблемные моменты прохождения производственной практики.

Сводная итоговая ведомость по оценке содержания портфолио студента по разделам

Виды работ	освоенные компетенции		Оценка
	ПК	ОК	
Учебная деятельность			
Учебно – производственная деятельность			
Учебная практика			
Производственная практика			
Общий балл			

Итоговая оценка результатов экзамена

Итоговая оценка за экзамен по профессиональному модулю выставляется на основании оценок, занесенных в протокол: за изучение тем МДК, отчёта об учебной и произ-

водственной практике. Решающее значение имеет оценка за учебную и производственную практику.

Итоговая оценка «5» выставляется, если «5» - оценка по МДК, на «5» или «4» оценена учебная и производственная практика, и в оценках за время обучения по ПМ.02 нет «3».

Итоговая оценка «4» выставляется, если «4» - оценка по МДК, на «5» или «4» оценена учебная и производственная практика, и в оценках за время обучения по ПМ 02. Не более трёх «3».

Итоговая оценка «3» выставляется, если «3» - оценка по МДК, и в оценках, занесенных в протокол, нет «2».

Приложение 1 ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ МДК

МДК.02.03.

ВОПРОСЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Тема 1. СЫРЬЕ ДЛЯ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

1. Породы КРС и их характеристика
2. Породы овец и их характеристика
3. Породы свиней и их характеристика
4. Породы птиц и их характеристика
5. Породы кроликов и их характеристика

Тема 2. УБОЙ СКОТА И ПТИЦЫ, РАЗДЕЛКА ТУШ

6. Транспортировка КРС на мясокомбинат
7. Транспортировка птицы на мясокомбинат
8. Транспортировка кроликов на мясокомбинат
9. Прием скота по живой массе и упитанности
10. Прием скота по массе и качеству мяса.
11. Цех предубойного содержания скота.
12. Прием и предубойное содержание птицы.
13. Прием и предубойное содержание кроликов.
14. Оглушение КРС и подъем животных на путь обескровливания.
15. Механическое оглушение крупного рогатого скота

16. Оглушение свиней электрическим током
17. Обескровливание
18. Механическая съемка шкур
19. Обработка свиных туш в шкуре
20. Нутровка
21. Распиловка туш
22. Зачистка и оценка качества туш
23. [Обработка свиных туш в шкуре](#)

Тема 3. ОБРАБОТКА СУБПРОДУКТОВ

24. Технология обработки мясокостных субпродуктов
25. Технология обработки мякостных субпродуктов
26. Технология обработки слизистых субпродуктов
27. Технология обработки шерстных субпродуктов
28. Оценка дефектов и консервирование субпродуктов

Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ УБОЯ И ОБРАБОТКИ ПТИЦЫ

29. Убой и обескровливание птицы
30. Тепловая обработка тушек птицы и удаление оперения
31. Воскование тушек водоплавающей птицы
32. Потрошение и полупотрошение тушек птицы
33. Обработка субпродуктов и технических отходов птицы
34. Сортировка и маркировка тушек птицы
35. Маркировка тушек птицы
36. Упаковка и расфасовка тушек птицы
37. Технологический процесс переработки пищевого яйца
38. Брак яйца.
39. Заготовка, упаковка и транспортировка яиц
40. Прием и сортировка яиц
41. Упаковка и транспортировка яиц
42. Производство меланжа
43. Производство сухого яичного порошка

Тема 5. ПЕРЕРАБОТКА КРОЛИКОВ

44. [Технологический процесс переработки кроликов](#)

Тема 6. МЯСО КАК СЫРЬЕ ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

45. Тканевой и химический состав мяса
46. Соединительная ткань.
47. Жировая ткань.
48. Костная ткань.
49. Влияние тканевого состава мяса на его качество
50. Химический состав мяса
51. [Характеристика мяса птицы](#)
52. Морфологический состав мяса птицы
53. Мышечная ткань птицы
54. Соединительная ткань птицы
55. Жировая ткань птицы
56. Костная ткань птицы
57. Особенности химического состава мяса птицы
58. Классификация мяса домашней птицы
59. [Автолитические изменения в мясе](#)
60. Созревание мяса.
61. Загар мяса.
62. [Гнилостная порча мяса](#)
63. Пищевые заражения и отравления при употреблении в пищу недоброкачественного мяса
64. Мясо, непригодное в пищу.
65. Условно-годное мясо.
66. Свежесть мяса.

Тема 7. ХОЛОДИЛЬНАЯ ОБРАБОТКА МЯСА

67. Холодильная обработка мяса
68. [Режимы хранения охлажденного мяса](#)
69. Пути увеличения сроков хранения охлажденного мяса
70. Технология и техника замораживания

71. Хранение мороженого мяса.

72. [Размораживание мяса](#)

Тема 8. СБОР И ПЕРЕРАБОТКА КРОВИ

73. [Сублимационная сушка](#)

74. Замораживание перед сублимационной сушкой

75. Сушка для получения обезвоженного мяса

76. Восстановление сублимированного мяса

77. Сбор крови

78. Переработка крови

79. Свертывание крови

80. Стабилизация крови

81. Консервирование крови

82. Дефибринирование крови

83. Сепарирование крови

84. [Сушка крови](#)

85. Упаковка и хранение альбумина

86. Светлый и темный пищевой альбумин

87. Технический альбумин.

88. Кровяная мука

89. Гематоген

Тема 9. ПРОИЗВОДСТВО ЖЕЛАТИНА

90. Выбор сырья для желатина

91. Технология производства желатина

Тема 10. ОБРАБОТКА КИШЕЧНОГО СЫРЬЯ

92. [Гистологическое строение и химических состав кишок](#)

93. Анатомическая и производственная номенклатура кишок

94. Разборка комплекта кишок

95. Освобождение кишок от содержимого.

96. Обезжиривание кишок.

97. Очистка кишок

- 98. Охлаждение, сортировка и формовка кишок
- 99. Консервирование кишок.
- 100. Прижизненные дефекты кишок
- 101. Пороки кишок, образующиеся при обработке
- 102. Дефекты кишок, образующиеся при хранении

Раздел 11. ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА

- 103. [Молоко как сырье для молочной промышленности](#)
- 104. Очистка молока
- 105. Сепарирование и нормализация
- 106. Гомогенизация молока
- 107. Пастеризация молока
- 108. Стерилизация молока

Критерии оценки устного ответа:

Оценка «отлично»	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> -показывает глубокое и полное знание и понимание всего объёма программного материала; - умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; - самостоятельно и аргументировано делать анализ, выводы; - устанавливает межпредметные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутрипредметные связи; - последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает материал.
Оценка «хорошо»	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> - показывает знания всего изученного программного материала; - даёт полный и правильный ответ; допускает незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, определения понятий, небольшие неточности при использовании терминов или в выводах и обобщениях; - материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя; - в основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы; - умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутрипредметные связи.
Оценка «удовлетворительно»	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> - усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в

»	<p>усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала;</p> <ul style="list-style-type: none"> - материал излагает несистематизированно, фрагментарно, не всегда последовательно; - выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки; - допускает ошибки и неточности в использовании терминологии, определения даёт недостаточно четкие; - отвечает неполно на вопросы (упуская основное), или воспроизводит содержание текста учебника, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в этом тексте.
Оценка «неудовлетворительно»	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> - не усвоил и не раскрыл основное содержание материала; - не делает выводов и обобщений. - не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по; - при ответе допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи преподавателя.

ОЦЕНКА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**Виды работ на практике МДК 02.03****Учебная практика**

Определение направления продуктивности с/х животных и учет мясной продуктивности.
 Определение категории упитанности КРС, свиней, овец и птицы
 Изучение первичной обработки молока
 Изучение производства пастеризованного молока
 Изучение первичной обработки продуктов убоя КРС, свиней
 Изучение первичной обработки продуктов убоя птицы.

Занятие №1

Тема: Определение органолептических свойств молока

Цель работы: закрепить знания об органолептических свойствах молока.

Задания:

1. Провести органолептическую оценку молока в зависимости от массовой доли жира и тепловой обработки.
2. Полученные данные занести в таблицу

Показатель	пастеризованное	ультрапастеризованное	стерилизованное
1,5%			
2,5%			
3,2%			
5%			

Занятие №2
Тема: Определение физических свойств молока

Цель работы: Определить физические свойства молока

Задания:

3. Проведите исследования проб молока по физическим свойствам. Результаты занесите в таблицу.

Показатели	Результаты анализа
Температура молока	
Плотность молока(ρ и ρ_2)	
Плотность при 20 ⁰ С	

Занятие №3

Тема: Изучение пороков отдельных видов молочных продуктов при хранении

Цель работы: закрепить знания о пороках молока и причинах их происхождения.

Задания:

1. Изучить пороки молока.
2. Изучить пороки молочных продуктов (сметаны, творога, сыра, масла).

Занятие №4

Тема: Изучение параметров хранения цельного и пастеризованного молока

Цель работы: закрепить знания о производства пастеризованного молока.

Задания:

1. Составить схему технологии производства пастеризованного молока.

Занятие №5

Занятие №5

Тема: Изучение тары для хранения и транспортировки молочных продуктов

Цель работы: закрепить знания о таре для хранения и транспортировки молочных продуктов.

Задания:

3. Дать характеристику различных видов молочной тары. Результаты занести в таблицу.

Тара	Характеристика и функции
стеклянная	
металлическая	
полимерная	
бумажная	
комбинированная	

Занятие №6

Тема: Изучение первичной обработки молока

Цель работы: закрепить знания о первичной переработке молока.

Задания:

1. Составить схему первичной переработки молока с указанием технологических параметров.

Занятие №7

Тема. Изучение морфологического строения тканей мяса

Цель работы: закрепить знания о морфологическом строении тканей мяса.

Задания:

1. Изучить морфологическое строение тканей мяса.
2. Зарисовать строение различных тканей мяса и сделать подписи к рисункам

Занятие №8

Тема : Определение пищевой ценности мяса КРС

Цель работы: Освоить методы определения биологической ценности мяса расчетным путем.

Задания.

Рассчитать аминокислотный СКОР в мясе КРС. Результаты оформить в таблице

Название аминокислоты	говядина	аминокислотная шкала ФАО/ВОЗ	результаты расчётов (аминокислотный СКОР)

Занятие №9

Тема: Проведение органолептической оценки мяса КРС, свиней и птицы

Цель работы: Проведение органолептической оценки мяса КРС, свиней и птицы.

Задания:

На основании органолептического исследования мяса дать общее заключение о его свежести с положительной, сомнительной или отрицательной характеристикой.

Занятие №10

Тема: Хранение колбас и полуфабрикатов

Цель работы: закрепить знания о режимах хранения колбас и полуфабрикатов.

Оборудование: ГОСТы на колбасные изделия и полуфабрикаты.

Задания:

1. Указать температурный режим и сроки хранения колбасных изделий

Наименование продукта	температурный режим	сроки годности
варёные колбасы		
сосиски, сардельки		
полукопчёные колбасы		
варено-копчёные колбасы		
сырокопчёные колбасы		
вяленые колбасы		

2. Указать температурный режим и сроки хранения полуфабрикатов

Наименование продукта	температурный режим	сроки годности
Замороженные:		
пельмени		
хинкали		
манты		
охлаждённые:		
фарши мясные		
котлеты		
бифштексы		

Занятие №11

Тема: Определение свежести мяса различных видов животных

Цель работы: Определение свежести мяса различных видов животных

Оборудование: Мясо КРС, свиней и птицы, нож, разделочная доска, мерный стакан, электроплитка, химические реактивы.

Задания:

1. Определить свежесть мяса КРС, свиней и птицы различными методами

Показатели реакции	Категории свежести мяса		
	Доброкачественное	Подозрительной свежести	Непригодное в пищу
	Состояние бульона		
Бензидиновая проба			
Реакция с медным купоросом			

Занятие №12

Тема: Определение качества рыбы горячего копчения и пряного посола

Цель работы: определить качество рыбы горячего копчения и пряного посола

Оборудование: копченая скумбрия и сельдь пряного посола, нож, разделочная доска.

Задания:

Определить качество рыбы горячего копчения.

Определить качество рыбы пряного посола.

Результаты оформить в таблице

Наименование показателей качества	рыба горячего копчения	рыба пряного посола
запах		

вкус и т.д.		

Критерии оценивания учебной и профессиональной деятельности студента:

«отлично» (5) – заслуживает студент свободно владеющий умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, обнаруживший глубокие знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания правильно и в полном объём; правильно и аккуратно оформивший отчёт;

«хорошо» (4) – заслуживает студент владеющий умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, обнаруживший знания, необходимые для дальнейшей профессиональной деятельности, при выполнении заданий допустивший небольшие ошибки, но обладающий необходимыми знаниями для их выполнения; правильно и аккуратно оформивший отчёт;

«удовлетворительно» (3) – заслуживает студент, справляющийся с профессиональными умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, обнаруживший знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания с ошибками, но устранивший их с помощью преподавателя, также допустивший ошибки и небрежность в оформлении отчёта по практике;

«неудовлетворительно» (2) – выставляется студенту, не владеющему умениями и навыками в достаточном объёме, допустившему принципиальные ошибки и не обладающему достаточными знаниями для их устранения; неправильно или небрежно оформивший отчёт

Виды работ на производственной практике

Работа на объектах переработки продукции животноводства. Прохождение инструктаж по технике безопасности на предприятии и на рабочем месте.
Изучить очистку молока, взвешивание, параметры охлаждения, оформление сопроводительных документов и оборудования первичной обработки молока.
Изучить методики определения плотности, кислотности, содержание жира и белка в молоке, СОМО.
Изучить оборудование лаборатории по первичной обработке молока на предприятии
Транспортировка КРС и свиней в пункт убоя. Оформление сопроводительных документов.
Изучить технологические схемы первичной переработки КРС
Изучить технологические схемы первичной переработки свиней

ПК, ОК	Задания на практику	Результат должен найти отражение
ОК 1-4, 6, 9 ПК 2.5-2.7.	Работа на объектах переработки продукции животноводства. Прохождение инструктаж по технике безопасности на предприятии и на рабочем месте.	отчет по производственной практике; характеристика руководителя практики от предприятия.

ОК 1-4, 6, 9 ПК 2.5-2.7.	Изучить очистку молока, взвешивание, параметры охлаждения, оформление сопроводительных документов и оборудования первичной обработки молока. Изучить методики определения плотности, кислотности, содержание жира и белка в молоке, СОМО.	
ОК 1-4, 6, 9 ПК 2.5-2.7.	Изучить оборудование лаборатории по первичной обработке молока на предприятии	
ОК 1-4, 6, 9 ПК 2.5-2.7.	Транспортировка КРС и свиней в пункт убоя. Оформление сопроводительных документов.	
ОК 1-4, 6, 9 ПК 2.5-2.7.	Изучить технологические схемы первичной переработки КРС	
ОК 1-4, 6, 9 ПК 2.5-2.7.	Изучить технологические схемы первичной переработки свиней	

Критерии оценивания производственной практики:

«отлично» (5) – заслуживает студент, выполнивший программу практики, обнаруживший глубокие знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания в полном объеме и правильно; проявивший при выполнении заданий самостоятельность, интерес к выбранной профессии, правильно и в соответствии с требованиями оформивший отчет;

«хорошо» (4) – заслуживает студент, выполнивший программу практики в полном объеме, проявивший самостоятельность, интерес к профессии, обнаруживающий знания, необходимые для дальнейшей профессиональной деятельности, при выполнении заданий допустивший ошибки, но обладающий необходимыми знаниями для их выполнения; оформивший отчет в соответствии с требованиями;

«удовлетворительно» (3) – заслуживает студент, справляющийся с профессиональными умениями, предусмотренными программой практики, обнаруживающий знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания с ошибками и устранивший их с помощью руководителя практики, также допустивший ошибки и небрежность в оформлении отчета по практике;

«неудовлетворительно» (2) – выставляется студенту, не выполнившему программу практики, не владеющему в полном объеме умениями и навыками для выполнения видов работ, допустившему принципиальные ошибки и не обладающему достаточными знаниями для их устранения; неправильно и небрежно оформивший отчет.

Основная литература:

1. Жевнин Д.И. Производство и первичная обработка продукции животноводства [Электронный ресурс]:уч. пособие для студентов СПО //Жевнин Д.И.- Рязань: РГАТУ, 2020-ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

Дополнительная литература:

1. Асминкина, Т. Н. Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства : учебное пособие для СПО / Т. Н. Асминкина, И. Ю. Суржанская, С. А. Богатырев. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 190 с. — ISBN 978-5-4486-0383-9, 978-5-4488-0212-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/77005.html> - ЭБС IPR-BOOKS

2. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/466091> - ЭБС Юрайт

2. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, В. М. Зимняков, А. В. Поликанов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 185 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10397-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456590> - ЭБС Юрайт

Интернет-ресурсы

1. Министерство сельского хозяйства РФ – Режим доступа: <https://mcx.gov.ru/contacts/>

2. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – Режим доступа: <http://window.edu.ru>

Периодические издания:

Мясная индустрия : производ. и науч.-техн. журн. / учредитель и изд. : ООО Редакция журнала "Мясная индустрия". – 1923 - . – Москва, 2020 - . – Ежемес. - ISSN 0869-3528. - Предыдущее название: Мясная промышленность (до 1995 года). – Текст : непосредственный.

Переработка молока : науч.-практич. журн. / учредитель : ЗАО «Отраслевые ведомости». – 1999. - . – Москва : ИД «Отраслевые ведомости», 2016-2019. – Ежемес. - ISSN 2222-5455. – Текст : непосредственный.

Пищевая промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель ООО «Пищепромиздат». – 1930, июль - . – Москва : Пищевая промышленность, 2016- . – Ежемес. - ISSN 0235-2486. – Текст : непосредственный.

Учебно-методические издания:

Методические рекомендации по самостоятельным работам [Электронный ресурс] Жевнин Д.И. - Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

Методические указания по практическим/лабораторным работам [Электронный ресурс] Жевнин Д.И. - Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

Методические указания к занятиям на учебной практике [Электронный ресурс] Жевнин Д.И. - Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:


Декан технологического факультета

 О.В. Черкасов

« 09 » марта 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО

 А. С. Емельянова

« 09 » марта 2022 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 03 ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ
ПРОДУКЦИИ
программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки
**Специальность 35.2.06 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции**

Форма обучения	очная
Факультет	дополнительного профессионального и среднего специального образования
Кафедра	ТППСХП Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Курс 3,4	6,7, 8 семестр
Формы контроля	Профессиональный модуль – экзамен квалификационный Междисциплинарный курс (МДК) – другая форма контроля (тестирование) Учебная практика – зачет дифференцированный Производственная практика - зачет дифференцированный

Рязань 2022

Фонд оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС), утвержденного 07.05.2014 г. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации за №455 по специальности среднего профессионального образования 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и рабочей программы профессионального модуля ПМ 03 Хранения, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции.

Разработчики:

Жевнин Дмитрий Иванович, к.с.-х.н., преподаватель ФДП и СПО;
Евтишина Екатерина Владимировна, преподаватель ФДП и СПО;
Колмыкова Оксана Юрьевна, преподаватель ФДП и СПО.

Рассмотрен на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Протокол № 10 от «09» марта 2022 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии



/ Морозова О.А.

Фонд оценочных средств одобрен на заседании методического совета факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Протокол № 10 от «09» марта 2022 г.

Председатель методического совета



Л.Ю. Явисенко

Согласовано:

Генеральный директор
ООО «Вакинское АГРО»

М.П. Подпись 



I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Вид профессиональной деятельности

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции

Профессиональные и общие компетенции

В результате освоения программы профессионального модуля у студентов должны быть сформированы следующие компетенции:

Таблица 1. Показатели оценки сформированности ПК

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	№№ заданий для проверки
ПК 3.1 Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья	Демонстрация знаний нормативной документации по хранению и реализации сельскохозяйственной продукции и сырья; - оценка качества сельскохозяйственной продукции и сырья на разных стадиях производства в соответствии с требованиями; Владение методиками выращивания и качественных свойств сырьевого материала для дальнейшего использования в процессе хранения и реализации; Демонстрация знаний теоретических основ технологий хранения для последующего выбора и реализации на производстве	устный опрос; - письменный опрос (тестирование); - проверка выполнения практических и лабораторных работ, наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике, отчёт о производственной практике	Квалиф. экзамен, билет 1-25 вопросы 2-3, вопросы для устного опроса: 1-7 Тесты: тема 5, вопросы 1-15

<p>ПК 3.2 Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения</p>	<p>Соблюдение показателей нормативной документации по контролю сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения; - расчет убыли сельскохозяйственной продукции и сырья в процессе хранения; контролирование оптимальных соотношений климат-контроля в помещении для хранения сельскохозяйственной продук-</p>	<p>устный опрос; - письменный опрос (тестирование); - проверка выполнения практических и лабораторных работ, наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной</p>	<p>Квалиф. экзам-нен, билет 1-25 вопросы 2-3, вопросы для устного опроса: 8-68 Тесты: тема 6 вопросы 16-30, тема 8, вопросы 46-59, тема 11 вопросы 1-15, тема 12</p>
---	---	---	--

	<p>ции и сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность выбора форм и методов хранения соответствующего сырья и сельскохозяйственной продукции; - применение теоретических основ по контролю качества и биологическим процессам, происходящих в живой клетке сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения 	<p>практике, отчёт о производственной практике</p>	<p>вопросы 16-30, тема 13 вопросы 31-45</p>
<p>ПК 3.3 Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Проведение контроля по качественным свойствам и биологическим особенностям сырьевого материала сельскохозяйственной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор методов технологии для переработки сельскохозяйственной продукции; - Правильный выбор эффективной современной технологии для последующей реализации на предприятии, владеющим необходимым оборудованием и высококвалифицированными специалистами в процессах переработки сельскохозяйственной продукции 	<p>устный опрос;</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменный опрос (тестирование); - проверка выполнения практических и лабораторных работ, наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике, отчёт о производственной практике 	<p>Квалиф. экзамен, билет 1-25 вопросы 2-3, вопросы для устного опроса: 8-68 Тесты: тема 11 вопросы 1-15</p>
<p>ПК 3.4 Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знание видов контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки; владеть нормативной документацией по методам и оценке качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки; - правильное использование приборов и оборудования для оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной 	<ul style="list-style-type: none"> . устный опрос; - письменный опрос (тестирование); - проверка выполнения практических и лабораторных работ, наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной 	<p>Квалиф. экзамен, билет 1-25 вопросы 2-3, вопросы для устного опроса: 8-68 Задания для контрольных работ - темы 5-13 вопрос 2</p>

	продукции на этапе переработки; - осуществление выбора некачественного сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки	практике, отчёт о производственной практике	
ПК 3.5 Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции	- владение практическими навыками по упаковке и маркировке сельскохозяйственной продукции для ее реализации; - правильное, грамотное составление и оформление договоров с предприятиями по сбыту сельскохозяйственной продукции; - правильное оформление сопроводительных документов для успешной реализации сельскохозяйственной продукции на рынок сбыта; - демонстрация знаний безопасных способов транспортирования для успешной перевозки и реализации сельскохозяйственной продукции	устный опрос; - письменный опрос (тестирование); - проверка выполнения практических и лабораторных работ, наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике, отчёт о производственной практике	Квалиф. экзамен, билет 1-25 вопросы 2-3, вопросы для устного опроса: 8-68 Тесты: темы 5-13

Таблица 2. Показатели оценки сформированности ОК, (в т.ч. частичной)

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	№№ заданий для проверки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- объяснение сущности и социальной значимости избранной специальности; - демонстрация активности, интереса при получении профессионального опыта, умений, знаний.	- собеседование; - наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике, анализ документов характеристика учебной и профессиональной деятельности, отчёт о производственной практике)	квалификационный экзамен билеты 1-25 вопросы 1-3
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы решения профессиона-	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных	- наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях, учебной и	квалификационный экзамен билеты 1-25 вопросы 1-3

нальных задач, оценивать их эффективность и качество	задач - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; - своевременность сдачи практических заданий, отчетов по практике и рациональность распределения времени при выполнении практических работ с соблюдением норм и правил внутреннего распорядка;	производственной практике - характеристика с места прохождения практики	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;	- оценка применяемых методов и способов при выполнении практических заданий и работ во время учебной практики.	отчёт по учебной практике
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- проверка выполнения практических работ на учебной и производственной практике.	квалификационный экзамен билеты 1-25 вопросы 1-3
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- Своевременность решения профессиональных задач на основе самостоятельно найденной информации с использованием ИКТ; - Качество оформления результатов работы с использованием ИКТ; - Результативность использования различных информационных источников с использованием ИКТ	- выполнение практических работ; - подготовка презентаций	подготовка отчетов по практике
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно	- правильность выбора стратегии поведения при организации	- наблюдение и оценка работы в малых группах на практических	работа в команде во время прохождения

общаться с коллегами, руководством, потребителями	работы в команде; - демонстрация способности эффективно общаться с преподавателями, студентами, представителями работодателя	занятиях - наблюдение за деятельностью студента при выполнении работ на учебной и производственной практике; - характеристика учебной и профессиональной деятельности студента	учебной и производственной практики
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	- Правильность выбора стратегии поведения при организации работы в команде	- наблюдение и оценка работы в малых группах на практических занятиях, - экспертное наблюдение за выполнением заданий во время прохождения учебной и производственной практики;	работа в команде на учебных занятиях и во время прохождения учебной и производственной практики
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- проявление интереса к дополнительной информации по специальности, расширению кругозора; - планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня;	- выполнение практических работ; - подготовка презентаций	квалификационный экзамен билеты 1-25 вопросы 1-3
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. - систематичность в изучении дополнительной, справочной литературы, периодических изданий в области профессиональной деятельности;	- анализ библиотечного формуляра обучающегося; - собеседование. - отчет по учебной и производственной практике.	отчёт по учебной и производственной практике

Дидактические единицы «иметь практический опыт», «уметь» и «знать»

В результате освоения программы профессионального модуля студент должен освоить следующие дидактические единицы:

Таблица 4. Перечень дидактических единиц в МДК и заданий для проверки

Коды дидактич. единиц	Наименования	Показатели оценки результата	Формы контроля	№№ заданий для проверки
Иметь практический опыт:				
ПО 1	подготовки сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции	умение подготовить сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	Наблюдение за деятельностью студента на учебной или производственной практике, анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (отчёт о практике, аттестационный лист, характеристика учебной и профессиональной деятельности студента)	задание на производственную практику
ПО 2	выбора технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья	оптимальный выбор технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья	Наблюдение за деятельностью студента на учебной или производственной практике, анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (отчёт о практике, аттестационный лист, характеристика учебной и профессиональной деятельности студента)	задание на производственную практику
ПО 3	анализа условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;	умение анализировать условия хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;	Наблюдение за деятельностью студента на учебной или производственной практике, анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (отчёт о практике, аттестационный лист, характеристика	задание на производственную практику

			учебной и профессиональной деятельности студента)	
ПО 4	определения качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке;	владение методиками определения качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке;	Наблюдение за деятельностью студента на учебной или производственной практике, анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (отчёт о практике, аттестационный лист, характеристика учебной и профессиональной деятельности студента)	задание на производственную практику
Уметь:				
У 1	определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;	оптимальный выбор способов и методов хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;	проверка выполнения заданий на практических занятиях и во время прохождения учебной практики	Задание на учебную практику, практическое занятие №10, 12 Тема 7, 9, 11, 12, лабораторные работы №1-5
У 2	составлять план размещения продукции;	рациональное размещение продукции на хранение в соответствии с планом	проверка выполнения заданий на практических занятиях и во время прохождения учебной практики	Задание на учебную практику, практическое занятие №10. Тема 12, лабораторные работы №1-4
У3	обслуживать оборудование и средства автоматизации;	обслуживание оборудования и средств автоматизации в соответствии с техническими инструкциями	проверка выполнения заданий на практических занятиях и во время прохождения учебной практики	Задание на учебную практику, практическое занятие №6, 10. Тема 7, 9, лабораторные работы №1-2, 1-5
У4	соблюдать сроки и режимы хранения	соблюдение сроков и режимов хранения в соответствии с технологическими инструкциями	проверка выполнения заданий на практических занятиях и во время прохождения учебной практики	Задание на учебную практику, практическое занятие №4

				Тема 11, 12, 13, лабораторные работы №1-6
У5	выбирать способы переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией;	оптимальный выбор способов переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией	проверка выполнения заданий на практических занятиях и во время прохождения учебной практики	Задание на учебную практику, практическое занятие №6. Тема 7, 9, 11, 12 Лабораторные работы №1-5
У6	определять качество сырья, подлежащего переработке;	владеть методиками определения качества сырья, подлежащего переработке	проверка выполнения заданий на практических занятиях и во время прохождения учебной практики	Задание на учебную практику, практическое занятие №1, 2, 3, 7. Тема 6, лабораторные работы №1-2, практические работы 1-4, тема 10, лаб. работы 1-2, практ. работы 1-6
У7	производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;	владение методикой расчёта расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;	проверка выполнения заданий на практических занятиях и во время прохождения учебной практики	Задание на учебную практику, практическое занятие №4, 6, 12. Тема 9 лаб. раб. 1-4, тема 12 лаб. Раб. 1-4, тема 13 лаб. раб. 1-4 практ. раб. 1-2
У8	вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в том числе некондиционной; готовить продукцию к реализации	правильность оформления документации по сырью и готовой продукции, в том числе некондиционной;	проверка выполнения заданий на практических занятиях и во время прохождения учебной практики	Задание на учебную практику, практическое занятие №4, 6 Тема 9 лаб. раб. 1-4, тема 12 лаб. Раб.

				1-4, тема 13 лаб.раб. 1-4 практ. раб. 1-2
У9	использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов;	правильное использование средств контроля для измерения и регулирования технологических параметров при осуществлении технологических процессов	проверка выполнения заданий на практических занятиях и во время прохождения учебной практики	Задание на учебную практику, практическое занятие №1, 2,3, 8 Тема 6 лаб. раб.1-2, тема 10 лаб. раб. 1-2, практ. раб. 1-6
У10	осуществлять химический контроль по всем стадиям технологического процесса: выполнять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции и процессов	осуществлять химический контроль по всем стадиям технологического процесса в соответствии нормативно-правовыми документами	проверка выполнения заданий на практических занятиях и во время прохождения учебной практики	Задание на учебную практику, практическое занятие №1, 2,3, 8 Тема 6 лаб. раб.1-2, тема 10 лаб. раб. 1-2, практ. раб. 1-6
У11	подготовки сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;	готовность сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;	проверка выполнения заданий на практических занятиях и во время прохождения учебной практики	квалиф. экзамен задание 1-3 вар. 1-25
Знать:				
З1	основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства;	демонстрация знания основ стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства;	Устный опрос, письменный опрос (вопросы контрольной работы), тестирование	квалификационный экзамен задание 2, 3 вар. 1-10
З2	технологии ее хранения;	демонстрация знания технологии ее хранения;	Устный опрос, письменный опрос (вопросы контрольной работы), тестирование	квалификационный экзамен задание 2, 3 вар. 13, 16-25
З3	устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;	демонстрация знания характера устройства, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной	Устный опрос, письменный опрос (вопросы контрольной работы), тестирование	квалификационный экзамен задание 1 вар. 1-25

		ной продукции;		
3 4	характерные неисправности в работе оборудования и методы их устранения;	демонстрация знания характерных неисправностей в работе оборудования и методы их устранения	Устный опрос, письменный опрос (вопросы контрольной работы), тестирование	квалификационный экзамен задание 1 вар. 1-25
3 5	требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства;	демонстрация знания требований к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства;	Устный опрос, письменный опрос (вопросы контрольной работы), тестирование	квалификационный экзамен задание 2, вар. 4,17,18,22-25
3 6	методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции;	демонстрация знания методов микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции;	Устный опрос, письменный опрос (вопросы контрольной работы), тестирование	квалификационный экзамен задание 2, вар. 6-10
3 7	основы теххимического контроля;	демонстрация знания основ теххимического контроля;	Устный опрос, письменный опрос (вопросы контрольной работы), тестирование	квалификационный экзамен задание 2, вар. 3,14
3 8	методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции;	демонстрация знания методов анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции;	Устный опрос, письменный опрос (вопросы контрольной работы), тестирование	квалификационный экзамен задание 2, вар. 3,14
3 9	условия транспортировки продукции растениеводства и животноводства;	демонстрация знания условий транспортировки продукции растениеводства и животноводства;	Устный опрос, письменный опрос (вопросы контрольной работы), тестирование	квалификационный экзамен задание 2, 3 вар. 19,24
3 10	нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;	демонстрация знания норм потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;	Устный опрос, письменный опрос (вопросы контрольной работы), тестирование	квалификационный экзамен задание 2, 3 вар. 19,24

3 11	порядок реализации продукции растениеводства и животноводства;	демонстрация знания порядка реализации продукции растениеводства и животноводства;	Устный опрос, письменный опрос (вопросы контрольной работы), тестирование	квалификационный экзамен задание 2, 3 вар. 12-21
3 12	требования к оформлению документов	демонстрация знания требований к оформлению документов	Устный опрос, письменный опрос (вопросы контрольной работы), тестирование	квалификационный экзамен задание 2 вар. 13,20,21

Студент в ходе освоения профессионального модуля должен приобрести **практический опыт:**

- подготовки сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;
- выбора технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья;
- анализа условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;
- определения качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке;

Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы профессионального модуля является экзамен (квалификационный). Результатом этого экзамена является оценка по пятибалльной шкале.

Таблица 5. Запланированные формы промежуточной аттестации

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК 03.01	Контрольная работа
МДК 03.02	Контрольная работа
УП	Дифференцированный зачет
ПП	Дифференцированный зачет
ПМ	Экзамен (квалификационный)

II. Оценка освоения междисциплинарных курсов

Формы и методы оценивания

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: выполнение практических заданий, устный опрос, письменный опрос (тестирование), решение расчётных и ситуационных задач, проверка выполнения письменных домашних заданий.

Перечень заданий для оценки освоения МДК

Таблица 6.

Перечень заданий в МДК

№№ заданий	Проверяемые результаты обучения (У и З)	Тип задания	Возможности использования
	Уметь:		

МДК 03.01 Тема 5 лаб. раб № 1-3 Тема 7. лаб. раб № 1-2 Тема 9. лаб. раб № 1-5 Тема 11. лаб. раб № 1-6 Тема 12. лаб. раб № 1-4	У 1 определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;	лабораторное занятие	- текущий контроль; Промежуточная аттестация
МДК 03.01 Тема 9. лаб. раб № 1-5 Тема 11. лаб. раб № 1-6 Тема 12. лаб. раб № 1-4	У 2 составлять план размещения продукции;	лабораторное занятие	- текущий контроль; Промежуточная аттестация
Тема 2. Практическая работа № 1. Тема 3. Практическая работа № 2. Тема 4. Практическая работа № 3. Тема 5. Практическая работа № 4. Тема 6. Практическая работа № 5. Тема 7. Практическая работа № 6. Тема 8. Практическая работа № 7. Тема 9. Практическая работа № 9. Тема 9. Практическая работа № 10.	У 3 обслуживать оборудование и средства автоматизации;	практическое занятие	- текущий контроль; Промежуточная аттестация
МДК 03.01 Тема 7. лаб. раб № 1-2 Тема 9. лаб. раб № 1-5 Тема 11. лаб. раб № 1-6 Тема 12. лаб. раб № 1-4 Тема 13. лаб. раб № 4	У 4 соблюдать сроки и режимы хранения	лабораторное занятие	- текущий контроль; Промежуточная аттестация
Тема 5. Практическая работа № 4. Тема 8. Практическая работа № 7, 8.	У 5 выбирать способы переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с норма-	Практическое занятие	- текущий контроль; Промежуточная аттестация

<p>Тема 9. Практическая работа № 9.</p> <p>Тема 10. Практическая работа № 11.</p> <p>Тема 10. Практическая работа № 12.</p> <p>Тема 11. Практическая работа № 13.</p>	<p>тивной и технической документацией;</p>		
<p>МДК 03.01</p> <p>Тема 6.</p> <p>лаб. раб № 1-2</p> <p>практ. раб. № 1-4</p> <p>Тема 8.</p> <p>лаб. раб № 1-2</p> <p>практ. раб. № 1-2</p> <p>Тема 10.</p> <p>лаб. раб № 1-2</p> <p>практ. раб. № 1-6</p> <p>Тема 13.</p> <p>лаб. раб № 1-5</p> <p>практ. раб. № 1-2</p>	<p>У 6 определять качество сырья, подлежащего переработке;</p>	<p>Практическое и лабораторное занятия</p>	<p>- текущий контроль;</p> <p>Промежуточная аттестация</p>
<p>МДК 03.01</p> <p>Тема 5</p> <p>лаб. раб № 1-3</p> <p>Тема 9.</p> <p>лаб. раб № 1-5</p> <p>Тема 12.</p> <p>лаб. раб № 1-4</p>	<p>У 7 производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;</p>	<p>лабораторное занятие</p>	<p>- текущий контроль;</p> <p>Промежуточная аттестация</p>
<p>МДК 03.01</p> <p>Тема 5</p> <p>лаб. раб № 1-3</p> <p>Тема 11.</p> <p>лаб. раб № 1-6</p> <p>Тема 8.</p> <p>лаб. раб № 1-2</p> <p>практ. раб. № 1-2</p>	<p>У 8 вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в том числе некондиционной; готовить продукцию к реализации</p>	<p>Практическое и лабораторное занятия</p>	<p>- текущий контроль;</p> <p>Промежуточная аттестация</p>
<p>МДК 03.01</p> <p>Тема 6.</p> <p>лаб. раб № 1-2</p> <p>практ. раб. № 1-4</p> <p>Тема 10.</p> <p>лаб. раб № 1-2</p> <p>практ. раб. № 1-6</p>	<p>У 9 использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов;</p>	<p>Практическое и лабораторное занятия</p>	<p>- текущий контроль;</p> <p>Промежуточная аттестация</p>
<p>МДК 03.01</p> <p>Тема 7.</p> <p>лаб. раб № 1-2</p> <p>Тема 9.</p> <p>лаб. раб № 1-5</p> <p>Тема 11.</p> <p>лаб. раб № 1-6</p> <p>Тема 12.</p>	<p>У 10 осуществлять теххимический контроль по всем стадиям технологического процесса: выполнять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции и процессов</p>	<p>Практическое и лабораторное занятия</p>	<p>- текущий контроль;</p> <p>Промежуточная аттестация</p>

лаб. раб № 1-4 Тема 13. лаб. раб № 4			
Практическая работа № 5. Тема 7. Практическая работа № 6. Тема 8. Практическая работа № 7. Тема 9. Практическая работа № 9. Тема 9. Практическая работа № 10.	У 11 подготовки сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;	Практическое и лабораторное занятия	- текущий контроль; Промежуточная аттестация
	Знать:		
МДК 03.01 Устный опрос (вопросы по темам 6, 10, 13) Тестовые задания по темам 6, 10, 13	З 1 основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства;	- устный опрос, - тестирование	- текущий контроль; - промежуточная аттестация
МДК 03.01 Устный опрос (вопросы по темам 7, 8,9, 11, 12, 13) Тестовые задания по темам 7, 8,9, 11, 12, 13	З 2 технологии ее хранения;	- устный опрос, - тестирование	- текущий контроль; - промежуточная аттестация
Устный опрос (вопросы 1-58)	Зз. Устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции	- устный опрос, письменный опрос (контрольные работы)	- текущий контроль; - промежуточная аттестация
Устный опрос (вопросы 1-58)	Зз. Устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции	- устный опрос, письменный опрос (контрольные работы)	- текущий контроль; - промежуточная аттестация
МДК 03.01 Устный опрос (вопросы по темам 7, 9, 11,12,13) Тестовые задания по темам 7, 9, 11,12,13	З 5 требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства;	- устный опрос, - проверка выполнения письменных домашних заданий; - тестирование	- текущий контроль; - промежуточная аттестация

МДК 03.01 Устный опрос (вопросы по темам 6, 10) Тестовые задания по темам 6, 10	3 6 методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции;	- устный опрос, - проверка выполнения письменных домашних заданий; - тестирование	- текущий контроль; - промежуточная аттестация
МДК 03.01 Устный опрос (вопросы по темам 6-13) Тестовые задания по темам 6-13	3 7 основы технохимического контроля;	Устный опрос, тестирование	- текущий контроль; промежуточная аттестация
МДК 03.01 Устный опрос (вопросы по темам 6-13) Тестовые задания по темам 6-13	3 8 методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции;	устный опрос, - тестирование	- текущий контроль; - промежуточная аттестация
МДК 03.01 Устный опрос (вопросы по темам 9, 12) Тестовые задания по темам 9, 12	3 9 условия транспортировки продукции растениеводства и животноводства;	Устный опрос, тестирование	- текущий контроль; - промежуточная аттестация
МДК 03.01 Устный опрос (вопросы по темам 7, 9, 11, 12) Тестовые задания по темам 7, 9, 11, 12	3 10 нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;	Устный опрос, тестирование	- текущий контроль; - промежуточная аттестация
МДК 03.01 Устный опрос (вопросы по темам 6-13)	3 11 порядок реализации продукции растениеводства и животноводства;	Устный опрос	- текущий контроль; промежуточная аттестация
МДК 03.01 Устный опрос (вопросы по темам 6-13)	3 12 требования к оформлению документов	Устный опрос	- текущий контроль; промежуточная аттестация

III. Оценка по учебной и производственной практике

Формы и методы оценивания

Предметом оценки по учебной практике обязательно являются дидактические единицы «иметь практический опыт» и «уметь».

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: наблюдение за деятельностью студента во время учебной и производственной практики, анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (отчёт о практике, аттестационный лист, характеристика учебной и профессиональной деятельности).

Оценка по учебной практике выставляется на основании защиты отчета по учебной практике.

Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике

Учебная практика

Таблица 7. Перечень видов работ учебной практики

Виды работ	Коды проверяемых результатов		
	ПК	ОК	ПО, У
Определение органолептических свойств молока	ПК 3.2, ПК 3.4	ОК 1-9	ПО 2, ПО 4 У 6
Определение физических свойств молока	ПК 3.2, ПК 3.4	ОК 1-9	ПО 2, ПО 4 У 6, У9
Изучение пороков отдельных видов молочных продуктов при хранении	ПК 3.2	ОК 1-9	ПО 2, ПО 4 У 6, У9
Изучение параметров хранения цельного и пастеризованного молока	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.4	ОК 1-9	ПО 2, ПО 4 У 6, У 9, У7
Изучение тары для хранения и транспортировки молочных продуктов	ПК 3.5	ОК 1-9	ПО 2, ПО 4 У 6, У 9, У7
Изучение первичной обработки молока	ПК 3.3	ОК 1-9	ПО 2, ПО 4 У 6, У 9, У7, У8, У10, У5
Изучение морфологического строения тканей мяса	ПК 3.2	ОК 1-9	ПО 2, ПО 4 У1, У3, У 6, У9
Определение пищевой ценности мяса КРС	ПК 3.4	ОК 1-9	ПО 2, ПО 4 У 6, У9
Проведение органолептической оценки мяса КРС, свиней и птицы	ПК 3.4	ОК 1-9	ПО 2, ПО 4 У 6, У9
Хранение колбас и полуфабрикатов	ПК 3.2	ОК 1-9	ПО 2, ПО 4 У2, У4, У8
Определение свежести мяса различных видов животных	ПК 3.4	ОК 1-9	ПО 2, ПО 4 У4, У6, У
Определение качества рыбы горячего копчения и пряного посола	ПК 3.4	ОК 1-9	ПО 2, ПО 4 У6
Оформление, сдача и защита отчета по ознакомительной практике. Итоговая конференция по практике			

Производственная практика

Таблица 8 Перечень видов работ производственной практики

Виды работ	Коды проверяемых результатов		
	ПК	ОК	ПО, У
Знакомство с предприятием. Прохождение инструктаж по технике безопасности на предприятии и на рабочем месте.			
Взятие средней пробы молока. Установление органолептических показателей молока. Изу-	ПК 3.1.-ПК 3.5.	ОК 1-9	ПО 2-4 У 1, 5, 6

чение условий получения доброкачественного молока, приемы очистки молока от механических примесей и его охлаждение.			
Изучение ГОСТов на натуральное коровье молоко, методы контроля, правила приемки, транспортирование и хранение молока.	ПК 3.1.-ПК 3.5.	ОК 1-9	ПО 2-4 У 11, 6, 10
Изучить способы и режимы хранения молока и молочных продуктов	ПК 3.1.-ПК 3.5.	ОК 1-9	ПО 2-4 У 1, 4
Проведение наблюдения за изменениями, происходящими в кисломолочных продуктах при хранении и при нарушении режима хранения	ПК 3.1.-ПК 3.5.	ОК 1-9	ПО 2-4 У 9, 10
Изучение тары для хранения и транспортировки молока и молочных продуктов	ПК 3.1.-ПК 3.5.	ОК 1-9	ПО 2-4 У 1, 7
Изучение морфологического строения тканей мяса	ПК 3.1.-ПК 3.5.	ОК 1-9	ПО 2-4 У 4, 6
Изучение режимов охлаждения и хранения охлажденного мяса в хозяйстве	ПК 3.1.-ПК 3.5.	ОК 1-9	ПО 2-4 У 1, 4
Проведение органолептической оценки мяса КРС, свиней и птицы	ПК 3.1.-ПК 3.5.	ОК 1-9	ПО 2-4 У 6, 9
Изучение режимов хранения и транспортировки полуфабрикатов из мяса с/ж животных	ПК 3.1.-ПК 3.5.	ОК 1-9	ПО 2-4 У 4, 5, 7
Изучение упаковки и хранения пищевых животных жиров	ПК 3.1.-ПК 3.5.	ОК 1-9	ПО 2-4 У 4, 5, 7
Определение качества заготавливаемой рыбы	ПК 3.1.-ПК 3.5.	ОК 1-9	ПО 2-4 У 4, 6
Определение качества замороженной рыбы	ПК 3.1.-ПК 3.5.	ОК 1-9	ПО 2-4 У 4, 6
Оформление, сдача и защита отчета по производственной практике. Итоговая конференция по практике			

3.2.2. Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа, характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике с указанием видов работ, выполненных студентами во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика, а также защиты отчета по практике.

IV. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

Форма проведения экзамена (квалификационного)

Экзамен (квалификационный) проводится в форме выполнения практического задания, которое будет подтверждать освоение ПК 3.1-3.5, ОК 1-9

Форма комплекта экзаменационных материалов, используемых в процедуре экзамена:

Состав:

I. Паспорт.

II. Задание для экзаменуемого.

I. ПАСПОРТ

Назначение:

Оценочные материалы предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.03. Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции, МДК.03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализация сельскохозяйственной продукции. Специальность 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Оцениваемые компетенции:

ПК 3.1	Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.
ПК 3.2	Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.
ПК 3.3	Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.
ПК 3.4	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.
ПК 3.5.	Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

II.

Задание для экзаменуемого

Оцениваемые компетенции: ПК 3.1- 3.5, ОК 1-9

Вариант №1

1. Назначение и классификация транспортного оборудования.
2. Общие сведения о способах и методах хранения животноводческой продукции
3. Определить количество мяса на кости при переработке 10 голов КРС. Живая масса 1 головы 450 кг. Норма выхода мяса на кости 47% от живой массы.

Инструкция

- 1 Внимательно прочитайте задание.
 - 2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.
 - 3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору
 - 4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.
 - 5 Во время выполнения практического задания запрещается:
 - нарушать дисциплину;
 - общаться с другими студентами.
 - 6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.
- Вы можете воспользоваться **справочной литературой**

Задание для экзаменуемого

Вариант №2

1. Устройство и принцип работы барабанной сушилки СЗСБ-8.
2. Факторы, влияющие на сохранность продуктов
3. Определить количество голов при переработке 15 голов КРС. Живая масса 1 головы 350 кг. Норма выхода мяса на кости 3,1% от живой массы

Инструкция

- 1 Внимательно прочитайте задание.
 - 2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.
 - 3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору
 - 4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.
 - 5 Во время выполнения практического задания запрещается:
 - нарушать дисциплину;
 - общаться с другими студентами.
 - 6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.
- Вы можете воспользоваться **справочной литературой**

Задание для экзаменуемого

Вариант №3

1. Назначение и основные конструктивные элементы ленточных транспортеров. Определение максимального угла наклона и производительности ленточных транспортеров.
2. Характеристика состава молока как объекта хранения
3. Определить количество ушей при переработке 510 голов КРС. Живая масса 1 головы 400 кг. Норма выхода мяса на кости 0,1% от живой массы

Инструкция

- 1 Внимательно прочитайте задание.
 - 2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.
 - 3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору
 - 4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.
 - 5 Во время выполнения практического задания запрещается:
 - нарушать дисциплину;
 - общаться с другими студентами.
 - 6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.
- Вы можете воспользоваться **справочной литературой**

Задание для экзаменуемого Вариант №4

1. Устройство и принцип работы шахтной сушилки СЗШ-16 при параллельной схеме работы.
2. Общая характеристика способов и режимов хранения молока
3. Определить количество ливера при переработке 260 голов КРС. Живая масса 1 головы 430 кг. Норма выхода мяса на кости 2,64 от живой массы

Инструкция

- 1 Внимательно прочитайте задание.
 - 2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.
 - 3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору
 - 4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.
 - 5 Во время выполнения практического задания запрещается:
 - нарушать дисциплину;
 - общаться с другими студентами.
 - 6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.
- Вы можете воспользоваться **справочной литературой**

Задание для экзаменуемого Вариант №5

1. Назначение и классификация элеваторов. Конструкция и принцип действия ковшовых элеваторов.
2. Хранение молока в охлажденном и замороженном состоянии
3. Определить количество шкур при переработке 100 голов КРС. Живая масса 1 головы 410 кг. Норма выхода мяса на кости 5,97% от живой массы

Инструкция

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.
- 3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору
- 4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.
- 5 Во время выполнения практического задания запрещается:
 - нарушать дисциплину;

- общаться с другими студентами.

6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

Вы можете воспользоваться **справочной литературой**

Задание для экзаменуемого

Вариант №6

1. Устройство и принцип работы шахтной сушилки СЗШ-16 при последовательной схеме работы
2. Изменения органолептических свойств молочных продуктов при хранении
3. Определить количество мяса на кости при переработке 10 голов свиней. Живая масса 1 головы 220 кг. Норма выхода языков 62% от живой массы.

Инструкция

1 Внимательно прочитайте задание.

2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.

3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору

4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.

5 Во время выполнения практического задания запрещается:

- нарушать дисциплину;

- общаться с другими студентами.

6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

Вы можете воспользоваться **справочной литературой**

Задание для экзаменуемого

Вариант №7

1. Назначение и классификация скребковых транспортёров. Основные конструктивные элементы транспортёров со сплошными высокими скребками.
2. Пороки молока кормового происхождения
3. Определить количество свиных голов при переработке 110 голов свиней. Живая масса 1 головы 200 кг. Норма выхода языков 4,01% от живой массы.

Инструкция

1 Внимательно прочитайте задание.

2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.

3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору

4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.

5 Во время выполнения практического задания запрещается:

- нарушать дисциплину;

- общаться с другими студентами.

6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

Вы можете воспользоваться **справочной литературой**

Задание для экзаменуемого

Вариант №8

1. Устройство и принцип работы воздушных компрессоров и ротационных насосов.
2. Пороки бактериального происхождения.
3. Определить количество свиных ушей при переработке 310 голов свиней. Живая масса 1 головы 80 кг. Норма выхода языков 0,36% от живой массы.

Инструкция

- 1 Внимательно прочитайте задание.
 - 2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.
 - 3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору
 - 4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.
 - 5 Во время выполнения практического задания запрещается:
 - нарушать дисциплину;
 - общаться с другими студентами.
 - 6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.
- Вы можете воспользоваться **справочной литературой**

Задание для экзаменуемого Вариант №9

1. Назначение, устройство и принцип работы подвесных конвейеров. Расчет производительности
2. Пороки технического происхождения
3. Определить количество свиных ног при переработке 7 голов свиней. Живая масса 1 головы 190 кг. Норма выхода языков 1,49% от живой массы.

Инструкция

- 1 Внимательно прочитайте задание.
 - 2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.
 - 3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору
 - 4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.
 - 5 Во время выполнения практического задания запрещается:
 - нарушать дисциплину;
 - общаться с другими студентами.
 - 6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.
- Вы можете воспользоваться **справочной литературой**

Задание для экзаменуемого Вариант №10

1. Устройство и принцип работы бункерных разгрузителей пневматических транспортеров
2. Пороки физико-химического происхождения
3. Определить количество свиных почек при переработке 450 голов свиней. Живая масса 1 головы 200 кг. Норма выхода языков 0,25% от живой массы.

Инструкция

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.
- 3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору
- 4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.
- 5 Во время выполнения практического задания запрещается:
 - нарушать дисциплину;

- общаться с другими студентами.

6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

Вы можете воспользоваться **справочной литературой**

Задание для экзаменуемого

Вариант №11

1. Назначение, классификация и принцип работы винтовых транспортёров. Расчет производительности винтовых транспортеров
2. Основные виды упаковки молока и молочных продуктов.
3. Определить количество субпродуктов у потрошенных цыплят – бройлеров общим количеством 1000 голов. Живая масса 1 головы – 1800 гр. Норма выхода субпродуктов – 0,79% от живой массы.

Инструкция

1 Внимательно прочитайте задание.

2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.

3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору

4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.

5 Во время выполнения практического задания запрещается:

- нарушать дисциплину;

- общаться с другими студентами.

6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

Вы можете воспользоваться **справочной литературой**

Задание для экзаменуемого

Вариант №12

1. Устройство и принцип работы шлюзовых затворов и шнековых питателей пневматических транспортеров
2. Классификация и функции упаковки и тары для молока и молочных продуктов
3. Определить количество печени и сердца у потрошенных цыплят – бройлеров общим количеством 5000 голов. Живая масса 1 головы – 1800 гр. Норма выхода субпродуктов – 2,5% от живой массы.

Инструкция

1 Внимательно прочитайте задание.

2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.

3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору

4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.

5 Во время выполнения практического задания запрещается:

- нарушать дисциплину;

- общаться с другими студентами.

6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

Вы можете воспользоваться **справочной литературой**

Задание для экзаменуемого

Вариант №13

1. Назначение, устройство и принцип работы гравитационных транспортеров. Расчет производительности гравитационных транспортеров.
2. Хранение пастеризованного молока, сливок и сливочных напитков
3. Определить количество шеи без кожи у потрошенных цыплят – бройлеров общим количеством 1000 голов. Живая масса 1 головы – 1800 гр. Норма выхода субпродуктов – 2,6% от живой массы.

Инструкция

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.
- 3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору
- 4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.
- 5 Во время выполнения практического задания запрещается:
 - нарушать дисциплину;
 - общаться с другими студентами.
- 6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.
Вы можете воспользоваться **справочной литературой**

Задание для экзаменуемого Вариант №14

1. Устройство и принцип работы всасывающего сопла и инжекторного питателя пневматических транспортеров.
2. Морфологический состав мяса
3. Определить количество крови у потрошенных цыплят – бройлеров общим количеством 7000 голов. Живая масса 1 головы – 1800 гр. Норма выхода субпродуктов – 4% от живой массы.

Инструкция

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.
- 3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору
- 4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.
- 5 Во время выполнения практического задания запрещается:
 - нарушать дисциплину;
 - общаться с другими студентами.
- 6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.
Вы можете воспользоваться **справочной литературой**

Задание для экзаменуемого Вариант №15

1. Назначение и классификация пневматических транспортеров. Устройство и принцип работы нагнетательных пневмотранспортёров.
2. Химический состав и пищевая ценность мяса различных видов убойных животных
3. Определить количество перо-пухового сырья у потрошенных цыплят – бройлеров общим количеством 10000 голов. Живая масса 1 головы – 1800 гр. Норма выхода субпродуктов – 4,7% от живой массы.

Инструкция

- 1 Внимательно прочитайте задание.
 - 2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.
 - 3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору
 - 4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.
 - 5 Во время выполнения практического задания запрещается:
 - нарушать дисциплину;
 - общаться с другими студентами.
 - 6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.
- Вы можете воспользоваться **справочной литературой**

Задание для экзаменуемого
Вариант №16

1. Назначение и конструкция башмака нории. Устройство натяжных устройств норий.
2. Способы охлаждения мяса, птицы и субпродуктов
3. Определить количество субпродуктов у потрошенных уток общим количеством 1000 голов. Живая масса 1 головы – 4000 гр. Норма выхода субпродуктов – 9,3% от живой массы.

Инструкция

- 1 Внимательно прочитайте задание.
 - 2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.
 - 3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору
 - 4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.
 - 5 Во время выполнения практического задания запрещается:
 - нарушать дисциплину;
 - общаться с другими студентами.
 - 6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.
- Вы можете воспользоваться **справочной литературой**

Задание для экзаменуемого
Вариант №17

1. Назначение, устройство и принцип работы оборудования для инспекции.
2. Режимы хранения охлажденного мяса
3. Определить количество печени и сердца у потрошенных уток общим количеством 5000 голов. Живая масса 1 головы – 4000 гр. Норма выхода субпродуктов – 2,8% от живой массы.

Инструкция

- 1 Внимательно прочитайте задание.
 - 2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.
 - 3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору
 - 4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.
 - 5 Во время выполнения практического задания запрещается:
 - нарушать дисциплину;
 - общаться с другими студентами.
 - 6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.
- Вы можете воспользоваться **справочной литературой**

Задание для экзаменуемого

Вариант №18

1. Загрузочные и разгрузочные устройства ленточных транспортеров.
2. Замораживание и хранение мяса
3. Определить количество шеи без кожи у потрошенных цыплят – бройлеров общим количеством 1000 голов. Живая масса 1 головы – 4000 гр. Норма выхода субпродуктов – 3.3% от живой массы.

Инструкция

- 1 Внимательно прочитайте задание.
 - 2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.
 - 3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору
 - 4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.
 - 5 Во время выполнения практического задания запрещается:
 - нарушать дисциплину;
 - общаться с другими студентами.
 - 6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.
- Вы можете воспользоваться **справочной литературой**

Задание для экзаменуемого

Вариант №19

1. Назначение, устройство и принцип работы оборудования для калибровки.
2. Технология хранения и транспортировки мясных полуфабрикатов
3. Определить количество крови у потрошенных гусей общим количеством 7000 голов. Живая масса 1 головы – 7000 гр. Норма выхода субпродуктов – 4,6 % от живой массы.

Инструкция

- 1 Внимательно прочитайте задание.
 - 2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.
 - 3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору
 - 4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.
 - 5 Во время выполнения практического задания запрещается:
 - нарушать дисциплину;
 - общаться с другими студентами.
 - 6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.
- Вы можете воспользоваться **справочной литературой**

Задание для экзаменуемого

Вариант № 20

1. Виды, конструкция и принцип работы натяжных устройств ленточных транспортеров. Упаковка, маркировка и хранение цельномышечных изделий
5. Определить количество перо-пухового сырья у потрошенных гусей общим количеством 10000 голов. Живая масса 1 головы – 7000 гр. Норма выхода субпродуктов – 5,7% от живой массы.

Инструкция

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.

3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору

4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.

5 Во время выполнения практического задания запрещается:

- нарушать дисциплину;
- общаться с другими студентами.

6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

Вы можете воспользоваться **справочной литературой**

Задание для экзаменуемого

Вариант №21

1. Назначение, устройство и принцип работы оборудования для сортировки.
2. Упаковка, маркировка и хранение колбасных изделий
3. Определить количество остывшего мяса при переработке 100 голов кроликов. Живая масса 1 головы – 4,5 кг. Норма выхода 50,2% от живой массы.

Инструкция

1 Внимательно прочитайте задание.

2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.

3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору

4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.

5 Во время выполнения практического задания запрещается:

- нарушать дисциплину;
- общаться с другими студентами.

6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

Вы можете воспользоваться **справочной литературой**

Задание для экзаменуемого

Вариант №22

1. . Виды и конструкция опор ленточных транспортеров.
2. Способы охлаждения рыбы
3. Определить количество субпродуктов при переработке 700 голов кроликов. Живая масса 1 головы – 3 кг. Норма выхода 4 % от живой массы.

Инструкция

1 Внимательно прочитайте задание.

2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.

3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору

4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.

5 Во время выполнения практического задания запрещается:

- нарушать дисциплину;
- общаться с другими студентами.

6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

Вы можете воспользоваться **справочной литературой**

Задание для экзаменуемого

Вариант №23

1. Назначение оборудования для сушки. Способы сушки. Принцип работы шахтных и барабанных сушилок.
2. Замораживание рыбы
3. Определить количество шкурки при переработке 300 голов кроликов. Живая масса 1 головы – 5 кг. Норма выхода 11,5 % от живой массы.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
 2. Прочитав задание, приступите к его выполнению.
 3. Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору
 4. Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.
 5. Во время выполнения практического задания запрещается:
 - нарушать дисциплину;
 - общаться с другими студентами.
 6. По окончании выполнения практического задания сдайте работу.
- Вы можете воспользоваться **справочной литературой**

Задание для экзаменуемого

Вариант №24

1. Виды и конструкция конвейерных лент ленточных транспортеров.
2. Упаковка, транспортировка и хранение мороженой рыбы
3. Определить количество крови при переработке 10 голов кроликов. Живая масса 1 головы – 4,8 кг. Норма выхода 2,5 % от живой массы.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
 2. Прочитав задание, приступите к его выполнению.
 3. Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору
 4. Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.
 5. Во время выполнения практического задания запрещается:
 - нарушать дисциплину;
 - общаться с другими студентами.
 6. По окончании выполнения практического задания сдайте работу.
- Вы можете воспользоваться **справочной литературой**

Задание для экзаменуемого

Вариант №25

1. Основные свойства зерна как объекта сушки. Расчет конвективных сушилок.
2. Глазирование рыбы
3. Определить количество голов при переработке 365 голов кроликов. Живая масса 1 головы – 4,1 кг. Норма выхода 5,7% от живой массы.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Прочитав задание, приступите к его выполнению.
3. Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору

4. Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.

5. Во время выполнения практического задания запрещается:

- нарушать дисциплину;
- общаться с другими студентами.

6. По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

Вы можете воспользоваться **справочной литературой**

Тестовые задания (Вариант 1) ПА

Специальность 32.05.06 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Дисциплина / МДК /модуль: Технологии хранения, транспортировки и реализация сельскохозяйственной продукции /МДК. 03.01/ПМ. 03

(Темы 1-13)

Форма контроля: Промежуточная аттестация

Сформированные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.

ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.

ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.

ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.

Инструкцию для экзаменуемого:

На выполнение работы отводится 60 мин. Тест включает 25 заданий.

Из них:

- 12 заданий 1-го уровня сложности *(с выбором 1-го правильного ответа)
- 11 заданий 2-го уровня сложности **(с выбором 2-3 правильных ответов)
- 2 задания 3-го уровня сложности *** (с кратким ответом на вопрос)

Эти ответы должны быть сформулированы самостоятельно и записаны словом или цифрой.

Баллы, полученные за правильно выполненные задания, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать как можно больше баллов.

Тема	Номер. Содержание задания	Расшифровка ОК и ПК
Тема 1. Нормирование показателей качества растениеводческой продукции	1**. Растениеводческой продукции присуще большое разнообразие свойств, их можно разделить на основные группы: (Выберите 3 правильных ответа) 1) физические (форма, окраска, консистенция, плотность и т.п.); 2) химические (содержание жиров, белков, углеводов, витаминов и др.); 3) биологические (способность сохраняться без больших потерь массы, улучшение товарных и пищевых качеств). 4) механические (плотность кожуры, лежкость)	ПК 3.1-3.4 ОК 1-6, ОК 8-9
	2**. Показатели качества растениеводческой продукции определяют методами: (Выберите 3 правильных ответа) 1) органолептическими и лабораторными, 2) расчетными 3) экспериментальными и социологическими 4) опытными	ПК 3.1-3.4 ОК 1-6, ОК 8-9
Тема 2. Нормирование показателей качества животноводческой продукции	3*. Чистоту молока, наличие в нем механических примесей определяют..... 1) центрифугированием 2) фильтрованием 3) отстаиванием 4) титрованием	ПК 3.1-3.4 ОК 1-6, ОК 8-9
	4**. В зависимости от температуры в толще мышц, различают следующие виды мяса: (Выберите 3 правильных ответа) 1) парное 2) теплое 3) остывшее 4) охлажденное 5) мороженое	ПК 3.1-3.4 ОК 1-6, ОК 8-9
Тема 3. Общая характеристика зерновой массы, ее физические свойства	Закончите фразу 5***. «Зерно и семена различных культур, используемых на разнообразные цели и нужды, принято называть»	ПК 3.1-3.4 ОК 1-6, ОК 8-9
	6**. Сорная примесь может быть происхождения (Выберите 2 правильных ответа)	ПК 3.1-3.4 ОК 1-6, ОК 8-9

	<ol style="list-style-type: none"> 1) органического 2) неорганического 3) механического 4) физико-химического 	
Тема 4. Хранение растениеводческой продукции	<p>7**. По срокам эксплуатации выделяют хранилища.....</p> <p>(Выберите 2 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) временные (полевые) 2) кирпичные 3) стационарные 4) силоса 	ПК 3.1-3.4 ОК 1-6, ОК 8-9
	<p>8**. Основное назначение системы вентиляции в хранилище.....</p> <p>(Выберите 2 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) охлаждение хранящейся продукции в осенний период 2) удаление излишней влаги 3) поддержание требуемых условий зимой и ранней весной 4) очистка воздуха от пыли 	ПК 3.1-3.4 ОК 1-6, ОК 8-9
Тема 5. Современные аспекты и значение технологии хранения животноводческой продукции в современном производстве	<p>9*. Охлаждение мяса применяют в основном, чтобы подготовить продукт к.....</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) длительному хранению 2) краткосрочному хранению 3) среднему сроку хранения 4) замораживанию 	ПК 3.1-3.4 ОК 1-6, ОК 8-9
	<p>10*. При сублимационной сушке влага удаляется при</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) отсутствии воздуха 2) отрицательных температурах 3) положительных температурах 4) вакуумировании 	ПК 3.1-3.4 ОК 1-6, ОК 8-9
Тема 6. Биологические, химические, физические и функциональные свойства молока как объекта хранения	<p>11*. Согласно требованиям ГОСТ, заготовляемое молоко должно быть.....</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) однородной жидкостью без осадка и хлопьев 2) однородной жидкостью без осадка и хлопьев, светло-желтого цвета 3) однородной жидкостью без осадка и хлопьев, белого или светло-желтого цвета, без посторонних, не свойственных ему запахов и привкусов 4) однородной жидкостью белого цвета 	ПК 3.1-3.4 ОК 1-6, ОК 8-9
	<p>12*. Технологические свойства молока различных пород скота...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) сходные 2) одинаковые 3) однокачественные 4) неодинаковые 	ПК 3.1-3.4 ОК 1-6, ОК 8-9
Тема 7. Режимы и спо-	13*. Замораживание молока считается закон-	ПК 3.1-3.5

собы хранения молока и молочного сырья	<p>ченным по достижении в толще блока температуры</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 8 °С 2) 18 °С 3) 28 °С 4) 17 °С 	ОК 1-6, ОК 8-9
	<p>14*. Блоки замороженных сливок должны храниться при —12 °С в течение:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) до 8 месяцев 2) до 10 месяцев 3) до 12 месяцев 4) до 15 месяцев 	ПК 3.1-3.5 ОК 1-6, ОК 8-9
Тема 8. Биохимические изменения, происходящие в молоке и молочных продуктах при хранении	<p>15*. Наиболее распространенный порок вкуса и запаха молока...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) кормовой запах 2) кормовой привкус 3) прогорклый запах 4) горький привкус 	ПК 3.1-3.4 ОК 1-6, ОК 8-9
	<p>16**. Пороки сгущенных молочных продуктов бывают</p> <p>(Выберите 3 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) химические 2) технические 3) физические и микробиологические 4) биохимические 	ПК 3.1-3.4 ОК 1-6, ОК 8-9
Тема 9. Хранение и транспортировка отдельных видов молочных продуктов	<p>17*. Для удобства транспортирования творог в мелкой упаковке укладывают в ящики вместимостью.....</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) не более 10 кг. 2) не более 50 кг. 3) не более 20 кг. 4) не более 30 кг 	ПК 3.1-3.5 ОК 1-6, ОК 8-9
	<p>18*. Наибольшим изменениям при хранении масла подвергается...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) белок 2) жир 3) сыворотка 4) обрат 	ПК 3.1-3.5 ОК 1-6, ОК 8-9
Тема 10. Морфологический и химический состав мяса как объекта хранения	<p>19**. Кровь состоит из кровяной плазмы и форменных элементов ...</p> <p>(Выберите 3 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) эритроцитов 2) фагоцитов 3) тромбоцитов 4) лейкоцитов 	ПК 3.1-3.5 ОК 1-6, ОК 8-9
	<p>20*. Хрящевая ткань содержит воды.....</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 40 - 50 % 2) 40 - 70 % 3) 10 - 20 % 4) 20 - 30% 	ПК 3.1-3.5 ОК 1-6, ОК 8-9
Тема 11. Низкотемпе-	21*. Первый промышленный холодильник по-	ПК 3.1-3.4

ратурная обработка и хранение мяса	явился в... 1) 1890 г. 2) 1800 г. 3) 1895 г. 4) 1908 г.	ОК 1-6, ОК 8-9
	22**. К основным методам холодильной обработки относят... (Выберите 3 правильных ответа) 1) хранение на льду 2) холодильное хранение 3) охлаждение 4) замораживание	ПК 3.1-3.4 ОК 1-6, ОК 8-9
Тема 12. Хранение и транспортировка отдельных видов мясных продуктов	23**. Одним из лучших материалов для ручного упаковывания полуфабрикатов и их кратковременного хранения является..... (Выберите 3 правильных ответа) 1) целлофан 2) бумага 3) пергамент 4) саран	ПК 3.1-3.4 ОК 1-6, ОК 8-9
	24**. По кулинарному назначению и обработке полуфабрикаты классифицируют на... (Выберите 3 правильных ответа) 1) натуральные 2) рубленые 3) пельмени 4) запеченные	ПК 3.1-3.4 ОК 1-6, ОК 8-9
Тема 13. Технология хранения гидробионтов	Закончите фразу 25***. «Основной порок живой товарной рыбы —	ПК 3.1-3.4 ОК 1-6, ОК 8-9

Номер теста	Ответ на тест	Номер теста	Ответ на тест
1	1,2,3	14	1
2	1,2,3	15	2
3	2	16	1,3,4
4	1,3,4,5	17	3
5	зерновой массой	18	2
6	1,2	19	1,3,4
7	1,3	20	2
8	1,3	21	3
9	2	22	2,3,4
10	2	23	1,2,3
11	3	24	1,2,3
12	4	25	снулость
13	1		

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент	Качественная оценка индивидуальных
----------------	---

результативности (правильных ответов)	образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
70 - 89	4	хорошо
50 - 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Тестовые задания (Вариант 2) ПА

Специальность 32.05.06 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Дисциплина / МДК / модуль: Технологии хранения, транспортировки и реализация сельскохозяйственной продукции /МДК 03.01/ПМ 03

(Темы 1-13)

Форма контроля: Промежуточная аттестация

Сформированные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.

ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.

ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.

ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.

Инструкцию для экзаменуемого:

На выполнение работы отводится 60 мин. Тест включает 25 заданий.

Из них:

- 12 заданий 1-го уровня сложности *(с выбором 1-го правильного ответа)
- 11 заданий 2-го уровня сложности ** (с выбором 2-3 правильных ответов)
- 2 задания 3-го уровня сложности *** (с кратким ответом на вопрос)

Эти ответы должны быть сформулированы самостоятельно и записаны словом или цифрой.

Баллы, полученные за правильно выполненные задания, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать как можно больше баллов.

Тема	Номер. Содержание задания	Расшифровка ОК и ПК
Тема 1. Нормирование показателей качества растениеводческой продукции	1*. Для характеристики растениеводческой продукции и полученных из нее продуктов применяют метод..... 1) дегустации 2) органолептический 3) физико-химический 4) физический	ПК 3.1-3.4 ОК 1-6, ОК 8-9
	2**. Анализ продукции растениеводства предусматривает выделение степеней качества в зависимости от ее соответствия стандарту: (Выберите 3 правильных ответа) 1) полноценная или стандартная продукция 2) комбинированная продукция, годная к использованию в изначальных целях. 3) не пригодная к использованию в изначальных целях продукция 4) неполноценная или нестандартная продукция	ПК 3.1-3.4 ОК 1-6, ОК 8-9
Тема 2. Нормирование показателей качества животноводческой продукции	3. Сырое молоко подразделяется на сорта (Выберите 3 правильных ответа) 1) высший 2) 1 сорт 3) 2 сорт 4) несортное	ПК 3.1-3.4 ОК 1-6, ОК 8-9
	4**. Для переработки в молочные продукты НЕ ДОПУСКАЕТСЯ молоко: (Выберите 3 правильных ответа) 1) полученное от коров в первые семь дней лактации (молозиво) и последние семь дней лактации (стародойное); 2) имеющее запах химикатов и нефтепродуктов; 3) с прогорклым, затхлым, гнилостным привкусом и резко выраженным кормовым привкусом (лука, чеснока, полыни, жома, силоса); 4) чистое, без посторонних, не свойственных свежему молоку привкусов и запахов.	ПК 3.1-3.4 ОК 1-6, ОК 8-9
Тема 3. Общая характеристика зерновой массы, ее физические	5**. В состав каждой зерновой массы входят: (Выберите 3 правильных ответа) 1) зерна основной культуры	ПК 3.1-3.4 ОК 1-6, ОК 8-9

свойства	<p>2) отруби</p> <p>3) микроорганизмы</p> <p>4) различные фракции примесей минерального и органического происхождения</p>	
	<p>6**. Гигроскопичность - способность зерновой массы пары воды (Выберите 2 правильных ответа)</p> <p>1) поглощать</p> <p>2) отдавать</p> <p>3) хранить</p> <p>4) испарять</p>	<p>ПК 3.1-3.4</p> <p>ОК 1-6,</p> <p>ОК 8-9</p>
Тема 4. Хранение растениеводческой продукции	<p>7*. К принципу, когда продукты сохраняются в живом состоянии, с присущим им обменом веществ, без всякого подавления процессов жизнедеятельности относится:</p> <p>1) химабиоз</p> <p>2) эубиоз</p> <p>3) аноксианабиоз</p> <p>4) биоз</p>	<p>ПК 3.1-3.4</p> <p>ОК 1-6,</p> <p>ОК 8-9</p>
	<p>8*. Комплекс сложных биохимических процессов в зерне и семенах при хранении, приводящих к улучшению их посевных и технологических качеств, получил название:</p> <p>1) уборочной спелости</p> <p>2) послеуборочного дозревания</p> <p>3) технической спелости</p> <p>4) складское дозревание</p>	<p>ПК 3.1-3.4</p> <p>ОК 1-6,</p> <p>ОК 8-9</p>
Тема 5. Современные аспекты и значение технологии хранения животноводческой продукции в современном производстве	<p>9**. К сырам, которые созревают и хранятся в рассоле относятся: (Выберите 2 правильных ответа)</p> <p>1) голландский</p> <p>2) швейцарский</p> <p>3) брынза</p> <p>4) сулугуни</p>	<p>ПК 3.1-3.4</p> <p>ОК 1-6,</p> <p>ОК 8-9</p>
	<p>Дайте определение</p> <p>10***. «..... — это процесс полного или частичного превращения в лед содержащейся в продукте влаги вследствие отвода теплоты при понижении температуры ниже криоскопической.»</p>	<p>ПК 3.1-3.4</p> <p>ОК 1-6,</p> <p>ОК 8-9</p>
Тема 6. Биологические, химические, физические и функциональные свойства молока как объекта хранения	<p>11**. В зависимости от используемого молочного сырья питьевое молоко может быть: (Выберите 3 правильных ответа)</p> <p>1) из натурального молока</p> <p>2) из нормализованного и восстановленного молока</p> <p>3) из рекомбинированного молока</p> <p>4) пастеризованное, топленое, стерилизованное</p>	<p>ПК 3.1-3.4</p> <p>ОК 1-6,</p> <p>ОК 8-9</p>
	<p>12*. Глобулин в молоке находится в виде кол-</p>	<p>ПК 3.1-3.4</p>

	<p>лоидного раствора в слабокислой среде, свертывается при нагревании...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) до 75 °С 2) до 7 °С 3) до 95 °С 4) до 60 °С 	<p>ОК 1-6, ОК 8-9</p>
<p>Тема 7. Режимы и способы хранения молока и молочного сырья</p>	<p>13*. Плотность молока колеблется в пределах...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) от 10 до 32 кг/м³ 2) от 1027 до 1032 кг/м³ 3) от 100 до 103 кг/м³ 4) от 1020 до 1022 кг/м³ 	<p>ПК 3.1-3.5 ОК 1-6, ОК 8-9</p>
	<p>Закончите фразу. 14***. «Консистенция молока характеризуется</p>	<p>ПК 3.1-3.5 ОК 1-6, ОК 8-9</p>
<p>Тема 8. Биохимические изменения, происходящие в молоке и молочных продуктах при хранении</p>	<p>15*. При хранении сухие молочные продукты слеживаются и уплотняются, особенно при повышении влаги ...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) более 10 % 2) более 8 % 3) более 4 % 4) более 5% 	<p>ПК 3.1-3.4 ОК 1-6, ОК 8-9</p>
	<p>16*. Творог хранят в холодильных камерах при температуре не выше 4 ± 2 °С и влажности воздуха</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 80 - 85 % 2) 10 - 85 % 3) 8 - 55 % 4) 15 - 20% 	<p>ПК 3.1-3.4 ОК 1-6, ОК 8-9</p>
<p>Тема 9. Хранение и транспортировка отдельных видов молочных продуктов</p>	<p>17*. Для длительного хранения твердых сычужных сыров наилучшие условия при температуре.....</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) От 0 до —4 °С 2) От 0 до —8 °С 3) От 0 до —10 °С 4) От 0 до —6 °С 	<p>ПК 3.1-3.5 ОК 1-6, ОК 8-9</p>
	<p>18**. В качестве источников охлаждения изотермического транспорта используют</p> <p>(Выберите 3 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) жидкий кислород 2) сухой лед 3) жидкий азот 4) смесь льда с солью 	<p>ПК 3.1-3.5 ОК 1-6, ОК 8-9</p>
<p>Тема 10. Морфологический и химический состав мяса как объекта хранения</p>	<p>19*. Кровь относят к питательной соединительной ткани, ее в теле убитых животных может быть ...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) от 5 до 8 % живой массы 2) от 5 до 10 % живой массы 3) от 5 до 18 % живой массы 4) от 6 до 12 % живой массы 	<p>ПК 3.1-3.4 ОК 1-6, ОК 8-9</p>

	20**. Наиболее подвержены загару: (Выберите 3 правильных ответа) 1) свинина 2) мясо уток и гусей 3) говядина и баранина 4) баранина, конина	ПК 3.1-3.4 ОК 1-6, ОК 8-9
Тема 11. Низкотемпературная обработка и хранение мяса	21**. Различают способы замораживания..... (Выберите 2 правильных ответа) 1) мгновенный 2) однофазный 3) двухфазный 4) длительный	ПК 3.1-3.5 ОК 1-6, ОК 8-9
	22**. Замораживание в кипящих хладагентах применяется для замораживания..... (Выберите 3 правильных ответа) 1) упакованных тушек птицы 2) мясных продуктов небольшого размера 3) эндокринно-ферментного сырья 4) отрубов	ПК 3.1-3.5 ОК 1-6, ОК 8-9
Тема 12. Хранение и транспортировка отдельных видов мясных продуктов	23*. Срок годности шпика замороженного при температуре —7...—9 °С ... 1. 10 суток 2. 90 суток 3. 40 суток	ПК 3.1-3.5 ОК 1-6, ОК 8-9
	24*. Срок годности натуральных мясных полуфабрикатов, упакованных под вакуумом в зависимости от..... 1) температуры хранения, наименования и термического состояния сырья 2) наименования и термического состояния сырья 3) термического состояния сырья 4) наименования	ПК 3.1-3.5 ОК 1-6, ОК 8-9
Тема 13. Технология хранения гидробионтов	25*. Живая рыба подразделяется на сорта... 1) высший, 1 сорт, 2 сорт, не сортовая 2) не подразделяется 3) 1 и 2 сорта 4) высший, 1 сорт, 2 сорт	ПК 3.1-3.5 ОК 1-6, ОК 8-9

Номер теста	Ответ на тест	Номер теста	Ответ на тест
1	1	14	вязкостью
2	1, 3, 4	15	3
3	1,2,3	16	1
4	1,2,3	17	1
5	1,3,4	18	2,3
6	1,2	19	1
7	2	20	1,2
8	2	21	2,3
9	3,4	22	1,2,3

10	Замораживание	23	2
11	1,2,3	24	1
12	1	25	2
13	2		

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
70 - 89	4	хорошо
50 - 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

МДК 03. 02

Тема 5. СОВРЕМЕННЫЕ АСПЕКТЫ И ЗНАЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ХРАНЕНИЯ ЖИВОТНОВОДЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ В СОВРЕМЕННОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

1. Общие сведения о способах и методах хранения животноводческой продукции
2. Виды потерь и борьба с ними при хранении продуктов
3. Факторы, влияющие на сохранность продуктов
4. Факторы, влияющие на качество продукции животноводства

Тема 6. БИОЛОГИЧЕСКИЕ, ХИМИЧЕСКИЕ, ФИЗИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА МОЛОКА КАК ОБЪЕКТА ХРАНЕНИЯ

5. Характеристика состава молока как объекта хранения
6. Источники обсеменения молока бактериями
7. Органолептические, физические, химические и бактерицидные свойства молока

Тема 7. РЕЖИМЫ И СПОСОБЫ ХРАНЕНИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ

8. Первичная обработка молока: очистка, охлаждение, хранение
9. Общая характеристика способов и режимов хранения молока
10. Хранение молока в охлажденном и замороженном состоянии
11. Процессы, происходящие в молоке при обработке холодом

Тема 8. БИОХИМИЧЕСКИЕ ИЗМЕНЕНИЯ, ПРОИСХОДЯЩИЕ В МОЛОКЕ И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТАХ ПРИ ХРАНЕНИИ

12. Изменения органолептических свойств молочных продуктов при хранении
13. Изменение органолептических свойств при хранении кисломолочных напитков
14. Изменение органолептических свойств сметаны при хранении
15. Изменение органолептических свойств творога при хранении

16. Органолептические свойства сгущенных молочных консервов и их изменение при хранении
17. Органолептические свойства сгущенных молочных консервов и их изменение при хранении
18. Органолептические свойства сухих молочных продуктов и изменение их при хранении
19. Изменения, происходящие в масле при хранении
20. Пороки молока кормового происхождения
21. Пороки бактериального происхождения.
22. Пороки технического происхождения
23. Пороки физико-химического происхождения
24. Пороки, возникающие при хранении кисломолочных продуктов
25. Пороки, возникающие при хранении сметаны
26. Пороки творога, возникающие при хранении
27. Пороки молочных консервов
28. Пороки сухих молочных консервов, возникающие при хранении
29. Пороки вкуса и запаха масла, возникающие при хранении
30. Пороки сыра, возникающие при хранении

Тема 9. ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА ОТДЕЛЬНЫХ ВИДОВ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

31. Основные виды упаковки молока и молочных продуктов.
32. Классификация упаковки и тары
33. Функции упаковки и тары
34. Хранение пастеризованного молока, сливок и сливочных напитков
35. Упаковка и хранение кисломолочных напитков
36. Упаковка и хранение мороженого
37. Упаковка и хранение творога и творожных изделий
38. Упаковка и хранение масла
39. Упаковка и хранение сыров
40. Упаковка и хранение молочных консервов и сухих молочных продуктов

Тема 10. МОРФОЛОГИЧЕСКИЙ И ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ МЯСА КАК ОБЪЕКТ ХРАНЕНИЯ

41. Морфологический состав мяса
42. Мышечная ткань
43. Жировая ткань
44. Соединительная ткань
45. Костная ткань
46. Кровь
47. Хрящевая ткань
48. Химический состав и пищевая ценность мяса различных видов убойных животных

Тема 11. НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ ОБРАБОТКА И ХРАНЕНИЕ МЯСА

49. Способы охлаждения мяса, птицы и субпродуктов
50. Режимы хранения охлажденного мяса
51. Пути увеличения сроков хранения охлажденного мяса

52. Замораживание и хранение мяса
53. Режимы хранения замороженного мяса и птицы
54. Размещение партий мяса и продуктов убоя для хранения

Тема 12. ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА ОТДЕЛЬНЫХ ВИДОВ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

55. Технология хранения и транспортировки мясных полуфабрикатов
56. Упаковка, маркировка и хранение цельномышечных изделий
57. Упаковка, маркировка и хранение колбасных изделий
58. Упаковка, маркировка и хранение мясных консервов
59. Упаковка, маркировка и хранение пищевых животных жиров

Тема 13. ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ ГИДРОБИОНТОВ

60. Заготовка живой рыбы, рыбы-сырца
61. Определение качества рыбы-сырца при приемке
62. Классификация способов холодильной обработки водного сырья. Охлаждение и замораживание рыбы
63. Способы охлаждения рыбы
64. Охлаждение холодным рассолом
65. Замораживание рыбы
66. Способы замораживания
67. Упаковка, транспортировка и хранение мороженой рыбы
68. Глазирование

Критерии оценки устных ответов:

Оценка "5" ставится, если студент: Показывает глубокое и полное знание и понимание всего объёма программного материала; полное понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий. Умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами.

Самостоятельно и аргументировано делать анализ, выводы.

Устанавливает межпредметные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутрипредметные связи.

Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает материал.

Оценка "4" ставится, если студент: Показывает знания всего изученного программного материала. Дает полный и правильный ответ; допускает незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, определения понятий, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях.

Материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя;

В основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы. Умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутрипредметные связи.

Оценка "3" ставится, если студент: Усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; Материал излагает несистематизированно, фрагментарно, не всегда последовательно; Показывает недостаточную сформированность отдельных знаний; выводы и обоб-

щения аргументирует слабо, допускает в них ошибки. Допускает ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определения понятий даёт недостаточно четкие; Отвечает неполно на вопросы (упуская и основное), или воспроизводит содержание текста учебника, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в этом тексте;

Оценка "2" ставится, если студент: Не усвоил и не раскрыл основное содержание материала; Не делает выводов и обобщений. Не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по образцу; При ответе допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи учителя.

Тематика лабораторно – практических занятий

Номер и название раздела дисциплины	Наименование лабораторных и практических работ	Трудоемкость (час.)	Компетенции ОК, ПК
Тема 5. Современные аспекты и значение технологии хранения животноводческой продукции в современном производстве	Лабораторные работы		
	Виды потерь и борьба с ними при хранении продуктов	2	ОК 1-9; ПК 3.2, ПК 3.4
	Методы хранения скоропортящихся продуктов	2	ОК 1-9; ПК 3.2, ПК 3.4
	Факторы влияющие на качество продукции животноводства	2	ОК 1-9; ПК 3.2, ПК 3.4
Тема 6. Биологические, химические, физические и функциональные свойства молока как объекта хранения	Лабораторные работы		
	Биохимический состав молока	2	ОК 1-9; ПК 3.2, ПК 3.4
	Источники обсеменения молока бактериями	2	ОК 1-9; ПК 3.2, ПК 3.4
	Практические работы		
	Отбор средней пробы молока для проведения оценки качества молока	2	ОК 1-9; ПК 3.2, ПК 3.4
	Определение плотности молока	2	ОК 1-9; ПК 3.2, ПК 3.4
	Определение точки кипения молока	2	ОК 1-9; ПК 3.2, ПК 3.4
	Определение органолептических показателей молока	2	ОК 1-9; ПК 3.2, ПК 3.4
Определение жира в молоке	2	ОК 1-9;	

			ПК 3.2, ПК 3.4
Тема 7. Режимы и способы хранения молока и молочного сырья	Лабораторные работы		
	Общая характеристика способов и режимов хранения молока	2	ОК 1-9; ПК 3.2, ПК 3.4
	Охлаждение и замораживание молока	2	ОК 1-9; ПК 3.2, ПК 3.4
Тема 8. Биохимические изменения, происходящие в молоке и молочных продуктах при хранении	Лабораторные работы		ОК 1-9; ПК 3.2, ПК 3.4
	Пороки молока при хранении	2	ОК 1-9; ПК 3.2, ПК 3.4
	Пороки отдельных видов молочных продуктов при хранении	2	ОК 1-9; ПК 3.2, ПК 3.4
	Практические работы		
	Органолептическая оценка пастеризованного молока при хранении	2	ОК 1-9; ПК 3.2, ПК 3.4
	Органолептическая оценка кисломолочных напитков при хранении	2	ОК 1-9; ПК 3.2, ПК 3.4
Тема 9. Хранение и транспортировка отдельных видов молочных продуктов	Лабораторные работы		
	Функции упаковки и тары для молочных продуктов	2	ОК 1-9; ПК 3.2, ПК 3.4
	Хранение пастеризованного молока, сливок и сливочных напитков	2	ОК 1-9; ПК 3.2, ПК 3.4
	Упаковка и хранение кисломолочных напитков	2	ОК 1-9; ПК 3.2, ПК 3.4
	Упаковка и хранение творога и творожных изделий	2	ОК 1-9; ПК 3.2, ПК 3.4
	Упаковка и хранение масла	2	ОК 1-9; ПК 3.2, ПК 3.4
Тема 10. Морфологический и химический состав мяса как объекта хранения	Лабораторные работы		
	Ткани мяса	2	ОК 1-9; ПК 3.2, ПК 3.4
	Химический состав мяса и пищевая ценность мяса	2	ОК 1-9; ПК 3.2, ПК 3.4
	Практические работы		
	Органолептическая оценка мяса и мясно-	2	ОК 1-9;

	го бульона		ПК 3.2, ПК 3.4
	Определение свежести мяса органолептическими методами	2	ОК 1-9; ПК 3.2, ПК 3.4
	Определение видовой принадлежности мяса	2	ОК 1-9; ПК 3.2, ПК 3.4
	Определение качества жира	2	ОК 1-9; ПК 3.2, ПК 3.4
	Определение кислотного числа	2	ОК 1-9; ПК 3.2, ПК 3.4
	Определение перекисного числа	2	ОК 1-9; ПК 3.2, ПК 3.4
Тема 11. Низкотемпературная обработка и хранение мяса	Лабораторные работы		
	Методы охлаждения мяса	2	ОК 1-9; ПК 3.2, ПК 3.4
	Увеличения сроков хранения охлажденного мяса	2	ОК 1-9; ПК 3.2, ПК 3.4
	Замораживание мяса	2	ОК 1-9; ПК 3.2, ПК 3.4
	Хранение мяса	2	ОК 1-9; ПК 3.2, ПК 3.4
	Режимы хранения замороженного мяса и птицы	2	ОК 1-9; ПК 3.2, ПК 3.4
	Размещение партий мяса и продуктов убоя для хранения	2	ОК 1-9; ПК 3.2, ПК 3.4
Тема 12. Хранение и транспортировка отдельных видов мясных продуктов	Лабораторные работы		
	Хранение полуфабрикатов	2	ОК 1-9; ПК 3.2, ПК 3.4
	Хранение колбас	2	ОК 1-9; ПК 3.2, ПК 3.4
	Хранение мясных консервов	2	ОК 1-9; ПК 3.2, ПК 3.4
	Хранение пищевых жиров	2	ОК 1-9; ПК 3.2, ПК 3.4
Тема 13. Технология хранения гидробионтов	Лабораторные работы		
	Длина и масса рыбы по ГОСТ 1368-2003	2	ОК 1-9;

			ПК 3.2, ПК 3.4
	Определение качества рыбы-сырца при приемке по ГОСТ 7631-2008	2	ОК 1-9; ПК 3.2, ПК 3.4
	Охлажденная рыба по ГОСТ 814—1996	2	ОК 1-9; ПК 3.2, ПК 3.4
	Способы замораживания рыбы	2	ОК 1-9; ПК 3.2, ПК 3.4
	Признаки доброкачественности рыбы	2	
	Практические работы		
	Определение степени свежести у мороженой рыбы по органолептическим показателям	2	ОК 1-9; ПК 3.2, ПК 3.4
	Определение степени свежести у рыбы горячего и холодного копчения по органолептическим показателям	2	ОК 1-9; ПК 3.2, ПК 3.4

ЗАДАНИЯ ДЛЯ РУБЕЖНОГО КОНТРОЛЯ 7 семестр Вариант 1

1 уровень

Вопрос № 1. Огромный вред хранящейся продукции наносят...

Варианты ответов:

1. Изменения срока перевозки
2. Температурные изменения режимов хранения сырья
3. Изменения влажности

Вопрос № 2. По своей природе потери могут быть....

Варианты ответов:

1. Физическими
2. Биологическими
3. Физическими и биологическими

Вопрос № 3. Уменьшение массы продукта при хранении может произойти вследствие...

Варианты ответов:

1. Физических явлений и биохимических процессов
2. Химических явлений и биохимических процессов
3. Биохимических процессов

Вопрос № 4. Все пищевые продукты в органической своей части состоят из.....

Варианты ответов:

1. Азотистых соединений
2. Химических соединений
3. Азотистых соединений, липоидов и углеводов

Вопрос № 5. Все применяемые методы хранения скоропортящихся продуктов основаны на биологических принципах....

Варианты ответов:

- 1. На принципе биоза, на принципе анабиоза, на принципе ценоанабиоза, на принципе абиоза**
2. На принципе ценоанабиоза
3. На принципе абиоза

Вопрос № 6. Технологические свойства молока различных пород скота...

Варианты ответов:

- 1. Неодинаковые**
2. Одинаковые
3. Однокачественные

Вопрос № 7. Наиболее распространенный порок вкуса и запаха молока...

Варианты ответов:

1. Кормовой запах
- 2. Кормовой привкус**
3. Прогорклый запах

Вопрос № 8. Для перевозки скота, температура в кузове не должна выходить за пределы.....

Варианты ответов:

- 1. 5 - 20 °С в любое время года**
2. 5 - 7 °С в любое время года
3. 7 - 10 °С в любое время года

Вопрос № 9. При тепловой обработке молока (пастеризации, стерилизации) на нагретых поверхностях образуется осадок...

Варианты ответов:

1. Молочная кислота
- 2. Молочный камень**
3. Молочный камень, кислота

Вопрос № 10. Глобулин в молоке находится в виде коллоидного раствора в слабокислой среде, свертывается при нагревании...

Варианты ответов:

- 1. до 75 °С**
2. до 7 °С
3. до 95 °С

Вопрос № 11. Наличие лактозы в молоке придает ему вкус....

Варианты ответов:

1. Едва уловимый горький
2. Едва уловимый кислый
- 3. Едва уловимый сладкий**

Вопрос № 12. Лактоза представляет собой...

Варианты ответов:

- 1. Белый кристаллический порошок**
2. Красный кристаллический порошок
3. Желтый кристаллический порошок

Вопрос № 13. Приятный запах молока зависит от наличия в нем летучих соединений.....

Варианты ответов:

- 1. Диметилсульфида, ацетона, ацетальдегида, низкомолекулярных жирных кислот**

2. Только ацетальдегида
3. Только низкомолекулярных жирных кислот

Вопрос № 14. Согласно требованиям ГОСТ, заготавливаемое молоко должно быть.....

Варианты ответов:

1. Однородной жидкостью без осадка и хлопьев, белого или светло-желтого цвета, без посторонних, не свойственных ему запахов и привкусов
2. Однородной жидкостью без осадка и хлопьев
3. Однородной жидкостью без осадка и хлопьев, светло-желтого цвета

Вопрос № 15. Плотность молока колеблется в пределах...

Варианты ответов:

1. от 10 до 32 кг/м³
2. от 1027 до 1032 кг/м³
3. от 100 до 103 кг/м³

2

уровень

Вопрос № 16. Кислотность свежего молока по ГОСТ 52054—2003 составляет ...

Варианты ответов:

1. 15 - 17° Т
2. 16 - 18° Т
3. 13 - 15° Т

Вопрос № 17. Морозильные аппараты подразделяются на основные типы...

Варианты ответов:

1. Многоплиточные, контактные
2. С интенсивным движением воздуха, контактные
3. С интенсивным движением воздуха, многоплиточные, контактные

Вопрос № 18. Замораживание молока считается законченным по достижении в толще блока температуры

Варианты ответов:

1. 8 °С
2. 18 °С
3. 28 °С

Вопрос № 19. Блоки замороженного молока должны храниться при —12 °С в течение

Варианты ответов:

1. Не менее 16 месяцев
2. Не менее 6 месяцев
3. Не менее 1 года

Вопрос № 20. Блоки замороженных сливок должны храниться при —12 °С в течение:

Варианты ответов:

1. До 8 месяцев
2. До 10 месяцев
3. До 12 месяцев

Вопрос № 21. Сразу после выдаивания молоко охлаждают до.....

Варианты ответов:

1. От 10 до 25 °С

2. От 6 до 35 °С
3. От 6 до -25 °С

Вопрос № 22. Нативные липазы вызывают виды липолиза.....

Варианты ответов:

1. Спонтанный и индуцированный
2. Спонтанный
3. Спонтанный и индивидуальный

Вопрос № 23. коэффициент теплового расширения жира превышает коэффициент теплового расширения льда более чем.....

Варианты ответов:

1. В 2 раза
2. В 3 раза
3. В 5 раз

Вопрос № 24. При хранении охлажденного молока и его транспортировании происходят потери витамина С ...

Варианты ответов:

1. От 18 до 80 %
2. От 18 до 70 %
3. От 10 до 50 %

Вопрос № 25. Консистенция сгущенного молока с сахаром зависит от ...

Варианты ответов:

1. Состояния и размеров кристаллов лактозы
2. Состояния и размеров кристаллов глюкозы
3. Размеров кристаллов лактозы

Вопрос № 26. При хранении сухие молочные продукты слеживаются и уплотняются, особенно при повышении влаги ...

Варианты ответов:

1. Более 10 %
2. Более 8 %
3. Более 4 %

Вопрос № 27. Хранение сухих молочных продуктов в брикетированном виде или в среде инертного газа предохраняет продукты от...

Варианты ответов:

1. Окисления
2. Охлаждения
3. Порчи

Вопрос № 28. Стойкость сухих молочных продуктов при хранении повышают за счет добавок антиокислителей...

Варианты ответов:

1. Галловой кислоты и ее эфиров, бутилоксанизола, флавонов, токоферола, бутилокситоуола, аскорбиновой кислоты и др.
2. Галловой кислоты и ее эфиров
3. Бутилокситоуола, аскорбиновой кислоты и др.

Вопрос № 29. Наибольшим изменениям при хранении масла подвергается...

Варианты ответов:

1. Белок
2. **Жир**
3. Сыворотка

3 уровень

Вопрос № 30. Различают основные формы изменения жира.....

Варианты ответов:

1. **Прокисание, прогоркание, осаливание**
2. Прокисание, осаливание
3. Прогоркание, осаливание

Вопрос № 31. Пороки сгущенных молочных продуктов бывают

Варианты ответов:

1. Химические, биохимические и микробиологические
2. Биохимические и микробиологические
3. **Физические, химические, биохимические и микробиологические**

Вопрос № 32. Хранение до реализации диетических кисломолочных напитков осуществляют в холодильных камерах при влажности...

Варианты ответов:

1. 8 - 90 %
2. 80 - 90 %
3. **85 - 90 %**

Вопрос № 33. Допускается хранение диетических кисломолочных напитков на предприятии-изготовителе ...

Варианты ответов:

1. Не более 10 ч.
2. **Не более 18 ч.**
3. Не более 82 ч.

Вопрос № 34. При розливе напитков в асептических условиях и после дополнительной термизации срок хранения может увеличиваться при температуре не выше 6 °С...

Варианты ответов:

1. До 40 суток
2. До 30 суток
3. **До 90 суток**

Вопрос № 35. Мороженое всех видов транспортируют в автомобилях с изолированными кузовами, оборудованных холодильными установками при температуре продукта...

Варианты ответов:

1. **Не выше —12 °С**
2. Не выше —10 °С
3. Не выше —20 °С

Вопрос № 36. Подопревшая корка сыра это...

Варианты ответов:

1. **Результат пересола, несвоевременного переворачивания, мойки или перетиравания сыра и заражения корки гнилостной микрофлорой, парафинирования сыра с ненаведенной, ослизлой коркой и хранения такого сыра в закрытых ящиках**

2. Результат пересола
3. Результат хранения сыра в закрытых ящиках

Вопрос № 37. В качестве источников охлаждения изотермического транспорта используют

Варианты ответов:

1. Сухой лед и жидкий азот
2. Сухой лед и жидкий азот или сухой лед
3. Сухой лед

Вопрос № 38. Для удобства транспортирования творог в мелкой упаковке укладывают в ящики вместимостью.....

Варианты ответов:

1. Не более 10 кг.
2. Не более 50 кг.
3. Не более 20 кг.

Вопрос № 39. Творог хранят в холодильных камерах при температуре не выше 4 ± 2 °С и влажности воздуха

Варианты ответов:

1. 80 - 85 %
2. 10 - 85 %
3. 8 - 55 %

Вопрос № 40. Для длительного хранения твердых сычужных сыров наилучшие условия при температуре.....

Варианты ответов:

1. От 0 до —4 °С
1. От 0 до —8 °С
1. От 0 до —10 °С

Вопрос № 41. Кровь относят к питательной соединительной ткани, ее в теле убитых животных может быть ...

Варианты ответов:

1. От 5 до 8 % живой массы
2. От 5 до 10 % живой массы
3. От 5 до 80 % живой массы

Вопрос №42. Кровь состоит из кровяной плазмы и форменных элементов ...

Варианты ответов:

1. Эритроцитов, тромбоцитов
2. Эритроцитов, лейкоцитов, тромбоцитов
3. Лейкоцитов, тромбоцитов

Вопрос № 43. Основные белки крови ...

Варианты ответов:

1. Альбумин, гемоглобин
2. Альбумин, глобулин
3. Альбумин, глобулин, фибриноген и гемоглобин

Вопрос № 44. Для длительного хранения твердых сычужных сыров наилучшие условия при относительной влажности воздуха.....

Варианты ответов:

1. 8 - 9 %.
2. 5 - 10 %.
3. **85 - 90 %.**

Вопрос № 45. Хрящевая ткань содержит воды.....

Варианты ответов:

1. 40 - 50 %
2. **40 - 70 %**
3. 10 - 20 %

Ответы на тесты (7 семестр 1 вариант)

Номер теста	Ответ на тест	Номер теста	Ответ на тест	Номер теста	Ответ на тест
1	2	16	2	31	3
2	3	17	3	32	3
3	1	18	1	33	2
4	3	19	2	34	3
5	1	20	1	35	1
6	1	21	3	36	1
7	2	22	1	37	2
8	1	23	1	38	3
9	2	24	2	39	1
10	1	25	1	40	1
11	3	26	3	41	1
12	1	27	1	42	2
13	1	28	1	43	3
14	1	29	2	44	3
15	2	30	1	45	2

7

семестр Вариант 2

1 уровень

Вопрос № 1. Развитие технологии хранения животноводческой продукции как самостоятельной области знаний началось с...

Варианты ответов:

1. **Применения холода в пищевых отраслях промышленности и торговле**
2. Применения холода в пищевых отраслях промышленности
3. Применения холода в консервации

Вопрос № 2. Искусственный холод для консервирования пищевых продуктов существует...

Варианты ответов:

1. Более 10 лет
2. **Более 100 лет**
3. Более 200 лет

Вопрос № 3. Первый промышленный холодильник появился в...

Варианты ответов:

1. 1890 г.
2. 1800 г.
3. **1895 г.**

Вопрос № 4. К основным методам холодильной обработки относят...

Варианты ответов:

1. **Охлаждение, замораживание и холодильное хранение**
2. Охлаждение
3. Замораживание

Вопрос № 5. Охлаждение продуктов заключается в понижении их температуры до температуры ...

Варианты ответов:

1. Не ниже 3,5 °C
2. **Не ниже криоскопической**
3. Не ниже 35 °C

Вопрос № 6. К физическим методам консервирования относят....

Варианты ответов:

1. Катодные, рентгеновские и радиоактивные гамма-лучи
2. Сублимационная сушка
3. **Применение вакуумной упаковки, сублимационная сушка, УФ-облучения, катодные, рентгеновские и радиоактивные гамма-лучи**

Вопрос № 7. К химическим методам консервирования относится...

Варианты ответов:

1. **Применение антибиотиков, антиокислителей, диоксида углерода и озона вместе с холодом**
2. Применение антибиотиков
3. Антиокислителей, диоксида углерода

Вопрос № 8. В состав молока входят...

Варианты ответов:

1. **Более 100 питательных веществ**
2. Более 10 питательных веществ
3. Более 1000 питательных веществ

Вопрос № 9. В молоке содержится азотистых веществ...

Варианты ответов:

1. от 2,5 до 15 %
2. **от 2,5 до 5 %**
3. от 2,5 до 25 %

Вопрос № 10. Содержание воды в молоке составляет (%)...

Варианты ответов:

1. 100 -104
2. 50 -66
3. **87 – 89**

Вопрос № 11. В белковые вещества молока входит казеин в количестве ...

Варианты ответов:

1. 2 - 4 %
2. 2 - 24 %
3. 2 - 14 %

Вопрос № 12. Коагуляция казеина молока происходит под действием...

Варианты ответов:

1. Кислот, ферментов и солей кальция
2. Солей кальция
3. Солей калия

Вопрос № 13. Молочный альбумин (лактоальбумин) относится...

Варианты ответов:

1. К простым кислотам
2. К простым белкам
3. К сложным белкам

Вопрос № 14. Альбумин выпадает в осадок при нагревании...

Варианты ответов:

1. до 70...80°C
2. до 7°C
3. до 10...20°C

Вопрос № 15. Первичная обработка включает процессы...

Варианты ответов:

1. Приемку, очистку, охлаждение и хранение до отправки на переработку
2. Очистку, охлаждение
3. Хранение до отправки на переработку

2 уровень

Вопрос № 16. Очистке можно подвергать молоко...

Варианты ответов:

1. Холодное
2. Холодное и горячее
3. Горячее

Вопрос № 17. Эффект бактериальной очистки молока до 99,9 % дает ...

Варианты ответов:

1. Бактофугирование
2. Сепарирование
3. Пастеризация

Вопрос № 18. Для того, чтобы сохранить молоко бактериально чистым, его быстро охлаждают до ...

Варианты ответов:

1. 2 - 80 °C
2. 5 - 18 °C
3. 2 - 8 °C

Вопрос № 19. Продолжительность хранения продуктов в подмороженном виде увеличивается по сравнению с охлажденными...

Варианты ответов:

1. В 2 - 2,5 раза

2. В 2 - 5 раз
3. В 3 - 6 раз

Вопрос № 20. В России наиболее распространены режимы хранения молока...

Варианты ответов:

1. В охлажденном состоянии
2. В сухом состоянии
3. **В сухом и охлажденном состоянии**

Вопрос № 21. Различают основные способы замораживания...

Варианты ответов:

1. **Однофазный и двухфазный**
2. Однофазный
3. Трехфазный

Вопрос № 22. Ультравысокотемпературная обработка с кратковременной выдержкой...

Варианты ответов:

1. **До температуры выше 135⁰С**
2. До температуры выше 15⁰С
3. До температуры выше 115⁰С

Вопрос № 23. При хранении кисломолочных напитков изменяются...

Варианты ответов:

1. Вкус и цвет
2. **Вкус и запах**
3. Вкус

Вопрос № 24. Вкус и запах сметаны на протяжении всего срока хранения должны быть...

Варианты ответов:

1. **Чистым, кисломолочным, с выраженным ароматом пастеризованных сливок**
2. Чистым с выраженным ароматом пастеризованных сливок
3. Кисломолочным, с выраженным ароматом пастеризованных сливок

Вопрос № 25. При использовании консерванта низина при длительном хранении органолептические свойства сметаны...

Варианты ответов:

1. Изменяются
2. Изменяются незначительно
3. **Не изменяются**

Вопрос № 26. Органолептические свойства творога при хранении могут ухудшаться за счет...

Варианты ответов:

1. **Развития молочнокислого брожения, активности ферментов, температуры хранения и свойств упаковки**
2. Развития молочнокислого брожения, активности ферментов
3. Развития молочнокислого брожения

Вопрос № 27. Сохранение органолептических свойств возможно при быстром охлаждении творога перед фасованием, в этом случае творог не теряет своих свойств при хранении в течение ...

Варианты ответов:

1. 18 суток при 6 °С
2. 10 суток при 6 °С
3. **14 суток при 6 °С**

Вопрос № 28. При хранении стуженных молочных консервов, при температуре свыше 10 °С, происходит....

Варианты ответов:

1. Ухудшение органолептических свойств
2. Улучшение органолептических свойств
3. Свойства остаются неизменными

Вопрос № 29. Фасованное молоко должно иметь температуру не выше...

Варианты ответов:

1. 6 °С
2. 10 °С
3. 1 °С

3

уровень

Вопрос № 30. Срок реализации молока с момента изготовления...

Варианты ответов:

1. Не более 6 ч
2. Не более 42 ч
3. **Не более 36 ч**

Вопрос № 31. Вырабатывают сливки жирностью ...

Варианты ответов:

1. 10, 20 и 35 %
2. **8, 10, 20 и 35 %**
3. 20 и 35 %

Вопрос № 32. Вырабатывают молоко жирностью ...

Варианты ответов:

1. 10, 20 и 35 %
2. **1,5 2,5 3,2 %**
3. 20 и 35 %

Вопрос № 33. Стерилизованные сливки хранят при 15...20 °С с момента выработки...

Варианты ответов:

1. **В течение 30 суток**
2. В течение 10 суток
3. В течение 50 суток

Вопрос № 34. Срок хранения сливочных напитков составляет не более 12 ч при температуре ...

Варианты ответов:

1. 2 - 8 °С
2. **6 - 8 °С**
3. 6 - 15 °С

Вопрос № 35. Хранение до реализации диетических кисломолочных напитков осуществляют в холодильных камерах при температуре

Варианты ответов:

1. 0 - 6 °С
2. 0 - 10 °С
3. 5 - 16 °С

Вопрос № 36. Мышечная ткань определяющая пищевую ценность мяса, состоит из вытянутых в длину многоядерных клеток ...

Варианты ответов:

1. До 15 см
2. До 10 см
3. До 25 см

Вопрос № 37. Мышечная ткань определяющая пищевую ценность мяса, состоит из волокон толщины ...

Варианты ответов:

1. 1 - 10 мкм.
2. 10 - 40 мкм.
3. 10 - 100 мкм.

Вопрос № 38. Соединительные ткани разделяются на группы...

Варианты ответов:

1. Мягкие, твердые, жидкие
2. Мягкие, жидкие
3. Мягкие, твердые

Вопрос № 39. В состав соединительной ткани входят...

Варианты ответов:

1. Клетки, жидкий тканевый сок
2. Клетки, клеточное вещество, волокнистые структуры, жидкий тканевый сок
3. Волокнистые структуры, жидкий тканевый сок

Вопрос № 40. Основу соединительной ткани составляют...

Варианты ответов:

1. Коллагеновые, эластиновые и ретикулярные волокна
2. Эластиновые и ретикулярные волокна
3. Коллагеновые и ретикулярные волокна

Вопрос № 41. В мясной туше соединительных тканей...

Варианты ответов:

1. 2 - 13 %
2. 9 - 30 %
3. 9 - 13 %

Вопрос № 42. Содержание костей в туше зависит от...

Варианты ответов:

1. Вида животного и упитанности
2. Вида животного, породы, возраста, упитанности
3. Породы, возраста

Вопрос № 43. Мясо говядины содержит влаги.....

Варианты ответов:

1. 8 - 70 %

2. 5 - 70 %
3. 58 - 70 %

Вопрос № 44. Мясо свинины содержит влаги.....

Варианты ответов:

1. 4 - 73%
2. 48 - 73%
 3. 8 - 73%

Вопрос № 45. Мясо баранины содержит влаги.....

Варианты ответов:

1. 5 - 69 %.
 2. 3 - 69 %.
3. 53 - 69 %.

Ответы на тесты (7 семестр 2 вариант)

Номер теста	Ответ на тест	Номер теста	Ответ на тест	Номер теста	Ответ на тест
1	1	16	2	31	2
2	2	17	1	32	2
3	3	18	3	33	1
4	1	19	1	34	2
5	2	20	3	35	1
6	3	21	1	36	1
7	1	22	1	37	3
8	1	23	2	38	1
9	2	24	1	39	2
10	3	25	3	40	1
11	1	26	1	41	3
12	1	27	3	42	2
13	2	28	1	43	2
14	1	29	1	44	2
15	1	30	3	45	3

ЗАДАНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ семестр1 вариант

8

1

уровень

Вопрос №1. Субпродукты охлаждают в скороморозильных устройствах при температуре...

Варианты ответов:

1. 2...-4°C
2. -2...-4°C
 3. -2...-10°C

Вопрос №2. Допустимые сроки хранения говядины в полутушах и четвертинах в сутках...

Варианты ответов:

1. 15 - 16

2. 1 - 16
3. 10 - 16

Вопрос № 3. Допустимые сроки хранения телятины, баранины в тушах в сутках...

Варианты ответов:

1. 12
2. 2
3. 20

Вопрос № 4. Миозин составляет белки мышечной клетки.....

Варианты ответов:

1. Около 40 %
2. Около 50 %
3. Около 60 %

Вопрос № 5. Допустимые сроки хранения свинины в полутушах в сутках.....

Варианты ответов:

1. 2 - 14
2. 7 - 14
3. 7 - 40

Вопрос № 6. Замороженными считаются продукты, в которых превратилось в лед влаги.....

Варианты ответов:

1. 80 %
2. 95 %
3. 85 %

Вопрос № 7. Различают замораживание.....

Варианты ответов:

1. Медленное и быстрое
2. Медленное и мгновенное
3. Только медленное

2

уровень

Вопрос № 8. Различают способы замораживания.....

Варианты ответов:

1. однофазный и трехфазный
2. Однофазный и двухфазный
3. Однофазный, двухфазный и трехфазный

Вопрос № 9. Хранят мясные копчености в магазинах в подвешенном состоянии при...

Варианты ответов:

1. Положительных температурах
2. Высоких температурах
3. Низких положительных температурах

Вопрос № 10. Срок годности продуктов из шпика при температуре 0...8 °С и относительной влажности воздуха 75...80 % (копченый)...

Варианты ответов:

1. От 6 до 30 суток

2. От 6 до 40 суток
3. От 2 до 10 суток

Вопрос № 11. Замораживание в кипящих хладагентах применяется для замораживания.....

Варианты ответов:

1. Упакованных тушек птицы
2. Мясных продуктов небольшого размера, упакованных тушек птицы
3. **Эндокринно-ферментного сырья, мясных продуктов небольшого размера, упакованных тушек птицы**

Вопрос № 12. Срок годности шпика замороженного при температуре $-7...-9^{\circ}\text{C}$...

Варианты ответов:

1. 10 суток
2. **90 суток**
3. 40 суток

Вопрос № 13. Срок годности ливерных и кровяных колбас при температуре $2...6^{\circ}\text{C}$...

Варианты ответов:

1. Не более 2 суток
2. Не более 10 суток
3. **Не более 3 суток**

Вопрос № 14. Масса консервов в одном ящике должна быть.....

Варианты ответов:

1. **15, 20, 25 кг.**
2. 15, 20, 65 кг.
3. 5, 2, 25 кг.

3

уровень

Вопрос № 15. Пастеризованные сосиски и ветчинные консервы хранят при температуре $0...5^{\circ}\text{C}$...

Варианты ответов:

1. Не более 10 месяцев
2. **Не более 6 месяцев**
3. Не более 1 месяца

Вопрос № 16. Охлажденную рыбу хранят в таре в помещении при температуре воздуха от ...

Варианты ответов:

1. 0 до -5°C
2. **0 до -1°C**
3. 0 до -10°C

Вопрос № 17. В случае быстрого замораживания рыбы цвет ее становится ...

Варианты ответов:

1. Бледным
2. Бледным с зеленым оттенком
3. **Бледным с желтоватым оттенком**

Вопрос № 18. В среднем усушка мороженой рыбы при хранении составляет $0,1...0,4\%$...

Варианты ответов:

1. **В месяц**
2. В год

3. В квартал

Вопрос №19. Существуют различные способы замораживания...

Варианты ответов:

1. Смесью льда и соли
- 2. Естественный, искусственный и смесью льда и соли**
3. Искусственный и смесью льда и соли

Вопрос №20. Продолжительность замораживания зависит от...

Варианты ответов:

1. Размера рыбы, температуры воздуха в камере
2. Скорости движения воздуха
- 3. Размера рыбы, температуры воздуха в камере, степени ее загрузки, скорости движения воздуха**

Вопрос №21. При льдо-соляном замораживании соотношение рыбы, льда и соли составляет ...

Варианты ответов:

- 1. 1:1: 0,25**
2. 1:10: 0,25
3. 1:1: 25

Вопрос № 22. Масса глазури рыбы не должна быть от массы рыбы ...

Варианты ответов:

1. Меньше 40 %
- 2. Меньше 4 %**
3. Меньше 14 %

Вопрос № 23. Допустимые нормы усушки мороженой рыбы при хранении за первый месяц составляют ...

Варианты ответов:

1. 0,8 %
2. 2 %
- 3. 0,2 %**

Ответ на тесты (8 семестр 1 вариант)

Номер теста	Ответ на тест	Номер теста	Ответ на тест
1	2	13	3
2	3	14	1
3	1	15	2
4	1	16	2
5	2	17	3
6	3	18	3
7	1	19	2
8	2	20	3
9	3	21	1
10	1	22	1
11	3	23	2
12	2		

8 семестр 2 вариант

1

уровень

Вопрос № 1. В зависимости от вида холодильной обработки и сроков хранения мясо охлаждают при различных температурах в средах ...

Варианты ответов:

1. Воздушной или жидкой (водной)
2. Воздушной
3. Водной

Вопрос № 2. Охлаждение мяса проводят способами...

Варианты ответов:

1. Медленным или быстрым
2. Медленным или быстрым, одностадийным или двухстадийным или трехстадийный
3. Одностадийным или двухстадийным или трехстадийный

Вопрос № 3. Потери массы в зависимости от режима обработки составляют...

Варианты ответов:

1. 1,5 - 1,8 %
2. 0,18 - 1,9 %
3. 1,18 - 1,82 %

Вопрос № 4. Продолжительность охлаждения тушек птицы в ледяной воде составляет...

Варианты ответов:

1. 20 - 50 минут
2. 10 - 30 минут
3. 10 - 20 минут

Вопрос № 5. Наиболее рациональным и эффективным является метод охлаждения тушек птицы в ледяной воде температурой...

Варианты ответов:

1. Около 10 °С
2. Около 0 °С
3. Около 5 °С

Вопрос № 6. Субпродукты охлаждают при температуре около 0 °С и относительной влажности воздуха...

Варианты ответов:

1. 80...90 %
2. 85...100 %
3. 85...90 %

Вопрос № 7. Субпродукты охлаждают при температуре около 0 °С и относительной влажности воздуха 85...90 % в течение...

Варианты ответов:

1. 24 ч
2. 2 ч
3. 4 ч

2

уровень

Вопрос № 8. По кулинарному назначению и обработке полуфабрикаты классифицируют на...

Варианты ответов:

1. **Натуральные, рубленые, панированные, пельмени и т. п.**
2. Рубленые, панированные, пельмени и т. п.
3. натуральные, панированные, пельмени

Вопрос № 9. Из-за отсутствия кислорода воздуха резко замедляется развитие микроорганизмов и срок хранения полуфабрикатов увеличивается...

Варианты ответов:

1. до 17 суток и более
2. **до 5 - 7 суток и более**
3. до 50 суток

Вопрос № 10. Маркировка полуфабрикатов предусматривает указание...

Варианты ответов:

1. Его массы, даты выработки, условий хранения
2. Даты выработки, условий хранения
3. **Наименования полуфабриката, его массы, даты выработки, условий хранения**

Вопрос № 11. Упакованные полуфабрикаты охлаждают в холодильных камерах при температуре...

Варианты ответов:

1. **0 - 1°C**
2. 0 - 10°C
3. 0 - 15°C

Вопрос № 12. Упакованные полуфабрикаты охлаждают в холодильных камерах при температуре 0...1 °C и относительной влажности воздуха...

Варианты ответов:

1. 99 %
2. **95 %**
3. 9 %

Вопрос № 13. Упакованные полуфабрикаты охлаждают в камерах тоннельного типа при температуре

Варианты ответов:

1. -0,5...4°C
2. -0,5...-10°C
3. **-0,5...-4°C**

Вопрос № 14. Срок годности натуральных мясных полуфабрикатов, упакованных под вакуумом, 5... 15 суток в зависимости от.....

Варианты ответов:

1. **Температуры хранения, наименования и термического состояния сырья**
2. Наименования и термического состояния сырья
3. Термического состояния сырья

Вопрос № 15. Качество мясных копченостей оценивают.....

Варианты ответов:

1. По содержанию соли и влаги

2. По степени их свежести, наличию дефектов, по содержанию соли и влаги

3. По степени их свежести

3

уровень

Вопрос № 16. Живая рыба подразделяется на сорта?

Варианты ответов:

1. не подразделяется

2. подразделяется

3. подразделяется на 2 сорта

Вопрос № 17. Качество рыбы оценивается в процессе выгрузки по органолептическим признакам...

Варианты ответов:

1. Цвет жабер, окраска поверхности, запах

2. Упругость тканей, цвет жабер, окраска поверхности, запах

3. Окраска поверхности, запах

Вопрос № 18. Рыбу, температура тела которой своевременно доведена до температуры в толще мяса до $-1...5^{\circ}\text{C}$, называют...

Варианты ответов:

1. «Рыба замороженная. Технические условия»

2. «Рыба свежая. Технические условия»

3. «Рыба охлажденная. Технические условия»

Вопрос № 19. Срок хранения и транспортировки рыбы, охлажденной с помощью льда, зависит от вида рыбы и условий хранения и колеблется в пределах ...

Варианты ответов:

1. От 1 до 12 суток

2. От 1 до 15 суток

3. От 1 до 20 суток

Вопрос №20. В качестве льда применяется искусственный лед...

Варианты ответов:

1. Блочный, плиточный

2. Блочный, плиточный, трубчатый и чешуйчатый

3. Плиточный, трубчатый

Вопрос № 21. Хранят охлажденную рыбу в холодильниках при температуре от 0 до -2°C и относительной влажности ...

Варианты ответов:

1. 5 - 90 %

2. 9 - 98 %

3. 95 - 98 %

Вопрос № 22. В качестве рассола используется раствор поваренной соли плотностью $1,11...1,13 \text{ г/см}^3$, охлажденный до температуры ...

Варианты ответов:

1. $8...-10^{\circ}\text{C}$

2. $8...-20^{\circ}\text{C}$

3. $8...-30^{\circ}\text{C}$

Ответ на тесты (8 семестр 2 вариант)

Номер теста	Ответ на тест	Номер теста	Ответ на тест
1	1	13	3
2	2	14	1
3	3	15	2
4	1	16	1
5	2	17	2
6	3	18	3
7	1	19	1
8	1	20	2
9	2	21	3
10	3	22	1
11	1		
12	2		

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
70 - 89	4	хорошо
50 - 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

1.3 РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ 7 семестр

Задания для контрольных работ Тема 5

Вариант 1

Задание 1. Виды потерь и борьба с ними при хранении продуктов

Задание 2. Методы хранения скоропортящихся продуктов

Задание 3. Какое количество 2-х осных вагонов необходимо для перевозки 120 голов КРС

Вариант 2

Задание 1. Факторы, влияющие на сохранность продуктов

Задание 2. Факторы влияющие на качество продукции животноводства

Задание 3. Определить потери живой массы 22 голов КРС при транспортировке автомобильным транспортом на расстояние 180 км.

Вариант 3

Задание 1. Влияние зоотехнических факторов и технологии содержания скота на хранение продукции.

Задание 2. Виды потерь и борьба с ними при хранении продуктов

Задание 3. Определить потери живой массы 15 голов КРС при транспортировке автомобильным транспортом на расстояние 150 км.

Тема 6

Вариант 1

Задание 1. Биохимический состав молока

Задание 2. Определение органолептических показателей молока

Задание 3. Какое количество автомашин грузоподъемностью 4 т необходимо для доставки на мясокомбинат 10 голов молодняка КРС

Вариант 2

Задание 1. Источники обсеменения молока бактериями

Задание 2. Определение плотности молока

Задание 3. Определить потери живой массы 13 голов КРС при транспортировке автомобильным транспортом на расстояние 110 км.

Вариант 3

Задание 1. Характеристика состава молока как объекта хранения

Задание 2. Отбор средней пробы молока для проведения оценки качества молока

Задание 3. Какое количество 2-х осных вагонов необходимо для перевозки 120 голов КРС

Тема 7

Вариант 1

Задание 1. Первичная обработка молока: очистка, охлаждение, хранение

Задание 2. Способы и режимы хранения молока

Задание 3 Какое количество автомашин грузоподъемностью 4 т необходимо для доставки на мясокомбинат 25 голов молодняка КРС

Вариант 2

Задание 1. Биохимические способы консервирования

Задание 2. Охлаждение молока

Задание 3 Какое количество 2-х осных вагонов необходимо для перевозки 65 голов молодняка КРС

Вариант 3

Задание 1. Хранение молока в охлажденном и замороженном состоянии

Задание 2. Замораживание молока

Задание 3 Какое количество автомашин грузоподъемностью 4 т необходимо для доставки на мясокомбинат 10 голов молодняка КРС

Тема 8

Вариант 1

Задание 1. Пороки молока кормового происхождения

Задание 2. Пороки сыра при хранении

Задание 3 Какое количество 2-х осных вагонов необходимо для перевозки 65 голов молодняка КРС

Вариант 2

Задание 1. Изменения органолептических свойств молочных продуктов при хранении

Задание 2. Пороки творога при хранении

Задание 3 Какое количество автомашин грузоподъемностью 4 т необходимо для доставки на мясокомбинат 28 голов свиней живой массой 80-100 кг

Вариант 3

Задание 1. Органолептические свойства сгущенных молочных консервов и их изменение при хранении

Задание 2. Пороки сметаны при хранении

Задание 3. Какое количество 2-х осных вагонов необходимо для перевозки 73 голов КРС

Тема 9

Вариант 1

Задание 1. Классификация, функции упаковки и тары

Задание 2. Хранение пастеризованного молока, сливок и сливочных напитков

Задание 3. Какое количество автомашин грузоподъемностью 4 т необходимо для доставки на мясокомбинат 40 голов свиней живой массой 30-60 кг

Вариант 2

Задание 1. Хранение и транспортировка кефира

Задание 2. Упаковка и хранение творога и творожных изделий

Задание 3 Какое количество спецавтомашин необходимо для доставки на мясокомбинат 24 голов КРС.

Вариант 3

Задание 1. Хранение и транспортировка сухого молока

Задание 2. Упаковка и хранение масла

Задание 3. Определить количество мяса на кости при переработке 10 голов КРС. Живая масса 1 головы 450 кг. Норма выхода мяса на кости 47% от живой массы.

Тема 10

Вариант 1

Задание 1. Морфологический состав мяса

Задание 2. Органолептическая оценка мяса и мясного бульона

Задание 3 Определить количество голов при переработке 15 голов КРС. Живая масса 1 головы 350 кг. Норма выхода мяса на кости 3,1% от живой массы

Вариант 2

Задание 1. Химический состав мяса и пищевая ценность говядины

Задание 2. Определение свежести мяса органолептическими методами

Задание 3 Определить количество ушей при переработке 510 голов КРС. Живая масса 1 головы 400 кг. Норма выхода мяса на кости 0,1% от живой массы

Вариант 3

Задание 1. Костная ткань

Задание 2. Определение качества жира

Задание 3 Определить количество ливера при переработке 260 голов КРС. Живая масса 1 головы 430 кг. Норма выхода мяса на кости 2,64 от живой массы

Тема 11 (8 семестр)

Вариант 1

Задание 1. Способы охлаждения мяса, птицы и субпродуктов

Задание 2. Размещение партий мяса и продуктов убоя для хранения

Задание 3 Определить количество шкур при переработке 100 голов КРС. Живая масса 1 головы 410 кг. Норма выхода мяса на кости 5,97% от живой массы

Вариант 2

Задание 1. Режимы хранения охлажденного мяса

Задание 2. Методы охлаждения мяса

Задание 3 Определить количество мяса на кости при переработке 10 голов свиней. Живая масса 1 головы 220 кг. Норма выхода языков 62% от живой массы.

Вариант 3

Задание 1. Замораживание и хранение мяса

Задание 2. Хранение мяса

Задание 3. Определить количество свиных голов при переработке 110 голов свиней. Живая масса 1 головы 200 кг. Норма выхода языков 4,01% от живой массы.

Тема 12

Вариант 1

Задание 1. Упаковка, маркировка и хранение целномышечных изделий

Задание 2. Хранение полуфабрикатов

Задание 3 Определить количество свиных ушей при переработке 310 голов свиней. Живая масса 1 головы 80 кг. Норма выхода языков 0,36% от живой массы.

Вариант 2

Задание 1. Упаковка, маркировка и хранение мясных консервов

Задание 2. Хранение колбас

Задание 3 Определить количество свиных ног при переработке 7 голов свиней. Живая масса 1 головы 190 кг. Норма выхода языков 1,49% от живой массы.

Вариант 3

Задание 1. Упаковка, маркировка и хранение колбасных изделий

Задание 2. Хранение мясных консервов

Задание 3. Определить количество свиных почек при переработке 450 голов свиней. Живая масса 1 головы 200 кг. Норма выхода языков 0,25% от живой массы.

Тема 13

Вариант 1

Задание 1. Заготовка живой рыбы, рыбы-сырца

Задание 2. Длина и масса рыбы по ГОСТ 1368-2003

Задание 3. Какое количество автомашин грузоподъемностью 4 т необходимо для доставки на мясокомбинат 40 голов свиней живой массой 30-60 кг

Вариант 2

Задание 1. Определение качества рыбы-сырца при приемке

Задание 2. Охлажденная рыба по ГОСТ 814—1996

Задание 3. Какое количество автомашин грузоподъемностью 4 т необходимо для доставки на мясокомбинат 28 голов свиней живой массой 80-100 кг

Вариант 3

Задание 1. Охлаждение и замораживание рыбы

Задание 2. Признаки доброкачественности рыбы

Задание 3. Какое количество спецавтомашин необходимо для доставки на мясокомбинат 24 голов КРС.

Приложение 3.

Вторые вопросы к экзамену по дисциплине «Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции»

1. Общие сведения о способах и методах хранения животноводческой продукции
2. Факторы, влияющие на сохранность продуктов
3. Характеристика состава молока как объекта хранения
4. Общая характеристика способов и режимов хранения молока
5. Хранение молока в охлажденном и замороженном состоянии
6. Изменения органолептических свойств молочных продуктов при хранении
7. Пороки молока кормового происхождения
8. Пороки бактериального происхождения.
9. Пороки технического происхождения
10. Пороки физико-химического происхождения
11. Основные виды упаковки молока и молочных продуктов.
12. Классификация и функции упаковки и тары для молока и молочных продуктов
13. Хранение пастеризованного молока, сливок и сливочных напитков
14. Морфологический состав мяса
15. Химический состав и пищевая ценность мяса различных видов убойных животных
16. Способы охлаждения мяса, птицы и субпродуктов
17. Режимы хранения охлажденного мяса
18. Замораживание и хранение мяса
19. Технология хранения и транспортировки мясных полуфабрикатов
20. Упаковка, маркировка и хранение цельномышечных изделий
21. Упаковка, маркировка и хранение колбасных изделий
22. Способы охлаждения рыбы
23. Замораживание рыбы
24. Упаковка, транспортировка и хранение мороженой рыбы
25. Глазирование рыбы

Задачи для квалификационного экзамена

1. Определить количество мяса на кости при переработке 10 голов КРС. Живая масса 1 головы 450 кг. Норма выхода мяса на кости 47% от живой массы.
 2. Определить количество голов при переработке 15 голов КРС. Живая масса 1 головы 350 кг. Норма выхода мяса на кости 3,1% от живой массы
 3. Определить количество ушей при переработке 510 голов КРС. Живая масса 1 головы 400 кг. Норма выхода мяса на кости 0,1% от живой массы
 4. Определить количество ливера при переработке 260 голов КРС. Живая масса 1 головы 430 кг. Норма выхода мяса на кости 2,64 от живой массы
 5. Определить количество шкур при переработке 100 голов КРС. Живая масса 1 головы 410 кг. Норма выхода мяса на кости 5,97% от живой массы
-
1. Определить количество мяса на кости при переработке 10 голов свиней. Живая масса 1 головы 220 кг. Норма выхода языков 62% от живой массы.
 2. Определить количество свиных голов при переработке 110 голов свиней. Живая масса 1 головы 200 кг. Норма выхода языков 4,01% от живой массы.

3. Определить количество свиных ушей при переработке 310 голов свиней. Живая масса 1 головы 80 кг. Норма выхода языков 0,36% от живой массы.
4. Определить количество свиных ног при переработке 7 голов свиней. Живая масса 1 головы 190 кг. Норма выхода языков 1,49% от живой массы.
5. Определить количество свиных почек при переработке 450 голов свиней. Живая масса 1 головы 200 кг. Норма выхода языков 0,25% от живой массы.

1. Определить количество субпродуктов у потрошенных цыплят – бройлеров общим количеством 1000 голов. Живая масса 1 головы – 1800 гр. Норма выхода субпродуктов – 0,79% от живой массы.
2. Определить количество печени и сердца у потрошенных цыплят – бройлеров общим количеством 5000 голов. Живая масса 1 головы – 1800 гр. Норма выхода субпродуктов – 2,5% от живой массы.
3. Определить количество шеи без кожи у потрошенных цыплят – бройлеров общим количеством 1000 голов. Живая масса 1 головы – 1800 гр. Норма выхода субпродуктов – 2,6% от живой массы.
4. Определить количество крови у потрошенных цыплят – бройлеров общим количеством 7000 голов. Живая масса 1 головы – 1800 гр. Норма выхода субпродуктов – 4% от живой массы.
5. Определить количество перо-пухового сырья у потрошенных цыплят – бройлеров общим количеством 10000 голов. Живая масса 1 головы – 1800 гр. Норма выхода субпродуктов – 4,7% от живой массы.

1. Определить количество субпродуктов у потрошенных уток общим количеством 1000 голов. Живая масса 1 головы – 4000 гр. Норма выхода субпродуктов – 9,3% от живой массы.
2. Определить количество печени и сердца у потрошенных уток общим количеством 5000 голов. Живая масса 1 головы – 4000 гр. Норма выхода субпродуктов – 2,8% от живой массы.
3. Определить количество шеи без кожи у потрошенных цыплят – бройлеров общим количеством 1000 голов. Живая масса 1 головы – 4000 гр. Норма выхода субпродуктов – 3,3% от живой массы.
4. Определить количество крови у потрошенных гусей общим количеством 7000 голов. Живая масса 1 головы – 7000 гр. Норма выхода субпродуктов – 4,6 % от живой массы.
5. Определить количество перо-пухового сырья у потрошенных гусей общим количеством 10000 голов. Живая масса 1 головы – 7000 гр. Норма выхода субпродуктов – 5,7% от живой массы.

1. Определить количество остывшего мяса при переработке 100 голов кроликов. Живая масса 1 головы – 4,5 кг. Норма выхода 50,2% от живой массы.
2. Определить количество субпродуктов при переработке 700 голов кроликов. Живая масса 1 головы – 3 кг. Норма выхода 4 % от живой массы.
3. Определить количество шкурки при переработке 300 голов кроликов. Живая масса 1 головы – 5 кг. Норма выхода 11,5 % от живой массы.
4. Определить количество крови при переработке 10 голов кроликов. Живая масса 1 головы – 4,8 кг. Норма выхода 2,5 % от живой массы.
5. Определить количество голов при переработке 365 голов кроликов. Живая масса 1 головы – 4,1 кг. Норма выхода 5,7% от живой массы.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:


Декан технологического факультета

_____  О.В. Черкасов

« 09 » марта 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО

 А. С.Емельянова

« 09 » марта 2022 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 04 УПРАВЛЕНИЕ РАБОТАМИ ПО ПРОИЗВОДСТВУ И ПЕРЕРАБОТКЕ ПРОДУКЦИИ
РАСТЕНИЕВОДСТВА И ЖИВОТНОВОДСТВА
программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки

**Специальность 35.02.06 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции**

Форма обучения	очная
Факультет	дополнительного профессионального и среднего специального образования
Кафедра	ТППСХП Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Курс 4	4, 8 семестр
Формы контроля	Профессиональный модуль – экзамен квалификационный Междисциплинарный курс (МДК) – другая форма контроля (тестирование) Учебная практика – зачет дифференцированный Производственная практика - зачет дифференцированный

Фонд оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС), утвержденного 07.05.2014 г. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации за №455 по специальности среднего профессионального образования 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и рабочей программы профессионального модуля ПМ.04 Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства

Разработчики:

Грибановская Е.В., к.с.-х.н., доцент кафедры ТППСХП

Бондаренко Екатерина Николаевна, к.б.н., преподаватель ФДП и СПО;

Рассмотрен на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Протокол № 10 от «09» марта 2022 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии



/ Морозова О.А.

Фонд оценочных средств одобрен на заседании методического совета факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Протокол № 10 от «09» марта 2022 г.

Председатель методического совета



Л.Ю. Явисенко

Согласовано:

Генеральный директор

ООО «Вакинское АГРО»

М.П. Подпись



СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	4
Вид профессиональной деятельности.....	4
Профессиональные и общие компетенции.....	4
Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю	11
II. Оценка освоения междисциплинарного курса	11
Формы и методы оценивания	11
Перечень заданий для оценки освоения МДК	11
III. Оценка по учебной и производственной практике	13
Формы и методы оценивания	13
Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике	13
Учебная практика	13
Производственная практика	15
IV. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)	16
Форма проведения экзамена (квалификационного)	16
Форма комплекта экзаменационных материалов, используемых в процедуре экзамена .	16
Критерии оценки.....	18
Приложение	26
Приложения 1). Задания для текущего контроля	26
Приложения 2). Виды работ на практике	54
Приложения 3). Задания для экзамена квалификационного	59

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Вид профессиональной деятельности

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства.

Профессиональные и общие компетенции

В результате освоения программы профессионального модуля у студентов должны быть сформированы следующие компетенции:

Таблица 1. Показатели оценки сформированности ПК

Профессиональные компетенции <i>(должны быть сформированы в полном объеме)</i>	Показатели оценки результата	Формы контроля	№№ заданий для проверки
ПК 4.1.	<ul style="list-style-type: none">- планирование основных показателей деятельности организации;- применение в практической ситуации экономических методов планирования и расчета основных показателей деятельности организации;- выбор наиболее эффективных плановых показателей.	<p>Оценка результатов устного и письменного опроса.</p> <p>Оценка результатов тестирования по теме МДК.</p> <p>Наблюдение и оценка при выполнении практических заданий.</p>	квалиф. экзамен задание 1 вар. 1-12
ПК 4.2.	<ul style="list-style-type: none">- составление рациональных планов работы исполнителей,- планирование работы в соответствии с установленными целями, задачами и функциями организации (подразделения) и должностными инструкциями работников;- оформление планов работы по установленной форме;- выбор эффективной мотивации труда исполнителей.	<p>Оценка результатов тестирования.</p> <p>Оценка результатов устного и письменного опроса.</p> <p>Оценка результатов решения ситуационных задач.</p> <p>Оценка результатов составления первичной и сводной документации.</p> <p>Оценка результатов заполнения документов в электронном виде, используя пакет прикладных программ.</p> <p>Оценка результатов решения ролевых (деловых) игр и тренингов.</p>	квалиф. экзамен задание 2 вар. 1-10
ПК 4.3.	<ul style="list-style-type: none">- решение стандартных профессиональных задач с соблюдением необходимых правил	<p>Оценка результатов тестирования по теме МДК.</p>	квалиф. экзамен задание 1

	и норм при организации работы ; - выбор рациональных способов и методов организации труда исполнителей; - демонстрация правильной последовательности выполнения действий по организации выполнения работ исполнителями.	Оценка выполнения рефератов, докладов. Оценка результатов исследовательской, творческой работ. Оценка выполнения заданий для самостоятельной работы. Оценка отчетов по практическим работам.	вар. 13-20
ПК 4.4.	- организация работы коллектива в соответствии с планами работы, должностными инструкциями - определение состава и количества необходимых ресурсов для выполнения работы и плановых заданий исполнителями; - оценка результата труда в соответствии с разработанными критериями	Оценка результатов тестирования. Оценка результатов устного и письменного опроса. Оценка результатов решения ситуационных задач. Оценка выполнения заданий для самостоятельной работы. Оценка отчетов по практическим работам.	квалиф. экзамен задание 2 вар. 11-20
ПК 4.5.	- ведение утвержденной документации в соответствии с нормативными требованиями.	Наблюдение и оценка при выполнении практических заданий. Оценка выполнения заданий для самостоятельной работы. Оценка результатов тестирования. Оценка результатов устного и письменного опроса.	отчёт по учебной и производственной практике

Таблица 2. Показатели оценки сформированности ОК, (в т.ч. частичной)

Общие компетенции (возможна частичная сформированность)	Показатели оценки результата	Формы контроля	№№ заданий для проверки
ОК 1.	<ul style="list-style-type: none"> – организация собственной деятельности в соответствии с поставленной целью - определение и выбор способов (технологии) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами; 	Оценка результатов самостоятельной работы. Интерпретация наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы	квалиф. экзамен задание 1-3 вар. 1-20
ОК 2.	<ul style="list-style-type: none"> – определение и выбор способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями; – проведение анализа ситуации по заданным критериям и определение рисков; оценивание последствий принятых решений; 	Оценка результатов самостоятельной работы. Интерпретация наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы	квалиф. экзамен задание 3 вар. 1-20
ОК 3.	поиск и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	Оценка результатов самостоятельной работы. Интерпретация наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы	квалиф. экзамен задание 3 вар. 1-20
ОК 4.	<ul style="list-style-type: none"> – корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач; - владение приёмами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности. 	Оценка результатов самостоятельной работы. Интерпретация наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы	отчёт по учебной и производственной практике

ОК 5.	<ul style="list-style-type: none"> - эффективное взаимодействие и общение с коллегами и руководством; - положительные отзывы с производственной практики. 	<p>Оценка результатов самостоятельной работы.</p> <p>Интерпретация наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>	отчёт по учебной и производственной практике
ОК 6.	<ul style="list-style-type: none"> - ответственное отношение к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды; - проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы; 	<p>Оценка результатов самостоятельной работы.</p> <p>Интерпретация наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>	работа в команде во время прохождения учебной и производственной практики
ОК 7.	<ul style="list-style-type: none"> – владение механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; - владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и само-поддержки; 	<p>Оценка результатов самостоятельной работы.</p> <p>Интерпретация наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>	работа в команде во время прохождения учебной и производственной практики
ОК 8.	<p>Определять задачи профессионального и личностного развития;</p> <p>Стремление к самообразованию;</p> <p>Планирование повышения квалификации.</p>	<p>Оценка результатов самостоятельной работы.</p> <p>Интерпретация наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>	квалиф. экзамен задание 1-3 вар. 1-10
ОК 9.	<p>Эффективное решение профессиональных задач</p>	<p>Оценка результатов самостоятельной работы.</p> <p>Интерпретация наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>	отчёт по учебной и производственной практике

Дидактические единицы «иметь практический опыт», «уметь» и «знать»

В результате освоения программы профессионального модуля студент должен освоить следующие дидактические единицы:

Таблица 4. Перечень дидактических единиц в МДК и заданий для проверки

Коды дидактич. единиц	Наименования	Показатели оценки результата	Формы контроля	№№ заданий для проверки
Иметь практический опыт:				
ПО 1	участия в планировании и анализе производственных показателей организации растениеводства и животноводства;	планирование и организация производства и переработки продукции растениеводства и животноводства	Наблюдение за деятельностью студента на учебной или производственной практике, анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (отчёт о практике, аттестационный лист, характеристика учебной и профессиональной деятельности студента)	отчёт по учебной и производственной практике
ПО 2	участия в управлении первичным трудовым коллективом	участия в управлении первичным трудовым коллективом	Наблюдение за деятельностью студента на учебной или производственной практике, анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (отчёт о практике, аттестационный лист, характеристика учебной и профессиональной деятельности студента)	отчёт по учебной и производственной практике
ПО 3	ведения	ведение документации	Наблюдение за	отчёт по

	документации установленного образца	установленного образца	деятельностью студента на учебной или производственной практике, анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (отчёт о практике, аттестационный лист, характеристика учебной и профессиональной деятельности студента)	учебной и производстве нной практике
Уметь:				
У 1	рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели в области растениеводства и животноводства	демонстрация умения рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели в области растениеводства и животноводства	проверка выполнения заданий на практических занятиях и во время прохождения учебной практики	квалиф. экзамен задание 3 вар. 1-20
У 2	планировать работу исполнителей	демонстрация умения планировать работу исполнителей	проверка выполнения заданий на практических занятиях и во время прохождения учебной практики	квалиф. экзамен задание 1 вар. 1-20
У3	инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ	демонстрация умения инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ	проверка выполнения заданий на практических занятиях и во время прохождения учебной практики	квалиф. экзамен задание 2 вар. 1-20
У4	подбирать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала	демонстрация умения анализа систем вознаграждения в организации.	проверка выполнения заданий на практических занятиях и во время прохождения учебной практики	квалиф. экзамен задание 2 вар. 1-20
У5	оценивать качество	демонстрация умения	проверка	квалиф.

	выполняемых работ	оценивать качество выполняемых работ	выполнения заданий на практических занятиях и во время прохождения учебной практики	экзамен задание 2 вар. 1-20
Знать:				
31	основы организации производства и переработки продукции растениеводства и животноводства	демонстрация знания основ организации производства и переработки продукции растениеводства и животноводства	Устный опрос, письменный опрос (вопросы контрольной работы), тестирование	квалиф. экзамен задание 1 вар. 1-20
32	структуру организации руководимого подразделения	демонстрация знания структуры организации руководимого подразделения	Устный опрос, письменный опрос (вопросы контрольной работы), тестирование	квалиф. экзамен задание 2 вар. 1-20
33	характер взаимодействия с другими подразделениями	демонстрация знания характера взаимодействия с другими подразделениями	Устный опрос, письменный опрос (вопросы контрольной работы), тестирование	квалиф. экзамен задание 2 вар. 1-20
34	функциональные обязанности работников и руководителей	демонстрация знания функциональных обязанностей работников и руководителей	Устный опрос, письменный опрос (вопросы контрольной работы), тестирование	квалиф. экзамен задание 2 вар. 1-20
35	основные производственные показатели работы организации отрасли и его структурных подразделений	демонстрация знания основных производственных показателей работы организации отрасли и его структурных подразделений	Устный опрос, письменный опрос (вопросы контрольной работы), тестирование	квалиф. экзамен задание 1 вар. 1-20
36	методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей	демонстрация знания методов планирования, контроля и оценки работ исполнителей	Устный опрос, письменный опрос (вопросы контрольной работы), тестирование	квалиф. экзамен задание 1 вар. 1-20
37	виды, формы и методы мотивации персонала, в т.ч. материальное и нематериальное стимулирование работников	демонстрация знания видов, форм и методов мотивации персонала	Устный опрос, письменный опрос (вопросы контрольной работы), тестирование	квалиф. экзамен задание 2 вар. 1-20

38	методы оценивания качества выполняемых работ	демонстрация знания методов оценивания качества выполняемых работ	Устный опрос, письменный опрос (вопросы контрольной работы), тестирование	квалиф. экзамен задание 1 вар. 1-20
39	правила первичного документооборота, учета и отчетности	демонстрация знания правил первичного документооборота, учета и отчетности	Устный опрос, письменный опрос (вопросы контрольной работы), тестирование	квалиф. экзамен задание 1 вар. 1-20

Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы профессионального модуля является экзамен (квалификационный). Результатом этого экзамена является оценка по пятибалльной шкале.

Таблица 5. Запланированные формы промежуточной аттестации

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 04.01	<i>Контрольная работа</i>	
УП	<i>ДЗ</i>	
ПП	<i>ДЗ</i>	
ПМ	<i>Экзамен (квалификационный)</i>	

II. Оценка освоения междисциплинарного курса

Формы и методы оценивания

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов выполнения практических заданий, устный опрос и письменный опрос (выполнение контрольных работ).

Оценка освоения МДК предусматривает проведение итоговой контрольной работы.

Перечень заданий для оценки освоения МДК

Таблица 5. Перечень заданий в МДК

№№ заданий	Проверяемые результаты обучения (У и З)	Тип задания	Возможности использования
Практическая работа № 1 тема 3 Практическая работа № 1 тема 4	У 1 рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели в области растениеводства и животноводства;	практическое задание	текущий контроль

Практическая работа № 1 тема 5	У 2 планировать работу исполнителей;	практическое задание	текущий контроль
Практическая работа № 3 тема 5	У 3 инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;	практическое задание	текущий контроль
Практическая работа №1 тема 6	У 4 подбирать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;	практическое задание	текущий контроль
Практическая работа № 3 тема 6	У 5 оценивать качество выполняемых работ	практическое задание	текущий контроль
Устный опрос (тема 3-4) Контрольная работа задание 1-3	31 основы организации производства и переработки продукции растениеводства и животноводства;	устный опрос, тест, контрольная работа	текущий контроль, рубежный контроль, промежуточная аттестация
Устный опрос (тема 5) Контрольная работа задание 3	32 структуру организации руководимого подразделения;	устный опрос, тест, контрольная работа	текущий контроль, рубежный контроль, промежуточная аттестация
Устный опрос (тема 5) Контрольная работа задание 3	33 характер взаимодействия с другими подразделениями;	устный опрос, тест, контрольная работа	текущий контроль, рубежный контроль, промежуточная аттестация
Устный опрос (тема 6) Контрольная работа задание 2	34 функциональные обязанности работников и руководителей;	устный опрос, тест, контрольная работа	текущий контроль, рубежный контроль, промежуточная аттестация

Устный опрос (тема 5) Контрольная работа задание 1,3	35 основные производственные показатели работы организации отрасли и его структурных подразделений;	устный опрос, тест, контрольная работа	текущий контроль, рубежный контроль, промежуточная аттестация
Устный опрос (тема 1,6) Контрольная работа задание 1	36 методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;	устный опрос, тест, контрольная работа	текущий контроль, рубежный контроль, промежуточная аттестация
Устный опрос (тема 3,6) Контрольная работа задание 1	37 виды, формы и методы мотивации персонала, в т.ч. материальное и нематериальное стимулирование работников;	устный опрос, тест, контрольная работа	текущий контроль, рубежный контроль, промежуточная аттестация
Устный опрос (тема 6) Контрольная работа задание 3	38 методы оценивания качества выполняемых работ	устный опрос, тест, контрольная работа	текущий контроль, рубежный контроль, промежуточная аттестация
Устный опрос (тема 5) Контрольная работа задание 3	39 правила первичного документооборота, учета и отчетности	устный опрос, тест, контрольная работа	текущий контроль, рубежный контроль, промежуточная аттестация

III. Оценка по учебной и производственной практике

Формы и методы оценивания

Предметом оценки по учебной практике обязательно являются дидактические единицы «иметь практический опыт» и «уметь».

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: наблюдение за деятельностью студента во время учебной и производственной практики, анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (отчёт о практике, аттестационный лист, характеристика учебной и профессиональной деятельности).

Оценка по учебной практике выставляется на основании защиты отчета по учебной практике.

Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике

Учебная практика

Таблица 7. Перечень видов работ учебной практики

Виды работ	Коды проверяемых результатов		
	ПК	ОК	ПО,У
Расчет планирования производственных показателей растениеводства	ПК 4.1.	ОК 2. ОК 5.	ПО 1 У 1
Расчет планирования производственных показателей животноводства	ПК 4.1.	ОК 2. ОК 5.	ПО 1 У 1
Анализ структуры посевных площадей, урожайности сельскохозяйственных культур	ПК 4.1	ОК 3. ОК 4.	ПО 1 У 1
Анализ показателей валового производства, продуктивности сельскохозяйственных животных	ПК 4.1.	ОК 3. ОК 4.	ПО 1 У 1
Анализ структуры и поголовья стада крупного рогатого скота	ПК 4.1.	ОК 3. ОК 4.	ПО 1 У 1
Анализ структуры трудовых ресурсов	ПК 4.2.	ОК 3. ОК 4.	ПО 1 У 2
Анализ эффективности использования трудовых ресурсов	ПК 4.2.	ОК 3. ОК 4.	ПО 1 У 2
Расчет себестоимости сельскохозяйственной продукции	ПК 4.3.	ОК 2. ОК 5.	ПО 1 У 1
Расчет прибыли сельскохозяйственных предприятий показателей	ПК 4.3	ОК 2. ОК 5.	ПО 1 У 1
Расчет показателей экономической эффективности использования производственных ресурсов	ПК 4.3.	ОК 2. ОК 5.	ПО 1 У 1
Расчет производственных и экономических показателей в растениеводстве	ПК 4.3.	ОК 2. ОК 5.	ПО 1 У 1
Расчет производственных и экономических показателей в животноводстве	ПК 4.4.	ОК 2. ОК 5.	ПО 1 У 1
Изучение особенностей организации процессов производства и переработки животноводческой продукции	ПК 4.4.	ОК 1. ОК 4. ОК 5.	ПО 3 У 1

Планирование управления индивидуальным и коллективным трудом . Составление сетевых графиков	ПК 4.2.	ОК1. ОК 2.	ПО 1, 3 У 2
Изучение должностных инструкций	ПК 4.5	ОК 3. ОК 6.	ПО 2, 3 У 3
Подбор и разработка мероприятий по мотивации и стимулированию персонала и осуществление их	ПК 4.4.	ОК 5. ОК 7.	ПО 2 У 4
Разработка управленческих решений	ПК 4.3.	ОК 7 ОК 6	ПО 2 У 5
Оценка экономической эффективности управленческих решений	ПК 4.1.	ОК 7. ОК 9.	ПО 3 У 5
Оформление, сдача и защита отчета по ознакомительной практике. Итоговая конференция по практике			

Производственная практика

Таблица 8 Перечень видов работ производственной практики

Виды работ	Коды проверяемых результатов		
	ПК	ОК	ПО, У
Знакомство с предприятием	ПК 4.3 ПК. 4.4	ОК 1. ОК 4. ОК 5.	ПО 1,У 5
Участие в планировании производственных показателей растениеводства	ПК 4.1	ОК 1.ОК 5.	ПО 1, У 1
Участие в планировании производственных показателей животноводства	ПК 4.1.	ОК 1.ОК 5.	ПО 1, У 1
Анализ производственных показателей растениеводства	ПК 4.3.	ОК 2.	ПО 1, У 1
Анализ производственных показателей животноводства	ПК 4.3.	ОК 2.	ПО 1, У 1
Оценка эффективности организации производства продукции растениеводства	ПК 4.4.	ОК 2. ОК 3	ПО 1, У 1
Оценка эффективности организации производства продукции животноводства	ПК 4.4.	ОК 2. ОК 3	ПО 1, У 1
Описание производственного процесса, реализуемого на базе структурного подразделения	ПК 4.1 ПК. 4.4	ОК 4. ОК 8.	ПО 1, У 1

Участие в управлении первичным трудовым коллективом	ПК 4.2. ПК. 4.4	ОК 5. ОК 7.	ПО 2, У 2,4
Контроль за исполнением приказов и распоряжений	ПК 4.4.	ОК 8 ОК 6.	ПО 2, У 3
Оформление должностной инструкции	ПК 4.5.	ОК 8.	ПО3, У 4
Принятие управленческих решений	ПК 4.2.	ОК 6 ОК. 9.	ПО 2, У 5
Оформление, сдача и защита отчета по производственной практике. Итоговая конференция по практике			

3.2.2. Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа, характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике с указанием видов работ, выполненных студентами во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика, а также защиты отчета по практике.

**IV. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)
Форма проведения экзамена (квалификационного)**

Экзамен (квалификационный) проводится в форме выполнения практического задания, которое будет подтверждать освоение ПК 4.1-4.5, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 8

Форма комплекта экзаменационных материалов, используемых в процедуре экзамена:

Состав:

I. Паспорт.

II. Задание для экзаменуемого.

III. Пакет экзаменатора.

III а. Условия.

III б. Критерии оценки

I. ПАСПОРТ

Назначение:

Оценочные материалы предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих образовательной программы по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Оцениваемые компетенции:

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК 3. Принимать решения в стандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задания для экзаменуемого включают:

20 варианта заданий по 3 задания в каждом;

инструкцию по выполнению задания

Инструкция

1 Внимательно прочитайте задание.

2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.

3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору

4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.

5 Во время выполнения практического задания запрещается:

- нарушать дисциплину;

- общаться с другими студентами.

6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

Вы можете воспользоваться справочной литературой

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНАТОРА

Количество вариантов (пакетов) заданий для экзаменуемых: 20

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

На выполнение задания студенту даётся 90 мин./1,5 ч. мин./час.

Инструкция:

4.3 Критерии оценки

1. Выполнение задания:

Освоенные ПК	Показатель оценки результата	Оценка
ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства. ОК 1, 2, 3, 8	- планирование основных показателей деятельности организации; - применение в практической ситуации экономических методов планирования и расчета основных показателей деятельности организации; - выбор наиболее эффективных плановых показателей.	Оценка «отлично» ставится, если студент -показывает глубокое и полное знание и понимание всего объёма программного материала; - умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; - самостоятельно и аргументировано делать анализ, выводы; Оценка «хорошо» ставится, если студент - показывает знания всего изученного программного материала; -даёт полный и правильный ответ; допускает незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, определения понятий, небольшие неточности при использовании терминов или в выводах и обобщениях; - в основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы; Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент - усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в

		<p>усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки; - допускает ошибки и неточности в использовании терминологии, определения даёт недостаточно четкие; - отвечает неполно на вопросы (упуская основное) <p>Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> - не усвоил и не раскрыл основное содержание материала; - не делает выводов и обобщений. - не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по;
<p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ОК 1, 2, 3, 8</p>	<ul style="list-style-type: none"> - составление рациональных планов работы исполнителей, - планирование работы в соответствии с установленными целями, задачами и функциями организации (подразделения) и должностными инструкциями работников; - оформление планов работы по установленной форме; - выбор эффективной мотивации труда исполнителей. 	<p>Оценка «отлично» ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> -показывает глубокое и полное знание и понимание всего объёма программного материала; - умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; - самостоятельно и аргументировано делать анализ, выводы; <p>Оценка «хорошо» ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> - показывает знания всего изученного программного материала; -даёт полный и правильный ответ; допускает незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, определения понятий, небольшие неточности при

		<p>использовании терминов или в выводах и обобщениях;</p> <ul style="list-style-type: none"> - в основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы; <p>Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> - усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; - выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки; - допускает ошибки и неточности в использовании терминологии, определения даёт недостаточно четкие; - отвечает неполно на вопросы (упуская основное) <p>Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> - не усвоил и не раскрыл основное содержание материала; - не делает выводов и обобщений. - не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по;
<p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива. ОК 1, 2, 3, 8</p>	<ul style="list-style-type: none"> - решение стандартных профессиональных задач с соблюдением необходимых правил и норм при организации работы ; - выбор рациональных способов и методов организации труда 	<p>Оценка «отлично» ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> -показывает глубокое и полное знание и понимание всего объёма программного материала; - умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами;

	<p>исполнителей; - демонстрация правильной последовательности выполнение действий по организации выполнения работ исполнителями.</p>	<p>- самостоятельно и аргументировано делать анализ, выводы; - устанавливает межпредметные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутрипредметные связи; - последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает материал. Оценка «хорошо» ставится, если студент - показывает знания всего изученного программного материала; - даёт полный и правильный ответ; допускает незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, определения понятий, небольшие неточности при использовании терминов или в выводах и обобщениях; - материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя; - в основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы; - умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутрипредметные связи. Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент - усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; - материал излагает несистематизировано, фрагментарно, не всегда последовательно;</p>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> - выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки; - допускает ошибки и неточности в использовании терминологии, определения даёт недостаточно четкие; - отвечает неполно на вопросы (упуская основное), или воспроизводит содержание текста учебника, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в этом тексте. Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент - не усвоил и не раскрыл основное содержание материала; - не делает выводов и обобщений. - не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по; - при ответе допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи преподавателя.
<p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ОК 1, 2, 3, 8</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация работы коллектива в соответствии с планами работы, должностными инструкциями - определение состава и количества необходимых ресурсов для выполнения работы и плановых заданий исполнителями; - оценка результата труда в соответствии с разработанными 	<p>Оценка «отлично» ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> -показывает глубокое и полное знание и понимание всего объёма программного материала; - умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; - самостоятельно и аргументировано делать анализ, выводы; <p>Оценка «хорошо» ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> - показывает знания всего изученного

	критериями	<p>программного материала;</p> <ul style="list-style-type: none"> - даёт полный и правильный ответ; допускает незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, определения понятий, небольшие неточности при использовании терминов или в выводах и обобщениях; - в основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы; <p>Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> - усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; - выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки; - допускает ошибки и неточности в использовании терминологии, определения даёт недостаточно четкие; - отвечает неполно на вопросы (упуская основное) <p>Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> - не усвоил и не раскрыл основное содержание материала; - не делает выводов и обобщений. - не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по;
ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. ОК 1, 2, 3, 8	- ведение утвержденной документации в соответствии с нормативными требованиями.	<p>Оценка «отлично» ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> - показывает глубокое и полное знание и понимание всего объёма программного материала;

		<ul style="list-style-type: none"> - умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; - самостоятельно и аргументировано делать анализ, выводы; <p>Оценка «хорошо» ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> - показывает знания всего изученного программного материала; - даёт полный и правильный ответ; допускает незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, определения понятий, небольшие неточности при использовании терминов или в выводах и обобщениях; - в основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы; <p>Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> - усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; - выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки; - допускает ошибки и неточности в использовании терминологии, определения даёт недостаточно четкие; - отвечает неполно на вопросы (упуская основное) <p>Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> - не усвоил и не раскрыл основное содержание материала; - не делает выводов и обобщений. - не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах
--	--	---

		поставленных вопросов или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по;
--	--	--

Приложение

Приложения 1). Задания для текущего контроля

1. 1. ВОПРОСЫ ДЛЯ УСТНОГО ОПРОСА ПО ТЕМАМ

Тема 1. Планирование и организация работы предприятий по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства

1. Дать определение понятию «планирование»
2. Принцип необходимости планирования.
3. Принцип единства планов
4. Принцип непрерывности планов.
5. Принцип гибкости планов.
6. Принцип точности планов.
7. Принцип комплексности
8. Принцип эффективности
9. Принцип оптимальности
10. Принцип участия
11. Принцип холизма
12. Методы планирования
13. Дать определение понятию «стратегическое планирование»
14. Дать определение понятию «стратегия»
15. Дать определение понятию «миссия организации»
16. Дать определение понятию «цель»
17. Выбор стратегии
18. SWOT- анализ
19. Тактическое планирование
20. Текущее планирование
21. Организация выполнения планов
22. Стандарт –кост. Директ-кост

Тема 2. Анализ производственно-хозяйственной деятельности предприятия

1. Задачи анализа
2. Требования к проведению анализа
3. Методы и приемы анализа
4. Сравнение
5. Горизонтальный и вертикальный анализ
6. Трендовый анализ
7. Факторный анализ
8. Метод цепных подстановок
9. Классификация основных фондов предприятия
10. Источники информации для проведения анализа
11. Дайте определение понятия «первоначальная стоимость»
12. Дайте определение понятия «остаточная стоимость»
13. Дайте определение понятия «восстановительная стоимость»
14. Дайте определение понятия «ликвидационная стоимость»
15. Перечислите показатели движения и состояния
16. Дайте определение понятия «моральный износ»

Тема 3. Основные показатели хозяйственной деятельности растениеводства.

1. Дайте определение понятия «Технологическая карта»

2. Принципы рациональной организации производственных процессов в растениеводстве

Тема 4. Основные показатели хозяйственной деятельности животноводства

1. Факторы экономической эффективности отрасли
2. Особенности организации отрасли животноводства
3. Что относится к материально-техническим элементам
4. Что относится к технологическим элементам
5. Что относится к организационно-экономическим элементам

Тема 5. Управление структурным подразделением.

1. Дайте определение понятия «управление»
2. Основные аспекты управления
3. Организационная структура управления
4. Элементы структуры управления
5. Принципы управления
6. Линейная структура управления
7. Функциональная структура управления
8. Дивизиональная структура управления
9. Матричная структура управления
10. Механистическая структура управления
11. Органическая структура управления
12. Задачи управления
13. Дайте определение понятию «методы управления»
14. Классификация методов управления
15. Административные методы
16. Экономические методы
17. Социально-психологические методы
18. Общенаучные методы

Тема 6. Управленческое решение

1. Управленческое решение – это
2. Аспекты управленческого решения
3. Классификация решений
4. Алгоритмические решения
5. Эвристические решения
6. Дайте определение понятиям: «цель», «ситуация» «проблема», «решение».

Критерии оценивания:

Критерии оценки устных ответов:

Оценка "5" ставится, если студент:

Показывает глубокое и полное знание и понимание всего объёма программного материала; полное понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий.

Умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами.

Самостоятельно и аргументировано делать анализ, выводы.

Устанавливает межпредметные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутрипредметные связи.

Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает материал.

Оценка "4" ставится, если студент:

Показывает знания всего изученного программного материала. Даёт полный и правильный ответ; допускает незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, определения понятий, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях.

Материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя.

В основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы.

Умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутри предметные связи.

Оценка "3" ставится, если студент:

Усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; Материал излагает несистематизировано, фрагментарно, не всегда последовательно; Показывает недостаточную сформированность отдельных знаний; выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки. Допускает ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определения понятий даёт недостаточно четкие; Отвечает неполно на вопросы (упуская и основное), или воспроизводит содержание текста учебника, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в этом тексте;

Оценка "2" ставится, если студент:

Не усвоил и не раскрыл основное содержание материала; Не делает выводов и обобщений.

Не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по образцу; При ответе допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи учителя.

Тематика практических занятий

Задания для практической работы

Тема 1. Планирование и организация работы предприятий по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства

Практическая работа 1

Тема практического занятия 1 Планирование производственных показателей организации растениеводства

Цель: Изучить планирование производственных показателей растениеводства.

Задание 1

Рассчитать планируемую урожайность зерновых культур организации. Если известно, что фактическая урожайность по организации 26 ц/га. Урожайность по другим организациям района 28 ц/га; 24 ц/га; 30 ц/га?

Задание 2

Заполнить таблицу.

Вид культуры	Фактическая урожайность отдельных культур, ц/га	Фактическая урожайность зерновых и зернобобовых, ц/га	Коэффициент соотношения (2:3)	Планируемая урожайность зерновых в амбарном весе ц/га	Расчетная урожайность отдельных культур, ц/га (4*5)
1	2	3	4	5	6
Рожь	35	36		38	

Овес	28	36		30	
Пшеница	46	36		52	
Ячмень	17	36		25	

Практическая работа 2

Тема практического занятия 2 Планирование производственных показателей организации животноводства

Цель: Изучить планирование производственных показателей организации животноводства.

Задание 1

Текущее поголовье скота 2000 голов планируется увеличить на 1000;500;250 голов. Средняя фактическая продуктивность одной коровы составляет 4000 кг, продуктивность планируется увеличить на 500 кг. Найдите плановый показатель валового производства.

Тема 2. Анализ производственно-хозяйственной деятельности предприятия

Практическая работа 3

Тема практического занятия 3 Анализ производственных показателей растениеводства

Цель: изучить методы анализа производственных показателей растениеводства

Значение и задачи анализа продукции растениеводства.

Задание 1:

Провести анализ структуры посевных площадей. Если удельный вес фактических площадей 1200 га, плановый удельный вес 1500 га.

Задание 2

Рассчитать резерв расширения посевов площадь планируется увеличить на 500 га. Фактическая урожайность 35ц/га.

Практическая работа 4

Тема практического занятия 4 Анализ производственных показателей животноводства

Цель: Изучить методы анализа производственных показателей животноводства.

Задание 1

Заполнить таблицу 3 в соответствии с индивидуальным заданием.

Задание 2

Заполнить таблицу 4 в соответствии с индивидуальным заданием.

Практическая работа 5

Тема практического занятия 5 Анализ использования трудовых ресурсов

Цель: изучить методы анализа использования трудовых ресурсов

Задание 1

Определить потребность в трудовых ресурсах для производства сельскохозяйственной культуры, если посевная площадь составляет 80 гектар, норматив затрат труда на производство 1 центнера продукции 2,2 чел.-час., урожайность культуры 32 ц/га, годовой фонд рабочего времени одного работника 1800 часов.

Задание 2

Определить потребность в трудовых ресурсах для отрасли животноводства, если количество поголовья крупного рогатого скота автоматизированной молочно-товарной фермы 850 голов, норма обслуживания коров доярками составляет 250 голов, скотниками 400 голов.

Практическая работа 6

Тема практического занятия 6 Расчет показателей экономической эффективности

управления в АПК.

Цель: Научиться производить расчет показателей экономической эффективности управления в АПК.

Задание 1

Расчитать фондоотдачу при условии, что среднегодовая стоимость основных производственных фондов предприятия составляет 155601 тыс.руб., сооружений – 55404 тыс.руб., машин и оборудования – 43179 тыс.руб., транспортных средств – 5707 тыс.руб., стоимость валовой продукции – 152675 тыс.руб., среднегодовая численность работников 95 человек, площадь сельскохозяйственных угодий – 2100 га.

Тема 3. Основные показатели хозяйственной деятельности растениеводства.

Практическая работа 7

Тема практического занятия 7 Расчет по принятой методике основных показателей в растениеводстве

Цель: Изучить методику расчета основных показателей растениеводства

Задание 1

Расчитать экономические показатели в соответствии с вариантом.

Показатели	Варианты									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Валовая продукция.	200	300	150	100	400	500	450	70	350	210
Товарная продукция	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
материальные затраты	150	190	80	50	310	300	350	40	120	110
Сумма оплаты труда	56	75	76	30	100	130	130	10	150	50
объем реализованной продукции	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90
цена реализации единицы продукции	10000	12000	14000	9000	7500	14500	13600	11000	9500	17000
полной себестоимости	8000	9000	7500	8000	4000	10000	12000	8500	7000	6800

Проанализировать полученные данные.

Тема 4. Основные показатели хозяйственной деятельности животноводства

Практическая работа 8

Тема практического занятия 8 Расчет по принятой методике основных показателей в животноводстве

Цель: ознакомиться с методикой расчета основных показателей животноводства

Задание 1

Для выработки творога 9-% жирности установлены две ванны вместимостью 2500 л каждая. Коэффициент загрузки ванн составляет в среднем 0,7. Норма расхода нормализованной смеси на 1 т творога 7,2 т. Количество оборотов ванны за смену 0,7.

Найдите годовую производственную мощность.

Задание 2

Рассчитать удой на 1 корову, цену реализации 1ц молока, себестоимость 1ц, уровень рентабельности, если от 200 коров получено 6000ц молока, реализовано 5000ц на сумму 2900 тыс.руб., себестоимость реализованного молока 2500 тыс.руб.

Тема 5. Управление структурным подразделением.

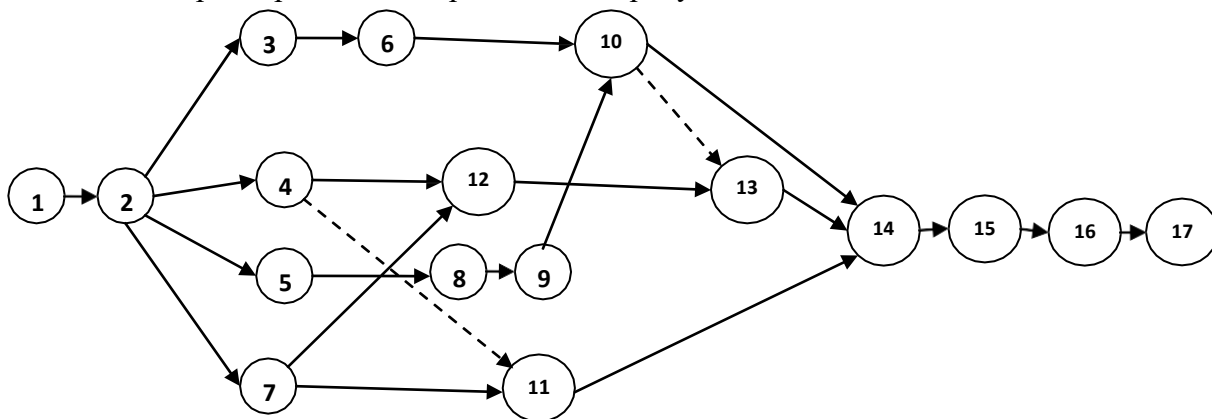
Практическая работа 9

Тема практического занятия 9 Планирование управления индивидуальным и коллективным трудом

Цель: Изучить планирование управления индивидуальным и коллективным трудом

Задание 1

Рассчитать параметры сети изображенной на рисунке



Практическая работа 10

Тема практического занятия 10 Управление первичным трудовым коллективом

Цель: Изучить управление первичным трудовым коллективом

Задание 1 заполнить таблицы

Таблица. Линейная организационная структура

Преимущества	Недостатки

Таблица. Функциональная организационная структура

Преимущества	Недостатки

Практическая работа 11

Тема практического занятия 11 Инструктирование исполнителей на всех стадия работ.

Цель: Изучить виды инструктажей и инструкций

Задание 1

Составить и рассказать об одном из видов инструктажей (вводный, первичный,

Практическая работа 12

Тема практического занятия 12 Контроль за исполнителями на всех стадиях работ

Цель:

1 Контроль исполнения Стратегического плана

Задание 1

Подготовить рефераты на темы:

- Необходимость управленческого контроля.
- Функции контроля

Практическая работа 13

Тема практического занятия 13 Оформление документации установленного образца

Цель: Изучить порядок оформления документации установленного образца

Задание 1

Заполнить должностную инструкцию.

(наименование организации)
УТВЕРЖДАЮ:
Директор _____
(наименование организации)
_____/_____
(подпись) (фамилия, инициалы)
« ____ » _____ Г.
ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ

(наименование должности)

1. Общие положения

1. _____ относится к категории _____.

(наименование должности) (руководителя, специалиста, технического исполнителя и т.д.)

2. На должность _____ принимается лицо, имеющее:

(наименование должности)

- _____ образование _____ и

- стаж _____ работы не менее _____ лет.

(вид, характеристика)

3. _____ принимается на должность и освобождается от

(наименование должности)

должности директором организации по представлению

_____.

(наименование должности лица, по представлению которого принимается работник)

4. _____ должен знать:

(наименование должности)

а) специальные (профессиональные) знания по должности -

- _____;
- _____;
- _____;

б) общие знания работника организации –

- правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты,
- _____

5. В своей деятельности _____ руководствуется:

(наименование должности)

- законодательством РФ,
- Уставом организации,
- приказами и распоряжениями директора организации,
- настоящей должностной инструкцией,
- Правилами внутреннего трудового распорядка организации,
- _____.

6. _____ подчиняется непосредственно директору организации.

(наименование должности)

7. На время отсутствия _____ (командировка, отпуск, болезнь, пр.)

(наименование должности)

его обязанности исполняет лицо, назначенное директором организации в установленном порядке, которое приобретает соответствующие права, обязанности и несет ответственность за исполнение возложенных на него обязанностей.

8. _____.

2. Должностные обязанности.

_____:

(наименование должности)

а) специальные (профессиональные) должностные обязанности -

- _____;
- _____;
- _____;

б) общие должностные обязанности работника организации –

- соблюдает Правила внутреннего трудового распорядка и иные локальные нормативные акты организации,

- внутренние правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты,
- обеспечивает соблюдение чистоты и порядка на своем рабочем месте,
- выполняет в рамках трудового договора распоряжения работников, которым он поручен согласно настоящей инструкции,

_____.

3. Права.

_____ имеет право:

(наименование должности)

1. Вносить на рассмотрение директора организации предложения:
 - по совершенствованию работы связанной с предусмотренными настоящей инструкцией обязанностями,
 - о поощрении подчиненных ему отличившихся работников,
 - о привлечении к материальной и дисциплинарной ответственности подчиненных ему работников, нарушивших производственную и трудовую дисциплину.
2. Запрашивать от структурных подразделений и работников организации информацию, необходимую ему для выполнения своих должностных обязанностей.
3. Знакомиться с документами, определяющими его права и обязанности по занимаемой должности, критерии оценки качества исполнения должностных обязанностей.
4. Знакомиться с проектами решений руководства организации, касающимися его деятельности.
5. Требовать от руководства организации оказания содействия, в том числе обеспечения организационно-технических условий и оформления установленных документов, необходимых для исполнения должностных обязанностей.
6. Иные права, установленные действующим трудовым законодательством.

4. Ответственность.

_____ несет ответственность в следующих случаях:

(наименование должности)

1. За ненадлежащее исполнение или неисполнение своих должностных обязанностей, предусмотренных настоящей должностной инструкцией, - в пределах, установленных трудовым законодательством Российской Федерации.
2. За правонарушения, совершенные в процессе своей деятельности, - в пределах, установленных действующим административным, уголовным и гражданским законодательством российской Федерации.
3. За причинение материального ущерба организации – в пределах, установленных действующим трудовым и гражданским законодательством Российской Федерации.

4. _____.

С инструкцией ознакомлен.

«___» _____ 200_г.

_____ / _____ /

(Фамилия И.О.)

(Подпись)

Практическая работа 14

Тема практического занятия 14 Характер взаимодействия с другими подразделениями

Цель: Изучить характер взаимодействия между подразделениями

Задание 1.

Составьте схему вертикального взаимодействия в структуре предприятия. Обоснуйте, в чем преимущества данного взаимодействия.

Задание 2.

Составьте схему горизонтального взаимодействия в структуре предприятия. Обоснуйте, в чем преимущества данного взаимодействия.

Задание 3.

Заполните таблицы 1 и 2.

Таблица 1 – Характеристика методов оперативного управления персоналом

Методы управления	Характеристика метода
Организационные	
Экономические	
Социально-психологические	

Таблица 2 – Характеристика принципов оперативного управления

Принципы управления	Характеристика принципа
Основной принцип	
Принцип непрерывности планирования	
Принцип координации и интеграции	
Принцип экономичности	
Другие принципы	

Тема 6. Управленческое решение

Практическая работа 15

Тема практического занятия 15 Подбор и осуществление мероприятий по мотивации и стимулированию персонала

Цель: изучить методы подбора и осуществления мероприятий по мотивации и стимулированию персонала

Задание 1.

Приведите определения понятий

Потребность

Мотив

Мотивирование

Стимул

Стимулирование

Задание 2

Укажите стрелками, какие факторы относятся к внутренней, а какие – к внешней мотивации.

Заработная плата

Условия работы

**Факторы внутренней
мотивации**

Дополнительные льготы и выплаты

Факторы внешней мотивации

Продвижение по службе

Содержание работы

Результаты деятельности

Понимание цели деятельности

Стиль управления

Задание 3

1. Представьте, что Вам поручили разработать систему поощрений и наказаний для небольшой производственной компании. Принципами каких мотивационных теорий Вы воспользуетесь?

2. Для большинства из нас работа имеет жизненно важное значение как источник средств к существованию. В таком случае, почему управленческий персонал должен с таким вниманием относиться к проблемам мотивации служащих?

Практическая работа 16

Тема практического занятия 16 Анализ типа личности

Цель: Проанализировать типы личности

Задание 1.

Тест на тип личности

Находясь в обществе (на вечеринке с коллегами по работе или соучениками), вы обычно предпочитаете:

- а) участвовать в общей беседе;
- б) беседовать с каждым отдельно.

Вы в большей степени человек:

- а) реалистичный;
- б) склонный к теоретизированию.

По вашему мнению, хуже:

- а) «витать в облаках»;
- б) «катиться по накатанной колее».

Вас больше впечатляют:

- а) твердые принципы;
- б) сильные эмоции.

Вас больше привлекает:

- а) убедительное;
- б) сентиментальное.

Если приходится выполнять необычную работу, вам удобнее:

- а) спланировать ее заранее;
- б) выяснить, что надо делать, уже в ходе работы.

Когда вам необходимо сделать выбор или принять какое-то решение, вы это делаете:

- а) в основном внимательно и осторожно;
- б) зачастую спонтанно.

На вечеринках или общественных сборах вы:

- а) задерживаетесь допоздна, все более оживляясь;
- б) уходите рано, чувствуя усталость.

Вас больше привлекают:

- а) реалисты;
- б) люди с богатым воображением.

Вас больше интересует:

- а) то, что реально существует;
- б) нереализованные возможности.

Вы судите о людях, базируясь в основном:

- а) на правилах чаще, чем на обстоятельствах;
- б) на обстоятельствах чаще, чем на правилах.

В оценке других людей вы обычно:

- а) тверды и объективны;
- б) снисходительны и субъективны.

Вы чаще действуете:

- а) пунктуально;
- б) неспешно.

Вы предпочитаете:

- а) выполнять работу заблаговременно;
- б) откладывать все на последний момент.

Среди ваших друзей вы:

- а) знаете все обо всех;
- б) последним узнаете о том, что происходит.

Выполняя обычную работу, вам приятнее:

- а) делать ее общепринятым способом;
- б) изобрести собственный способ.

Когда вы читаете в свое удовольствие, вам нравится, если писатель:

- а) четко объясняет, что он имеет в виду;
- б) излагает мысли в необычной, оригинальной форме.

Вас больше привлекает:

- а) последовательность и логичность рассуждений;
- б) гармоничность человеческих отношений.

Вам легче высказывать суждения:

- а) основанные на логике и на фактах;
- б) основанные на ваших ценностях.

Вас больше привлекают ситуации:

- а) в которых присутствует элемент определенности;
- б) которые полны непредсказуемости.

Можно сказать, что вы в большей степени человек:

- а) серьезный и целенаправленный;
- б) не воспринимающий жизнь слишком серьезно.

Говоря по телефону, вы:

- а) редко задаетесь вопросом «Что сказать?»;
- б) часто заранее продумываете, что будете говорить.

по-вашему факты:

- а) «творят сами за себя»;

б) иллюстрируют некоторые закономерности.

24, Мечтатели и фантазеры:

а) раздражают вас;

б) нравятся и очаровывают вас.

Чаще вы человек:

а) спокойный и беспристрастный;

б) сердечный и участливый.

Выполнить тест. Проанализировать полученные результаты.

Практическая работа 17

Тема практического занятия 17 Оценка качества и эффективности управленческих решений

Цель: Оценить качество и эффективность управленческих решений

Задание 1

Рассмотрите ситуацию.

Закрытое акционерное общество «Саунт» работает на рынке 5 лет. Занимается поставкой автозапчастей на российский рынок. За это время успело зарекомендовать себя.

Сложилась следующая ситуация: на рынке появилась конкурирующая фирма. Автозапчасти данной фирмы стоят в 1,5 раза дешевле, чем у фирмы «Саунт». Что в данной неблагоприятной управленческой ситуации делать фирме «Саунт»?

Задание. Попробуйте решить данную проблему. Какие действия должна предпринять данная фирма?

Какую информацию ЗАО «Саунт» будет использовать для решения данной проблемы? Почему необходимо для получения лучшего результата использовать как качественную, так и количественную информацию? Примите управленческое решение. Подумайте, как принятое вами решение отразится на деятельности организации в целом и на сотрудниках данной фирмы.

От каких факторов в данном случае будет зависеть качество и эффективность управленческого решения?

Каково в данной ситуации будет влияние личностных оценок руководителя, среды принятия решения, информационных ограничений, поведенческих ограничений на процесс принятия управленческих решений?

Какова будет ответственность в случае принятия неверного, непродуманного, необоснованного управленческого решения? К чему это может привести?

Задание 2 Имеются семь инвестиционных проектов 1, 2, 7. Каждый из них характеризуется составной прибылью в условных единицах и затратам в млн руб.:

Показатель	Проекты						
	1	2	3	4	5	6	7
Прибыль, усл. ед.	2,6	1,8	2,3	2,7	2,0	1,6	3,0
Затраты, млн руб.	1,0	0,9	1,0	1,2	0,7	0,6	2,5

Практическая работа 18

Тема практического занятия 18 Управление конфликтами и стрессами

Цель: Изучить методы управления конфликтами

Задание 1.

На относительно небольшом предприятии в течение нескольких месяцев задерживали выплату заработной платы. Администрация пыталась компенсировать нарастающее недовольство рабочих мизерными авансами. В конечном итоге работники не выдержали подобных испытаний, и в один день большинство из них собрались на заводском дворе и в ходе возникшего митинга потребовали от администрации незамедлительной ликвидации задолженности по заработной плате. Представители дирекций объяснили сложившуюся ситуацию неблагоприятным финансовым положением предприятия из-за неплатежей потребителей продукции. Собравшиеся не удовлетворились ответом, обвинили руководство в бездеятельности и объявили о прекращении работы.

Предложите варианты решения проблемы с позиции руководителя предприятия.

Задание 2.

В торговой фирме из-за угрозы банкротства предстояло сократить треть персонала. Такая перспектива серьезно обеспокоила сотрудников и вызвала головную боль у администрации: первые опасались увольнения, а руководству нужно было кем-то жертвовать, пройти через сложные процедуры, предусмотренные трудовым законодательством. В коллективе сложилась социальная напряженность.

Когда администрация решила объявить список служащих, подлежащих увольнению в первую очередь, начались конфликты.

Со стороны многих кандидатов на сокращение последовали правомерные требования объяснить, почему увольняют именно их. Стали поступать заявления в комиссию по трудовым спорам, а некоторые решили обратиться в суд. Улаживание конфликтов заняло несколько месяцев.

Проанализируйте действия администрации в описанной ситуации.

Критерии оценивания выполнения практических заданий:

«отлично» (5) – заслуживает студент свободно владеющий умениями и навыками, обнаруживший глубокие знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания правильно и в полном объём;

«хорошо» (4) – заслуживает студент владеющий умениями и навыками, при выполнении заданий допустивший небольшие ошибки, но обладающий необходимыми знаниями для их выполнения

«удовлетворительно» (3) – заслуживает студент, справляющийся с профессиональными умениями и навыками, обнаруживший знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания с ошибками, но устранивший их с помощью преподавателя,

«неудовлетворительно» (2) – выставляется студенту, не владеющему умениями и навыками в достаточном объёме, допустившему принципиальные ошибки и не обладающему достаточными знаниями для их устранения.

Тестовые задания (Вариант 1) ПА

Специальность 32.05.06 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Дисциплина / МДК /модуль: Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства/МДК. 04.01 Управление структурным подразделением организации/ПМ. 04

(Темы 1-6)

Форма контроля:Промежуточная аттестация

Сформированные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 4.1.Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Инструкцию для экзаменуемого:

На выполнение работы отводится 60 мин. Тест включает 25 заданий.

Из них:

- 12 заданий 1-го уровня сложности *(с выбором 1-го правильного ответа)
- 11 заданий 2-го уровня сложности **(с выбором 2-3 правильных ответов)
- 2 задания 3-го уровня сложности *** (с кратким ответом на вопрос)

Эти ответы должны быть сформулированы самостоятельно и записаны словом или цифрой.

Баллы, полученные за правильно выполненные задания, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать как можно больше баллов.

Тема	Номер. Содержание задания	Расшифровка ОК И ПК
Тема 1. Планирование и организация работы предприятий по производству и	1*. Отражаются все принятые управленческие решения, содержатся обоснованные расчеты объемов производства и продаж продукции, проводится экономическая оценка затрат и ресурсов, а также конечных результатов производства.... 1) в планах	ПК 4.1-4.2 ОК 1-2,

переработке продукции растениеводства и животноводства	2) в графиках 3) в картах 4) в расчетах	
	2*.Впервые общие принципы планирования сформулированы.... 1) Файо́лем 2) Лайма́м 3) Симоновым 4) Ломоносовым	ПК 4.1-4.2 ОК 1-2,
	3*.Методы планирования на предприятии: 1) аналитический, синтетический, балансовый 2) расчетно-аналитический, балансовый, экономико-математический, программно-целевой, графоаналитический 3) базисных индексов, экономико-математический, балансовый 4) графоаналитический	ПК 4.1-4.2 ОК 1-2,
	4*.Принцип холизма состоит из.... 1) координации и интеграции 2) координации и кооперации 3) координации и планировании 4) координации и управлении	ПК 4.1-4.2 ОК 1-2,
Тема 2. Анализ производственно- хозяйственной деятельности предприятия	5**. Конечные результаты могут быть выражены и оценены: (Выберете 2 правильных ответа) 1) экономическим, производственным результатом 2) производственным результатом 3) финансовым состоянием предприятия 4) уровнем технического, социального развития и финансовым состоянием предприятия	ПК 4.4-4.5 ОК 5
	6**. К формам метода сравнения можно отнести: (Выберете 2 правильных ответа) 1) сравнение с данными бизнес-плана, сравнение со средними данными 2) сравнение с прошлым 3) сравнение с лучшим, сравнение с прошлым 4) сравнение со средними данными	ПК 4.4-4.5 ОК 5
	7*. Сопоставимость сравниваемых показателей при анализе стоимостных осуществляется: 1) по ценам 2) по структуре 3) по производству 4) по реализации	ПК 4.4-4.5 ОК 5
	8**. В рамках метода сравнения наиболее продуктивный анализ: (Выберете 3 правильных ответа) 1) вертикальный	ПК 4.4-4.5 ОК 5

		2) горизонтальный 3) трендовый 4) трендовый и вертикальный	
Тема 3. Основные показатели хозяйственной деятельности растениеводства	Закончите фразу. 9***. «Для рациональной организации производства отдельных видов продукции растениеводствасоставляют»		ПК 4.1 ОК 4 ОК 9
	10*. Делением объема работ на норму выработки определяют количество: 1) норма – смен 2) норма - дней 3) норма – смен и норма – дней 4) норма - час		ПК 4.1 ОК 4 ОК 9
	11*. Стоимость покупных материалов устанавливают по: 1) ценам закупки с учетом затрат на доставку 2) ценам закупки без учета затрат на доставку 3) розничным ценам 4) оптовым ценам		ПК 4.1 ОК 4 ОК 9
	12**. Технологические карты составляют на: (Выберете 2 правильных ответа) 1) 100 га посева каждой культуры 2) несколько лет с соответствующим коррективом ежегодно 3) 10 га всех культур 4) 100 га уборочной площади		ПК 4.1 ОК 4 ОК 9
Тема 4. Основные показатели хозяйственной деятельности животноводства	13*. Затраты на корма в структуре издержек производства молока и говядины составляют: 1) более 60 % 2) более 90 % 3) более 10 % 4) менее 10 %		ПК 4.1 ОК 4 ОК 9
	14*. У коров с высокой продуктивностью % питательности рациона уходит на поддержание жизни: 1) 87 % 2) 47 % 3) 17 % 4) 37 %		ПК 4.1 ОК 4 ОК 9
	15**. При привязном и беспривязном способах могут применяться различные варианты содержания животных: (Выберете 3 правильных ответа) 1) стойлово-пастбищное 2) круглогодовое стойловое 3) стойлово-лагерное 4) нагул		ПК 4.1 ОК 4 ОК 9
	16**. Система животноводства состоит из элементов: (Выберете 3 правильных ответа)		ПК 4.1 ОК 4

	<ol style="list-style-type: none"> 1) материально-технических 2) организационно-экономических 3) технологических 4) управленческих 	ОК 9
Тема 5. Управление структурным подразделением.	<p>17*.Труд людей, направленный на организацию и координацию деятельности трудовых коллективов и отдельных работников в процессе производства продукции, оказания услуг это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) управление 2) организация 3) кооперация 4) технология 	ПК 4.1 ПК 4.5 ОК 3 ОК 6
	<p>18**.Технологические процедуры управления можно разделить на: (Выберете 2 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) формализуемые 2) творческие 3) управленческие 4) организационные 	ПК 4.1 ПК 4.5 ОК 3 ОК 6
	<p>19**. К элементам структуры относятся: (Выберете 2 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) отдельные работники 2) службы и другие звенья аппарата управления 3) младший персонал 4) вспомогательные подразделения 	ПК 4.1 ПК 4.5 ОК 3 ОК 6
	<p>20**.Управление -это процесс.... (Выберете 3 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) планирования 2) организации 3) мотивации и контроля 4) подчинения 	ПК 4.1 ПК 4.5 ОК 3 ОК 6
Тема 6. Управленческое решение	<p>Закончите фразу 21***. «Каждый человек управляет своими действиями, являясь участником индивидуального или совместного труда, на любом уровне экономики для достижения результата в соответствии с намеченной целью, поэтому решение называют»</p>	ПК 4.3 ПК 4.4 ОК 7 ОК 8
	<p>22**.Для повышения качества решений их анализ осуществляют на основе классификации по следующим признакам: (Выберете 3 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) функциям управления 2) характеру решения задач 3) степени определенности ситуации 4) организации работ 	ПК 4.3 ПК 4.4 ОК 7 ОК 8
	<p>23*.Юридическое свойство управленческого решения – это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) целенаправленность 2) правомерность 3) плановость 	ПК 4.3 ПК 4.4 ОК 7 ОК 8

	4) коллегиальность.	
	24. Выделяют четыре уровня принятия решений, для каждого из которых требуются определенные управленческие навыки: (Выберете 2 правильных ответа) 1) рутинный, селективный 2) местный 3) адаптационный, инновационный 4) инвазионный	ПК 4.3 ПК 4.4 ОК 7 ОК 8
	25*. Общие характеристики управленческих решений в организациях и частной жизни -это: 1) актуальность 2) влияние на интересы субъекта разработки 3) влияние на интересы коллектива работников 4) разделение труда	ПК 4.3 ПК 4.4 ОК 7 ОК 8

Номер теста	Ответ на тест	Номер теста	Ответ на тест
1	1	14	4
2	1	15	1,2,3
3	2	16	1,2,3
4	1	17	1
5	1,4	18	1,2
6	1,3	19	1,2
7	1	20	1,2,3
8	1,2,3	21	управленческим
9	технологические карты	22	1,2,3
10	1	23	2
11	1	24	1,3
12	1,2	25	1
13	1		

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
70 - 89	4	хорошо
50 - 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Тестовые задания (Вариант 2) ПА

Специальность 32.05.06 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Дисциплина / МДК /модуль: Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства/МДК. 04.01 Управление структурным подразделением организации/ПМ. 04

(Темы 1-6)

Форма контроля:Промежуточная аттестация

Сформированные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 4.1.Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Инструкцию для экзаменуемого:

На выполнение работы отводится 60 мин. Тест включает 25 заданий.

Из них:

- 12 заданий 1-го уровня сложности *(с выбором 1-го правильного ответа)

- 11 заданий 2-го уровня сложности **(с выбором 2-3 правильных ответов)

- 2 задания 3-го уровня сложности *** (с кратким ответом на вопрос)

Эти ответы должны быть сформулированы самостоятельно и записаны словом или цифрой.

Баллы, полученные за правильно выполненные задания, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать как можно больше баллов.

Тема	Номер. Содержание задания	Расшифровка ОК и ПК
------	---------------------------	------------------------

Тема 1. Планирование и организация работы предприятий по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства	Закончите фразу 1***. «Набор действий, решений, предпринятых руководством, которые ведут к разработке специфических стратегий называется»	ПК 4.1-4.2 ОК 1-2,
	2**. Характеристики целей должны быть: (Выберете 3 правильных ответа) 1) измеримыми, конкретными 2) ориентированы во времени 3) достижимыми 4) верными	ПК 4.1-4.2 ОК 1-2,
	3**. Менеджер должен уметь составлять следующие планы: (Выберете 2 правильных ответа)	ПК 4.1-4.2 ОК 1-2,
	1) стратегические, тактические 2) тактические 3) текущие, стратегические 4) текущие	
	4*. К взаимосвязанным стадиям процесса тактического планирования относятся: 1) подготовка плана и его принятие 2) подготовка плана 3) принятие плана 4) уточнение плана	ПК 4.1-4.2 ОК 1-2,
Тема 2. Анализ производственно-хозяйственной деятельности предприятия	5*. Горизонтальный анализ используют при оценке показателей: 1) в сравнение данных отчетного и предыдущего года. 2) во времени 3) с будущим 4) с прошлым	ПК 4.1-4.5 ОК 5
	6**. Известны три способа элиминирования (исключения): (Выберете 3 правильных ответа) 1) цепных подстановок 2) разниц 3) интегральный 4) сложения	ПК 4.4-4.5 ОК 5
	7*. На крупных предприятиях наличие и движение основных средств показываются: 1) еженедельно 2) ежемесячно 3) ежегодно 4) каждодневно	ПК 4.4-4.5 ОК 5

	<p>8*. Стоимость основных средств по полной первоначальной стоимости определяется по:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) вертикальной схеме 2) математической схеме 3) балансовой схеме 4) по прибыли 	<p>ПК 4.4-4.5 ОК 5</p>
<p>Тема 3. Основные показатели хозяйственной деятельности растениеводства</p>	<p>9**. Технологические карты могут быть: (Выберете 2 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) текущими 2) сезонными 3) перспективными 4) актуальными 	<p>ПК 4.1 ОК 4 ОК 9</p>
	<p>10*. Стоимость разных материалов собственного производства в технологических картах устанавливают по:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) переменным затратам 2) постоянным затратам 3) текущим ценам 4) себестоимости 	<p>ПК 4.1 ОК 4 ОК 9</p>
	<p>11**. Принцип пропорциональности</p>	<p>ПК 4.1</p>
	<p>характеризует: (Выберете 2 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) рациональное соотношение между количеством используемых машин 2) рациональное соотношение определенных процессов и количеством людей, которые их обслуживают 3) рациональное соотношение между отдельными агрегатами 4) рациональное соотношение между узлами 	<p>ОК 4 ОК 9</p>
	<p>12*. Все операции производственного процесса выполняются в едином ритме (темпе), это соответствует принципу:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) равномерности 2) пропорциональности 3) ритмичности 4) согласованности 	<p>ПК 4.1 ОК 4 ОК 9</p>

Тема 4. Основные показатели хозяйственной деятельности ивотноводства	<p>13**. К технологическим факторам, влияющим на эффективность производства молока и говядины, относится способ содержания животных, который в значительной степени влияет и на:</p> <p>(Выберете 3 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) организацию труда 2) нормы обслуживания животных работниками ферм 3) способы механизации выполнения основных процессов 4) кормление животных 	ПК 4.1 ОК 4 ОК 9
	<p>14**. Сопоставьте количество и нормы обслуживания коров:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) нормы обслуживания дойных коров могут составить до 40 голов 2) нормы обслуживания дойных коров могут составить до 52 голов 3) нормы обслуживания дойных коров могут составить до 70 голов 4) нормы обслуживания дойных коров могут составить до 90 голов <p>А) при доении в залах Б) при доении в молокопровод В) при доении в залах Г) при доении в ведро</p>	ПК 4.1 ОК 4 ОК 9
	<p>15**. К материально-техническим элементам системы животноводства относятся:</p> <p>(Выберете 3 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) тип построек для содержания скота 2) система машин для выполнения трудовых процессов по его обслуживанию 3) другие средства производства, связанные с ведением отрасли 4) типы полов комплекса 	ПК 4.1 ОК 4 ОК 9
	<p>16**. Технологические элементы системы животноводства должны обеспечивать:</p> <p>(Выберете 2 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) максимальную экономию трудовых ресурсов 2) экономию материально-технических и энергетических ресурсов 3) минимальную экономию трудовых 4) природных ресурсов 	ПК 4.1 ОК 4 ОК 9

Тема 5. Управление структурным подразделением.	17**. Основные задачи предприятия которые призвано решать управление: (Выберете 2 правильных ответа) 1) поддерживать нормальный ход производства, обеспечивать его цикличность и стабильность 2) поддерживать реализацию 3) обеспечивать развитие производства, совершенствование продукции, введение технических и технологических новшеств 4) поддерживать ассортимент	ПК 4.1 ПК 4.5 ОК 3 ОК 6
	18*. Классификация решений – это: 1) ранжирование решений 2) оценка качества решений 3) группировка решений по каким-либо признакам 4) структуризация решений.	ПК 4.1 ПК 4.5 ОК 3 ОК 6
	19*. Горизонтальные связи носят характер согласования и являются, как правило: 1) одноуровневыми 2) многоуровневыми 3) двухуровневыми 4) трехуровневыми	ПК 4.1 ПК 4.5 ОК 3 ОК 6
	20*. Признак деления решений на одноуровневые и многоуровневые -это: 1) способ фиксации 2) характер проблемы 3) количество критериев 4) глубина воздействия.	ПК 4.1 ПК 4.5 ОК 3 ОК 6
Тема 6. Управленческое решение	21***. Закончите фразу. «Студент на экзамене строит схему оптимального ответа на поставленные в билете вопросы, продумывая пути и средства достижения цели. В данном случае студент вырабатывает управленческое решение ради достижения результата в индивидуальном труде по приобретению.....»	ПК 4.3-4.4 ОК 7 ОК 8
	22*. Качество решения формируется.... 1) на стадии реализации 2) на стадии разработки 3) на всех стадиях 4) на стадии утверждения.	ПК 4.3-4.4 ОК 7 ОК-8

	<p>23*. Группа решений, выделенная по способу их фиксации - это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) формализованные и неформализованные 2) корректируемые и некорректируемые 3) стратегические и тактические. 4) документированные и недокументированные 	<p>ПК 4.3-4.4 ОК 7 ОК 8</p>
	<p>24* Ситуация для управления которой необходимо применить модель линейного программирования - это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) совершенствование рекламы конкурентами 2) необходимость оптимизации структуры посевных площадей агрофирмы 3) чрезмерный объем денежной наличности в банке 4) установление монопольно высоких цен конкурентами. 	<p>ПК 4.3-4.4 ОК 7 ОК 8</p>
	<p>25**. Экономические аспекты принятия решений - это: (Выберете 2 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) правовое обеспечение принятия решений 2) ресурсное обеспечение принятия решений 3) организационное обеспечение принятия решений 4) материальная мотивация выполнения решения. 	<p>ПК 4.3-4.4 ОК 7 ОК 8</p>

Номер теста	Ответ на тест	Номер теста	Ответ на тест
1	стратегическим планированием	14	1-Г, 2-Б, 3-В,4-А
2	1,2,3	15	1,2,3
3	1,4	16	1,2
4	1	17	1,3
5	2	18	3
6	1,2,3	19	1
7	2	20	4
8	3	21	знаний
9	1,3	22	2
10	4	23	4
11	1,2	24	2
12	1	25	2,4
13	1,2,3		

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений
---------------------------------	--

(правильных ответов)	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
70 - 89	4	хорошо
50 - 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

1.3. Задания для промежуточной аттестации

Вариант 1

Задание 1

Определить потребность в трудовых ресурсах для производства сельскохозяйственной культуры, если посевная площадь составляет 80 гектар, норматив затрат труда на производство 1 центнера продукции 2,2 чел.-час., урожайность культуры 32 ц/га, годовой фонд рабочего времени одного работника 1800 часов.

Задание 2

Разработать должностную инструкцию зоотехника.

Задание 3

Рассчитать объем тракторных работ в сельскохозяйственном предприятии при условии, что среднегодовое количество тракторов в пересчете на эталонное составляет 27 штук, объем работ, выполненных тракторным парком – 166681 усл. Эт. Га.

Вариант 2

Задание 1

Определить годовую заработную плату (с начислениями) обслуживающего персонала при производстве электроэнергии на дизельной электростанции, если численность обслуживающего персонала составляет 3 человека, месячный оклад одного работника - 9940 руб., годовой фонд рабочего времени одного работника – 1850 ч, часовая тарифная ставка обслуживающего персонала – 43 руб./ч, дополнительная оплата труда – 40% к основной оплате труда, начисления на заработную плату – 26%.

Задание 2

Разработать должностную инструкцию животновода.

Задание 3

Рассчитать средний объем работ, выполненных одним трактором за смену и продолжительность одной смены, при условии, что среднегодовое количество тракторов в пересчете на эталонное составляет 27 штук, объем работ, выполненных тракторным парком – 18932 усл. Эт. Га., количество отработанных машино-смен в год 2116.

Вариант 3

Задание 1

Рассчитать потребность в рабочих отрасли растениеводства, если общие затраты труда по отрасли составили 532585 чел.-часов; годовой норматив рабочего времени на 1 работника составил 1950 чел.-часов.

Задание 2

Разработать должностную инструкцию агронома

Задание 3

Рассчитать необходимое для сельскохозяйственного предприятия количество условных эталонных тракторов если общий объем механизированных работ составил 48000 га, среднегодовая выработка на 1 условный эталонный трактор – 1600 га.

Вариант 4

Задание 1

Определить потребность в трудовых ресурсах для отрасли животноводства, если количество поголовья крупного рогатого скота автоматизированной молочно-товарной фермы 850 голов, норма обслуживания коров доярками составляет 250 голов, скотниками 400 голов.

Задание 2

Разработать должностную инструкцию технолога

Задание 3

Определить потребность в тракторах при бороновании при условии, что площадь боронования 2800 га, выработка агрегата за 1 час сменного времени 8 га, количество часов работы в день – 14 ч, агротехнический срок проведения работ – 5 календарных дней.

Вариант 5

Задание 1

Определить потребность работников отрасли животноводства, если общие затраты труда по отрасли составили 604400 чел-часов, норматив годового фонда рабочего времени одного работника составил 1950 часов.

Задание 2

Разработать должностную инструкцию начальник цеха

Задание 3

Рассчитать техническую вооруженность труда при условии, что среднегодовая стоимость основных производственных фондов предприятия составляет 155601 тыс.руб., сооружений – 55404 тыс.руб., машин и оборудования – 43179 тыс. Руб., транспортных средств – 5707 тыс.руб., энергетические мощности, используемые предприятием, - 18191 квт, стоимость валовой продукции – 152675 тыс.руб., среднегодовая численность работников 95 человек, площадь сельскохозяйственных угодий – 2100 га.

Вариант 6

Задание 1

Рассчитать заработную плату на уборке зерновых, если уборочная площадь составляет 300 га, норма выработки – 25 га за смену, тарифная ставка – 48,5 руб. Доплата за классность – 20%, повышенная оплата – 100%.

Задание 2

Разработать должностную инструкцию руководитель предприятия;

Задание 3

Рассчитать коэффициенты использования машин в работе и использования рабочего времени, если известно, что 1 машиной отработано 140 дней, среднесписочное число автомашин 26 штук, автомобиле-дней пребывания в хозяйстве 6850, общий пробег 399 тыс. Км, время нахождения машин в наряде 24,6 тыс. Часов.

Вариант 7

Задание 1

Начислить заработок механизатору на вспашке зяби при следующих условиях: объем работ 80 га, норма выработки за смену – 8,5 га, тарифная ставка – 150 руб., доплата за качество – 20%, доплата за классность – 25%.

Задание 2

Разработать должностную инструкцию мастер;

Рассчитать загруженность автомашины, если известно, что 1 машиной отработано 140 дней, среднесписочное число автомашин 26 штук, автомобиле-дней пребывания в хозяйстве 6850, общий пробег 399 тыс. Км, пробег с грузом – 187 тыс. Км, выполнено работ

– 729 тыс. Ткм.

Вариант 8

Задание 1

Определить потребность в трудовых ресурсах для производства сельскохозяйственной культуры, если посевная площадь составляет 100 гектар, норматив затрат труда на производство 1 центнера продукции 3 чел.-час., урожайность культуры 43 ц/га, годовой фонд рабочего времени одного работника 2100 часов.

Задание 2

Разработать должностную инструкцию зоотехника.

Задание 3

Определить потребность предприятия в тракторах дт-75м, если норматив на 1000 га пашни составляет 1,89 единиц, а площадь пашни 3520 га.

Вариант 9

Задание 1

Определить годовую заработную плату (с начислениями) обслуживающего персонала при производстве электроэнергии на дизельной электростанции, если численность обслуживающего персонала составляет 4 человека, месячный оклад одного работника -15600 руб., годовой фонд рабочего времени одного работника – 2100 ч, часовая тарифная ставка обслуживающего персонала – 85 руб./ч, дополнительная оплата труда – 40% к основной оплате труда, начисления на заработную плату – 26%.

Задание 2

Разработать должностную инструкцию животновода.

Задание 3

В производственной программе предприятия предусмотрено выращивание картофеля на площади 540 гектар. Определить расход семян при норме высева 35 ц/га, определить выход продукции всего при планируемой урожайности 140 ц/га.

Вариант 10

Задание 1

Рассчитать потребность в рабочих отрасли растениеводства, если общие затраты труда по отрасли составили 856215 чел-часов; годовой норматив рабочего времени на 1 работника составил 1650 чел-часов.

Задание 2

Разработать должностную инструкцию агронома

Задание 3

Определить потребность топлива для трактора т-150к, если объем работ составил 1750 условных эталонных гектар, норматив расхода дизельного топлива 9,9 кг на 1 условный эталонный гектар, стоимость 1 кг топлива 26 руб.

Вариант 11

Задание 1

Определить потребность в трудовых ресурсах для отрасли животноводства, если количество поголовья крупного рогатого скота автоматизированной молочно-товарной фермы 900 голов, норма обслуживания коров доярками составляет 300 голов, скотниками 500 голов.

Задание 2

Разработать должностную инструкцию технолога

Рассчитать размер прибыли сельскохозяйственной организации, если себестоимость

произведенной продукции составила 2834 тыс. Руб., объем производства – 1000 ед., норма прибыли – 30%.

Вариант 12

Задание 1

Определить потребность работников отрасли животноводства, если общие затраты труда по отрасли составили 705000 чел-часов, норматив годового фонда рабочего времени одного работника составил 2100 часов.

Задание 2

Разработать должностную инструкцию начальник цеха

Задание 3

Рассчитать фондоотдачу при условии, что среднегодовая стоимость основных производственных фондов предприятия составляет 155601 тыс.руб., сооружений – 55404 тыс.руб., машин и оборудования – 43179 тыс.руб., транспортных средств – 5707 тыс.руб., стоимость валовой продукции – 152675 тыс.руб., среднегодовая численность работников 95 человек, площадь сельскохозяйственных угодий – 2100 га.

Вариант 13

Задание 1

Рассчитать заработную плату на уборке зерновых, если уборочная площадь составляет 500 га, норма выработки – 35 га за смену, тарифная ставка – 59 руб. Доплата за классность – 20%, повышенная оплата – 100%.

Задание 2

Разработать должностную инструкцию руководитель предприятия;

Задание 3

Рассчитать фондоемкость при условии, что среднегодовая стоимость основных производственных фондов предприятия составляет 155601 тыс.руб., сооружений – 55404 тыс.руб., машин и оборудования – 43179 тыс.руб., транспортных средств – 5707 тыс.руб., стоимость валовой продукции – 152675 тыс.руб., среднегодовая численность работников 95 человек, площадь сельскохозяйственных угодий – 2100 га.

Вариант 14

Задание 1

Начислить заработок механизатору на вспашке зяби при следующих условиях: объем работ 100 га, норма выработки за смену – 10,5 га, тарифная ставка – 185 руб., доплата за качество – 20%, доплата за классность – 15%.

Задание 2

Разработать должностную инструкцию мастер;

Задание 3

Рассчитать себестоимость 1 тонно-километра, если известно, что 1 машиной отработано 140 дней, среднесписочное число автомашин 26 штук, автомобиле-дней пребывания в хозяйстве 6850, общий пробег 399 тыс. Км, выполнено работ – 729 тыс. Ткм, затраты на содержание автопарка 1496 тыс. Руб.

Вариант 15

Задание 1

Определить потребность в трудовых ресурсах для производства сельскохозяйственной культуры, если посевная площадь составляет 120 гектар, норматив затрат труда на производство 1 центнера продукции 3,5 чел.-час., урожайность культуры 43 ц/га, годовой фонд рабочего времени одного работника 1950 часов.

Задание 2

Разработать должностную инструкцию технолога

Задание 3

Рассчитать фондообеспеченность при условии, что среднегодовая стоимость основных производственных фондов предприятия составляет 155601 тыс.руб., сооружений – 55404 тыс.руб., машин и оборудования – 43179 тыс.руб., транспортных средств – 5707 тыс.руб., стоимость валовой продукции – 152675 тыс.руб., среднегодовая численность работников 95 человек, площадь сельскохозяйственных угодий – 2100 га.

«Отлично» Работа выполнена полностью без ошибок и недочетов. Выполнены все задания, сделаны выводы. Работа оформлена в соответствии с требованиями.

«Хорошо» Работа выполнена полностью, но в ней имеются негрубые (не более одной) ошибки и недочеты (но не более трех недочетов). Работа оформлена в соответствии с требованиями.

«Удовлетворительно» Работа выполнена правильно в объеме не менее 2/3 всей работы или допущена одна грубая ошибка или два недочета, одна грубая и одна негрубая ошибка, три негрубые ошибки, одна негрубая ошибка и три недочета, при наличии четырех-пяти недочетов. Работа оформлена в соответствии с требованиями, с негрубыми ошибками.

«Неудовлетворительно» В работе число ошибок и недочетов превысило норму для оценки удовлетворительно или правильно выполнено менее 2/3 всей работы.

Приложения 2). Виды работ на практике

ВИДЫ РАБОТ НА Учебной ПРАКТИКЕ

Виды работ
Учебная практика

Анализ структуры посевных площадей, урожайности сельскохозяйственных культур
Анализ показателей валового производства, продуктивности сельскохозяйственных животных
Анализ структуры и поголовья стада крупного рогатого скота
Анализ структуры трудовых ресурсов
Анализ эффективности использования трудовых ресурсов
Расчет себестоимости сельскохозяйственной продукции
Расчет прибыли сельскохозяйственных предприятий показателей
Расчет показателей экономической эффективности использования производственных ресурсов
Расчет производственных и экономических показателей в растениеводстве
Расчет производственных и экономических показателей в животноводстве
Изучение особенностей организации процессов производства и переработки животноводческой продукции
Планирование управления индивидуальным и коллективным трудом . Составление сетевых графиков
Изучение должностных инструкций
Подбор и разработка мероприятий по мотивации и стимулированию персонала и осуществление их
Разработка управленческих решений
Оценка экономической эффективности управленческих решений

Тематика практических занятий на учебной практике

Задания для практических занятий

Тема 1. Расчет планирования производственных показателей растениеводства и животноводства

Задания:

1. Планирование производства продукции растениеводства и объема ремонтно-обслуживающих работ по МТП
2. Планирование потребности в минеральных и органических удобрениях.
3. Планирование потребности в семенах
4. Планирование поголовья животных по половозрастным группам и получения продукции животноводства
5. Расчёт потребности в рабочей силе

Тема 2. Анализ производственных показателей растениеводства и животноводства.

Анализ использования трудовых ресурсов.

Задания:

1. Анализ структуры посевных площадей, урожайности сельскохозяйственных культур
2. Анализ структуры и поголовья стада крупного рогатого скота производства,

продуктивности сельскохозяйственных животных

3. Анализ структуры трудовых ресурсов

4. Анализ эффективности использования трудовых ресурсов

Тема 3. Расчет по принятой методике основных показателей в растениеводстве

Задания:

1. Расчет себестоимости сельскохозяйственной продукции

2. Расчет показателей экономической эффективности использования производственных ресурсов

3. Расчет производственных и экономических показателей в растениеводстве

Тема 4. Расчет по принятой методике основных показателей в животноводстве

Задания:

1. Расчет прибыли сельскохозяйственных предприятий

2. Расчет производственных и экономических показателей в животноводстве

3. Изучение особенностей организации процессов производства и переработки животноводческой продукции

Тема 5. Управление первичным трудовым коллективом. Инструктирование исполнителей на всех стадиях работ.

Задания:

1. Функции управления и разработка должностных инструкций специалистов животноводства (деловая игра)

2. ознакомиться с существующими структурами управления в сельскохозяйственных предприятиях и получить навыки их построения

Тема 6. Подбор и осуществление мероприятий по мотивации и стимулированию персонала. Оценка качества и эффективности управленческих решений.

Задание:

Изучить методику оценки качеств руководителей и специалистов (умение работать с людьми, способность принимать решения, общие административные способности, личные особенности).

Критерии оценивания выполнения практических заданий:

«отлично» (5) – заслуживает студент, свободно владеющий умениями и навыками, обнаруживший глубокие знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания правильно и в полном объёме, оформление отчёта о практике в соответствии с требованиями.

«хорошо» (4) – заслуживает студент, владеющий умениями и навыками, при выполнении заданий допустивший небольшие ошибки, но обладающий необходимыми знаниями для их выполнения, оформление отчёта о практике в соответствии с требованиями.

«удовлетворительно» (3) – заслуживает студент, справляющийся с профессиональными умениями и навыками, обнаруживший знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания с ошибками, но устранивший их с помощью преподавателя, допущены ошибки и небрежность в оформлении отчёта.

«неудовлетворительно» (2) – выставляется студенту, не владеющему умениями и навыками в достаточном объёме, допустившему принципиальные ошибки и не обладающему

достаточными знаниями для их устранения, грубые ошибки и небрежность в оформлении отчёта.

ВИДЫ РАБОТ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ\

Производственная практика
Виды работ на практике
Знакомство с предприятием Участие в планировании производственных показателей растениеводства Участие в планировании производственных показателей животноводства Анализ производственных показателей растениеводства Анализ производственных показателей животноводства Участие в управлении первичным трудовым коллективом Контроль за исполнением приказов и распоряжений Оформление должностной инструкции Принятие управленческих решений Оформление, сдача и защита отчета по производственной практике. Итоговая конференция по практике

Задание на производственную практику

Код и наименование ПК, ОК	Задание на практику	Результат должен найти отражение
ПК 4.3 ПК. 4.4 ОК 1. ОК 4. ОК 5. ПО 1,У 5	Знакомство с предприятием	производственной практике, характеристике руководителя практики от предприятия
ПК 4.1. ОК 1.ОК 5. ПО 1, У 1.	Участие в планировании производственных показателей растениеводства Планирование производственных показателей организации растениеводства	
ПК 4.1. ОК 1.ОК 5. ПО 1, У 1	Участие в планировании производственных показателей животноводства Планирование производственных показателей организации животноводства	
ПК 4.3.	Анализ производственных показателей	

ОК 2. ПО 1, У 1	растениеводства Анализ производственных показателей растениеводства Анализ использования трудовых ресурсов
ПК 4.3. ОК 2. ПО 1, У 1	Анализ производственных показателей животноводства Анализ производственных показателей животноводства Анализ использования трудовых ресурсов
ПК 4.2. ПК. 4.4 ОК 5. ОК 7. ПО 2, У 2,4	Участие в управлении первичным трудовым коллективом Управление первичным трудовым коллективом Инструктирование исполнителей на всех стадиях работ
ПК 4.4. ОК 8 ОК 6. ПО 2, У 3	Контроль за исполнением приказов и распоряжений Управление первичным трудовым коллективом Инструктирование исполнителей на всех стадиях работ
ПК 4.5. ОК 8. ПО3, у 4	Оформление должностной инструкции Управление первичным трудовым коллективом Инструктирование исполнителей на всех стадиях работ
ПК 4.2. ОК 6 ОК. 9. ПО 2, У 5	Принятие управленческих решений Подбор и осуществление мероприятий по мотивации и стимулированию персонала Оценка качества и эффективности управленческих решений
	Итоговая конференция по практике

Критерии оценивания учебной и профессиональной деятельности студента на производственной практике:

«отлично» (5) – заслуживает студент, выполнивший программу практики, обнаруживший глубокие знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания в полном объеме и правильно; проявивший при выполнении заданий самостоятельность, интерес к выбранной профессии, правильно и в соответствии с

требованиями оформивший отчёт;

«хорошо» (4) – заслуживает студент, выполнивший программу практики в полном объёме, проявивший самостоятельность, интерес к профессии, обнаруживающий знания, необходимые для дальнейшей профессиональной деятельности, при выполнении заданий допустивший ошибки, но обладающий необходимыми знаниями для их выполнения; оформивший отчёт в соответствии с требованиями;

«удовлетворительно» (3) – заслуживает студент, справляющийся с профессиональными умениями, предусмотренными программой практики, обнаруживающий знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания с ошибками и устранивший их с помощью руководителя практики, также допустивший ошибки и небрежность в оформлении отчёта по практике;

«неудовлетворительно» (2) – выставляется студенту, не выполнившему программу практики, не владеющему в полном объёме умениями и навыками для выполнения видов работ, допустившему принципиальные ошибки и не обладающему достаточными знаниями для их устранения; неправильно и небрежно оформивший отчёт.

Приложения 3). Задания для экзамена квалификационного

Первые вопросы

1. Сущность и функции планирования в управлении.
2. Планирование как функция и как процесс.
3. Место и значение планирования в деятельности работников управления различных уровней.
4. Классификация планов, их характеристика.
5. Тактическое планирование
6. Стратегическое планирование
7. Понятие, задачи, основные принципы и методы планирования.
8. Принципы планирования и их классификация.
9. Методы планирования, их классификация.
10. Плановые расчеты и показатели, понятие, их классификация и практический аспект.
11. Система планов предприятия, их взаимосвязь.
12. Классификация планов предприятия: цель и задачи, особенности и объекты.
13. Организация рабочих мест, расстановка кадров
14. Организация нормирования труда.
15. Организация оплаты труда
16. Формирование трудового коллектива
17. Цели, задачи и принципы управления персоналом.
18. Основные элементы процесса организации производства
19. Организация и оплата труда на предприятии.
20. Методы нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени

Вторые вопросы

1. Сущность и содержание кадрового планирования.
2. Кадровое планирование.
3. Мотивация и стимулирование трудовой деятельности персонала.
4. Оплата труда персонала. Стимулирование и вознаграждение.
5. Профессиональная и организационная адаптация персонала.
6. Мотивация поведения в процессе трудовой деятельности.
7. Подбор персонала и профориентация.

8. Кадровое планирование.
9. Планирование персонала и определение потребности в персонале.
10. Мотивация работников на решение производственных задач
11. Общая и производственная структура предприятия. Факторы, влияющие на нее.
12. Структура затрат на производство и реализацию продукции и факторы, влияющие на нее.
13. Показатели эффективности работы предприятия
14. Сущность, значение и основные пути повышения производительности труда.
15. Классификация затрат, включаемых в себестоимость продукции.
16. Производственная мощность предприятия, ее виды и методика определения.
17. Требования к проведению анализа
18. Методика расчёта основных производственных показателей, характеризующих эффективность выполняемых работ
19. Затраты на производство продукции, их виды и классификация
20. Себестоимость продукции, и ее экономическая сущность

Задачи

1 Для выработки творога 9-% жирности установлены две ванны вместимостью 2500 л каждая. Коэффициент загрузки ванн составляет в среднем 0,7. Норма расхода нормализованной смеси на 1 т творога 7,2 т. Количество оборотов ванны за смену 0,7. Найдите годовую производственную мощность.

2 Рассчитать удой на 1 корову, цену реализации 1ц молока, себестоимость 1ц, уровень рентабельности, если от 200 коров получено 6000ц молока, реализовано 5000ц на сумму 2900 тыс.руб., себестоимость реализованного молока 2500 тыс.руб.

3 Рассчитать фондоотдачу при условии, что среднегодовая стоимость основных производственных фондов предприятия составляет 155601 тыс.руб., сооружений – 55404 тыс.руб., машин и оборудования – 43179 тыс.руб., транспортных средств – 5707 тыс.руб., стоимость валовой продукции – 152675 тыс.руб., среднегодовая численность работников 95 человек, площадь сельскохозяйственных угодий – 2100 га.

4 Определить потребность в трудовых ресурсах для производства сельскохозяйственной культуры, если посевная площадь составляет 80 гектар, норматив затрат труда на производство 1 центнера продукции 2,2 чел.-час., урожайность культуры 32 ц/га, годовой фонд рабочего времени одного работника 1800 часов. Задание 1:

Провести анализ структуры посевных площадей. Если удельный вес фактических площадей 1200 га, плановый удельный вес 1500 га.

5 Рассчитать резерв расширения посевов площадь планируется увеличить на 500 га. Фактическая урожайность 35ц/га.

6 Текущее поголовье скота 2000 голов планируется увеличить на 1000;500;250 голов. Средняя фактическая продуктивность одной коровы составляет 4000 кг, продуктивность планируется увеличить на 500 кг. Найдите плановый показатель валового производства.

7 Рассчитать планируемую урожайность зерновых культур организации. Если известно, что фактическая урожайность по организации 26 ц/га. Урожайность по другим организациям района 28 ц/га; 24 ц/га; 30 ц/га?

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Оцениваемые компетенции: ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 8,

Вариант №1

1. Сущность и функции планирования в управлении.
2. Сущность и содержание кадрового планирования.
3. Задача

Инструкция

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.
- 3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору
- 4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.
- 5 Во время выполнения практического задания запрещается:
 - нарушать дисциплину;
 - общаться с другими студентами.
- 6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

Вы можете воспользоваться справочной литературой _____

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Оцениваемые компетенции: ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 8,

Вариант № 2

1. Планирование как функция и как процесс.
2. Кадровое планирование.
3. Задача

Инструкция

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.

- 3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору
- 4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.
- 5 Во время выполнения практического задания запрещается:
- нарушать дисциплину;
 - общаться с другими студентами.
- 6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

ЗАДАНИЕ ДЛ ЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОС Я

Оцениваемые компетенции: ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 8,

Вариант № 3.

1. Место и значение планирования в деятельности работников управления различных уровней.
2. Мотивация и стимулирование трудовой деятельности персонала.
3. Задача

Инструкция

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.
- 3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору
- 4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.
- 5 Во время выполнения практического задания запрещается:
 - нарушать дисциплину;
 - общаться с другими студентами.
- 6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

ЗАДАНИЕ ДЛ ЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОС Я

Оцениваемые компетенции: ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 8,

Вариант № 4.

1. Классификация планов, их характеристика.
2. Оплата труда персонала. Стимулирование и вознаграждение.
3. Задача

Инструкция

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.
- 3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору
- 4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.
- 5 Во время выполнения практического задания запрещается:
 - нарушать дисциплину;
 - общаться с другими студентами.
- 6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

ЗАДАНИЕ ДЛ Я ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОС Я

Оцениваемые компетенции: ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 8

Вариант № 5.

1. Тактическое планирование
2. Профессиональная и организационная адаптация персонала.
3. Задача

Инструкция

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.
- 3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору
- 4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.
- 5 Во время выполнения практического задания запрещается:
 - нарушать дисциплину;
 - общаться с другими студентами.
- 6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

ЗАДАНИЕ ДЛ Я ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОС Я

Оцениваемые компетенции: ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 8,

Вариант № 6.

1. Стратегическое планирование
2. Мотивация поведения в процессе трудовой деятельности.
3. Задача

Инструкция

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.
- 3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору
- 4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.
- 5 Во время выполнения практического задания запрещается:
 - нарушать дисциплину;
 - общаться с другими студентами.
- 6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

ЗАДАНИЕ ДЛ ЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОС Я

Оцениваемые компетенции: ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 8,

Вариант № 7.

1. Понятие, задачи, основные принципы и методы планирования.
2. Подбор персонала и профориентация.
3. Задача

Инструкция

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.
- 3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору
- 4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.
- 5 Во время выполнения практического задания запрещается:
 - нарушать дисциплину;
 - общаться с другими студентами.
- 6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

ЗАДАНИЕ ДЛ ЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОС Я

Оцениваемые компетенции: ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 8,

Вариант № 8.

1. Принципы планирования и их классификация.
2. Кадровое планирование.
3. Задача

Инструкция

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.
- 3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору

4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.

5 Во время выполнения практического задания запрещается:

- нарушать дисциплину;
- общаться с другими студентами.

6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

ЗАДАНИЕ ДЛ ЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОС Я

Оцениваемые компетенции: ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 8,

Вариант № 9.

1. Методы планирования, их классификация.
2. Планирование персонала и определение потребности в персонале.
3. Задача

Инструкция

1 Внимательно прочитайте задание.

2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.

3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору

4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.

5 Во время выполнения практического задания запрещается:

- нарушать дисциплину;
- общаться с другими студентами.

6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

ЗАДАНИЕ ДЛ ЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОС Я

Оцениваемые компетенции: ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 8,

Вариант № 10.

1. Плановые расчеты и показатели, понятие, их классификация и практический аспект.
2. Мотивация работников на решение производственных задач
3. Задача

Инструкция

1 Внимательно прочитайте задание.

2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.

3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору

4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.

5 Во время выполнения практического задания запрещается:

- нарушать дисциплину;
- общаться с другими студентами.

6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

ЗАДАНИЕ ДЛ ЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОС Я

Оцениваемые компетенции: ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 8

Вариант № 11.

1. Система планов предприятия, их взаимосвязь.
2. Общая и производственная структура предприятия. Факторы, влияющие на нее.
3. Задача

Инструкция

1 Внимательно прочитайте задание.

2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.

3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору

4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.

5 Во время выполнения практического задания запрещается:

- нарушать дисциплину;
- общаться с другими студентами.

6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

ЗАДАНИЕ ДЛ ЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОС Я

Оцениваемые компетенции: ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 8,

Вариант № 12.

1. Классификация планов предприятия: цель и задачи, особенности и объекты.
2. Структура затрат на производство и реализацию продукции и факторы, влияющие на нее.
3. Задача

Инструкция

1 Внимательно прочитайте задание.

2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.

3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору

4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.

5 Во время выполнения практического задания запрещается:

- нарушать дисциплину;
- общаться с другими студентами.

6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Оцениваемые компетенции: ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 8,

Вариант № 13.

1. Организация рабочих мест, расстановка кадров
2. Показатели эффективности работы предприятия
3. Задача

Инструкция

1 Внимательно прочитайте задание.

2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.

3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору

4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.

5 Во время выполнения практического задания запрещается:

- нарушать дисциплину;
- общаться с другими студентами.

6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Оцениваемые компетенции: ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 8,

Вариант № 14.

1. Организация нормирования труда.
2. Сущность, значение и основные пути повышения производительности труда.
3. Задача

Инструкция

1 Внимательно прочитайте задание.

2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.

3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору

4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.

5 Во время выполнения практического задания запрещается:

- нарушать дисциплину;
- общаться с другими студентами.

6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

ЗАДАНИЕ ДЛ ЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОС Я

Оцениваемые компетенции: ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 8,

Вариант № 15.

1. Организация оплаты труда
2. Классификация затрат, включаемых в себестоимость продукции.
3. Задача

Инструкция

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.
- 3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору
- 4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.
- 5 Во время выполнения практического задания запрещается:
 - нарушать дисциплину;
 - общаться с другими студентами.
- 6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

ЗАДАНИЕ ДЛ ЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОС Я

Оцениваемые компетенции: ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 8,

Вариант № 16.

1. Формирование трудового коллектива
2. Производственная мощность предприятия, ее виды и методика определения.
3. Задача

Инструкция

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.
- 3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору
- 4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.
- 5 Во время выполнения практического задания запрещается:
 - нарушать дисциплину;
 - общаться с другими студентами.
- 6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

ЗАДАНИЕ ДЛ ЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОС Я

Оцениваемые компетенции: ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 8,

Вариант № 17.

1. Цели, задачи и принципы управления персоналом.
2. Требования к проведению анализа
3. Задача

Инструкция

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.
- 3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору
- 4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.
- 5 Во время выполнения практического задания запрещается:
 - нарушать дисциплину;
 - общаться с другими студентами.
- 6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

ЗАДАНИЕ ДЛ ЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОС Я

Оцениваемые компетенции: ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 8,

Вариант № 18.

1. Основные элементы процесса организации производства
2. Методика расчёта основных производственных показателей, характеризующих эффективность выполняемых работ
3. Задача

Инструкция

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.
- 3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору
- 4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.
- 5 Во время выполнения практического задания запрещается:
 - нарушать дисциплину;
 - общаться с другими студентами.
- 6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

ЗАДАНИЕ ДЛ ЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОС Я

Оцениваемые компетенции: ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 8

Вариант № 19.

1. Организация и оплата труда на предприятии.
2. Затраты на производство продукции, их виды и классификация
3. Задача

Инструкция

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.
- 3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору
- 4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.
- 5 Во время выполнения практического задания запрещается:
 - нарушать дисциплину;
 - общаться с другими студентами.
- 6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

ЗАДАНИЕ ДЛ ЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОС Я

Оцениваемые компетенции: ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 8

Вариант № 20.

1. Методы нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени
2. Себестоимость продукции, и ее экономическая сущность
3. Задача

Инструкция

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Прочитав задание, приступите к его выполнению.
- 3 Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, Вы можете обратиться к экзаменатору
- 4 Время выполнения задания - 90 минут. В случае, если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к этому времени.
- 5 Во время выполнения практического задания запрещается:
 - нарушать дисциплину;
 - общаться с другими студентами.
- 6 По окончании выполнения практического задания сдайте работу.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Жевнин Д.И. Управление структурным подразделением на предприятиях АПК [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО/Жевнин Д.И. – Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

Дополнительная литература:

1. Тушканов, М. П. Организация сельскохозяйственного производства : учебник / М. П. Тушканов, С. И. Грядов, А. К. Пастухов [и др.] ; под ред. М. П. Тушканова, Ф. К. Шакирова. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 292 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014538-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1086027> –ЭБС Znanium

Интернет-ресурсы

1. ЭБС «Троицкий мост» - режим доступа: <http://www.trmost.ru>
2. ЭБС «IPR-Books» - режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>
3. ЭБС «Юрайт» - режим доступа: <http://www.biblio-online.ru>
4. ЭБС «Лань» - режим доступа: <http://www.e.lanbook.com>
5. Электронная библиотека РГАТУ - режим доступа: <http://bibl.rgatu.ru/web>

Учебно-методические издания:

Методические рекомендации по самостоятельной работе [Электронный ресурс] Бондаренко Е.Н. - Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

Методические указания к практическим\лабораторным работам изучении МДК 04.01 [Электронный ресурс]: / **Жевнин Д.И.** – Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

Методические указания к занятиям на учебной практике [Электронный ресурс] Бондаренко Е.Н.- Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:

Декан технологического факультета

_____ О.В. Черкасов

« 30 » июня 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО

_____ А. С.Емельянова

« 30 » июня 2021 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ
программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки
**Специальность 35.02.06 – Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Форма обучения	очная
Факультет	дополнительного профессионального и среднего специального образования
Кафедра	ТППСХП Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Курс 3	5, 6 семестр
Формы контроля	Профессиональный модуль – экзамен квалификационный Междисциплинарный курс (МДК) – другая форма контроля (тестирование) Учебная практика – зачет дифференцированный Производственная практика - зачет дифференцированный

Рязань 2022

Фонд оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС), утвержденного 07.05.2014 г. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации за №455 по специальности среднего профессионального образования 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и рабочей программы профессионального модуля ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Разработчики:

Грибановская Е.В., к.с.-х.н., доцент кафедры ТППСХП

Бондаренко Екатерина Николаевна, к.б.н., преподаватель ФДП и СПО;

Рассмотрен на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Протокол № 10 от «09» марта 2022 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии

/ Морозова О.А.

Фонд оценочных средств одобрен на заседании методического совета факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Протокол № 10 от «09» марта 2022 г.

Председатель методического совета

Л.Ю. Явисенко

Согласовано:

Генеральный директор

ООО «Вакинское АГРО»



СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств	4
1.1. Вид профессиональной деятельности	4
1.2. Профессиональные и общие компетенции	4
1.3. Дидактические единицы «иметь практический опыт», «уметь» и «знать»	8
1.4. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю	11
II. Оценка освоения междисциплинарного курса	
2.1. Формы и методы оценивания	12
2.2. Перечень заданий для оценки освоения МДК	12
2.3. Тестовые задания	14
III. Оценка по учебной и (или) производственной практике	26
3.1. Формы и методы оценивания	26
3.2. Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике	26
3.2.1. Учебная практика	26
3.2.2. Производственная практика	27
IV. Фонд оценочных средств для экзамена (квалификационного)	29
4.1. Форма проведения экзамена (квалификационного)	29
4.2. Форма оценочной ведомости	29
4.3. Критерии оценки	31
Приложения 1. Задания для оценки МДК	33
Приложения 2. Виды работ на практике	45
Приложения 3. Задания для экзамена квалификационного	55

І. Паспорт фонда оценочных средств

Вид профессиональной деятельности

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих .

Профессиональные и общие компетенции

В результате освоения программы профессионального модуля у студентов должны быть сформированы следующие компетенции:

Таблица 1. Показатели оценки сформированности ПК.

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата	Формы контроля	задания для проверки
ПК 5.1. Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ.	-правильность отбора проб продукции в соответствии с нормативно-техническими документами; - правильный выбор способа и метода оценки качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья; - оценка качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с технологическими требованиями; - определение дефектности продукции в соответствии с технологическими требованиями; - демонстрация знания нормативных актов по оценке качества сдаваемой и принимаемой продукции (ГОСТ, ТУ);	устный и письменный опрос, решение ситуационных задач, проверка выполнения заданий на практических занятиях и во время прохождения учебной практики, наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике, отчет о производственной практике	квалиф. экзамен задание 3 вариант 1-28
ПК 5.2. Создавать условия хранения принятой продукции и сырья	- демонстрация знания нормативных актов, регулирующих условия хранения принятой продукции и сырья; - правильный выбор	Устный и письменный опрос, проверка выполнения заданий на практических занятиях, во время	квалиф. экзамен задание 1 вариант 1-28

	<p>условий хранения в зависимости от вида продукции и сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильный выбор способов хранения; - правильный выбор сроков хранения в соответствии с режимом хранения; --проверка состояния упаковки, маркировки в соответствии с требованиями НТД. 	<p>прохождения учебной и производственной практики</p>	
<p>ПК 5.3. Оформлять сопроводительную документацию</p>	<p>правильность оформления сопроводительных документов (актов, протоколов, накладных, журналов)</p>	<p>Устный и письменный опрос, проверка выполнения заданий на практических занятиях, во время прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>Решение ситуационных задач.</p>	<p>квалиф. экзамен задание 2 вариант 1-28</p>

Таблица 2. Показатели оценки сформированности ОК, (в т.ч. частичной)

Общие компетенции	Показатели оценки результата	Формы контроля	задания для проверки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<ul style="list-style-type: none"> - объяснение сущности и социальной значимости избранной специальности; - демонстрация активности, интереса при получении профессионального опыта, умений, знаний. 	<ul style="list-style-type: none"> - собеседование; - отзыв по итогам практики; -отчёт о производственной практике 	<p>задание 1-3 вар. 1-28</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы решения профессиональных</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; - обоснованность 	<ul style="list-style-type: none"> - защита практических работ; - отзывы с места прохождения практики 	<p>задание 1-3 вар. 1-28</p>

задач, оценивать их эффективность и качество	<p>постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> - своевременность сдачи практических заданий, отчетов по практике и рациональность распределения времени при выполнении практических работ с соблюдение норм и правил внутреннего распорядка; 		
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;	<ul style="list-style-type: none"> - оценка применяемых методов и способов при выполнении практических заданий и работ во время учебной практики; - решение ситуационных задач 	задание 1-3 вар. 1-28
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> - проверка выполнения практических работ на учебной и производственной практике; - решений ситуационных задач; 	отчёт по учебной и производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - Своевременность решения профессиональных задач на основе самостоятельно найденной информации с использованием ИКТ; - Качество оформления результатов работы с использованием ИКТ; - Результативность 	<ul style="list-style-type: none"> - защита практических работ; - защита портфолио; - подготовка докладов 	подготовка презентаций оформление отчётов по практике

	использования различных информационных источников с использованием ИКТ		
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> - правильность выбора стратегии поведения при организации работы в команде; - демонстрация способности эффективно общаться с преподавателями, студентами, представителями работодателя 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка работы в малых группах на теоретических и практических занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике; 	работа в команде во время прохождения учебной и производственной практики
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	<ul style="list-style-type: none"> - правильность выбора стратегии поведения при организации работы в команде 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка работы в малых группах на практических занятиях, - экспертное наблюдение за выполнением заданий во время прохождения учебной и производственной практики; 	работа в команде во время прохождения учебной и производственной практики
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<ul style="list-style-type: none"> - проявление интереса к дополнительной информации по специальности, расширению кругозора; - планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня; 	<ul style="list-style-type: none"> - защита практических работ; -выполнение кейс-заданий; -подготовка сообщений, докладов ; 	задание 1-3 вар. 1-28
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. - систематичность в изучении дополнительной, справочной литературы, периодических 	<ul style="list-style-type: none"> - анализ библиотечного формуляра обучающегося; - собеседование. - отчет по учебной и производственной практике. 	отчёт по учебной и производственной практике

	изданий в области профессиональной деятельности;		
--	--	--	--

Дидактические единицы «иметь практический опыт», «уметь» и «знать»

В результате освоения программы профессионального модуля студент должен освоить следующие дидактические единицы:

Таблица 4. Перечень дидактических единиц в МДК и заданий для проверки

Ко ды дидактич. единиц	Наименования	Показатели оценки результата	Формы контроля	задания для проверки
Иметь практический опыт:				
ПО 1	проведения оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции;	Проведение оценки контроля количества и качества в соответствии с государственными стандартами и техническими условиями.	Наблюдение за деятельностью студента на учебной или производственной практике, анализ документов, Подтверждающих выполнение Им соответствующих работ (отчет о практике, аттестационный лист, характеристика учебной и профессиональной деятельности студента)	Выполнение заданий на учебной и производственной практике
ПО 2	выбора и реализации технологий хранения в соответствии с поступающей продукцией и сырьем;	рациональный выбор технологий хранения и реализация в соответствии с поступающей продукцией и сырьем;	Наблюдение за деятельностью студента на учебной или производственной практике, анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (отчёт о практике, аттестационный лист, характеристика учебной и профессиональной деятельности студента)	Выполнение заданий на учебной и производственной практике
ПО 3	выполнения предпродажной подготовки и реализации сельскохозяйственной продукции (оформление установленной	выполнение предпродажной подготовки и правильность оформления установленной документации.	Наблюдение за деятельностью студента на учебной или производственной практике, анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (отчёт о практике, аттестационный лист, характеристика учебной и	Выполнение заданий на учебной и производственной практике

	документации).		профессиональной деятельности студента)	
Уметь:				
У 1	определять качество сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартами и/или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, состояние дефектности;	демонстрация умения определять качество продукции в соответствии с государственными стандартами и/или техническими условиями	проверка выполнения заданий на практических занятиях и во время прохождения учебной практики	квалификационный экзамен задание 1 (вар. 1-28)
У 2	правильно хранить принятую сельскохозяйственную продукцию, сырье и отпускать ее получателям;	рациональный выбор способа хранения сельскохозяйственной продукции и сырья.	проверка выполнения заданий на практических занятиях и во время прохождения учебной практики	квалификационный экзамен задание 2 (вар. 1-28)
У 3	производить качественные и количественные измерения сельскохозяйственной продукции и сырья;	демонстрация умения производить расчеты, количественные и качественные измерения сельскохозяйственной продукции и сырья;	проверка выполнения заданий на практических занятиях и во время прохождения учебной практики	квалификационный экзамен задание 1 (вар. 1-28)
У 4	подготовить транспортные средства и транспортную	правильность оформления товарно-транспортных	проверка выполнения заданий на практических занятиях и во время прохождения учебной практики	квалификационный экзамен задание 3 (вар. 1-28)

	накладную для реализации сельскохозяйственной продукции и сырья;	накладных.		
У 5	проводить ветеринарно-санитарную экспертизу на холодильниках.	правильность проведения осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов»	проверка выполнения заданий на практических занятиях и во время прохождения учебной практики	квалификационный экзамен задание 1 (вар. 1-28)
Знать:				
3 1	правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья	демонстрация знания правила приема и сортировки сельскохозяйственной продукции и сырья	Устный опрос, письменный опрос (вопросы контрольной работы, тестирование)	квалификационный экзамен задание 1 (вар. 1-28)
3 2	правила определения качества сдаваемой и принимаемой сельскохозяйственной продукции;	демонстрация знания определения качества сельскохозяйственной продукции и сырья	Устный опрос, письменный опрос (вопросы контрольной работы, тестирование)	квалификационный экзамен Задание 1 (вар. 1-28)
3 3	государственные стандарты и технические условия на сельскохозяйственную продукцию;	демонстрация знания государственных стандартов и технических условий на сельскохозяйственную продукцию;	Устный опрос, письменный опрос (вопросы контрольной работы, тестирование)	Устный опрос квалификационный экзамен задание 1 (вар. 1-28)
3 4	методы взвешивания и измерения	демонстрация знания методов взвешивания и	Устный опрос, письменный опрос (вопросы контрольной работы, тестирование)	квалификационный экзамен задание 1 (вар.

	сельскохозяйственных продуктов сырья; и	измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья;		1-28)
34	способы устранения дефектов и причины и их возникновения;	демонстрация знания выявления дефектов и способов их устранения	Устный опрос, письменный опрос (вопросы контрольной работы, тестирование)	квал. экз. задание 1 (вар. 1-28)
36	способы хранения сельскохозяйственных продуктов и сырья;	демонстрация знания способов хранения сельскохозяйственных продуктов и сырья;	Устный опрос, письменный опрос (вопросы контрольной работы, тестирование)	квал. экз. задание
37	правила оформления документации установленного образца;	демонстрация знания, правила оформления документации установленного образца.	Устный опрос, письменный опрос (вопросы контрольной работы, тестирование)	квалификационный экзамен задание 3 (вар. 1-28)

Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы профессионального модуля является экзамен (квалификационный), который состоит из двух частей: теоретической (устного ответа на вопросы) и практической (выполнение практического задания). Для составных элементов профессионального модуля дополнительно предусмотрена промежуточная аттестация.

Таблица 5 -Запланированные формы промежуточной аттестации

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК 05.01. Выполнение работ по профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственного сырья и продуктов	<i>другая форма контроля (контрольная работа)</i>
УП	<i>дифференцированный зачет</i>
ПП	<i>дифференцированный зачет</i>
ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.	<i>экзамен (квалификационный)</i>

II. Оценка освоения междисциплинарного курса

Формы и методы оценивания

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: проверка выполнения практических заданий, устный опрос и письменный опрос (тестирование, выполнение контрольных работ).

Оценка освоения МДК предусматривает проведение промежуточной аттестации в форматестирования.

Перечень заданий для оценки освоения МДК

Таблица 6. Перечень заданий в МДК

№№ заданий	Проверяемые результаты обучения (У и З)	Тип задания	Возможности использования
	Уметь:		
Тема 1.1 -1.2; 2.1,2.7,2.8,2.10,2.13.- 2.14 Практическая работа № 1-5, 7,20,21,24,26,27,28	У 1. Определять качество сельскохозяйственной продукции и сырья в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, состояние дефектности.	практическое задание	- текущий контроль
Тема 1.1- 1.2,2.1,2.8,2.10,2.12- 2.14 Практическая работа № 2,4,6,8,29	У2. Правильно хранить принятую сельскохозяйственную продукцию, сырье и отпускать ее получателям.	практическое задание	- текущий контроль
Тема 1.1-2.14 Практическая работа № 1 -31	У3. Производить качественные и количественные измерения сельскохозяйственной продукции сырья;	практическое задание	- текущий контроль
Тема 1.1-2.14 Практическая работа № 1 -31	У4. Подготовить транспортные средства и транспортную накладную для реализации сельскохозяйственной продукции и сырья;	практическое задание	- текущий контроль
Тема 2.12 Практическая работа	У5. Проводить ветеринарно-санитарную экспертизу на	практическое задание	- текущий контроль

№ 29	холодильниках.		
	Знать:		
Устный опрос (вопросы 1-9 тема 1.1-1.2,2,1, 2.3,2,10,2.13,2.14) Тестирование № 1 вариант 1-2	31. - правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья;	устный опрос, вопросы контрольной работы, тест	<i>текущий контроль, рубежный контроль, промежуточная аттестация</i>
Устный опрос (вопросы 1-4 тема 1.1-1.2,2,1, 2.3,2,10,2.13,2.14) Тестирование №2 вариант 1 -2	32. - правила определения качества сдаваемой и принимаемой сельскохозяйственной продукции;	устный опрос, вопросы контрольной работы, тест	<i>текущий контроль, рубежный контроль, промежуточная аттестация</i>
Устный опрос (вопросы 1-6 тема 1.1-1.2,2,1, 2.3,2,10,2.13,2.14)	33. - государственные стандарты и технические условия на сельскохозяйственную продукцию;	устный опрос, вопросы контрольной работы, тест	<i>текущий контроль, рубежный контроль, промежуточная аттестация</i>
Устный опрос (вопросы 1-9 тема 2.3,2,5) Контрольная работа вариант 1-2	34. методы взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья;	устный опрос, вопросы контрольной работы, тест	<i>текущий контроль, рубежный контроль, промежуточная аттестация</i>
Устный опрос (вопросы 1-9 тема 2.1-2.13)	35. способы устранения дефектов и причины и их возникновения;	устный опрос, вопросы контрольной работы, тест	<i>текущий контроль, рубежный контроль, промежуточная аттестация</i>
Устный опрос (вопросы 1-9 тема 1.1-2.13) Тестирование №1 вариант 1-2	36. - способы хранения сельскохозяйственных продуктов и сырья;	устный опрос, вопросы контрольной работы, ситуационные задачи, тест	<i>текущий контроль, рубежный контроль, промежуточная аттестация</i>
Устный опрос (вопросы 1-3 тема 2.11)	37. правила оформления документации установленного образца.	устный опрос, вопросы контрольной работы, тест	<i>текущий контроль, рубежный контроль, промежуточная аттестация</i>

2.3 Тестовые задания

Тестовые задания (Вариант 1) ПА

Специальность 32.05.06 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Дисциплина / МДК /модуль: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья/МДК 05.01/ПМ 05

(Темы 1-13)

Форма контроля: Промежуточная аттестация

Сформированные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК5.1. Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ.

ПК 5.2. Создавать условия хранения принятой продукции и сырья

ПК 5.3. Оформлять сопроводительную документацию

Инструкцию для экзаменуемого:

На выполнение работы отводится 60 мин. Тест включает 25 заданий.

Из них:

- 12 заданий 1-го уровня сложности *(с выбором 1-го правильного ответа)

- 11 заданий 2-го уровня сложности **(с выбором 2-3 правильных ответов)

- 2 задания 3-го уровня сложности *** (с кратким ответом на вопрос)

Эти ответы должны быть сформулированы самостоятельно и записаны словом или цифрой.

Баллы, полученные за правильно выполненные задания, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать как можно больше баллов.

Тема	Номер. Содержание задания	Расшифровка ОК И ПК
Тема 1.1 Приемка зерномучных продуктов и сырья.	1. По своей природе все несвойственные зерну запахи подразделяют на две группы: (Выберите 2 правильных ответа) 1) сорбционные 2) прелые 3) разложения 4) едкие	ПК 5.1-5.2 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
Тема 1.2 Приемка	2*. Для определения наличия клубней	ПК 5.1-5.2

плодоовощных продуктов и сырья.	картофеля, пораженных скрытыми формами болезней, нарезают клубней объединенной пробы и осматривают мякоть на разрезе 1) 30% 2) 40% 3) 50% 4) 60%	ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
Тема 2.1 Правила приемки молока коровьего сырого	3*. Запрещается сдача молока от коров после дня отела в течение первых: 1) 2 дней 2) 7 дней 3) 5 дней 4) 3 дней	ПК 5.1-5.2 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
Тема 2.2. Основные виды убойных животных, правила транспортировки скота, птицы и кроликов.	4**. Сопоставьте. Крупный рогатый скот для убоя в зависимости от возраста подразделяют на группы: 1) коровы, быки, волы и телки в возрасте старше 3 лет 2) коровы в возрасте до 3 лет, телившиеся один раз 3) бычки, бычки-кастраты и телки в возрасте от 3 мес. до 3 лет 4) бычки и телочки в возрасте от 14 дней до 3 мес. А) 1 группа Б) 2 группа В) 3 группа Г) 4 группа 5*. В железнодорожный вагон для перевозки помешают КРС в количестве..... 1) 12...24 головы 2) 15-20 головы 3) 17-23 головы 4) 18-25 головы	ПК 5.1-5.2 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9 ПК 5.1-5.2 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
Тема 2.3 Порядок сдачи и приемки убойных животных на предприятие	6**. Скот и птицу принимают после убоя животных и разделки туш по: (Выберите 2 правильных ответа) 1) фактической живой массе 2) массе и качеству мяса 3) виду 4) сортам	ПК 5.1-5.2 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
Тема 2.4. Первичная переработка убойных животных.	7**. Первичная переработка животных складывается из последовательно проводимых основных операций таких как: (Выберите 3 правильных ответа) 1) оглушение и убой, обескровливание, съемка шкуры	ПК 5.1-5.2 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9

	<p>2) распределение по массе и отложению жира</p> <p>3) зачистка туш, оценка качества мяса, клеймение и взвешивание</p> <p>4) извлечение внутренних органов, разделение на полутуши</p>	
	<p>8*. Электрооглушение осуществляют путем пропускания тока через организм животного, что вызывает электронаркоз продолжительностью:</p> <p>1) 5-7 мин 2) 6-10 мин 3) 8-12 мин 4) 5-15 мин</p>	<p>ПК 5.1-5.2 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
<p>Тема 2.5 Определение упитанности КРС по ГОСТ Р 54315-2011.</p> <p>Определение упитанности свиней по ГОСТ Р 53221- 2008.</p> <p>Определение упитанности птицы по ГОСТ Р 18292-2012 Птица сельскохозяйственная для убоя.</p>	<p>Закончите фразу 9***. «Более точно об упитанности животных судят по развитию мышечной ткани и отложениям.....»</p> <p>10**. Основными способами определения упитанности свиней являются: (Выберите 2 правильных ответа)</p> <p>1) пальпация жировой прослойки; измерение толщины шпика линейкой в разрезе кожи; с помощью шпикомера</p> <p>2) по различной электропроводности мяса и сала, а также с помощью ультразвуковых приборов</p> <p>3) визуально 4) по таблице</p> <p>11*. Характеристика упитанности кур яичных пород, цыплят, цесарок, цесарят должна соответствовать следующим требованиям:</p> <p>1) мышцы развиты удовлетворительно. грудь широкая. отложения подкожного жира могут отсутствовать</p> <p>2) мышцы развиты удовлетворительно. форма груди округлая. допускается незначительное выделение киля грудной кости. концы лонных костей прощупываются легко</p> <p>3) мышцы развиты удовлетворительно. киль грудной кости может выделяться. концы лонных костей прощупываются легко. подкожные жировые отложения</p>	<p>ПК 5.1-5.2 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>

	отсутствуют 4) мышцы развиты удовлетворительно. киль грудной кости выделяется, образуя угол без впадин. концы лонных костей прощупываются легко	
Тема 2.6. Разделка говяжьих полутуш на отрубы. Разделка свинины на отрубы. Разделка птицы	12**. Разделка мясных полутуш после их охлаждения позволяет дифференцировать различные части туши по качеству: (Выберите 3 правильных ответа) 1) химическому составу, соотношению мышечной и костной ткани, 2) функционально-технологическим свойствам, уровню пищевой и биологической ценности 3) внешнему виду 4) физическому составу	ПК 5.1-5.2 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	13**. Свиной шпик разделяют на: (Выберите 2 правильных ответа) 1) хребтовый 2) средний 3) боковой 4) нижний	
	14*. При потрошении тушек разрез брюшной стенки от клоаки к килю длиной..... 1) 8-10 см 2) 7-8 см 3) 5-6 см 4) 3-4 см	
Тема 2.7 Мясо больных животных и пути его использования	15**. Если при отправке на убой у животных обнаруживают заболевания, то после туши: (Выберите 3 правильных ответа) 1) уничтожают 2) утилизируют 3) относят к условно-годным 4) свободно используют в переработке	ПК 5.1-5.2 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	16**. К первой группе инфекционных заболеваний животных, обуславливающих порчу мяса относятся: (Выберите 2 правильных ответа) 1) сибирская язва, туберкулез 2) финноз, трихинеллез 3) бруцеллез, ящур, сап 4) пищевые токсикоинфекции	
Тема 2.8 Значение	17**. Маркировка упакованной мясной	ПК 5.1-5.2

маркировки для идентификации мяса и мясных продуктов	продукции должна содержать следующие сведения: (Выберите 3 правильных ответа) 1) наименование и состав пищевой продукции; 2) химический состав пищевой продукции 3) количество и дату изготовления пищевой продукции; 4) срок годности пищевой продукции;	ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
Тема 2.9 Субпродукты	18**. Субпродуктах содержат макроэлементы: (Выберите 2 правильных ответа) 1) кальций, сера 2) фосфор 3) железо 4) цинк	ПК 5.1-5.2 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	19*. Хранят замороженные субпродукты на предприятиях общественного питания при температуре -2...+4 °С не более: 1) 2 ч. 2) 4 ч. 3) 14 ч. 4) 24 ч	ПК 5.1-5.2 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
Тема 2.10 Оформление первичной документации по учету сельскохозяйственной продукции и сырья.	20*. Товарно-транспортная накладная (молсырье) (форма N СП-33) выписывается.... 1) заведующим фермой 2) кладовщиком 3) заведующим складом 4) бухгалтером	ПК 5.3 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
Тема 2.11 Холодильная обработка мяса	21*. В процессе хранения мяса и мясопродуктов при достаточно низких температурах большая часть микрофлоры постепенно: 1) отмирает 2) размножается 3) не изменяется 4) усыхает	ПК 5.1-5.2 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	22*. Мясо и мясопродукты охлаждают: 1) аммиаком 2) водой, рассолам, воздухом 3) химикатами 4) сухим льдом	ПК 5.1-5.2 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
Тема 2.12 Яйца куриные пищевые.	23*. Куриное пищевое яйцо на птицефабриках сортируют не позднее чем через сутки после снесения: 1) 1 2) 2	ПК 5.1-5.2 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9

	3) 3 4) 4	
Тема 2.13 Мед натуральный	Закончите фразу «Пищевой продукт, полученный в результате сбора и соответствующей обработки медоносными пчелами нектара цветков, пади, медвяной росы и цветочной пыльцы, а затем откладываемый ими для созревания и хранения в восковые соты называется»	ПК 5.1-5.2 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	ед классифицируют по способу переработки на: 1) сотовый, секционный, самотек, центробежный 2) только секционный, самотек 3) только центробежный 4) сотовый	ПК 5.1-5.2 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9

Номер теста	Ответ на тест	Номер теста	Ответ на тест
1	1,3	14	2
2	3	15	1,2,3
3	2	16	1,3
4	А-1, Б-2, В-3, Г-4	17	1,3,4
5	1	18	1,2
6	1,2	19	4
7	1,3,4	20	1
8	1	21	1
9	подкожного жира	22	2
10	1,2	23	1
11	4	24	мед натуральный
12	1,2,3	25	1
13	1,3		

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
70 - 89	4	хорошо
50 - 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Тестовые задания (Вариант 2) ПА

Специальность 32.05.06 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Дисциплина / МДК /модуль: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья/МДК 05.01/ПМ 05

(Темы 1-13)

Форма контроля: Промежуточная аттестация

Сформированные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК5.1. Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ.

ПК 5.2. Создавать условия хранения принятой продукции и сырья

ПК 5.3. Оформлять сопроводительную документацию

Инструкцию для экзаменуемого:

На выполнение работы отводится 60 мин. Тест включает 25 заданий.

Из них:

- 12 заданий 1-го уровня сложности *(с выбором 1-го правильного ответа)

- 11 заданий 2-го уровня сложности **(с выбором 2-3 правильных ответов)

- 2 задания 3-го уровня сложности *** (с кратким ответом на вопрос)

Эти ответы должны быть сформулированы самостоятельно и записаны словом или цифрой.

Баллы, полученные за правильно выполненные задания, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать как можно больше баллов.

Тема	Номер. Содержание задания	Расшифровка ОК и ПК
Тема 1.1 Приемка зерномучных продуктов и сырья.	1*. Пшеничную хлебопекарную муку в зависимости от белизны или массовой доли золы, массовой доли сырой клейковины, а также крупности помола подразделяют на: 1) виды 2) сорта 3) категории 4) разновидности	ПК 5.1-5.2 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
Тема 1.2 Приемка плодоовощных	2*. Картофель принимают: 1) группами	ПК 5.1-5.2 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9

продуктов и сырья.	<p>2) по одной массе</p> <p>3) партиями</p> <p>4) вагонами</p>	
Тема 2.1 Правила приемки молока коровьего сырого	<p>3**. Молоко, в зависимости от микробиологических, органолептических и физико-химических показателей, подразделяют на сорта:</p> <p>(Выбрать 4 правильных ответа)</p> <p>1) высший</p> <p>2) некачественное</p> <p>3) первый</p> <p>4) качественное</p> <p>5) второй</p> <p>6) несортное</p>	<p>ПК 5.1-5.2</p> <p>ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
Тема 2.2. Основные виды убойных животных, правила транспортировки скота, птицы и кроликов.	<p>4*. Живая предубойная масса это масса животного перед убоем после.....</p> <p>1) усиленного кормления</p> <p>2) ограничения поения</p> <p>3) голодной выдержки</p> <p>4) взвешивания</p>	<p>ПК 5.1-5.2</p> <p>ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
	<p>5**. При длительных перевозках (свыше 6 ч) кроликов подкармливают 2—3 раза в сутки и поят водой. Суточная норма для подкорма составляет на одного кролика.....</p> <p>(Выбрать 2 правильных ответа)</p> <p>1) 50 г овса</p> <p>2) 60 г отрубей</p> <p>3) 70 г пшеницы</p> <p>4) 40 г моркови</p>	<p>ПК 5.1-5.2</p> <p>ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
Тема 2.3 Порядок сдачи и приемки убойных животных на предприятие	<p>6**. Скот поступивший на мясокомбинат...</p> <p>(Выбрать 3 правильных ответа)</p> <p>1) подвергается осмотру ветеринарным врачом</p> <p>2) отправляют в цех убоя</p> <p>3) записывается в журнал количество голов и результаты взвешивания</p> <p>4) составляется журнал учета движения животных</p>	<p>ПК 5.1-5.2</p> <p>ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
Тема 2.4. Первичная переработка убойных животных.	<p>7*. При разделке КРС после сухого туалета полутуши и их части подвергают....</p> <p>1) санитарной обработке, которая осуществляется мойкой поверхности в моечной машине или из шланга со щетками водой.</p> <p>2) взвешиванию полутуши на весах, после чего ставят клеймо, соответствующее категории его упитанности</p> <p>3) отправляют на холодильник для дальнейшей ее обработки</p> <p>4) разделяют на четвертины</p>	<p>ПК 5.1-5.2</p> <p>ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>

	<p>8*. Нутровка это-.....</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) зачистка туш 2) съемка шкур 3) извлечение внутренностей 4) отделение копыт 	<p>ПК 5.1-5.2 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
<p>Тема 2.5 Определение упитанности КРС по ГОСТ Р 54315-2011.</p> <p>Определение упитанности свиней по ГОСТ Р 53221- 2008.</p> <p>Определение упитанности птицы по ГОСТ Р 18292-2012</p> <p>Птица сельскохозяйственная для убоя.</p>	<p>9**. При оценке мясных качеств животных учитывают такие основные показателя как: (Выбрать 2 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) живую массу 2) упитанность 3) возраст 4) жировые отложения 	<p>ПК 5.1-5.2 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>
	<p>10*. Степень упитанности свиней определяются по:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) пяти категориям 2) шести категориям 3) трем категориям 4) двум категориям 	
	<p>11**. Сопоставьте характеристики упитанности птицы виду и возрастной группе:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) мышцы развиты удовлетворительно. киль грудной кости выделяется, образуя угол без впадин. концы лонных костей прощупываются легко 2) мышцы развиты удовлетворительно. форма груди округлая. допускается незначительное выделение киля грудной кости. концы лонных костей прощупываются легко 3) мышцы развиты удовлетворительно. киль грудной кости может выделяться, под крыльями прощупываются незначительные отложения подкожного жира. 4) мышцы развиты удовлетворительно. грудь широкая. отложения подкожного жира могут отсутствовать <p>а) куры яичных пород, цыплята, цесарки, цесарята</p> <p>б) куры мясных пород, цыплята-бройлеры, индейки, индюшата</p> <p>в) утки, утята, гуси, гусята</p> <p>г) мускусные утки и утята</p>	
<p>Тема 2.6. Разделка говяжьих полутуш на отрубы. Разделка свинины на отрубы. Разделка птицы</p>	<p>Закончите фразу.</p> <p>12***. «Парное или остывшее мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры в толще мышц на глубине 1 см от минус 3 °С до минус 5 °С, на глубине 6 см - от 0 °С до 2 °С, при хранении температура по всему объему должна быть от минус 2 °С до минус 3 °С, называется»</p>	<p>ПК 5.1-5.2 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9</p>

	<p>13**. Шпик, снятый с туш, за исключением щековины, пашины и брюшной части, подразделяют на части: (Выбрать 2 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) грудную 2) боковую 3) заднюю 4) нижнюю 	
	<p>14**. Тушки птицы в зависимости от обработки подразделяют на</p> <p>(Выбрать 3 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) непотрошенные 2) подшпаренные 3) полупотрошенные 4) потрошенные 	
Тема 2.7 Мясо больных животных и пути его использования	<p>15*. Ко второй группе относятся инвазионные заболевания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) сибирская язва, туберкулез 2) бруцеллез, ящур, сап 3) финноз, трихинеллез 4) пищевые токсикоинфекции 	ПК 5.1-5.2 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	<p>16*. При заболеваниях органов дыхания (болезни верхних дыхательных путей, отеки гортани, легких и др.) голову обезвреживают.....</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) шпаркой 2) проваркой 3) зачисткой 4) посолом 	ПК 5.1-5.2 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
Тема 2.8 Значение маркировки для идентификации мяса и мясных продуктов	<p>17*. Квалиметрическая идентификация мясных продуктов осуществляется по следующим идентифицирующим признакам:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) состояние поверхности, консистенция 2) упитанность мяса 3) массовая доля жировой ткани 4) массовая доля соединительной ткани 	ПК 5.1-5.2 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
Тема 2.9 Субпродукты	<p>18*. Хранят субпродукты в замороженном виде в течении 6 месяцев при температуре.....</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) - 18 °С 2) -25 °С 3) -10 °С 4) -5 °С 	ПК 5.1-5.2 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	<p>19**. В зависимости от строения и морфологического состава субпродукты делят на группы: (Выбрать 3 правильных ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) мякотные 2) шерстно-костные 3) шерстные, слизистые 4) мясо-костные 	ПК 5.1-5.2 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
Тема 2.10 Оформление	<p>20**. Товарно-транспортная накладная (зерно) (форма №СП-31). В приемном пункте в</p>	ПК 5.3 ОК 1-2, ОК 4-5,

первичной документации по учету сельскохозяйственной продукции и сырья.	накладной проставляется..... (Выбрать 3 правильных ответа) 1) фактически принятая зачетная масса 2) сортность, засоренность 3) качество продукции 4) цена и сумма	ОК 8-9
Тема 2.11 Холодильная обработка мяса	21*. Усушка для мяса птицы на 3 сутки составляет: 1) 0,7-3% 2) 0,7-1% 3) 0,7-4% 4) 0,7-5%	ПК 5.1-5.2 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	22**. При замораживании мяса происходят изменения: (Выберите 3 правильных ответа) 1) физические, гистологические 2) коллоидно-химические 3) биохимические, биологические 4) природные	ПК 5.1-5.2 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
Тема 2.12 Яйца куриные пищевые.	23**. В зависимости от сроков хранения и качества куриное яйцо подразделяется на: (Выберите 2 правильных ответа) 1) диетическое 2) столовое 3) элитное 4) отборное	ПК 5.1-5.2 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
Тема 2.13 Мед натуральный	Закончите фразу. 24. «Чем больше глюкозы в мёде, тем быстрее происходит.....»	ПК 5.1-5.2 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9
	натуральный мед поставляют... 1) штуками 2) банками 3) бочками 4) партиями	ПК 5.1-5.2 ОК 1-2, ОК 4-5, ОК 8-9

Номер теста	Ответ на тест	Номер теста	Ответ на тест
1	1	14	1,3,4
2	3	15	3
3	1,3,5,6	16	2
4	3	17	1
5	1,2	18	1
6	1,3,4	19	1,3,4
7	1	20	1,3,4
8	3	21	2
9	1,2	22	1,2,3
10	1	23	1,2
11	1-а, 2-б, 3-в, 4-г	24	кристаллизация

12	подмороженное	25	4
13	1,2		

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
70 - 89	4	хорошо
50 - 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

III. Оценка по учебной и производственной практике

Формы и методы оценивания

Предметом оценки по учебной практике обязательно являются дидактические единицы «иметь практический опыт» и «уметь».

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: наблюдение за деятельностью студента во время учебной и производственной практики, анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (отчёт о практике, аттестационный лист, характеристика учебной и профессиональной деятельности).

Оценка по учебной практике выставляется на основании защиты отчета по учебной практике.

Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике

Учебная практика

Таблица 7. Перечень видов работ учебной практики

Виды работ	Коды проверяемых результатов		
	ПК	ОК	ПО, У
1. определение качества сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартам или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, состояние дефектности;	ПК 5.1	ОК 1,2,4,5,6,8,9;	ПО 1, У 1
2. Способы хранения принятой сельскохозяйственной продукции, сырья и отпускать ее получателям;	ПК 5.2	ОК 1,2,4,5,6,8,9;	ПО 2, У 2
3. Производим качественные и количественные измерения сельскохозяйственной продукции и сырья;	ПК 5.1-5.2	ОК 1,2,4,5,6,8,9;	ПО 1, У 3
4. Сортировка по установленным признакам сельскохозяйственных продуктов и сырья.	ПК 5.1-5.2	ОК 1,2,4,5,6,8,9;	ПО 1, У 1

5.Проводим ветеринарно-санитарную экспертизу на холодильниках;	ПК 5.1	ОК 1,2,4,5,6,8,9;	ПО 1-2, У 1,2
6.Оформляем документы установленного образца при приёмке и сдаче сельскохозяйственной продукции и сырья;	ПК 5.3	ОК 1,2,4,5,6,8,9;	ПО 3, У 4

Производственная практика

Таблица 8. Перечень видов работ производственной практики

Виды работ	Коды проверяемых результатов		
	ПК	ОК	ПО, У
<p>Определение правил и организация приема и сортировки зерна.</p> <p>Взвешивание зерна</p>	ПК 5.1	ОК 1,2	ПО 1,3 У 1
<p>Подготовка оборудования для отбора точечных проб. Осуществление отбора точечных проб.</p> <p>Формирование объединенной, средней и среднесуточной проб.</p> <p>Выделение навесок для анализа.</p> <p>Осуществление взвешивания и приемки муки, крупы.</p> <p>Определение качества муки и крупы.</p>	ПК 5.1	ОК 1,2	ПО 1,3 У 3
<p>Организация и проведение приемки и сортировки плодов и овощей.</p> <p>Оценка качества принимаемых плодов и овощной продукции в соответствии с требованиями.</p> <p>Взвешивание сырья.</p> <p>Организация и проведение приемки и оценка качества продуктов переработки технических культур</p>	ПК 5.1	ОК 1-4,6-9	ПО 1, 3,У 3
<p>Организация и проведение приема молока в соответствии с требованиями к качеству молока.</p> <p>Определение плотности, массовой доли жира. Определение</p>	ПК 5.1	ОК 1,2,3,6,9	ПО 1,3 У 3

<p>органолептических физико-химических свойств молока, расчет с поставщиками.</p> <p>Прием и сортировка молока для маслоделия и сыроделия в соответствии с требованиями, предъявляемыми к сырью, согласно государственным стандартам и техническим условиям. Организация и проведение приема молока в соответствии с требованиями к качеству молока.</p>			
<p>Организация и проведение приема, сортировки яиц и оформление установленной документации. Оценка качества яйцепродуктов.</p>	ПК 5.1 ПК 5.3	ОК1, 2,3,5,6,9	ПО 1,3 У 3
<p>Организация закладки и режимов хранения зерна в соответствии с его качеством.</p> <p>Определение температуры, влажности, аэрации зерновой массы как основных условий, определяющие её сохранность.</p> <p>Оформление и заполнение документов о качестве зерна и продуктов его переработки.</p>	ПК 5.1-5.3	ОК 1-9	ПО 2,3 У 2,4
<p>Организация закладки и режима хранения плодов и овощей, в соответствие с требованиями к их качеству. Оформление установленной учетно-отчетной документации.</p>	ПК 5.1-5.3	ОК 1-9	ПО 2,3 У 2,4
<p>Организация хранения молока и молочных продуктов в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья. Определение дефектов и пороков молока и молочных продуктов. Оформление установленной учетно-отчетной документации.</p>	ПК 5.1-5.3	ОК 1-9	ПО 2,3 У 2,4

Организация режимов хранения мяса и мясопродуктов	ПК 5.1-5.3	ОК 1-9	ПО 2,3 У 2,4
Организация ветеринарно-санитарного контроля за мясом и мясопродуктами. Оформление установленной учетно-отчетной документации	ПК 5.1-5.3	ОК 1- 9	ПО 2,3 У 2,4
Технология хранения яиц. Микробиологические процессы, протекающие при хранении яиц и яйцепродуктов. Определение степени свежести яиц.	ПК 5.1-5.3	ОК 2,3,6,9	ПО 2,3 У 2,4

Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа, характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике с указанием видов работ, выполненных студентами во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика, а также защиты отчета по практике.

IV. Фонд оценочных средств для экзамена (квалификационного)

Экзамен (квалификационный) проводится в форме выполнения практического задания, которое будет подтверждать освоение ПК 5.1, 5.2, 5.3, ОК 1,2,3,8.

Форма оценочной ведомости:

Состав:

I. Паспорт.

II. Задание для экзаменуемого.

III. Пакет экзаменатора.

III а. Условия.

III б. Критерии оценки

I. ПАСПОРТ

Назначение:

Фонд оценочных материалов предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольких профессиям рабочих, должностям служащих программы подготовки специалистов по специальности 35.08.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Оцениваемые компетенции:

- ПК 5.1 Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ.
- ПК 5.2 Создавать условия хранения принятой продукции и сырья.
- ПК 5.3 Оформлять сопроводительную документацию.
- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задания для экзаменуемого включают:

28 варианта заданий по три задания в каждом;

инструкцию по выполнению задания

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

3. Выполните задание

Вы можете воспользоваться государственными стандартами на сельскохозяйственную продукцию

Литература для экзаменуемых:

1. **Жевнин Д.И.** Организация работ по приемке сельскохозяйственных продуктов и сырья [Электронный ресурс]:уч. Пособие для студентов СПО / Жевнин Д.И.- Рязань: РГАТУ, 2019

2. **Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции** [Текст] : учебник для бакалавров / под ред. проф. В.И. Манжесова. – СПб.: Троицкий Мост, 2017.

3. **Боровков М.Ф.** Ветеринарно – санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Текст]: учебник для студентов вузов, /Боровков, Михаил Федорович, Фролов, В.П., Серко, С.А; под ред. М.Ф. Боровкова.- 3-е изд.; доп. И перераб. – СПб. : Лань, 2018.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНАТОРА

Количество вариантов (пакетов) заданий для экзаменуемых: 28

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

На выполнение задания студенту даётся 90 мин./1,5 ч. мин./час.

Условия выполнения заданий:

Инструкция:

1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Выполнение задания:

Освоенные ПК	Показатель оценки результата	Оценка

<p>П.К. 5.1 - ПК 5.3</p>	<p>-правильность отбора проб продукции в соответствии с нормативно-техническими документами; - правильный выбор способа и метода оценки качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья; - оценка качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с технологическими требованиями; - определение дефектности продукции в соответствии с технологическими требованиями; - демонстрация знания нормативных актов по оценке качества сдаваемой и принимаемой продукции (ГОСТ, ТУ); . демонстрация знания нормативных актов, регулирующих условия хранения принятой продукции и сырья;</p> <p>- правильный выбор условий хранения в зависимости от вида продукции и сырья; - правильный выбор способов хранения; - правильный выбор сроков хранения в соответствии с режимом хранения; --проверка состояния упаковки, маркировки в соответствии с требованиями НТД.</p> <p>-правильность оформления сопроводительных документов (актов, протоколов, накладных, журналов)</p>	<p>«Отметка «5»: - глубокое и полное знание и понимание программного материала; - умение составить полный и правильный ответ на основе изученного материала;- -безошибочное, уверенное и самостоятельное выполнение задания; -полное соответствие выполненной работы требованиям; <i>Отметка «4»:</i> - знания всего изученного программного материала; - полный и правильный ответ; - правильное, самостоятельное выполнение задания при наличии несущественных недочетов; -соответствие выполненной работы требованиям <i>Отметка «3»:</i> - усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, - материал излагает несистематизированно, фрагментарно, не всегда последовательно ; - выполнение основных приемов и видов работ с нарушениями, затруднения при выполнении задания; -недочеты и отступления от требований при выполнении видов работ <i>Отметка «2»:</i> - не усвоил и не раскрыл основное содержание материала; - грубые ошибки при выполнении задания</p>
--------------------------	---	---

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ МДК

Вопросы для устного контроля.

Раздел 1. Сырье и продукты растениеводства

Тема 1.1 Приемка зерномучных продуктов и сырья.

1. Что понимается под партией зерна.
2. Сколько составляет масса средней пробы.
3. Что такое точечная проба и как ее отбирают.
4. Что выделяют для отдельных показателей качества зерна.

Тема 1.2 Приемка плодоовощных продуктов и сырья.

1. Что понимают под партией.
2. Метод отбора проб.
3. Требования, предъявляемые к качеству плодоовощных продуктов и сырья.

Раздел 2. Сырье и продукты животноводства

Тема 2.1. Правила приемки молока коровьего сырого в соответствии с ГОСТ 31449-2013. Технические условия

1. Пищевое значение молока.
2. Причины порчи молока.
3. Пути улучшения санитарного качества молока на фермах.
4. Способы обезвреживания молока при некоторых антропозоонозных болезнях.
5. Показатели, характеризующие сортность молока.
6. Молоко коров, больных маститом, его определение и санитарная оценка. Контроль качества пастеризации молока.

Тема 2.2 Основные виды убойных животных, правила транспортировки скота, птицы и кроликов.

1. Задачи ветеринарных специалистов при транспортировке животных.
2. Способы доставки животных на мясоперерабатывающие предприятия.
3. Как осуществляется подготовка животных и транспортных средств к перевозке скота?
4. Способы погрузки и выгрузки животных и уход за ними в пути.
5. Документация при транспортировке животных и животных грузов.
6. Ветеринарно-санитарная обработка транспортных средств.

Тема 2.3 Порядок сдачи и приемки убойных животных на предприятие.

1. Каковы особенности промышленной технологии производства мяса?
2. Какие факторы влияют на качество мяса?
3. Как осуществляются государственные закупки скота?
4. Основные ветеринарные правила при заготовках животных.
5. Порядок подготовки скота в хозяйстве к отправке на мясокомбинат.
6. Порядок доставки животных на предубойную базу мясокомбината.
7. Сдача-приемка скота по массе и качеству мяса.
8. Как определить упитанность убойного скота?
9. Как определить упитанность скота по качеству мяса в тушах?

Тема 2.4 Первичная переработка убойных животных.

- 1.Способ убоя и первичной обработки туш различных видов животных.
- 2.Влияние на качество мяса степени обескровливания туш.
- 3.Туалет туш и его гигиеническое значение.
- 4.Техника безопасности па мясоперерабатывающих предприятиях
- 5.Убой и переработка птицы
- 6.Убойные и мясоперерабатывающие предприятия. Мясокомбинаты
- 7.Санитарно-гигиенические требования к мясоперерабатывающим предприятиям
- 8.Личная гигиена. Гигиена труда
- 9.Убой и переработка птицы
- 10.Убой и переработка кроликов
- 11.Туалет туши. Техника безопасности при переработке животных

Тема 2.5 Определение упитанности КРС по ГОСТ Р54315-2011. Определение упитанности свиней по ГОСТ Р 53221- 2008. Определение упитанности птицы по ГОСТ Р 18292-2012 птица

1. Определение упитанности скота по качеству мяса в тушах (полутушах).
2. Каковы количественные и качественные показатели мясной продуктивности крупного рогатого скота?
3. Перечислите половозрастные группы животных при определении категорий упитанности?
4. От животных каких категорий упитанности получают мясо наилучшего качества?
5. Каковы количественные и качественные показатели мясной продуктивности свиней?
6. Как влияет порода, пол, возраст, упитанность, кормление, условия содержания, качество кормов на качество мяса?
7. Классификация тушек птиц.
8. Какие тушки относятся к полупотрошенным?
9. Какие тушки относятся к потрошенным?
10. Какие тушки относятся к непотрошенным?

Тема 2.6 Разделка говяжьих полутуш на отрубы по ГОСТР 52-601-2006. Разделка свинины на отрубы по ГОСТ 52986-2008 Разделка птицы по ГОСТ Р 52703-2006 «Мясо кур торговые описания технические условия»

1. Каким образом происходит разруб свинины на отрубы.
2. Каким образом происходит разруб говядины на отрубы.
3. Дайте понятие определению «убойный выход».
- 4.Мясо какой категории упитанности не допускается в торговлю, а используется для промпереработки или в общественном питании.

Тема 2.7 Мясо больных животных и пути его использования.

- 1.Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка туш и органов при выявлении антропоозоонозных болезней.
- 2.Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при заболеваниях, не передающихся человеку.
- 3.Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных, отравившихся минеральными или растительными ядами.
- 4.Что означает условно годное мясо и методы его обезвреживания.
- 5.Патогенность сальмонелл для человека и животных.
- 6.Источники возникновения пищевых сальмонеллезов, стафилококкозов и ботулинистического токсикога.

7. Санитарная оценка туш и органов при обсеменении их сальмонеллами, бактериями кишечной палочки, протеем, ботулинусами.
8. Мероприятия, предупреждающие обсеменение пищевых продуктов возбудителями пищевых токсикоинфекций и токсикозов.

Тема 2.8 Значение маркировки для идентификации мяса и мясных продуктов.

1. Какие специалисты имеют право ветеринарного клеймения мяса.
2. Информацию о каких идентификационных признаках мяса содержит товароведческая маркировка.
3. Какую информацию несут буквенные обозначения, применяемые при товароведческой маркировке мясных туш.

Тема 2.9 Субпродукты ГОСТ Р 53157-2008 ТУ 9212-131-79036538-2006

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров.
2. Классификация и ветсанэкспертиза субпродуктов.
3. Санитарно-гигиенические требования при обработке кишок.
4. Способы переработки крови убойных животных на лечебные, пищевые, кормовые и технические продукты.
5. Ветеринарно-санитарные требования к сбору, первичной обработке и консервированию эндокринного сырья

Тема 2.10 Оформление первичной документации по учету сельскохозяйственной продукции и сырья.

1. Товарно-транспортная накладная.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза.
3. Приемка животных.

Тема 2.11 Холодильная обработка мяса

1. Что включает в себя холодильная обработка мяса.
2. При какой температуре происходит замораживание мяса.
3. Что такое дефростация мяса.
4. При каком способе дефростации потери массы мяса наименьшие.

Тема 2.12 ГОСТ Р 52121-2003 Яйца куриные пищевые. Технические условия.

1. Классификация товарных яиц.
2. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и хранению яиц.
3. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека.
4. Ветсанэкспертиза яиц, полученных на фермах, неблагополучных по инфекционным болезням

Тема 2.13 Мед натуральный

1. Какой мед называют натуральным?
2. Как классифицируют мед по способу получения?
3. От чего зависит цвет меда

Критерии оценки устных ответов:

Оценка «5» ставится, если студент:

Показывает глубокое и полное знание и понимание всего объема программного материала; полное понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий.

Умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами. Самостоятельно и аргументировано делать анализ, выводы.

Устанавливает межпредметные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутрипредметные связи. Последовательно, четко, связно, обоснованно и безошибочно излагает материал.

Оценка «4» ставится, если студент:

Показывает знания всего изученного программного материала. Дает полный и правильный ответ; допускает незначительные ошибки и недочеты при воспроизведении изученного материала, определения понятий, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях.

Материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя;

В основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы.

Умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутрипредметные связи.

Оценка «3» ставится, если студент:

Усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; Материал излагает несистематизированно, фрагментарно, не всегда последовательно; Показывает недостаточную сформированность отдельных знаний; выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки.

Допускает ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определения понятий даёт недостаточно четкие;

Отвечает неполно на вопросы (упуская и основное), или воспроизводит содержание текста учебника, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в этом тексте;

Оценка «2» ставится, если студент:

Не усвоил и не раскрыл основное содержание материала; Не делает выводов и обобщений.

Не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по образцу; При ответе допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи учителя.

Ситуационные задачи (по темам 1.1,1.2,2.1.2.5)

1. На комбинат "МАКФА" поставлена партия пшеницы Саратовская 46 в количестве 5 т. Была отобрана средняя проба и проведён физико-химический анализ партии, который установил следующее: массовая доля влаги – 12,5%, массовая доля клейковины I группы – 28,5%, стекловидность 58%, натура – 747 г/дм³, число падения – 190, сорная примесь – 2%, зерновая примесь 3%, зерно 1 степени обесцвеченности, посторонних запахов не имеет.

1. Определите фактическую классовую и типовую принадлежность данной партии пшеницы.
2. В зависимости от каких показателей пшеницу делят на типы, подтипы, классы?

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 52554–2006 "Пшеница. Технические условия".

2. Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества свежего картофеля, если на склад поступила партия массой 8 т в ящичных поддонах по 100 кг в каждом.

3. Поступила партия свежего картофеля массой 8 т в мешках по 40 кг. Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества.

4. На оптовую базу поступила партия муки хлебопекарной в мешках по 50 кг, общий вес 10 т. По результатам проведенной экспертизы были получены следующие результаты:

- цвет белый с кремовым оттенком;
- массовая доля золы в пересчёте на сухое вещество – 0,48%;
- массовая доля сырой клейковины – 45%;
- число падения – 190.

1. Определите товарный сорт партии муки.

2. Составьте объединённую пробу для проведения анализа.

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 52189–2003 "Мука пшеничная. Общие технические условия"; ГОСТ 27668–88 "Мука и отруби. Приёмка и методы отбора проб".

6. На хлебозавод "Колос" для выпечки батонов была поставлена партия муки пшеничной хлебопекарной в холщовых мешках по 50 кг, общий вес 15 т. По условиям договора данная мука соответствует высшему сорту. Была отобрана средняя проба для физико-химического анализа, который показал следующие результаты:

- цвет белый с желтоватым оттенком;
- массовая доля золы в пересчёте на сухое вещество – 0,58%;
- массовая доля сырой клейковины – 35%;
- остаток на сите по ГОСТ 4403 из шелковой ткани № 43 – 3,2%;
- число падения – 190.

После пробной выпечки поверхность батонов потрескалась.

1. Определите соответствие данной партии муки высшему сорту.
2. Как необходимо поступить с данной партией муки?

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 52189–2003 "Мука пшеничная. Общие технические условия".

7. Определить массу субпродуктов 1 и 2 категории, если живая масса крупного рогатого скота составляет 450 кг, убойный выход 49 %, а доля субпродуктов (к массе мяса на костях) составляет 17,24 % (норма выхода субпродуктов 1 категории -4,63 %, а 2 категории -12,61 %).

8. Определить зачетную (на мясокомбинате) живую массу животных с учетом всех скидок, если коровы доставлены из района, отдаленного от мясокомбината на расстоянии 130 км. В товарно - транспортной накладной указаны данные двух коров живой массой каждая 500 кг и одна корова во второй половине стельности) живой массой 570 кг.

9. Определить массу субпродуктов 1 и 2 категории, если живая масса крупного рогатого скота составляет 550 кг, убойный выход 49 %, а доля субпродуктов (к массе мяса на костях) составляет 17,24 % (норма выхода субпродуктов 1 категории -4,63 %, а 2 категории -12,61 %).

10. Определить зачетную (на мясокомбинате) живую массу животных с учетом всех скидок, если коровы доставлены из района, отдаленного от мясокомбината на расстоянии 50 км. В товарно - транспортной накладной указаны данные двух коров живой массой каждая 500 кг и одна корова во второй половине стельности) живой массой 570 кг.

11. Определить массу субпродуктов 1 и 2 категории, если живая масса свиней составляет 300 кг, убойный выход свинины в шкуре 72,2 %, а доля субпродуктов (к массе мяса на костях) составляет 17,24 % (норма выхода субпродуктов 1 категории – 3,42 %, а 2 категории -12,07 %).

12. Определить зачетную живую массу 15 голов свиней, сданных на мясокомбинат с расчетом по массе и качеству мяса, полученного после убоя. 7. 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.

13. На предприятие поступило молоко – сырье 2000 кг с массовой долей жира 3,8 %, с массовой долей белка 3,3 %, сливки 500 кг, с массовой долей жира 28 % .Определить условное значение массы нетто молока и сливок в пересчете на жир и белок – базисные. Пересчитать сливки на массовую долю жира - 10%;

14. На предприятие поступило сырье от 3-х источников: индивидуальный сектор - 1500 кг с массовой долей жира 3,5%; от фермерского хозяйства №1 - 4500 кг с массовой долей жира 3,7% и фермерского хозяйства №2 - 3750 кг с массовой долей жира 3,6 %. Определить средний процент жира в перерабатываемом молоке за день.

15 На предприятие поступило молоко – сырье 2350 кг с массовой долей жира 2,5 %, с массовой долей белка 3,3 %, сливки 200 кг, с массовой долей жира 28 % .Определить условное значение массы нетто молока и сливок в пересчете на жир и белок – базисные. Пересчитать сливки на массовую долю жира - 10%;

Критерии оценки решения проблемно-ситуационной задачи

5 (отлично) – комплексная оценка предложенной ситуации; знание теоретического материала с учетом междисциплинарных связей; полный ответ на вопрос к

иллюстративному материалу, правильный выбор тактики действий; последовательное, уверенное выполнение алгоритма действий;

4 (хорошо) – комплексная оценка предложенной ситуации, незначительные затруднения при ответе на теоретические вопросы; неполный ответ на вопрос к иллюстративному материалу, правильный выбор тактики действий; логическое обоснование теоретических вопросов с дополнительными комментариями преподавателя; последовательное, уверенное выполнение алгоритма действий;

3 (удовлетворительно) – затруднения с комплексной оценкой предложенной ситуации; неполный ответ, в том числе на вопрос к иллюстративному материалу, требующий наводящих вопросов преподавателя; выбор тактики действий в соответствии с ситуацией, возможен при наводящих вопросах, правильное, последовательное, но неуверенное выполнение алгоритма действий;

2 (неудовлетворительно) – неверная оценка ситуации; неправильный ответ на вопрос к иллюстративному материалу; неправильно выбранная тактика действий, приводящая к ухудшению ситуации, неправильное выполнение алгоритма действий.

Тематика практических занятий

Раздел 1. Сырье и продукты растениеводства.

Практическая работа 1

Тема: «Оценка качества зерна»

Задание 1. Решите ситуационную задачу.

Задание 2. Определите цвет зерна.

Задание 3. Определите запах зерна.

Задание 4. Определите вкус зерна.

Практическая работа 2

Тема: «Определение условий хранения зерна. Оформление сопроводительных документов»

Задание 1. Укажите характерные морфологические, биологические и технологические особенности зерна с отклонениями в качестве.

Задание 2. С учетом природы зерна определить необходимую вместимость складского помещения при ожидаемом валовом сборе зерновых в количестве 100 т, в том числе пшеницы – 60 т, ячменя – 25 т, овса – 15 т. Данные занести в таблицу

Задание 3. Укажите по Госту условия хранения зерна на складе насыпью

Задание 4. Заполните таблицу. Укажите вид транспортирования и условия хранения зерна.

Задание 5. Решение задач по способам и условиям хранения.

Задание 6. Оформите сопроводительные документы на зерно.

Практическая работа 3

Оценка качества муки.

Задание 1. Определите правильность маркировки муки, состояние упаковки. Для этого изучите соответствующий стандарт на продукцию.

Задание 2. Определите соответствие качества муки требованиям нормативной документации по органолептическим (соответствие массы нетто упаковочной единицы муки требованиям стандарта, массовую долю влаги) показателям. Результаты оформите в виде

Практическая работа 4

Тема: «Определение условий хранения муки. Оформление сопроводительных документов»

Задание 1. Заполните таблицу. Высота штабеля укладки муки.

Задание 2. Характеристика температуры воздуха при хранении муки. Заполните таблицу

Задание 3. Заполните таблицу вид транспортирование муки и условия хранения.

Задание 4. Оформите сопроводительные документы на муку.

Практическая работа 5

Тема: «Оценка качества картофеля свежего»

Задание 1. Изучение ботанических сортов картофеля.

Задание 2. Определите соответствие качества картофеля требованиям нормативной документации по органолептическим показателям (размер клубней по наибольшему поперечному диаметру, количество глазков) показателям. Результаты оценки качества оформите в виде табл. 12.

Практическая работа 6

Тема: «Определение условий хранения картофеля свежего продовольственного. Оформление сопроводительных документов»

Задание 1. Используя теоретические данные, дайте характеристику температурному режиму хранения картофеля.

Задание 2. Укажите по Госту условия и способы хранения картофеля свежего продовольственного.

Практическая работа 7

Тема: «Оценка качества свеклы столовой»

Задание 1. Изучить порядок отбора точечных проб и составить объединенную пробу свежей столовой свеклы на основе действующего стандарта. По заданию преподавателя рассчитать необходимое количество упаковочных единиц в выборке, определить число точечных проб, массу точечных проб, массу объединенной пробы и заполнить табл. 27.

Задание 2. Проведите оценку качества свежей столовой свеклы по ГОСТ 1722–85.

Практическая работа 8

Тема: «Определение условий хранения свеклы столовой. Оформление сопроводительных документов»

Задание 1. Решите ситуационные задачи.

Задание 2. Оформите сопроводительные документы на плодоовощные продукты.

Практическая работа 9

Тема: «Оценка качества яблок свежих»

Задание 1. Изучить порядок отбора точечных проб и составить объединенную пробу свежих яблок поздних сроков созревания, заготавливаемых и отгружаемых с 1 сентября, реализуемых для употребления в свежем виде и для промышленной переработки по ГОСТ 21122–75. По заданию преподавателя рассчитать необходимое количество упаковочных единиц в выборке, определить число точечных проб, массу точечных проб, массу объединенной пробы.

Задание 2. Провести оценку качества свежих яблок поздних сроков созревания, заготавливаемых и отгружаемых с 1 сентября, реализуемых для потребления в свежем виде и для промышленной переработки по ГОСТ 21122–75.

Практическая работа 10

Тема: «Определение условий хранения яблок свежих. Оформление сопроводительных документов».

Задание 1. Запишите требования к хранению свежих яблок.

Задание 2. Изучите болезни свежих яблок при хранении и заполните таблицу в тетрадь.

Задание 3. Оформите товарно-транспортную накладную на яблоки. Приложение 5.

Раздел 2 Сырья и продукты животноводства.

Практическая работа 11

Тема 2.1. Правила приемки молока коровьего сырого в соответствии с ГОСТ 31449-2013. Технические условия.

Тема: Оценка качества молока коровьего сырого.

Задание 1. Проведите органолептическую оценку проб молока. Результаты запишите по следующей форме:

Задание 2. Проведите исследования проб молока. Результаты запишите по следующей форме:

Практическая работа 12

Тема: Оформление сопроводительных документов

Задание 1. Заполните сопроводительные документы.

Тема 2.2. Основные виды убойных животных, правила транспортировки скота, птицы, кроликов

Практическая работа 13

Тема: Изучение технологической инструкции по приемке и предубойной подготовке скота.

Задание 1. Заполните таблицу, ссылаясь на теоретические аспекты.

Тема 2.3. Порядок сдачи и приемки убойных животных на предприятие.

Практическая работа 14.

Тема: Расчет общей живой массы животных. Нормы выхода.

Задание 1. Изучить нормативы выхода продуктов убоя мяса говядины и записать в виде таблицы.

Задание 2. Изучить нормативы выхода продуктов убоя мяса свинины и записать в виде таблицы.

Задание 3. Решение ситуационных задач

Практическая работа 15

Тема: Оформление документов при приеме и сдаче скота на мясокомбинат.

Задание 1. Оформите документ по учету движения животных. Приложение 10.

Тема 2.4. Первичная переработка убойных животных

Практическая работа 16

Тема. Конвейерная линия убоя КРС

Задание 1. Изучите на стенде и зарисуйте таблицу конвейерной линии убоя КРС в тетрадь.

Практическая работа 17

Тема. Конвейерная линия убоя свиней

Задание 1. Изучите на стенде и зарисуйте таблицу конвейерной линии убоя свиней в тетрадь.

Тема 2.5. Определение упитанности КРС по ГОСТ Р 54315-2011. Определение упитанности свиней по ГОСТ Р 53221-2008. Определение упитанности птицы по ГОСТ Р 18292-2012 птица сельскохозяйственная для убоя.

Практическая работа 18

Тема: Определение упитанности КРС. Составление характеристики КРС.

Задание 1. Зарисуйте в тетрадь контур животного и обозначьте последовательность жиротложения в различных частях туловища.

Задание 2. Составьте характеристику категорий упитанности крупного рогатого скота по ГОСТ 54315-2011.

Задание 3. По фотографии визуально определите категорию упитанности животного. Результаты запишите по следующей форме:

Практическая работа 19

Тема: Определение упитанности свиней. Составление характеристики свиней.

Задание 1. Составьте характеристику категорий свиней по ГОСТ Р 53221-2008.

Задание 2. По фотографии визуально определите категорию упитанности животного.

Практическая работа 20

Тема: Определение упитанности птицы. Составление характеристики птицы.

Задание 1. Составьте характеристику упитанности птицы

Задание 2. Заполните таблицу какие тушки допускаются к реализации к реализации в торговой сети и в сети общественного питания, а какие не допускаются.

Тема 2.6. Разделка говяжьих полутуш на отрубы по ГОСТ Р 52-601-2006. Разделка свинины на отрубы по ГОСТ 52986-2008 Разделка птицы по ГОСТ Р 52703-2006 «Мясо кур торговые описания технические условия»

Практическая работа 21

Тема: Разделка говяжьих полутуш на отрубы по ГОСТР 52-601-2006.

Задание 1. Изучите и запишите наименование и границы разделки говяжьих отрубов.

Задание 2. Изучите условия хранения и рекомендуемые сроки годности отрубов на кости и запишите их в виде таблицы.

Практическая работа 22

Тема: Разделка свинины на отрубы по ГОСТ 52986-2008

Задание 1. Изучить и зарисовать в тетрадь схему разделки свинины на отрубы по двум вариантам.

Практическая работа 23

Тема: Разделка птицы по ГОСТ Р 52703-2006 «Мясо кур торговые описания технические условия»

Задание 1. Изучить и зарисовать в тетрадь схему разделки птицы и на отрубы по двум вариантам и составьте характеристику в виде таблицы

Тема 2.7. Мясо больных животных и пути его использования.

Практическая работа 24

Тема: Оценка качества мяса.

Задание 1. Проведите органолептические исследования образцов мяса и результаты изложите по следующей форме:

Задание 2. Проведите лабораторные исследования образцов мяса и результаты изложите по следующей форме:

Тема 2.8. Значение маркировки для идентификации мяса.

Практическая работа 25

Тема: Идентификация мяса и мясопродуктов.

Задание 1. Изучите правила идентификации мяса и мясных продуктов. Таблицу зарисуйте в тетрадь.

Практическая работа 26

Тема: Клеймение мяса

Задание 1. Изучите классификации мяса по упитанности и товароведческой маркировке туш убойных животных.

Задание 2. Изучение правил ветеринарной маркировки мяса.

Задание 3. Изучение правил использования и переработки импортного мяса.

Тема 2.9. Субпродукты. ГОСТ Р 53157-2008

ТУ 9212-131-79036538-2006

Практическая работа 27

Тема: Оценка качества субпродуктов.

Задание 1. Запишите в виде таблицы требования к качеству субпродуктов и дайте им характеристику.

Тема 2.11 Оформление первичной документации по учету сельскохозяйственной продукции и сырья.

Практическая работа 28

Тема: Оформление документов по учету движения животных.

- Задание 1. Оформите товарно-транспортную накладную
- Задание 2. Оформите ветеринарное свидетельство
- Задание 3. Оформите накладную на взвешивание.
- Задание 4. Оформите приемную квитанцию (на приемку скота)
- Задание 5. Оформите приемно-расчетная ведомость на животных, принятых от населения.

Тема 2.12 Холодильная обработка мяса

Практическая работа 29

Тема: Определение температуры охлажденного и замороженного мяса.

- Задание 1 Измерить температуру и определить к какому виду холодильной обработки оно относится.
- Задание 2 Составить таблицу по холодильной обработке мяса и дать характеристику.
- Задание 3 Зарисовать таблицу сроки хранения продуктов.
- Задание 4. Ответьте на вопросы.

Тема 2.13 ГОСТ Р 52121-2003 Яйца куриные пищевые. Технические условия

Практическая работа № 30

Тема: Определение свежести яиц.

- Задание 1. Пользуясь стандартом и методическими указаниями, дайте характеристику куриных яиц по категориям. Результаты запишите в следующей форме:
- Задание 2. Определите качественные показатели яиц. Результаты запишите в следующей форме:

Тема 2.14 Мед натуральный

Практическая работа 31

Тема: Оценка качества и натуральности меда.

- Задание 1. Определите качество меда органолептическим методом.

Критерии оценивания выполнения практических заданий:

«отлично» (5) – заслуживает студент свободно владеющий умениями и навыками, обнаруживший глубокие знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания правильно и в полном объеме;

«хорошо» (4) – заслуживает студент владеющий умениями и навыками, , при выполнении заданий допустивший небольшие ошибки, но обладающий необходимыми знаниями для их выполнения

«удовлетворительно» (3) – заслуживает студент, справляющийся с профессиональными умениями и навыками, обнаруживший знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания с ошибками, но устранивший их с помощью преподавателя,

«неудовлетворительно» (2) – выставляется студенту, не владеющему умениями и навыками в достаточном объеме, допустившему принципиальные ошибки и не обладающему достаточными знаниями для их устранения.

Виды работ на практике

Виды работ
Учебная практика
<p>определяем качество сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартами и техническими условиями. Определяем вид сырья, его сорт, состояние дефектности;</p> <p>Способы хранения принятой сельскохозяйственной продукции, сырья и отпускать ее получателям;</p> <p>производим качественные и количественные измерения сельскохозяйственной продукции и сырья;</p> <p>Сортировка по установленным признакам сельскохозяйственных продуктов и сырья.</p> <p>проводим ветеринарно-санитарную экспертизу на холодильниках;</p> <p>оформляем документы установленного образца при приёмке и сдаче сельскохозяйственной продукции и сырья;</p>

Тематика практических занятий на учебной практике

Практическая работа №1

Тема: Приёмка продуктов растениеводства.

Студенты делятся на три группы. Каждая группа выбирает себе продукт растениеводства и выполняет предложенные задания в соответствии с требованиями ГОСТ.

Задание 1. Описать правила приемки и отбора продукции растениеводства в соответствии с требованиями ГОСТ (мука пшеничная, картофель свежий продовольственный, зерно пшеницы)

Задание 2. Решить ситуационные задачи:

Задача 1. На мукомольный комбинат "Российский" поставлена партия пшеницы Саратовская 46 в количестве 4 т. Была отобрана средняя проба и проведён физико-химический анализ партии, который установил следующее: массовая доля влаги – 12,5%, массовая доля клейковины I группы – 28,5%, стекловидность 58%, натура – 747 г/дм³, число падения – 190, сорная примесь – 2%, зерновая примесь 3%, зерно 1 степени обесцвеченности, посторонних запахов не имеет.

1. Определите фактическую классовую и типовую принадлежность данной партии пшеницы.
2. В зависимости от каких показателей пшеницу делят на типы, подтипы, классы?

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 52554–2006 "Пшеница. Технические условия".

Задача 2. В адрес мукомольного комбината "Россия" поступила партия пшеницы от частного фермерского хозяйства, сорт Оренбургская 10, вес 210 т. По результатам экспертизы были установлены следующие показатели:

- натура – 764 г/л; • массовая доля клейковины П гр. 24 %;
- содержание сорной примеси – 3,2%;
- стекловидность – 79%;
- влажность – 13,7%.

По органолептическим показателям пшеница соответствует нормам.

1. Установить тип, подтип, класс пшеницы.
2. Соответствие качества данной партии базисным и ограничительным кондициям ГОСТа.

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 52554–2006 "Пшеница. Технические условия".

Задача 3. На плодоовощной склад г. Мичуринска доставили партию картофеля, по сопроводительным документам соответствующего первому классу в количестве 2 т, в мешках по 50 кг. Клубни целые, чистые, без излишней внешней влажности, с плотной кожурой. Запах и вкус соответствуют данному сорту. Разница между наименьшим и наибольшим поперечными диаметрами клубней 35 мм, подмороженные клубни 2%, содержание клубней с механическими повреждениями 5%.

1. Дайте заключение о качестве партии картофеля, как вы поступите в данной ситуации.
2. Определите объём выборки для данной партии.
3. Как должна проводиться транспортировка картофеля свежего?

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 51808–2001. "Картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия".

Задача 4. На склад г. Рязань доставили партию картофеля, по сопроводительным документам соответствующего первому классу в количестве 5 т, в мешках по 50 кг. Клубни целые, чистые, без излишней внешней влажности, с плотной кожурой. Запах и вкус соответствуют данному сорту. Разница между наименьшим и наибольшим поперечными диаметрами клубней 35 мм, подмороженные клубни 6%, содержание клубней с механическими повреждениями 7%.

1. Дайте заключение о качестве партии картофеля, как вы поступите в данной ситуации.
2. Определите объём выборки для данной партии.
3. Как должна проводиться транспортировка картофеля свежего?

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 51808–2001. "Картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия".

Задача 5. Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества свежего картофеля, если на базу поступила партия массой 200 т навалом.

Задача 6. Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества свежего картофеля, если на склад поступила партия массой 8,5 т в ящичных поддонах по 400 кг в каждом.

Задача 7. Поступила партия свежего картофеля массой 8,5 т в мешках по 50 кг. Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества.

Задача 8. На оптовую базу "Огонек" поступила партия муки хлебопекарной в холщовых мешках по 50 кг, общий вес 10 т. По результатам проведённой экспертизы были получены следующие результаты:

- цвет белый с кремовым оттенком;
- массовая доля золы в пересчёте на сухое вещество – 0,48%;
- массовая доля сырой клейковины – 45%;
- число падения – 190.

1. Определите товарный сорт партии муки.

2. Составьте объединённую пробу и среднюю пробу для проведения анализа.

Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 52189–2003 "Мука пшеничная. Общие технические условия"; ГОСТ 27668–88 "Мука и отруби. Приёмка и методы отбора проб".

Задача 9. На хлебозавод "Колос" для выпечки батонов была поставлена партия муки пшеничной хлебопекарной в холщовых мешках по 50 кг, общий вес 15 т. По условиям договора данная мука соответствует высшему сорту. Была отобрана средняя проба для физико-химического анализа, который показал следующие результаты:

- цвет белый с желтоватым оттенком;
- массовая доля золы в пересчёте на сухое вещество – 0,58%;
- массовая доля сырой клейковины – 35%;
- остаток на сите по ГОСТ 4403 из шёлковой ткани № 43 – 3,2%;
- число падения – 190.

После пробной выпечки поверхность батонов потрескалась.

1. Определите соответствие данной партии муки высшему сорту.

2. Как необходимо поступить с данной партией муки?

Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 52189–2003 "Мука пшеничная. Общие технические условия".

Задача 10. Рассчитайте размер объединённой пробы для оценки качества пшеничной муки в/с, если на склад поступила партия массой 5 т в мешках по 50 кг в каждом.

Задача 11. Рассчитайте размер объединённой пробы для оценки качества фасованной пшеничной муки 2-го сорта, если на склад поступила партия массой 0,4 т в ящиках по 20 пакетов в каждом (масса нетто пакета 2 кг).

Задание 3. Определите дефект продукции растениеводства в соответствии с требованиями ГОСТ (мука пшеничная, картофель свежий продовольственный, зерно пшеницы)

Задание 4. Заполните таблицу. Характеристика дефектов продукции растениеводства (мука пшеничная, картофель свежий продовольственный, зерно пшеницы)

1. Заполните таблицу. Характеристика дефектов зерна пшеницы.

Таблица 1

Наименование дефектов	Причины возникновения	Меры предупреждения
1. Поражение зерна вредной черепашкой (клоп)		
2. Зерно проросшее		

3. Морозобойное зерно		
4.Самосогревающееся зерно		

2. Заполните таблицу. Характеристика дефектов картофеля свежего продовольственного.

Таблица 2

Наименование дефектов	Причины возникновения	Меры предупреждения
1.Недопустимые дефекты		
1.1 Пораженный фитофторой, гнилями: мокрой и сухой, кольцевидной, пуговичной и прочими		
1.2.Подмороженные и запаренные клубни, с признаками «удушья»;		
1.3.Раздавленные, поврежденные грызунами		
2. Серьезные дефекты		
2.1. Незначительные сухие механические повреждения, трещинки;		
Механические повреждения длиной более 20 мм.(порезы, вырывы, трещины, вмятины);		
2.2. Сухие рубцы более 30% поверхности; Незначительная прозелень на клубнях (не более 1/8 поверхности, темнозеленая окраска окраска, светлозеленая или зеленая проникающая вглубь клубня и не удаляемая при обычной чистке);		
2.3. Клубни со сладким вкусом, увядшие с легкой морщинистостью		
2.4. Половинки или части клубней с коричневыми пятнами,с внутренними пустотами, черной сердцевинной и другими внутренними дефектами;		
2.5. Наличие глубокой картофельной парши, пятнами обычной парши более ¼ поверхности;		
2.6. С неокрепшей кожурой (для позднего картофеля);		

2.7. Пораженные ржавой (железистой) пятнистостью		
2.8. Увядавшие с легкой морщинистостью		
3. Незначительные дефекты		
3.1. Клубни другого сорта или разновидности		

3. Заполните таблицу. Характеристика дефектов муки пшеничной.

Таблица 3

Наименование дефектов	Причины возникновения	Меры предупреждения
1. Самосогревание муки		
2. Посторонний запах муки		
3. Посторонний привкус муки		
4. Увлажнение муки		
5. Прокисание муки		
6. Повышенное содержание жира в муке		
7. Слеживание муки		

Задание 5. Оценка качества продукции растениеводства в соответствии с требованиями ГОСТ (мука пшеничная, картофель свежий продовольственный, зерно пшеницы)

1. Определите соответствие качества продукции растениеводства (мука пшеничная, картофель свежий продовольственный, зерно пшеницы) требованиям нормативной документации по органолептическим показателям. Результаты оценки качества оформите в виде таблицы.

Показатели	Характеристика по ГОСТ	Фактические данные	Соответствие

2. Сделайте заключение о качестве продукции растениеводства.

Практическая работа №2

Тема: Организация хранения продуктов растениеводства.

Задание 1. Заполните таблицу Виды транспортирования и хранения продуктов растениеводства. Приведите классификацию продуктов растениеводства (мука пшеничная, зерно пшеницы, картофель свежий продовольственный)

Таблица 5

Виды транспорта	Условия хранения

Практическая работа №3

Тема: Оформление сопроводительных документов.

Задание 1. Оформите товарно - транспортную накладную.

Практическая работа № 4

Тема: Приемка и транспортировка сельскохозяйственных животных и продукции.

Задания для первой группы:

Задание 1. Определите порядок правила транспортировки скота при сдаче на мясокомбинаты.

Задание 2. Составить схему порядок предубойного содержания скота.

Задание 3. Определить порядок ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств (вагонов и автомашин).

Задания для второй группы:

Задание 1. Определить правила приемки молока на предприятие.

Задание 2. Требования к качеству молока.

Практическая работа №5

Тема: Определение упитанности сельскохозяйственных животных.

Задание 1. Порядок определения упитанности скота по качеству мяса.

Задание 2. Определить порядок клеймения туш.

Задание 3.

Студенты делятся на 4 группы и каждая группа подбирает сельскохозяйственное животное и составьте характеристику по определению упитанности.

1) По нормативным документам составьте характеристику « Крупный рогатый скот.

Определение упитанности».

2) По нормативным документам составьте характеристику упитанности « Овцы и козы для убоя».

3) По нормативным документам составьте характеристику «Свиньи для убоя. Определение упитанности».

Практическая работа №6

Тема: Определение качества сырья и продуктов животноводства органолептическим и физико-химическим методом.

Студенты делятся на две группы:

1 группа – определяет качества мяса.

2 группа – определяет качество молока.

Задания для 1 группы:

Задание 1. Заполните таблицу ветеринарное клеймение мяса.

Задание 2. Характеристика мяса свежего, сомнительной свежести и несвежего.

Задание 3. Органолептическая оценка степени свежести мяса.

Задания для 2 группы:

Задание 1. Произведите оценку качества молока органолептическим методом в соответствии и требованиями действующего ГОСТ Р «Молоко питьевое. Технические условия»

Задание 2. Произведите оценку качества молока физико – химическим методом в соответствии и требованиями действующего ГОСТ Р «Молоко питьевое. Технические условия»

Задание 3. Пороки молока. Результаты запишите в таблицу.

Задание 4. Ситуационные задачи

Задача 1. Определить зачетную живую массу сданных на мясокомбинат 12 голов КРС. В результате уоя и первичной переработки получено 12 туш общей живой массой 2450 кг, в том числе 9 туш 1 категории, массой 1860 кг, а остальные 3 туши 2 категории.

Задача 2. Определить зачетную живую массу сданных на мясокомбинат 15 голов свиней, сданных на мясокомбинат с расчетом по массе и качеству мяса. Полученного после уоя. В результате уоя и первичной переработки получено 15 туш общей живой массой 1260 кг, в том числе 12 туш 2 категории, массой 960 кг, а остальные 3 туши 3 категории.

Задача 3. Определить зачетную живую массу животных с учетом всех скидок. Если коровы доставлены из района, отдаленного от мясокомбината на расстоянии 130 км. В товарно – транспортной указаны данные двух коров живой массой каждая 500 кг и одна корова (во второй половине стельности) живой массой 570 кг.

2 группа

Задача 1. На предприятие поступило молоко – сырье 2000 кг с массовой долей жира 3,8 %, с массовой долей белка 3,3 %, сливки 500 кг, с массовой долей жира 28 %

.Определить условное значение массы нетто молока и сливок в пересчете на жир и белок – базисные. Пересчитать сливки на массовую долю жира - 10%;

Задача 2. На предприятие поступило сырье от 3-х источников: индивидуальный сектор - 1500 кг с массовой долей жира 3,5%; от фермерского хозяйства №1 - 4500 кг с массовой долей жира 3,7% и фермерского хозяйства №2 - 3750 кг с массовой долей жира 3,6 %. Определить средний процент жира в перерабатываемом молоке за день.

Задача 3. На предприятие поступило молоко – сырье 2350 кг с массовой долей жира 2,5 %, с массовой долей белка 3,3 %, сливки 200 кг, с массовой долей жира 28 %

.Определить условное значение массы нетто молока и сливок в пересчете на жир и белок – базисные. Пересчитать сливки на массовую долю жира - 10%;

Практическая работа № 7

Тема: Определение способов хранения животноводческой продукции и сырья.

Задания для 1 – группы.

Задание 1. Определите способ хранения мяса.

Задание 2. Составьте таблицу по холодильной обработке мяса и дать характеристику.

Задание 3. Составить таблицу сроков хранения мяса.

Задание 4. Заполните таблицу Виды транспортирования и хранения мясных продуктов (табл. 16)

Задания для 2 группы.

Задание 1. Определите способ хранения молока.

Задание 2. Определите технику охлаждения молока и молочных продуктов и их хранение.

Задание 3. Определите транспортировку молока на предприятие.

Задание 4. Заполните таблицу. Виды транспортирования и хранения молочных продуктов (табл. 16). Приведите классификацию молока молочных товаров.

Практическая работа № 8

Тема: Оформление сопроводительных документов

Задание 1. Оформите сопроводительные документы (ветеринарное свидетельство, товарно-транспортную накладную, ведомость взвешивания животных, накладная на приемку скота и передачу его на переработку).

Производственная практика
Виды работ на практике
Участие в организации приема и сортировки зерна. Взвешивание зерна. Подготовка оборудования для отбора точечных проб. Осуществление отбора точечных проб. Формирование объединенной, средней и среднесуточной проб. Выделение навесок для анализа. Осуществление взвешивания и приемки муки, крупы. Определение качества зерна, муки и крупы. Организация и проведение приемки и сортировки плодов и овощей. Оценка качества принимаемых плодов и овощной продукции в соответствии с требованиями. Взвешивание сырья. Организация и проведение приемки и оценка качества продуктов переработки технических культур. Организация и проведение приема молока в соответствии с требованиями к качеству молока. Определение плотности, массовой доли жира. Определение органолептических физико-химических свойств молока, расчет с поставщиками. Прием и сортировка молока для маслоделия и сыроделия в соответствии с требованиями, предъявляемыми к сырью, согласно государственным стандартам и техническим условиям Организация и проведение приема, сортировки яиц и оформление установленной документации. Оценка качества яйцепродуктов. Организация закладки и режимов хранения зерна в соответствии с его качеством. Определение температуры, влажности, аэрации зерновой массы как основных условий, определяющие её сохранность. Оформление и заполнение документов о качестве зерна и продуктов его переработки. Организация закладки и режима хранения плодови овощей, в соответствие с требованиями к их качеству. Оформление установленной учетно-отчетной документации Организация хранения молока и молочных продуктов в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья. Определение дефектов и

пороков молока и молочных продуктов. Оформление установленной учетно-отчетной документации.

Организация режимов хранения мяса и мясопродуктов. Организация ветеринарно-санитарного контроля за мясом и мясопродуктами. Оформление установленной учетно-отчетной документации.

Технология хранения яиц. Микробиологические процессы, протекающие при хранении яиц и яйцепродуктов. Определение степени свежести яиц.

Задание на производственную практику

ПК, ОК	Задания на практику	Результат должен найти отражение
ПК 5.1, ОК 1-4,6-9 ПК 5.2 ОК 1,2,3,6,9 ПК 5.3 ОК 1-9	<p>Знакомство с предприятием. Прохождение инструктаж по технике безопасности на предприятии и на рабочем месте.</p> <p>Изучить и провести оценку контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции;</p> <p>Изучить и принять участие в организации приема сельскохозяйственной продукции и сырья;</p> <p>Принять участие в организации закладки и установлении режима хранения сельскохозяйственной продукции и сырья;</p> <p>Принять участие в оформлении сопроводительных документов.</p>	<p>отчет по производственной практике;</p> <p>характеристика учебной и профессиональной деятельности студента;</p> <p>отчёт о прохождении практики.</p>

Критерии оценивания учебной и профессиональной деятельности студента на производственной практике:

«отлично» (5) – заслуживает студент, выполнивший программу практики, обнаруживший глубокие знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания в полном объеме и правильно; проявивший при выполнении заданий самостоятельность, интерес к выбранной профессии, правильно и в соответствии с требованиями оформивший отчет;

«хорошо» (4) – заслуживает студент, выполнивший программу практики в полном объеме, проявивший самостоятельность, интерес к профессии, обнаруживающий знания, необходимые для дальнейшей профессиональной деятельности, при выполнении заданий допустивший ошибки, но обладающий необходимыми знаниями для их выполнения; оформивший отчет в соответствии с требованиями;

«удовлетворительно» (3) – заслуживает студент, справляющийся с профессиональными умениями, предусмотренными программой практики,

обнаруживающий знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания с ошибками и устранивший их с помощью руководителя практики, также допустивший ошибки и небрежность в оформлении отчёта по практике;

«неудовлетворительно» (2) – выставляется студенту, не выполнившему программу практики, не владеющему в полном объёме умениями и навыками для выполнения видов работ, допустившему принципиальные ошибки и не обладающему достаточными знаниями для их устранения; неправильно и небрежно оформивший отчёт.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)**IV. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)****Формы проведения экзамена (квалификационного)**

Экзамен (квалификационный) состоит из двух частей теоретической (устный ответ на вопрос) и практической (выполнение практического задания)

Форма комплекта экзаменационных материалов, используемых в процедуре экзамена:

Состав:

I. Паспорт.

II. Задание для экзаменуемого.

III. Пакет экзаменатора.

III а. Условия.

III б. Критерии оценки

I. ПАСПОРТ

Назначение:

Контрольно-оценочные материалы предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля _ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

образовательной программы по 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Оцениваемые компетенции:

ПК5.1. Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ.

ПК 5.2. Создавать условия хранения принятой продукции и сырья.

ПК 5.3. Оформлять сопроводительную документацию.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК 3. Принимать решения в стандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Оцениваемые компетенции: _ ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ОК 1.2.3.8

Вариант № 1

Задание №1. Определение условий хранения зерна.

Задание №2. Правила оформления сопроводительных документов на молоко.

Задание №3. Произвести оценку качества субпродуктов.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Выполните задание

Вы можете воспользоваться государственным стандартом на сельскохозяйственную продукцию

Максимальное время выполнения задания – 90/1,5 мин./час.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Оцениваемые компетенции: _ ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, , ОК 1.2.3.8

Вариант № 2

Задание №1. Способы транспортировки скота, птицы и кроликов.

Задание № 2. Правила оформления документов при приеме и сдаче скота на мясокомбинат.

Задание № 3 Произвести оценку качества муки.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Выполните задание

Вы можете воспользоваться___государственным стандартом на сельскохозяйственную продукцию

Максимальное время выполнения задания – 90/1,5 мин./час.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Оцениваемые компетенции: _ ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ОК 1 ,2,3,8

Вариант № 3.

Задание №1. Определение условий хранения муки.

Задание № 2 Правила оформления сопроводительных документов на зерно.

Задание № 3 Произвести оценку качества молока коровьего сырого.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задание

Вы можете воспользоваться государственные стандарты на сельскохозяйственную продукцию

Максимальное время выполнения задания – _90/1,5_ мин./час.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Оцениваемые компетенции: _ ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ОК 1,2,3,8

Вариант № 4.

Задание №1. Определение условий хранения картофеля свежего продовольственного.

Задание № 2 Порядок сдачи и приема молока.

Задание № 3 Определить упитанность КРС.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
3. Выполните задание

Вы можете воспользоваться___ государственные стандарты на сельскохозяйственную продукцию

Максимальное время выполнения задания – _90/1,5_ мин./час.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Оцениваемые компетенции: _ ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ОК 1,2,3,8

Вариант № 5.

Задание №1. Подготовка животных к убою

Задание № 2 Транспортирование и хранение молока коровьего сырого

Задание № 3 Обозначить на рисунке разделку говяжьих полутуш на отрубы в соответствии с ГОС 601-2006

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задание

Вы можете воспользоваться___ государственные стандарты на сельскохозяйственную продукцию Максимальное время выполнения задания – _90/1,5_ мин./час.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Оцениваемые компетенции: _ ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3 ОК 1,2,3,8

Вариант № 6.

Задание №1. Требования ГОСТР 53221-2008 по определению упитанности свиней. Задание № 2 Требования к оформлению документов.

Задание № 3 Произвести оценку качества яблок свежих.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задание

Вы можете воспользоваться___ государственные стандарты на сельскохозяйственную продукцию Максимальное время выполнения задания – _90/1,5_ мин./час.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Оцениваемые компетенции: _ ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ОК 1,2,3,8

Вариант № 7.

Задание №1. Определение условий хранения свеклы столовой.

Задание № 2 Порядок заполнения документов по учету

движения животныхЗадание № 3. Произвести оценку качества и натуральности меда.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задание

Вы можете воспользоваться___государственные стандарты на сельскохозяйственную продукцию

Максимальное время выполнения задания – _90/1,5_ мин./час.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Оцениваемые компетенции: _ ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ОК 1,2,3,8

Вариант № 8.

Задание №1 Маркировка упаковка и хранение меда

натурального.Задание № 2 Характеристика холодильного мяса

Задание № 3 Произвести оценку качества и натуральности меда.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
3. Выполните задание

Вы можете воспользоваться___государственные стандарты на сельскохозяйственную продукциюМаксимальное время выполнения задания – _90/1,5_ мин./час.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Оцениваемые компетенции: _ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ОК 1,2,3,8

Вариант № 9.

Задание №1. Удаление внутренних органов.

Задание № 2. Приемка скота по количеству и качеству

Задание № 3 Произвести оценку качества мяса.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задание

Вы можете воспользоваться ___ государственные стандарты на сельскохозяйственную продукцию

Максимальное время выполнения задания – _90/1,5_ мин./час.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Оцениваемые компетенции: _ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ОК 12,3,8

Вариант № 10.

Задание №1. Организация и порядок сдачи – приемки скота на мясокомбинат

Задание № 3 Классификация яиц. Правила их приемки в соответствии с ГОСТ Р.Задание № 3. Произвести оценку качества свеклы столовой.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задание

Вы можете воспользоваться государственные стандарты и технические условия на сельскохозяйственную продукцию.

Максимальное время выполнения задания – _90/1,5_ мин./час.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Оцениваемые компетенции: _ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ОК 1,2,3,8

Вариант № 11.

Задание №1. Сдача и приемка скота по живой массе.

Задание № 2 Классификация молока коровьего

сырого.Задание № 3. Определить упитанность
птицы.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задание

Вы можете воспользоваться___государственные стандарты на сельскохозяйственную продукцию

Максимальное время выполнения задания – _90/1,5_ мин./час.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Оцениваемые компетенции: _ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3,ОК 1 2,3,8

Вариант № 12.

Задание №1. Критерии идентификации и мясных

продуктов.Задание №2 Основные виды убойных
животных

Задание № 3. Определить упитанность свинины.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задание

Вы можете воспользоваться___государственные стандарты на сельскохозяйственную продукцию

Максимальное время выполнения задания – _90/1,5_ мин./час.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Оцениваемые компетенции: _ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ОК 1,2,3,8

Вариант № 13.

Задание №1. Общие положения о проведении закупок скота, птицы и кроликов

Задание № 2 Требования к разделке свинины на отрубы по ГОСТ 52989-2008

Задание № 3. Определить свежесть яиц.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Выполните задание

Вы можете воспользоваться государственные стандарты на сельскохозяйственную продукцию

Максимальное время выполнения задания – _90/1,5_ мин./час.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Оцениваемые компетенции: _ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ОК 12,3,8

Вариант № 14.

Задание №1. Определение условий хранения яблок свежих.

Задание № 2. Оформление сопроводительных документов.

Задание № 3. Определить свежесть яиц.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Выполните задание

Вы можете воспользоваться государственные стандарты на сельскохозяйственную продукцию

Максимальное время выполнения задания – _90/1,5_ мин./час.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Оцениваемые компетенции: _ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ОК 1,2,3,8

Вариант № 15.

Задание №1. Ветеринарное клеймение мяса

Задание № 2. Дефекты меда и методы их устранения.

Задание № 3. Определить температуру охлажденного и замороженного мяса

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Выполните задание

Вы можете воспользоваться государственные стандарты на сельскохозяйственную продукцию

Максимальное время выполнения задания – 90/1,5 мин./час.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Оцениваемые компетенции: ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ОК 1, 2,3,8

Вариант № 16.

Задание №1. Правила приемки меда натурального

Задание № 2. Классификация яиц по ГОСТ.

Задание № 3. Произвести оценку качества свеклы столовой.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Выполните задание

Вы можете воспользоваться____ государственные стандарты на сельскохозяйственную продукцию

Максимальное время выполнения задания – 90/1,5 мин./час.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Оцениваемые компетенции: _ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ОК 1,2,3,8

Вариант № 17.

Задание №1. Порядок подготовки скота в хозяйстве у отправке на мясоперерабатывающее предприятие.

Задание № 2. Правила приемки молока коровьего сырого.

Задание № 3. Составить технологическая инструкция приемки и предубойной подготовке скота.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задание

Вы можете воспользоваться___государственные стандарты на сельскохозяйственную продукцию

Максимальное время выполнения задания – _90/1,5_ мин./час.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Оцениваемые компетенции: _ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ОК 1,2,3,8

Вариант № 18.

Задание №1. Клеймение

Задание № 2 Требования к разделке птицы по ГОСТ Р 52703-2006 « Мясо кур торговые описания технические условия

Задание № 3. Произвести оценку качества мяса.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задание

Вы можете воспользоваться___государственные стандарты на сельскохозяйственную продукцию

Максимальное время выполнения задания – _90/1,5_ мин./час.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Оцениваемые компетенции: _ ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ОК 1,2,3,8

Вариант № 19.

Задание №1. Оглушение и убой животных.

Задание № 2 Порядок разделки птицы по ГОСТ Р 52703 -2006 « Мясо кур торговые описания технические условия»

Задание № 3 Произвести оценку качества молока.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Выполните задание

Вы можете воспользоваться___государственные стандарты на сельскохозяйственную продукцию

Максимальное время выполнения задания – _90/1,5_ мин./час.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Оцениваемые компетенции: _ ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ОК 1,2,3,8

Вариант № 20.

Задание №1. Обескровливание животного и съемка шкур.

Задание № 2. Порядок разделки говяжьих полутуш по ГОСТ Р 52-601-2006

Задание № 3 Произвести оценку качества яблок.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Выполните задание

Вы можете воспользоваться___государственные стандарты на сельскохозяйственную продукцию

Максимальное время выполнения задания – _90/1,5_ мин./час.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Оцениваемые компетенции: _ ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ОК 12,3,8

Вариант № 21.

Задание №1. Разделка и зачистка туш.

Задание № 2. Охлаждение мяса и мясопродуктов

Задание № 3 Произвести оценку качества меда.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

3. Выполните задание

Вы можете воспользоваться государственные стандарты на сельскохозяйственную продукцию

Максимальное время выполнения задания – _90/1,5_ мин./час.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Оцениваемые компетенции: _ ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ОК 1,2,3,8

Вариант № 22.

Задание №1 Первичная переработка убойных животных

Задание № 2. Хранение зерна.

Задание № 3 Произвести оценку качества картофеля свежего продовольственного.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Выполните задание

Вы можете воспользоваться___государственные стандарты на сельскохозяйственную продукцию

Максимальное время выполнения задания – _90/1,5_ мин./час.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Оцениваемые компетенции: _ ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ОК 1,2,3,8

Вариант № 23.

Задание №1. Классификация субпродуктов.

Задание № 2. Охлаждение мяса и мясопродуктов

Задание № 3. Произвести оценку качества зерна.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задание

Вы можете воспользоваться___государственные стандарты на сельскохозяйственную продукцию

Максимальное время выполнения задания – _90/1,5_ мин./час.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Оцениваемые компетенции: _ ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ОК 1,2,3,8

Вариант № 24.

Задание №1 Охлаждение мяса.

Задание № 2. Требования к маркировка.

Задание № 3. Произвести оценку качества муки..

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задание

Вы можете воспользоваться___государственные стандарты на сельскохозяйственную продукцию

Максимальное время выполнения задания – _90/1,5_ мин./час.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Оцениваемые компетенции: _ ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ОК 1,2,3,8

Вариант № 25.

Задание №1 Способы и условия хранения мяса

Задание № 2. Замораживание мяса

Задание № 3. Произвести оценку качества меда.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Выполните задание

Вы можете воспользоваться___государственные стандарты на сельскохозяйственную продукцию

Максимальное время выполнения задания – 90/1,5 мин./час.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Оцениваемые компетенции: _ ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ОК 1,2,3,8

Вариант № 26.

Задание №1 Правила приемки и методы отбора проб яиц.

Задание № 2. Размораживание мяса

Задание № 3. Составить схему конвейерной линии убоя свиней.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Выполните задание

Вы можете воспользоваться___государственные стандарты на сельскохозяйственную продукцию

Максимальное время выполнения задания – 90/1,5 мин./час.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Оцениваемые компетенции: _ ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ОК 1,2,3,8

Вариант № 27.

Задание №1 Хранение и транспортировка мяса и субпродуктов.

Задание № 2. Пути использования мяса от животных с инвазионными болезнями.

Задание № 3. Произвести оценку качества субпродуктов.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Выполните задание

Вы можете воспользоваться___государственные стандарты на сельскохозяйственную продукцию

Максимальное время выполнения задания – 90/1,5 мин./час.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Оцениваемые компетенции: _ ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ОК 1,2,3,8

Вариант № 28.

Задание №1 Хранение яиц.

Задание № 2. Требования к оформлению документов на приемку продукции растениеводства

Задание № 3. Оценка качества картофеля свежего продовольственного

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Выполните задание

Вы можете воспользоваться ___ государственные стандарты на сельскохозяйственную продукцию

Максимальное время выполнения задания – 90/1,5 мин./час.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III а. Условия выполнения заданий

Количество вариантов (пакетов) заданий для экзаменуемых: 28

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Задание № 1 -3 90/1,5 мин./час.

Всего на экзамен 90/1,5 мин./час.

Условия выполнения заданий

Задание считается выполненным при правильном принятии решения в определении качества сельскохозяйственной продукции и сырья; обоснованном выборе условий хранения сельскохозяйственной продукции и сырья; последовательности и грамотности при оформлении сопроводительных документов; документов по учету движения животных; соблюдении технологической последовательности при приемке и предубойной подготовке скота; правильном принятии решения определению дефектов и причины их возникновения;

демонстрации определения сорта, класса, вида сельскохозяйственной продукции, последовательности при приеме сельскохозяйственных продуктов и сырья

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание

2. Выполните задание

Показатели оценки результатов освоения программы профессионального модуля		
Номер и содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата
Задание 3	ПК 5.1 ОК 1,2,3,8	- правильность отбора проб продукции в соответствии с нормативно-техническими документами; - правильный выбор способа и метода оценки качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья; - оценка качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с технологическими требованиями; - определение дефектности продукции в соответствии с технологическими требованиями; - демонстрация знания нормативных актов по оценке качества сдаваемой и принимаемой продукции (ГОСТ, ТУ);
Задание 2	ПК 5.2 ОК 1,2,3,8	-- демонстрация знания нормативных актов, регулирующих условия хранения принятой продукции и сырья; - правильный выбор условий хранения в зависимости от вида продукции и сырья; - правильный выбор способов хранения; - правильный выбор сроков хранения в соответствии с режимом хранения; -- проверка состояния упаковки, маркировки в соответствии с требованиями НТД.
Задание 3	ПК 5.3 ОК 1,2,3,8	правильность оформления сопроводительных документов (актов, протоколов, накладных, журналов)

--	--	--

4.3 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

1. Выполнение задания:

Освоенные ПК	Показатель оценки результата	Оценка
ПК 5.1 Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ.	<ul style="list-style-type: none"> -правильность отбора проб продукции в соответствии с нормативно-техническими документами; - правильный выбор способа и метода оценки качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья; - оценка качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с технологическими требованиями; - определение дефектности продукции в соответствии с технологическими требованиями; - демонстрация знания нормативных актов по оценке качества сдаваемой и принимаемой продукции (ГОСТ, ТУ); 	<p><i>Отметка «5»:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - глубокое и полное знание и понимание программного материала; - умение составить полный и правильный ответ на основе изученного материала;- -безошибочное, уверенное и самостоятельное выполнение задания; -полное соответствие выполненной работы требованиям; <p><i>Отметка «4»:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - знания всего изученного программного материала; - полный и правильный ответ; - правильное, самостоятельное выполнение задания при наличии несущественных недочетов; -соответствие выполненной работы требованиям
ПК 5.2. Создавать условия хранения принятой продукции и сырья.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация знания нормативных актов, регулирующих условия хранения принятой продукции и сырья; - правильный выбор условий хранения в зависимости от вида продукции и сырья; - правильный выбор способов хранения; - правильный выбор сроков хранения в соответствии с режимом хранения; --проверка состояния упаковки, маркировки в соответствии с требованиями НТД. 	<p><i>Отметка «3»:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, - материал излагает несистематизированно, фрагментарно, не всегда последовательно ; - выполнение основных приемов и видов работ с нарушениями, затруднения при выполнении задания; -недочеты и отступления от
ПК 5.3. Оформлять сопроводительную документацию.	<ul style="list-style-type: none"> - правильность оформления сопроводительных документов (актов, протоколов, накладных, журналов) 	<p>требований при выполнении видов работ</p> <p><i>Отметка «2»:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - не усвоил и не раскрыл основное содержание материала; - грубые ошибки при выполнении задания