


**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬ-
НОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

Факультет технологии и товароведения

наименование факультета

Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

наименование кафедры

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
технологии хранения и переработки
сельскохозяйственной продукции
Манжесов В.И. 

«30» 08 2017 г.

Фонд оценочных средств

по дисциплине **Б1.В.ДВ.10.01 «Технологические нормы контроля**

при хранении растительных продуктов»

для направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль
«Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» –
прикладной бакалавриат

Воронеж

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины		
		1	2	3
ПК-1	- способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	+	+	+
ПК-7	- способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья		+	+

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.1. Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки	
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачет)	не зачтено	зачтено

2.2. Текущий контроль

Код	Планируемые результаты	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№Задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-1	<p>- знать: основные свойства сельскохозяйственной продукции, методы контроля сохранности и расхода продуктов на производстве, современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве требования к качеству сырья и методы его оценки. Контроль и регулирование технологических процессов. Изменения, происходящие в сельскохозяйственной продукции при ее обработке, хранении и переработке. Требования к качеству готовой продукции и ее стандартизация;</p> <p>- уметь: обосновывать технологические требования к режимам обработки, хранения и переработке;</p>	1-3	Сформированные и систематические знания в использовании ферментных препаратов при переработке продукции сельского хозяйства	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Задания из раздела 3.1. Тесты из задания 3.3	Задания из раздела 3.1. Тесты из задания 3.3	Задания из раздела 3.1. Тесты из задания 3.3

	- иметь навыки и/или опыт деятельности: оценки качества сырья и готовой продукции в соответствии с действующими требованиями нормативной документации							
ПК-7	- знать: периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования, технологии хранения и переработки основных видов сельскохозяйственной продукции, режимы технологических процессов; - уметь: анализировать различные отклонения от правильного ведения технологического процесса; - иметь навыки и/или опыт деятельности: контроля параметров технологии хранения растениеводческой продукции	2-3	Сформированные и систематические знания в области производства продуктов питания из растительного сырья направленные на обеспечение качества готовой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации.	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Задания из раздела 3.1. Тесты из задания 3.3	Задания из раздела 3.1. Тесты из задания 3.3	Задания из раздела 3.1. Тесты из задания 3.3

2.3. Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-1	- знать: основные свойства сельскохозяйственной продукции, методы контроля сохранности и расхода продуктов на производстве, современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве требования к качеству сырья и методы его оценки. Контроль и регулирование технологических процессов. Изменения, происходящие в сельскохозяйственной продукции при ее обработке, хранении и переработке. Требования к качеству готовой продукции и ее стандартизация	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа	Зачет	Задания из раздела 3.1. Тесты и типовые ситуационные задачи из задания 3.3	Задания из раздела 3.1. Тесты и типовые ситуационные задачи из задания 3.3	Задания из раздела 3.1. Тесты и типовые ситуационные задачи из задания 3.3
	- уметь: обосновывать технологические требования к режимам обработки, хранения и переработке	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа	Зачет	Задания из раздела 3.1. Тесты и типовые ситуационные задачи из задания 3.3	Задания из раздела 3.1. Тесты и типовые ситуационные задачи из задания 3.3	Задания из раздела 3.1. Тесты и типовые ситуационные задачи из задания 3.3

	- иметь навыки и/или опыт деятельности: оценки качества сырья и готовой продукции в соответствии с действующими требованиями нормативной документации.	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа	Зачет	Задания из раздела 3.1. Тесты и типовые ситуационные задачи из задания 3.3	Задания из раздела 3.1. Тесты и типовые ситуационные задачи из задания 3.3	Задания из раздела 3.1. Тесты и типовые ситуационные задачи из задания 3.3
ПК-7	- знать: периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования, технологии хранения и переработки основных видов сельскохозяйственной продукции, режимы технологических процессов	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа	Зачет	Задания из раздела 3.1. Тесты и типовые ситуационные задачи из задания 3.3	Задания из раздела 3.1. Тесты и типовые ситуационные задачи из задания 3.3	Задания из раздела 3.1. Тесты и типовые ситуационные задачи из задания 3.3
	- уметь: анализировать различные отклонения от правильного ведения технологического процесса	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа	Зачет	Задания из раздела 3.1. Тесты и типовые ситуационные задачи из задания 3.3	Задания из раздела 3.1. Тесты и типовые ситуационные задачи из задания 3.3	Задания из раздела 3.1. Тесты и типовые ситуационные задачи из задания 3.3
	- иметь навыки и/или опыт деятельности: контроля параметров технологии хранения растениеводческой продукции	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа	Зачет	Задания из раздела 3.1. Тесты и типовые ситуационные задачи из задания 3.3	Задания из раздела 3.1. Тесты и типовые ситуационные задачи из задания 3.3	Задания из раздела 3.1. Тесты и типовые ситуационные задачи из задания 3.3
ПК-9	знать: особенности получения функциональных продуктов питания из растительного сырья с целью их дальнейшего использования при переработке продукции сельского хозяйства, в том числе различной функциональной направленности	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа	Зачет	Задания из раздела 3.1. Тесты и типовые ситуационные задачи из задания 3.3	Задания из раздела 3.1. Тесты и типовые ситуационные задачи из задания 3.3	Задания из раздела 3.1. Тесты и типовые ситуационные задачи из задания 3.3

	уметь: - обосновать выбор того или иного метода биотехнологии с целью производства продуктов переработки животного и растительного сырья с увеличенным сроком хранения	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа	Зачет	Задания из раздела 3.1. Тесты и типовые ситуационные задачи из задания 3.3	Задания из раздела 3.1. Тесты и типовые ситуационные задачи из задания 3.3	Задания из раздела 3.1. Тесты и типовые ситуационные задачи из задания 3.3
	иметь навыки: -навыками производства функциональных продуктов питания с учетом требований потребительского рынка	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа	Зачет	Задания из раздела 3.1. Тесты и типовые ситуационные задачи из задания 3.3	Задания из раздела 3.1. Тесты и типовые ситуационные задачи из задания 3.3	Задания из раздела 3.1. Тесты и типовые ситуационные задачи из задания 3.3

2.4 Критерии зачета

Зачтено выставляется, если обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы.

Не зачтено выставляется, если 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.

2.5 Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
Зачтено	выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
Не зачтено	выставляется обучающемуся, 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

2.6 Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированной компетенции
Пороговый «удовлетворительно»	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать языковые явления.	Не менее 55 % баллов за задания теста
Продвинутый «хорошо»	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.	Не менее 75 % баллов за задания теста
Высокий «отлично»	Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 90 % баллов за задания теста
Компетенция не сформирована		Менее 55 % баллов за задания теста

2.7. Критерии оценки решения типовых ситуационных задач

Оценка	Критерии
«отлично»	без ошибок
«хорошо»	1-2 негрубые ошибки; если нет ошибок в ходе решения задач, но допущены 2 вычислительные ошибки или 1 грубая ошибка в ходе решения задачи
«удовлетворительно»	2-3 ошибки (более 1/2 работы выполнено верно), если допущена одна ошибка в ходе решения задачи, независимо 2 или 3 задачи и одна вычислительная ошибка или если вычислительных ошибок нет, но не решена 1 задача
«неудовлетворительно»	3 и более ошибок или если допущены ошибки в ходе решения двух задач или допущена одна ошибка в ходе решения задач и 2 вычислительные ошибки в других задачах

2.8. Допуск к сдаче зачета

К зачету допускаются студенты выполнившие все задания самостоятельной работы и практических занятий, а также при выполнении заданий текущего контроля

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1 Вопросы к зачету

1. Какие цели и задачи стоят перед дисциплиной «Технологические нормы контроля при хранении растительных продуктов»?
2. Каковы масштабы потерь растениеводческой продукции при хранении?
3. Какие современные разработки направлены на сокращение потерь продукции при хранении?
4. Какова природа потерь растениеводческой продукции при хранении?
5. Охарактеризуйте перспективные методы развития отрасли хранения растительных продуктов.
6. Какие требования предъявляются к качеству сельскохозяйственных продуктов?
7. Какие виды контроля качества продукции применяются в настоящее время?
8. Виды потерь продукции в массе и качестве.
9. Пути повышения качества растительных продуктов в условиях современного сельского хозяйства.
10. Что понимают под сыпучестью масличной массы?
11. Каковы методы определения угла естественного откоса?
12. Что необходимо знать для определения плотности и скважистости масличной массы?
13. Семена каких масличных культур обладают большей сыпучестью?
14. Что является мерой плотности масличной массы?
15. Что понимают под долговечностью масличных семян?
16. Каковы показатели, влияющие на долговечность масличных семян?
17. Каким образом различают долговечность масличных семян?
18. Какие семена относят к невсхожим?
19. Как вычисляют всхожесть и энергию прорастания?
20. Какие стоят задачи перед количественно-качественным учетом?
21. Какова документация оформляемая в ходе проведения количественно-качественного учета?
22. Что называется сроком хранения масличных семян?
23. Что понимают под естественной убылью масличных семян?
24. Какова цель определения влажности в зерновой массе?
25. Что понимают под сорбцией и десорбцией?
26. Каков период продолжается обмен влагой в зерновой массе?
27. Что влечет за собой объединение партий с различной влажностью при хранении?
28. По какой схеме осуществляется отбор проб из автомобиля?
29. Опишите принцип работы автоматического пробоотборника.
30. Какие способ отбора проб зерна вы знаете?
31. Что такое объединенная проба зерна?
32. Какой аппарат используют для смешивания точечных проб зерна?
33. Какую информацию должны содержать первичные учетные документы?
34. Укажите перечень основных отраслевых первичных документов учета, применяемых для оформления операций с зерном, сырьем и продукцией.
35. Какие операции включает в себя приемка хлебопродуктов?
36. Опишите процесс взвешивания и оформления документации при приемке хлебопродуктов.

-
37. Как осуществляется оформление недостач и излишков при приеме хлебопродуктов?
 38. Какова методика предъявления претензий на недостачу груза?
 39. Какова методика предъявления претензий при расхождении в определении качества хлебопродуктов?
 40. Опишите порядок оформления поступления хлебопродуктов по импорту.
 41. Опишите оформление отпуска и отгрузки хлебопродуктов при внутренних перевозках.
 42. Какова методика оформления операций по отгрузке хлебопродуктов на экспорт?
 43. Как осуществляется штабельный учет зерна и продукции?
 44. Какова методика списания недостачи за счет естественной убыли при хранении.
 45. Учет метрологических погрешностей.
 46. Как осуществляется перемещение хлебопродуктов внутри предприятия?
 47. Опишите организацию работ по инвентаризации.
 48. Подготовительные работы по инвентаризации.
 49. Порядок проведения инвентаризации
 50. Порядок оформления инвентаризации хлебопродуктов.

3.2 Вопросы к экзамену

Учебным планом не предусмотрены.

3.3 Тестовые задания

Раздел 1. Предмет, цели и задачи курса. Основные понятия и термины. Понятие технологического контроля. Объем и периодичность

1. Кто является основателем русской школы товароведения пищевых продуктов?
 - а) Я.Я. Никитинский
 - б) П.П. Лукьяненко
 - в) Н.И. Вавилов
 - г) А.И. Опарин
2. К какому периоду относится строительство житного (хлебного) двора в России?
 - а) XI
 - б) XV
 - в) XVII
 - г) XVIII
3. Первая печатная работа по хранению зерна в России относится к ... г.
 - а) 1652
 - б) 1843
 - в) 1766
 - г) 1907
4. В каком году впервые был объявлен конкурс на лучший способ хранения зерна и муки с вручением золотой медали?
 - а) 1548
 - б) 1691
 - в) 1789
 - г) 1832
5. Кто разработал технологию переработки эфиромасличных культур?
 - а) К.А. Тимирязев
 - б) М.В. Ломоносов
 - в) Д.Н. Прянишников
 - г) А.Л. Мазлумов

-
6. Кто способствовал улучшению организации хлебных запасов?
- а) Екатерина II
 - б) Петр I
 - в) Николай II
 - г) Петр III
7. Кому принадлежит учение о гигроскопической влаге?
- а) Д.И. Менделеев
 - б) Д.С. Бокарев
 - в) Н.В. Верещагин
 - г) Н.Н. Муравьев
8. Каковы требования предъявляемые к качеству с/х продукции?
- а) технологические, агрономические, профессиональные
 - б) физические, химические, организационные
 - в) эстетические, физиологические, технологические
 - г) физиологические, органолептические, организационные
9. Что является объектами контроля в отрасли «Хранения и переработки с/х продукции»?
- а) физико – химические процессы, биологические процессы
 - б) овощные консервы, мука, растительное масло
 - в) сроки посева культур, хранение продукции, транспортировка
 - г) средства производства, технологические процессы, готовая продукция
10. Каковы факторы, влияющие на качество с/х продукции при выращивании и хранении
- а) конструктивные, производственные, обращения и реализации, эксплуатационные
 - б) организационные, экономические, технологические, производственные
 - в) климатические, конструктивные, ветеринарные, профессиональные
 - г) селекционные, агрохимические, обращения и реализации

Раздел 2. Производственный учет и отчетность на элеваторах и хлебоприемных предприятиях

11. Как называется площадка, где отбирают образцы из каждой автомобильной партии для качественной характеристики и определения места разгрузки?
- а) контрольная площадка
 - б) автоплощадка
 - в) площадка осмотра
 - г) визировочная
12. Какой показатель в зерновой массе определяют с целью установления необходимости вентилирования зерна или его сушки?
- а) стекловидность
 - б) влажность
 - в) клейковину
 - г) засоренность
13. Технологическая обработка свежесобранной зерновой массы начинается с
- а) сушка
 - б) предварительная очистка
 - в) вторичная очистка
 - г) первичная очистка
14. Укажите операцию, которая следует за предварительной очисткой?

-
- а) первичная очистка
б) активное вентилирование
в) вторичная очистка
г) сушка
15. Укажите операцию, которая следует за сушкой?
а) первичная очистка
б) предварительная очистка
в) активное вентилирование
г) вторичная очистка
16. При размещении зерно формируют в однородные партии по определенным свойствам
а) технологическим
б) потребительским
в) биологическим
г) сортовым
17. При размещении влажного зерна в хранилища без наличия установок для активного вентилирования высота насыпи допускается не более
а) 1
б) 2
в) 3
г) 4
18. При размещении сырого зерна в хранилища без установок активного вентилирования высота насыпи допускается ... м.
а) 1
б) 2
в) 3
г) 4
19. При размещении влажного проса в хранилищах без установки активного вентилирования высота насыпи допускается не более м.
а) 1
б) 2
в) 3
г) 4
20. При размещении влажной сои в хранилищах без установки активного вентилирования высота насыпи допускается не более м.
а) 0,5
б) 1,5
в) 2
г) 2,5
21. Высоту насыпи для проса, сорго и сои средней сухости допускается не более м.
а) 1
б) 2
в) 3
г) 4
22. Высоту насыпи контролируют по отметкам, нанесенным с интерваломм на стенах склада.
а) 0,1
б) 0,3
в) 0,5

-
- г) 1,0
23. Для обеспечения сохранности зерна и условий работы с ним следует предусматривать свободную площадь в складах в размере ... %.
- а) 1
б) 5
в) 10
г) 20
24. Масса установленного объема зерна это
- а) стекловидность
б) влажность
в) натура
г) засоренность
25. Очистка зерна считается эффективной, если содержание сорной примеси после нее составляет не более %.
- а) 1
б) 2
в) 3
г) 4
26. Очистка зерна считается эффективной, если содержание зерновой примеси после нее составляет не более %.
- а) 1
б) 3
в) 5
г) 7
27. Очистка зерна считается эффективной, если содержание вредной примеси после нее составляет не более ... %
- а) 0,2
б) 0,5
в) 0,7
г) 1,0
28. Очистка и сортирование зерновой массы основаны на различии ... свойств зерна и примесей.
- а) технологических
б) физико - химических
в) физико - механических
г) биологических
29. Масса навески при определении влажности зерна составляет?
- а. 5 г;
б. 20 г;
в. 2 г;
г. 25 г.
30. При определении влажности результаты вычислений записывают с округлением до?
- а. десятых долей процента;
б. сотых долей процента;
в. целым числом;
г. тысячных долей процента.
31. Если масса партии зерна 250 т, а зерно чистое, то отбор точечных проб при перемещении производят:
- а. от каждых 10 т;

-
- б. от каждых 3 т;
 - в. от каждых 5 т;
 - г. от каждых 20 т.
32. Базисная влажность подсолнечника должна быть?
- а. не более 7,0 %;
 - б. не более 10,0 %;
 - в. не более 15,0 %;
 - г. не более 14,5 %.
33. Какие показатели не являются обязательными для партий зерна?
- а. зараженность;
 - б. засоренность;
 - в. влажность;
 - г. натура.
34. Определите что такое технический барьер в торговле?
- а. отсутствие спроса на продукцию;
 - б. высокая цена на продукцию;
 - в. несогласованность требований, установленных в стандартах различных государств;
 - г. высокие таможенные пошлины.

Раздел 3. Идентификация биологических, химических и физических факторов риска (опасностей), распределение их по всему производственному циклу

35. К какому виду примеси относят: песок, комочки земли, гальку?
- а) органическая примесь зерна
 - б) минеральная примесь зерна
 - в) вредная примесь зерна
 - г) зерновая примесь
36. Какой из четырех типов хранения предусматривает сохранение продукции в живом состоянии?
- а) биоз
 - б) анабиоз
 - в) ценоанабиоз
 - г) абиоз
37. К какому принципу хранения относится сушка?
- а) биоз
 - б) ценоанабиоз
 - в) анабиоз
 - г) абиоз
38. Способность зерновой массы, перемещаться по какой либо поверхности расположенной под углом к горизонту называется
- а) самосогревание
 - б) скважистость
 - в) сорбция
 - г) сыпучесть
39. Способность зерновой массы терять однородность при перемещении и в свободном падении называется
- а) сорбция
 - б) самосортирование
 - в) сыпучесть

-
- г) скважистость
40. Какое название получили промежутки между твердыми частицами в зерновой массе, заполненные воздухом?
- а) скважистость
 - б) сыпучесть
 - в) сорбция
 - г) самосортирование
41. Какое название имеет явление передачи тепловой энергии при непосредственном соприкосновении частиц зерновой массы между собой?
- а) теплопроводность
 - б) конвекция
 - в) кондукция
 - г) теплоемкость
42. Какой период продолжается процесс послеуборочного дозревания зерна пшеницы?
- а) 1,0 – 1,5 месяца
 - б) 1,5 – 2,0 месяца
 - в) 2,0 – 2,5 месяца
 - г) 2,5 – 3,0 месяца
43. Какой период продолжается процесс послеуборочного дозревания зерна ржи?
- а) 10 – 15 дней
 - б) 15 – 30 дней
 - в) 30 – 45 дней
 - г) 45 – 60 дней
44. До каких пределов может подниматься температура при возникновении самосогревания?
- а) 20 – 30 °С
 - б) 30 – 40 °С
 - в) 40 – 55 °С
 - г) 70 – 75 °С
45. Как называют явление частичной или полной потери сыпучести зерновой массы?
- а) состояние покоя
 - б) слеживание
 - в) склеивание
 - г) замерзание
46. Какую реакцию среды (рН) имеет нормальное по качеству зерно?
- а) 4,5 – 5,3
 - б) 5,6 – 6,4
 - в) 6,5 – 7,0
 - г) 7,0 – 7,5
47. Какая низшая граница влажности зерна подсолнечника, при которой становится возможным развитие плесневых грибов в зерновой массе?
- а) 10,0 %
 - б) 12,5 %
 - в) 14,0 %
 - г) 15,7 %
48. Какой порог влажности зерна установлен в России при закладке его на длительное хранение?
- а) 12 %

-
- б) 14 %
в) 16 %
г) 18 %
49. Какая группа микроорганизмов наиболее многочисленно представлена в зерновой массе?
а) психрофилы
б) термофилы
в) мезофилы
г) гидрофилы
50. При каких температурах ощущается консервирующее действие, при которых заметно снижается жизнедеятельность микроорганизмов в зерновой массе?
а) 0 – 4°C
б) 8 – 10°C
в) 12 – 14°C
г) 15 – 18°C
51. Какой вредитель причиняет наибольший вред хранящимся запасам зерна?
а) короткоусый мукоед
б) зерновой точильщик
в) хрущак гладкий
г) рисовый долгоносик
52. Где развиваются амбарный и рисовый долгоносики?
а) на поверхности зерна
б) внутри зерна
в) на листьях растений
г) на корнях растений
53. Какой нижний температурный порог активного существования насекомых и клещей?
а) 0 – 5°C
б) 6 – 12°C
в) 14 – 18°C
г) 18 – 20°C
54. Укажите оптимальную температуру развития насекомых и клещей?
а) 5 – 12°C
б) 12 – 18°C
в) 18 – 32°C
г) 35 – 44°C
55. Укажите верхний температурный порог существования насекомых и клещей?
а) 15 – 18°C
б) 22 - 34°C
в) 36 - 42°C
г) 44 - 56°C
56. В какое состояние впадают клещи и насекомые за пределами границ активности?
а) покоя
б) обморожения
в) окоченения
г) обморока
57. Ниже какой температуры происходит гибель насекомых?
а) – 2°C
б) – 8°C

в) – 12°С

г) – 18°С

Типовые ситуационные задачи

Задача 1.

В хозяйство ООО «Дон» поступило зерно озимой пшеницы после уборки во влажную погоду, в связи с этим решите следующую задачу:

1. Провести предварительный анализ зараженности семян болезнями люминесцентным методом. 2. Ознакомиться с другими методами определения зараженности семян болезнями.

Задача 2.

С элеватора АО «Рассвет» после года хранения реализуются семена различных зерновых культур в связи с этим решите следующую задачу:

Определить заселенность семян пшеницы, ячменя, ржи, кукурузы, гороха и других культур амбарными вредителями.

Задача 3.

В процессе уборки зерновых культур с целью определения качества зерна необходимо определить влажность:

Задача 4.

После года хранения семенных партий озимой пшеницы с целью определения их пригодности для высева необходимо:

Определить жизнеспособность семян, используя тетразолюно-топографический метод (ТТМ) и окрашиванием семян индигокармином и кислым фуксином.

Задача 5.

Фермерскому хозяйству КФХ «Дон» с целью определения всхожести зерна необходимо решить следующие производственные задачи:

1. Отобрать пробы семян пшеницы, ржи, ячменя, кукурузы или других культур, выбрать ложе для них и заложить в термостат для проращивания. 2. Определить энергию прорастания и всхожесть семян.

Задача 6.

Существует методика отбора проб зерновых культур. Решите следующие задачи:

1. Отобрать точечные пробы и составить объединенные пробы семян зерновых или других сельскохозяйственных культур. 2. Из объединенных проб выделить средние пробы. 3. Оформить этикетки к средним пробам семян и акт отбора проб, зарисовать схемы отбора точечных проб семян.

3.4. Реферат

Не предусмотрен

3.5. Курсовой проект

Не предусмотрен

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

4.1 Положение о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся

1. Положение о фонде оценочных средств П ВГАУ 1.1.13 – 2016
2. Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся П ВГАУ 1.1.01 – 2017,

4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

1.	Сроки проведения текущего контроля	На практических занятиях
2.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории в течение практических занятий
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	в соответствии с ОП ВО и рабочей программой
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Преподаватели, ведущие курс
5.	Вид и форма заданий	Собеседование
6.	Время для выполнения заданий	В течение занятия
7.	Возможность использования дополнительных материалов.	Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Преподаватели, ведущие курс
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка доводится до сведения обучающихся в течение занятия
11.	Апелляция результатов	В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в Воронежском ГАУ

4.3. Ключи (ответы) к контрольным заданиям, материалам, необходимым для оценки знаний

№	Правильный вариант ответа	№	Правильный вариант ответа	№	Правильный вариант ответа
1	а	20	а	39	б
2	б	21	б	40	а
3	в	22	в	41	в
4	в	23	в	42	а
5	б	24	в	43	а
6	б	25	б	44	г

7	а	26	в	45	б
8	в	27	б	46	б
9	г	28	в	47	б
10	а	29	а	48	б
11	г	30	а	49	в
12	б	31	а	50	б
13	б	32	а	51	г
14	г	33	г	52	б
15	а	34	в	53	б
16	б	35	б	54	в
17	б	36	а	55	в
18	а	37	в	56	в
19	а	38	г	57	в