

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
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

Зав. кафедрой



В.И. Манжесов

30 августа 2017 г.

**Фонд оценочных средств**

**по дисциплине Б1.Б.20 «Технология хранения и переработки технических культур»**

**Направление: 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»**

**Программа подготовки: прикладной бакалавриат**

**Профиль – Технология производства и переработки продукции животноводства;**

**Технология производства и переработки продукции растениеводства;**

**Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственной продукции**

---

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

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины					
		1	2	3	4	5	6
ОПК-3	готовностью к оценке физиологического состояния, адаптационного потенциала и определению факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур	+	+	+	+		
ПК-5	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства			+	+	+	+
ПК-6	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	+	+	+			

**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)
ОПК-3	<p>знать: физиологическое состояние, адаптационного потенциала, в области технологии хранения и переработки технических культур</p> <p>уметь : научно обосновывать проведение технологических процессов и подбирать оптимальные режимы , хранения и переработки технических культур</p> <p>иметь навыки: определения факторов регулирования роста и развития , влияющих на качество, повышения сохранности, и</p>	1-4	способностью к самоорганизации и самообразованию	Лекции Лабораторные 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

	улучшение технологических свойств технических культур							
ПК-5	<p>знать: требования к качеству убранной сельскохозяйственной продукции и способы ее доработки до кондиционного состояния</p> <p>уметь: определять сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества.</p> <p>Определять способы, режимы послеуборочной дора-</p>	3-6	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Лекции Лабораторные 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

	<p>ботки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества.</p> <p>иметь навыки и/или опыт деятельности:</p> <p>разработка технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая</p>							
ПК-6	<p>знать: режимы и способы хранения, а также правила</p>	3-6	<p>готовностью реализовывать технологии хранения и переработки про-</p>	<p>Лекции Лабораторные занятия Самостоятельная</p>	<p>Устный опрос, тестирование</p>	<p>Задания из раздела 3.1 Тесты из-задания</p>	<p>Задания из раздела 3.1 Тесты из-задания 3.3</p>	<p>Задания из раздела 3.1 Тесты из-</p>

	<p>приемки и хранения плодов и овощей технических культур</p> <p>уметь: рационально организовать хранение и реализацию продукции растениеводства</p> <p>иметь навыки :контроля параметров технологических процессов хранения и переработки плодов и овощей технических культур</p>		<p>дукции растениеводства и животноводства</p>	<p>работа</p>		<p>3.3</p>		<p>задания 3.3</p>
--	--	--	--	---------------	--	------------	--	--------------------

### 2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОПК-3	Знать:  -физиологическое состояние, адаптационного потенциала, в области технологии хранения и переработки технических культур	Лекции Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Зачет	Задания из разделов 3.1. Тесты из задания 3.3	Задания из разделов 3.1. Тесты из задания 3.3	Задания из разделов 3.1. Тесты из задания 3.3
	Уметь: - : научно обосновывать проведение технологических процессов и подбирать оптимальные режимы , хранения и переработки технических культур	Лекции Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Зачет	Задания из разделов 3.1. Тесты из задания 3.3	Задания из разделов 3.1. Тесты из задания 3.3	Задания из разделов 3.1. Тесты из задания 3.3
	Иметь навыки: - определения факторов регулирования роста и развития , влияющих на качество, повышения сохранности, и улучшение технологических свойств технических культур	Лекции Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Зачет	Задания из разделов 3.1. Тесты из задания 3.3	Задания из разделов 3.1. Тесты из задания 3.3	Задания из разделов 3.1. Тесты из задания 3.3
ПК-5	Знать: - требования к качеству убранный сельскохозяйственной продукции и	Лекции Лабораторные занятия	Зачет	Задания из разделов 3.1. Тесты из задания 3.3	Задания из разделов 3.1. Тесты из задания 3.3	Задания из разделов 3.1. Тесты из задания 3.3

	способы ее доработки до кондиционного состояния	Самостоятельная работа				
	Уметь: -определять сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества.	Лекции Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Зачет	Задания из разделов 3.1. Тесты из задания 3.3	Задания из разделов 3.1. Тесты из задания 3.3	Задания из разделов 3.1. Тесты из задания 3.3
	Иметь навыки: -разработка технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая	Лекции Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Зачет	Задания из разделов 3.1. Тесты из задания 3.3	Задания из разделов 3.1. Тесты из задания 3.3	Задания из разделов 3.1. Тесты из задания 3.3
ПК-6	Знать:  - режимы и способы хранения, а также правила приемки и хранения плодов и овощей технических культур	Лекции Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Зачет	Задания из разделов 3.1. Тесты из задания 3.3	Задания из разделов 3.1. Тесты из задания 3.3	Задания из разделов 3.1. Тесты из задания 3.3



	<p>Уметь:</p> <p>- рационально организовать хранение и реализацию продукции растениеводства</p>	<p>Лекции Лабораторные занятия Самостоятельная работа</p>	<p>Зачет</p>	<p>Задания из разделов 3.1. Тесты из задания 3.3</p>	<p>Задания из разделов 3.1. Тесты из задания 3.3</p>	<p>Задания из разделов 3.1. Тесты из задания 3.3</p>
	<p>Иметь навыки :</p> <p>-:контроля параметров технологических процессов хранения и переработки плодов и овощей технических культур</p>	<p>Лекции Лабораторные занятия Самостоятельная работа</p>	<p>Зачет</p>	<p>Задания из разделов 3.1. Тесты из задания 3.3</p>	<p>Задания из разделов 3.1. Тесты из задания 3.3</p>	<p>Задания из разделов 3.1. Тесты из задания 3.3</p>

## 2.4 Критерии оценки на зачете

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
зачтено	Обучающийся показал прочные знания основных положений изучаемого курса, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы. Решающим фактором при выставлении зачета является успешное выполнение итогового теста, отражающего уровень и глубину знаний обучающегося по изучаемому курсу.
не зачтено	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений изучаемого курса, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи. Решающим фактором при выставлении оценки «не зачтено» является безуспешное выполнение итогового теста, отражающего уровень и глубину знаний обучающегося по изучаемому курсу.

## 2.5 Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«отлично»	выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
«хорошо»	выставляется обучающемуся, если он допускает отдельные погрешности в ответе
«удовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала
«неудовлетворительно»	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 курса «Менеджмент качества сельскохозяйственной продукции»

## 2.6 Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированной компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать языковые явления.	Не менее 55 % баллов за задания теста.
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.	Не менее 75 % баллов за задания теста.
Высокий	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 курсового проекта

Не предусмотрено учебным планом.

---

**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 виды масличного сырья используют для производства растительного масла?
2. Какие требования предъявляют к семенам подсолнечника для производства растительного масла?
3. Отличия требований для заготавливаемых и поставляемых для промышленной переработки семян масличных культур.
4. В чем состоит пищевая ценность растительных масел?
5. По каким показателям оценивают качество растительного масла?
6. Назовите факторы, вызывающие порчу растительного масла при хранении.
7. Что включает в себя товароведческая характеристика растительных масел?
8. Как зависят состав и качество растительного масла от климатических и почвенных условий и приемов технологии возделывания культуры?
9. Охарактеризовать особенности строения корнеплода сахарной свеклы.
10. Как влияет качество обрезки корнеплодов при механизированной уборке на урожай корней сахарной свеклы и качество сдаваемого сырья?
11. Каково влияние примеси зеленой массы сахарной свеклы на качество и сохранность свекловичного сырья?
12. Каковы требования к корнеплодам сахарной свеклы, производимой для промышленной переработки?
13. Какие корнеплоды допускаются к приему на сахарных заводах Алтайского края, а на других российских не допускаются?
14. Как определяется общая загрязненность корнеплодов сахарной свеклы?
15. Почему нормируется количество подвяленных (потерявших тургор) корнеплодов?
16. Как влияет повышенное количество в партии подвяленных, мумифицированных, с сильными механическими повреждениями корней на сохранность сырья, качество и выход сахара?
17. Что такое «вредный азот»?
18. Методика получения мезги для определения сахара и сухого вещества в корнеплодах сахарной свеклы.
19. Значение содержания сухого вещества в корнеплодах сахарной свеклы.
20. Методы определения сухого вещества корнеплодов.
21. Методы определения сахара в корнеплодах сахарной свеклы.
22. Что такое доброкачественность свекловичного сока и для чего ее определяют?
23. Перечислить пункты договора купли-продажи сахарной свеклы
24. Какого качества корни сахарной свеклы подлежат приемке на сахарный завод?
25. Способы расчета сахарного завода с поставщиком корней сахарной свеклы.
26. В каком случае поставщик выплачивает штраф заводу?
27. Какая свекла относится к некондиционной?
28. Перечислить основные стадии производства сахара-песка.
29. Перечислить основные стадии производства сахара-рафинада.
30. Дать оценку органолептическим показателям качества сахара-песка.
31. Какие органолептические показатели качества используются при характеристике сахара-рафинада?
32. Перечислить основные стадии производства сахара-песка.

- 
33. Каковы принципиальные отличия в стадиях производства сахара-песка и сахара-рафинада?
  34. Дать понятия основным технологическим приемам и продуктам при производстве сахара: противоточная диффузия в свекловичной стружке, диффузионный сок, дефекация, сатурация, сульфитация, утфель, клерс.
  35. Что такое партия льносолумы?
  36. Что понимают под общей и технической длиной стебля льна-долгунца?
  37. Что такое горстевая длина льносолумы?
  38. Как определяется пригодность льносолумы?
  39. Изложить методику определения цвета льносолумы.
  40. В каких единицах выражается показатель «разрывное усилие соломы льна-долгунца»?
  41. Как определяется толщина стебля льна и как влияет толстостебельность льна на вычисление номера льносолумы?
  42. Что понимают под термином «техническое волокно»?
  43. Какие микроорганизмы являются инициаторами росяной и водной мочки лубяных культур?
  44. Из каких фаз складывается процесс тепловой мочки льна? Охарактеризуйте каждую из них.
  45. Какие факторы оказывают влияние на скорость протекания процесса тепловой мочки льна?
  46. От чего зависит качество тресты и волокна, получаемого в процессе тепловой мочки льна?
  47. Какой из методов получения тресты наиболее широко применяется на практике и почему?
  48. В чем состоят преимущества и недостатки химических и физико-химических методов приготовления тресты?
  49. Какие показатели качества лубяных культур нормируются государственными стандартами? Что понимают под термином «номер» у соломы, тресты и волокна лубяных культур?
  50. На какие группы согласно государственным стандартам под- разделяется хмель?
  51. Из какой части растения состоит сырье хмеля?
  52. Перечислите сортовые показатели хмеля.
  53. Какие показатели качества хмеля являются основными?
  54. Какие показатели качества хмелевого сырья нормируются государственными стандартами?
  55. О чем свидетельствует обсемененность шишек хмеля?
  56. Что является самой ценной частью хмеля для пивоваренной промышленности?
  57. Что такое «ломка» табака?
  58. Как определяют техническую зрелость листьев табака?
  59. Каково соотношение урожая листьев табака в зависимости от яруса расположения их?
  60. Как проводится уборка листьев табака?
  61. Особенности уборки растений махорки.
  62. Охарактеризуйте товарные сорта неферментированного табачного сырья.
  63. Какие виды неферментированного махорочного сырья Вы знаете?
  64. Каково значение влажности табачного сырья в табачном производстве?
  65. Каковы органолептические показатели влажности листьев табака?
  66. Что называют комбикормом, комбикормом-концентратом, полнораціонным комбикормом?
  67. Что включается в рецепт белково-витаминных добавок?
  68. Что такое карбамидный концентрат, премиксы, микродобавки? Для чего они применяются?
  69. Что является сырьем для комбикормовой промышленности?
  70. По какому принципу вырабатываются все виды комбикормов?

- 
71. Как расшифровывается нумерация рецептов на комбикорма?
  72. Правила замены одних видов сырья для производства комбикормов другими.
  73. В чем заключается контроль качества поступающего сырья?
  74. Как контролируется крупность муки кормовой?
  75. Какие показатели характеризуют питательную ценность кормовых средств?
  76. Какие специфические показатели качества определяются в кормовом сырье?
  77. Какими показателями оценивается качество вырабатываемых на комбикормовых заводах комбикормов?
  78. Назвать показатели массовой доли влаги в комбикормах для разных видов животных.
  79. Каким количеством ограничивается зараженность комбикормов вредителями?
  80. Как определяется массовая доля металломагнитной примеси в комбикормах?
  81. Как определить крупность размола комбикормов? Каковы пределы крупности комбикормов для разных видов животных?
  82. Какими показателями характеризуются брикетированные и гранулированные комбикорма?

### 3.2 Вопросы к экзамену

Не предусмотрено учебным планом.

### 3.3 Тестовые задания

1. Ограничительные нормы для поставляемых семян подсолнечника ,влажность не ,более;  
(!)-,8 %  
(?)-9, %  
(?)-10, %  
(?)-11, %
- 2 Ограничительные нормы для поставляемых семян масличных культур по сорной примеси:  
(?)-7 %  
(?)-5 %  
(?)-4 %  
(!)-3 %
3. Ограничительные нормы для поставляемых семян масличных культур по масличной примеси не более:  
(?)-6 %  
(!)-7 %  
(?)-8 %  
(?)-9 %
4. Гидратированное и нерафинированное подсолнечное масло в зависимости от качественных показателе  
(!) подразделяют на три сорта  
(?) подразделяют на два сорта  
(?) подразделяют на четыре сорта
5. По физико-химическим показателям подсолнечное рафинированное масло, дезодорированное и недезодорированное, гидратированное и нерафинированное высшего и I

---

сортов должно удовлетворять нормам, Йодное число, г/100 г

(?)-115-125

(!)-125-145

(?)-145-165

(?)-165-185

6. По физико-химическим показателям подсолнечное рафинированное масло, дезодорированное и недезодорированное, гидратированное и нерафинированное высшего и I сортов должно удовлетворять нормам, Температура вспышки экстракционного масла, °С, не ниже:

(?)-235

(?)-245

(?)-255

(!)-225

7. Запах, цвет, а также прозрачность определяют при температуре °С :

(!)-20

(?)-22

(?)-23

(?)-24

8. При размещении, транспортировании и хранении семян подсолнечника учитывают следующие состояния по влажности сухое, %:

(?)-6

(!)-7

(?)-8

(?)-9

9. При размещении, транспортировании и хранении семян подсолнечника учитывают следующие состояния по влажности средней сухости, %:

(!)-7,1-8,0

(?)-8,0-9,1

(?)-9,1-10,0

(?)-10,1-11,0

10. При размещении, транспортировании и хранении семян подсолнечника учитывают следующие состояния по влажности влажное, %:

(?)-9,1-10,0

(?)-10,1-11,0

(?)-11,1-12,0

(!)-8,1-9,0

11. Общую загрязненность корнеплодов сахарной свеклы определяют по отобраным пробам общей массой, кг.:

(?)-10-13

(!)-12-15

(?)-15-18

(?)-18-21

12. Каждый процент гнилой массы уменьшает сахаристость корнеплодов на какой %:

(?)-1

(!)-2

(?)-3

(?)-4

13. Корнеплоды с потерей влаги до сколько % относят к категории свежих с нормальным тургором:

(?)-4

(!)-5

(?)-6

(?)-7

- 
14. Расход воздуха при активном вентилировании корнеплодов сахарной свеклы должен составлять м<sup>3</sup>/ч:
- (?)-30-40
  - (!)-40-50
  - (?)-60-70
  - (?)-70-80
15. Размер кристаллов сахара-песка мм.
- (!)-0,2-2,5
  - (?)-2,5-3,0
  - (?)-3,0-3,5
  - (?)-3,5-4,0
16. Что такое дефекация:
- (?)-осаждение избытка извести в виде мелкокристаллического углеродного кальция
  - (?)-отделение кристаллов сахара от межкристалльной жидкости
  - (?)-охлаждение и освобождение кристаллов от ферромагнитных примесей и комков сахара
  - (!)-нейтрализации кислот, осаждение солей алюминия, магния, железа и коагуляции белков и красящих веществ
17. Температура при хранении свеклы должна быть не ниже сколько °С:
- (?)-(-1)
  - (!)-(-0)
  - (?)-(-2)
  - (?)-(-3)
18. Что такое утфель?
- (?)-Очищенный сок до концентрации 60-65% сухих веществ
  - (?)-Сироп с содержанием сухих веществ 92,5%,
  - (!)-смесь кристаллов сахара и межкристалльной жидкости
  - (?)-сироп с содержанием сухих веществ 65-75%
19. Сахар по своему качеству должен удовлетворять следующим требованиям, влажность:
- (?)-не более 0,16%;
  - (!)-не более 0,14%;
  - (?)-не более 0,17%;
  - (?)-не более 0,15%;
20. Сахар по своему качеству должен удовлетворять следующим требованиям, чистота:
- (?)-не менее 99,65%;
  - (!)-не менее 99,75%;
  - (?)-не менее 99,55%;
  - (?)-не менее 99,45%;
21. Что такое треста:
- (?)-обмолоченные стебли
  - (!)-состояние соломы, когда волокно легко выделяется из стебля
  - (?)-не обмолоченные стебли
  - (?)-свежеубранная солома
22. Под технической длиной стебля льна понимают длину:
- (?)-расстояние от семядольных листочков до верхушки верхней коробочки растения
  - (!)-от места прикрепления семядольных листочков до начала разветвления соцветия
  - (?)-от корня до окончания соцветия
  - (?)-от начала соцветия до верхушки верхней коробочки растения
23. Наиболее ценным считается лен с технической длиной стебля, см.:
- (?)-превышающей 50 см
  - (!)-превышающей 70 см
  - (?)-превышающей 60 см
  - (?)-превышающей 40 см

- 
24. Определение горстевой длины льна ведут на сколько отобранных из середины каждого снопа горстях
- (?)-15
  - (!)-10
  - (?)-20
  - (?)-30
25. На сколько номеров подразделяют льносолому:
- (?)-12
  - (!)-13
  - (?)-14
  - (?)-15
26. По цвету льносолому делят на сколько групп:
- (?)-2
  - (!)-3
  - (?)-4
  - (?)-5
27. Льняная треста содержит в среднем сколько % всего волокна
- (?)-23
  - (?)-24
  - (!)-25
  - (?)-26
28. Что такое костра?
- (?)- короткое волокно
  - (!)-отходы стебля льна
  - (?)-гибкость волокна
  - (?)-прочность волокна
29. Качество волокна и его выход зависит от ?
- (?)-сорта льна
  - (!)-жесткости воды
  - (!)- химических или биологических ускорителей
  - (?)-района возделывания
30. После сушки тресту выдерживают в течение сколько часов до переработки?
- (?)-48
  - (!)-24
  - (?)-36
  - (?)-12
31. Продолжительность формирования шишек хмеля составляет сколько дней?
- (!)-15-30
  - (?)-30-45
  - (?)-45-60
  - (?)-10-15
32. Главным показателем качества шишек хмеля является:
- (?)-эфирных масел
  - (?)-дубильных веществ
  - (!)-содержание в них альфа-кислоты
  - (?)-азотистых веществ
33. Содержание хмелевых примесей (листья, стебли) допускается для хмеля машинного сбора %:
- (?)-5
  - (!)-10
  - (?)-15
  - (?)-20
34. О старении хмеля, утрате им ценных свойств свидетельствует:
- (?)-целостность шишек
  - (?)-влажность шишек
  - (!)-обсемененность шишек



- 
- (?)-липучесть шишек
35. Для высших сортов табака оптимальное количество никотина должно быть в пределах %:
- (?)-0,9-1,2
  - (!)-1,2-1,5
  - (?)-1,5-1,7
  - (?)-1,7-1,9
36. Убирают табачные листья не менее чем в:
- (?)-1-2 приема
  - (?)-3-4 приема
  - (!)-5-6 приемов
  - (?)-6-7 приемов
37. Самое высокое качество имеют листья табака:
- (!)-верхних ярусов
  - (!)-средних ярусов
  - (?)-нижних ярусов
  - (?)-всех ярусов
38. Сколько товарных сортов табака:
- (?)-1
  - (?)-2
  - (?)-3
  - (!)-4
39. При приемке табак делят на сколько групп по влажности
- (?)-1
  - (?)-2
  - (!)-3
  - (?)-4
40. Из каких фаз состоит процесс сушки табака:
- (!)-томление
  - (?)-ферментация
  - (!)-фиксация
  - (?)-прессование
41. Сушку табака проводят при температуре  $^{\circ}\text{C}$ :
- (?)-44-46
  - (?)-46-48
  - (!)-48-50
  - (?)-50-52
42. Для предотвращения развития патогенной микрофлоры на листьях табака относительную влажность в помещении поддерживают на уровне:
- (?)-45-50%
  - (?)-50-55%
  - (!)-60-65 %
  - (?)-65-70%
43. Для предотвращения развития патогенной микрофлоры на листьях табака температуру в помещении поддерживают на уровне:
- (?)-2-4 $^{\circ}\text{C}$
  - (!)-4-10 $^{\circ}\text{C}$
  - (?)-10-14 $^{\circ}\text{C}$
  - (?)-44-16 $^{\circ}\text{C}$
44. Средняя величина усушки листьев табака при ферментации составляет:
- (?)-3-6 %
  - (?)-6-9 %
  - (!)-9-11 %
  - (?)-11-13%
45. Старение табака приводит :

- 
- (?) - к ухудшению его качества  
(?) - к снижению влажности  
(!) - к улучшению его качества  
(?) - к повышению влажности
46. Срок хранения курительного табака со дня выработки составляет:  
(!) - 15 сут.  
(?) - 20 сут.  
(?) - 25 сут.  
(?) - 30 сут.
47. Срок хранения трубчатого табака со дня выработки составляет:  
(?) - 2 мес.  
(?) - 4 мес.  
(!) - 6 мес.  
(?) - 8 мес.
48. Общую питательную ценность комбикорма выражают:  
(?) - в содержании белка  
(?) - в содержании протеина  
(!) - в кормовых единицах  
(?) - в содержании сахаров
49. Энергетическим показателем корма является:  
(?) - перевариваемый протеин  
(!) - обменная энергия  
(?) - содержание азота  
(?) - содержание каротина
50. Массовая доля влаги в комбикормах-концентратах должна составлять:  
(?) - 10-12,5%  
(?) - 12,5-13%  
(!) - 13-14,5%  
(?) - 14,5-16%
51. Кислотность комбикорма не должна превышать:  
(?) - 3°  
(?) - 4°  
(!) - 5°  
(?) - 6°
52. Кормовые смеси не содержат:  
(?) - сочные или грубые корма  
(!) - карбамидный концентрат  
(!) - полного набора питательных веществ  
(?) - белково-витаминные добавки
53. Что такое премиксы:  
(!) - смесь витаминов, антибиотиков, микроэлементов  
(?) - смесь дробленого зерна и карбамида  
(?) - смесь минеральных кормовых средств  
(?) - смесь сочных и грубых кормов
54. Все комбикорма вырабатывают по утвержденным рецептам с учетом следующих факторов:  
(!) - вида животного, птицы или рыбы  
(!) - возраста животного  
(!) - содержащих ядовитые вещества  
(?) - породы животного, птицы или рыбы
55. Что такое специфические показатели качества комбикормов:  
(!) - наличие в сырье нативных токсинов  
(!) - наличие в сырье нитратов, нитритов, солей тяжелых металлов  
(!) - наличие остаточного бензина в шротах

- 
- (?)-влажность сырья
56. Чем характеризуется свежесть комбикорма:
- (?)-наличие вредителей
- (?)-содержание влаги
- (!)-внешний вид, цвет и запах
- (?)-содержание нитратов
57. Массовая доля металломагнитной примеси размером до 2 мм должна быть не более сколько мг на 1 кг комбикорма?
- (?)-5-10
- (?)-10-15
- (!)-15-30
- (?)-30-40
58. В комбикормах ограничено содержание клетчатки:
- (?)-для жвачных
- (?)-для птицы
- (!)- для молодняка,
- (?)-для рыбы
59. В комбикормах установлены нормы по содержанию таких макроэлементов как:
- (?)-селен и медь
- (?)-цинк
- (!)-кальций и фосфор
- (?)-бром
60. Карбамидный концентрат – кормовой продукт, который применяют только в составе комбикормов для:
- (?)-птицы
- (?)-рыбы
- (!)-взрослых жвачных животных
- (?)-для молодняка

### Типовые ситуационные задачи

1. Партия однородной по качеству льносолумы массой 4,9 т имеет массовую долю луба 32%, горстевую длину (L) 72 см, диаметр стеблей (d) 1,2 мм, по цвету соответствует II группе.

По данным найдите массовую долю луба, отношение длины к диаметру

2. Определение номера льняной тресты: горстевая длина стеблей 71 см массовая доля волокна 27%, крепости тресты 13 кгс, пригодности 0,83 цвет 2,1

### 3.4. Реферат

Не предусмотрено учебным планом

### 3.5. Курсовой проект

Не предусмотрено учебным планом

### 3.6 Вопросы к коллоквиуму

Не предусмотрено учебным планом

## 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

Информация о формах, периодичности и проверке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации изложено в Положении о текущем контроле успеваемо-

сти и промежуточной аттестации обучающихся П ВГАУ 1.1.01-2017, Положении о фонде оценочных средств П ВГАУ 1.1.13-2016.

#### 4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

1	Сроки проведения текущего контроля	На лабораторных занятиях
2	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории в течение лабораторных занятий
3	Требования к техническому оснащению аудитории	в соответствии с ОП и рабочей программой
4	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Щедрин Д.С.
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	. Щедрин Д.С.
9	Методы оценки результатов	Экспертный
10	Предъявление результатов	Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся в течение занятия
11	Апелляция результатов	В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в Воронежском ГАУ

**Рецензент:** Блок 1 Дисциплины (модули). Базовая часть:  
Главный агроном ООО «Агротех-Гарант Славянский» Д.В. Абанин